

Спеціалізація роботи кафедри інженерії харчового виробництва

Кафедра інженерії харчового виробництва заснована в 2015 році та входить до складу біолого – технологічного факультету. Готує інженерів – технологів з харчового виробництва за спеціальністю 181 «Харчові технології». Освітні програми складені таким чином, що здобувачі вищої освіти отримують знання з різних галузей харчової промисловості: хліба й хлібобулочних виробів, консервування плодів та овочів, цукрів, молока, м'яса та риби.

На кафедрі працює команда фахівців, які є професіоналами своєї справи. Серед них: один доктор технічних наук Матвієнко Андрій Борисович, два кандидата технічних наук: Дзюндзя Оксана Валентинівна, Воєвода Надія В'ячеславівна, три – сільськогосподарських: Ряполова Ірина Олександрівна, Коб'яков Сергій Михайлович, Новікова Наталя Володимирівна, один асистент Шинкарук Марія Володимирівна лаборант Красніцька Наталія Миколаївна. Викладачі виконують обов'язки кураторів академічних груп здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня та другого (магістерського) спеціальності 181 «Харчові технології».

Викладачі кафедри тісно співпрацюють з передовими підприємствами харчової промисловості Херсонщини: ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика», ПрАТ «Херсонський хлібокомбінат», ТОВ «Плодоовочевий комбінат Херсон», Державне підприємство «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації», ТОВ «Грім Тім», Виноробне Господарство князя П.М. Трубецького, ПАТ «Дім марочних коньяків «Таврія». На базі зазначених підприємств проводяться практичні заняття, знайомство з основними виробничими технологіями, здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня третього та четвертого року навчання та здобувачі другого (магістерського) першого та другого року навчання проходять виробничу практику.

Для майбутніх абітурієнтів викладачі кафедри проводять тематичні лекції в рамках Тижня здорового харчування: «Про збалансоване харчування», «Як відрізнити справжній шоколад від фальсифікату». Для учнів старших класів на кафедрі діють кулінарні школи. Учасники беруть участь у майстер-класах із карвінгу (вирізання візерунків на шкірці овочів), приготуванні та оздобленні тістечок і канапе, вчать готувати страви з гарбуза, овочів, м'яса.

Науково – педагогічні працівники кафедри є консультантами та керівниками робіт учнів Малої академії наук.

Тематика наукових досліджень кафедри передбачає удосконалення технологічних прийомів виробництва продуктів харчування з впровадженням системи контролю якості за європейськими стандартами.

Науково-педагогічні працівники кафедри є авторами п'яти підручників, двох методичних посібників, дев'яти патентів України, шести авторських робіт, близько ста наукових статей у фахових та зарубіжних виданнях. Вони є експертами – дорадниками з питань ветеринарії, стандартизації та харчових технологій.