

СЛОВО О КАФЕДРЕ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Кафедра «Технология продуктов питания» (до 2000 г. кафедра «Технология консервирования плодов и овощей») была основана в 1993 г. доктором с.-х. наук, лауреатом Государственной премии СССР, академиком РАСХН Хабаровым Станиславом Николаевичем, который и в настоящее время является профессором кафедры. В 2000 г. кафедру возглавила д.т.н., профессор В.С. Иунихина. С 2001 г. заведующим кафедрой является д.т.н., профессор, действительный член Международной академии холода, член-корреспондент СОАНВШ Михаил Павлович Щетинин.

Как декан факультета и как человек, который вместе с С.Н. Хабаровым создавал кафедру и даже возглавлял ее непродолжительное время, считаю возможным предварить этим небольшим вступлением альманах.

В сравнении с другими профилирующими кафедрами факультета, кафедра ТПП безусловно молода. Однако за очень непродолжительный срок – 11 лет – она уже внесла определенный вклад в подготовку специалистов для перерабатывающей отрасли края.

Сегодня в составе кафедры 17 сотрудников, из них 7 преподавателей. В числе преподавателей 2 доктора наук, 6 кандидатов наук. Профессорско-преподавательский состав кафедры уникален, на кафедре работают ведущие специалисты края: к.б.н., с.н.с., лауреат Государственной премии СССР, ведущий специалист НИИС Сибири, профессор Е.Е. Шишкина; к.т.н., с.н.с., заслуженный работник сельского хозяйства РФ, зав.отделом механизации НИИС Сибири, профессор В.Д. Бартенев; к.т.н., эксперт Госстандарта РФ, начальник Государственной инспекции по закупкам, качеству и сертификации с/х продукции Главного управления сельского хозяйства Алтайского края доцент Е.Ю. Филимонова.

К настоящему времени кафедрой сделано 6 выпусков по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов». Выпускники кафедры работают на многих предприятиях: ООО «Мичуринец», ОАО Новоалтайский хлебокомбинат (безалкогольный цех), СПТК, ОАО «Лори», ОАО «Алтайагропромспецпроект», кондитерская фабрика «Алтай», ОПХ «Овощевод», «Русский холод».

В 2003 г. состоялся набор на 2 новые специальности, открытые кафедрой. Это «Технология продуктов общественного питания» и «Технология молока и молочных продуктов». Этот факт говорит о том, что кафедра отслеживает ситуацию на рынке образовательных услуг региона и знает потребности отрасли. Естественно, что становление новых специальностей требует больших усилий по отработке методического обеспечения, создания материальной базы и подготовке кадров.

Сейчас ведется реконструкция одного из корпусов университета, где предполагается разместить кафедру и задача коллектива состоит, в частности, в том, чтобы новые лаборатории были оснащены современным оборудованием с помощью предприятий отрасли и находящегося в Барнауле НИИ сыроделия.

Кафедра ведет большую научно-методическую работу. Со дня образования кафедры разработано 17 новых учебных курсов, издано 11 методических указаний и пособий, 4 монографии. С 1999 г. на кафедре идет подготовка научных кадров, в рамках аспирантуры по специальности состоялось 7 защит диссертаций. В настоящее время

на кафедре 22 аспиранта. Результаты научных исследований неоднократно освещались в докладах на конференциях и в научных публикациях. Ежегодно публикуется от 40 до 72 различных научных материалов.

Сотрудники кафедры активно занимаются научной работой. На протяжении ряда лет кафедра работала по федеральной целевой программе «Государственная поддержка интеграции высшего образования и фундаментальной науки». С 1994 г. действует Испытательный Центр пищевых продуктов и сырья, трижды аккредитованный в системе сертификации России ГОСТ Р на техническую компетентность и независимость в вопросах экспертизы качества продукции перерабатывающих предприятий. Желаю кафедре дальнейших успехов в становлении новых специальностей и подготовке конкурентоспособных специалистов для отрасли.

Декан факультета Е.И. Лернер