

*КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОПЕКАРНОГО, МАКАРОННОГО И
КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА: ЧЕТЫРЕ ДЕСЯТИЛЕТИЯ
НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ*

Ю.Ф.РОСЛЯКОВ

*Кубанский государственный технологический университет,
350072, г. Краснодар, Российская Федерация, ул. Московская, 2;
электронная почта: lizaveta_ros@mail.ru*

Показана история создания, становления и развития кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства Кубанского государственного технологического университета, занимающей ведущее место в рейтинге Минобразования России среди 28 аналогичных выпускающих кафедр государственных вузов Российской Федерации; приведен кадровый состав кафедры; представлены результаты работы кафедры в области учебной и научно-исследовательской деятельности, подготовки научно-педагогических кадров, а также награды и поощрения кафедры и профессорско-преподавательского состава.

Ключевые слова: кафедра, научно-педагогические кадры, учебно-методическая, научно-исследовательская работа, научные статьи, патенты на изобретения и полезные модели, аспирантура и докторантура; награды.

16 мая 2013 года, в канун 95-летия Кубанского государственного технологического университета кафедра Технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства отметила своё 40-летие.

Кафедра ТХМиКП была образована по приказу Министерства высшего и среднего специального образования РСФСР от 16 мая 1973 года № 219.

Первым заведующим кафедрой была кандидат биологических наук, доцент Г.Г. Юрова которая проработала в этой должности более 11 лет (с 28.05.1973 г. по 11.07.1984г.). Её работа отмечена многими наградами и благодарностями.

Затем, с 13.11.1984г. по 13.09.1998 г. заведующим кафедрой работал кандидат технических наук, доцент А.С. Зюзько, почетный работник высшего профессионального образования России.

А с 14 сентября 1998 г. кафедру возглавляет доктор технических наук, профессор, почетный работник высшего профессионального образования России, заслуженный деятель науки Кубани Ю.Ф. Росляков.

У истоков становления специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» стояли З.И. Асмаева, И.И. Уварова, Н.Т. Осадчая и заведующий учебной лабораторией Е.И. Белохвостиков .

В декабре 1972 г. после окончания аспирантуры в Московском технологическом институте пищевой промышленности был принят на должность старшего преподавателя А. С. Зюзько. В 1973 г. на кафедру пришла Н. И. Першакова, а в 1974 году – Л. К. Бочкова. Первыми лаборантами на кафедре работали Э. Г. Фирсова и Л. Г. Клиндухова. Они также внесли большой вклад в развитие учебной лаборатории и кафедры в целом.

История кафедры подробно отражена в книге «Кафедра ТХМиКП: история и современность» (г. Краснодар, КубГТУ.– 2003г.– 192 с.). В музее КубГТУ оборудован стенд кафедры, который периодически обновляется.

На кафедре имеется план развития, который в основном выполняется.

Кафедра готовит специалистов самой важной в России профессии, которые снабжают население Кубани и России основными продуктами питания – хлебом, макаронными и кондитерскими изделиями.

Хлеб – самый удивительный продукт природы и творения человеческого ума, самый древний и надёжный вид пищи на Земле, который сопровождает нас всю жизнь. Не случайно в народе говорят: «Хлеб – всему голова!». Без кондитерских изделий никогда не обходится праздничный стол, от них зависит настроение людей. А макароны – один из любимейших в мире продуктов питания. За счет хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий ежедневно удовлетворяется до 40-50% потребностей человека в пищевых веществах и энергии.

Кафедра ведет подготовку инженеров-технологов и бакалавров для работы на хлебозаводах, кондитерских и макаронных фабриках, в научно-исследовательских институтах и лабораториях пищевого профиля. За все годы работы кафедрой подготовлено около 4000 специалистов, которые успешно работают директорами, главными инженерами, главными технологами, ведущими специалистами, начальниками цехов, технологами хлебозаводов,

пекарен, кондитерских и макаронных фабрик в различных регионах России и ближнего зарубежья. В Краснодарском крае более 80 % руководящего звена предприятий и учреждений отрасли составляют выпускники кафедры.

Четыре выпускника кафедры защитили докторские диссертации (Л.В. Донченко, В.В. Нелина, Н.К. Артемьева и И.Б. Красина). Защитили докторские диссертации и соискатели кафедры Ильина И.А. и Попова О.Г., Более 40 выпускников кафедры защитили кандидатские диссертации. «Остепенённость» кафедры многие годы составляет 100%.

В настоящее время на кафедре работают 2 доктора технических наук, (И. Б. Красина и Ю. Ф. Росляков.), 5 кандидатов технических наук, доцентов (А. С. Зюзько., О. Л. Вершинина, В. В. Гончар, Н. А. Шмалько и Н.А. Тарасенко).

В составе кафедры действительный член академии наук, заслуженный деятель науки Кубани Ю. Ф. Росляков, два лауреата премии администрации Краснодарского края: в области науки Ю.Ф. Росляков и Н.А. Шмалько, 2 Почетных работника высшего профессионального образования России (Ю. Ф. Росляков и А. С. Зюзько), четверо сотрудников награждены нагрудным знаком Минобразования РФ «За развитие научно-исследовательской работы студентов» (З. И. Асмаева, О.Л. Вершинина, И.Б. Красина и Ю. Ф. Росляков), двое – Почетной грамотой Министерства образования и науки РФ (О.Л. Вершинина и Ю.Ф. Росляков), трое – Почетной грамотой Российской Государственной хлебной инспекции при Правительстве РФ (З.И. Асмаева, А.С. Зюзько и Ю. Ф. Росляков), трое – Почетной грамотой Министерства образования и науки Краснодарского края (И. Б. Красина, В.В. Гончар и О. Л. Вершинина).

На кафедре работают молодые талантливые сотрудники: В.В.Гончар – лауреат краевого конкурса научных работ аспирантов (1999 г.), Н. А. Шмалько – лауреат Всероссийского конкурса Минобразования РФ на лучшую студенческую научную работу (1999 г.), лауреат премии Администрации г. Краснодара в области науки (2004 г.) и Тарасенко Н.А. – лауреат премии IQ – 2011 г. губернатора Краснодарского края. Повышают свой профессиональный

уровень преподаватели О. Л. Вершинина, В. В. Гончар, Н. А. Шмалько и Тарасенко Н.А., успешно работая над докторскими диссертациями.

Высокий профессионализм профессорско-преподавательского состава позволяет вести учебный процесс на высоком научно-методическом уровне, с широким использованием современных интерактивных, мультимедийных технологий.

Успеваемость студентов в 2008/2009-2012/2013 уч. годы составила 100% (по университету – 97,3%), а качество успеваемости – 84,4% (по университету – 74,2%).

Качество выполненных дипломных проектов и научных работ составляло в эти годы от 91 до 100%, а количество полученных дипломов с отличием от 25 до 50%. Все выпускные квалификационные работы выполнялись с использованием компьютерной техники. На иностранных языках защитили свои выпускные квалификационные работы 22 % студентов.

Достижению высокого уровня профессиональной подготовки студентов способствует ежегодно проводимая на кафедре Олимпиада «Технология отрасли» для студентов выпускного курса, которая положительно влияет на результаты государственного междисциплинарного экзамена.

Научно-исследовательская работа на кафедре традиционно находится на высоком уровне. С февраля 1998 г. при кафедре действует Проблемная научно-исследовательская лаборатория (научный руководитель – профессор Росляков Ю.Ф., заведующая лабораторией – доцент Гончар В.В.), аспирантура и докторантура по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства – применительно к хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.

Основное научное направление кафедры – теоретическое обоснование и разработка новых сортов хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического и функционального назначения на

основе использования натуральных биологически активных добавок, получаемых из растительного сырья.

Кафедра периодически участвует в выполнении федеральных и региональных НТП (с 1999 по 2006 гг. кафедра была головной организацией по разделу «Хлеб» подпрограммы «Технологии живых систем» научно-технической программы Министерства образования и науки Российской Федерации «Научные исследования высшей школы по приоритетным направлениям науки и техники»), научно-исследовательских работ по грантам Российского фонда фундаментальных исследований (2008-2009 гг.) и Российского гуманитарного научного фонда (2009-2010 гг.), по программам У.М.Н.И.К. (2009-2012гг.), НТТМ (2011г.), выполняет договора с ЗАО «Кубаньхлебпром», ОАО Кондитерский комбинат «Кубань» и ОАО «Лабинский хлебозавод». С 2007 г. кафедра является головной организацией по разделу «Хлеб Краснодар» муниципальной целевой научно-технической программы «Краснодар – аграрный город», рассчитанной до 2020 г.

Среднегодовой объем научно-исследовательских работ, выполняемых на кафедре, в предыдущем пятилетии составлял более 500,0 тысяч рублей, а в 2009-2013 годы – 298,09 тыс. рублей, а в расчете на одну ставку преподавателя – 97,7 тыс. рублей при нормативе МОиНРФ для университетов – 18,0 тыс. рублей.

В период с 2009 по 2013гг. преподаватели кафедры участвовали в 37 международных, 12 всероссийских и 7 региональных конференциях. За эти годы было опубликовано более 600 научных работ, в том числе 88 – в центральной печати и 42 – в научных журналах и изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации.

Цитируемость научных статей учёных кафедры в базах данных e-Library находится на достаточно высоком уровне, о чём говорит значение индекса Хирша – от 3 до 22. А среднее значение индекса Хирша ППС кафедры составляет 7,5.

В 2009, 2011 и 2013 гг. кафедра на высоком уровне провела международные научно-практические конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» с участием известных ученых России и публикацией содержательных сборников, получившие положительный резонанс в научном сообществе.



33

На кафедре успешно ведется работа по подготовке кадров высшей квалификации. За период с 2009 по 2013 гг. подготовлено и защищено 9 кандидатских диссертаций и одна докторская, которые выполнены на уровне изобретений. Защита диссертаций в установленный срок составила 66,7% при нормативе – 25%. Подготовлена к защите докторская диссертация доцентом Шмалько Н.А. Успешно работает над докторской диссертацией соискатель Воронежского государственного университета инженерных технологий доцент Жаркова И.М. Наиболее результативно ведут подготовку кадров высшей квалификации профессора Росляков Ю.Ф. и Красина И.Б., доценты Вершинина О.Л. и Гончар В.В.

По инициативе и при активном участии кафедры в 2010 году в Краснодарском крае впервые в Российской Федерации был принят Закон «О хлебе».

Необходимость принятия закона Краснодарского края «О хлебе» была продиктована тем, что на Кубани, в самом «хлебном» крае России выпекаемый хлеб далеко не всегда можно назвать хлебом ввиду того, что в связи с отменой

сертификации хлебобулочных изделий, отдельные производители выпекают его из муки низкого качества с использованием множества всевозможных добавок сомнительного происхождения и с нарушением традиционной технологии хлебопечения.

Настоящий закон устанавливает основы правового регулирования и полномочия краевых органов в области обеспечения населения Краснодарского края качественным и безопасным хлебом, поддержки производителей качественной хлебной продукции, научное обеспечение хлебопекарной отрасли и другое.

Закон разграничивает понятие «хлеб» (пищевой продукт, выпекаемый из качественной пшеничной, ржаной муки или их смеси по классической технологии) и «хлебное изделие» (пищевой продукт, выпекаемый с использованием различных дополнительных ингредиентов).

Только за последние 5 лет кафедрой разработано более 20 новых сортов хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического и функционального назначения. Новые сорта хлеба «Солнечный», «Майский», «Лабинский», «Михайловский», «Фантазия» и батон «Зебра» выпускаются на хлебозаводах городов Краснодара, Лабинска, Славянска-на-Кубани и в станице Стародеревянской. В 2011 г. кафедра стала золотым лауреатом Всероссийского конкурса по Программе «100 лучших товаров России» за научную разработку «Технология производства хлебобулочных изделий функционального назначения».

На кафедре традиционно активно ведется работа по охране объектов интеллектуальной собственности. Преподаватели кафедры являются обладателями более 300 патентов РФ на изобретения, полезные модели и свидетельств на базы данных и программы для ЭВМ, причём каждый пятый патент (свидетельство) получен в соавторстве со студентами. Наибольшим количеством охраняемых документов обладают преподаватели: Росляков Ю.Ф., Красина И.Б., Гончар В.В., Вершинина О.Л., Шмалько Н.А. и Тарасенко Н.А.

Научно-исследовательскую работу на кафедре ежегодно выполняют от 50 до 60% студентов дневной формы обучения; половина выпускников защищают дипломные научные работы. Только за последние пять лет с участием студентов опубликовано более 300 научных статей и тезисов докладов. На всероссийские и региональные смотры-конкурсы в 2009-2013 гг. было представлено более 50 студенческих научных работ. В последние годы кафедра стабильно занимает 1-е место среди выпускающих кафедр в конкурсе на лучшую постановку НИРС в университете.

Кафедра успешно ведет издательскую деятельность. Только за последние 5 лет учеными кафедры издано 7 монографий и 2 учебных пособия, в том числе



монография «Амарант в пищевой промышленности (Н.А. Шмалько, Ю.Ф. Росляков, Краснодар: Просвещение-Юг, 489 с.), которая в 2013 году была удостоена премии Администрации Краснодарского края. Совместно с учеными Республики Беларусь под редакцией Ю.Ф. Рослякова в 2013 г.

издана монография «Крахмал и крахмалопродукты» (Краснодар, Издательский дом-Юг., 204 с.), которая получила высокую оценку в газете Национальной академии наук Республики Беларусь. Изданы монографии: «Мучные кондитерские изделия для нутрициальной коррекции при сахарном диабете» (Красина И.Б., Тарасенко Н.А., Карачанская Т.А.), «Функциональные вафельные изделия со стевиозидом: теория и практика» (Тарасенко Н.А., Красина И.Б.) и «Научно-практические аспекты обогащения помадных конфет» (Темников А.В., Красина И.Б., Тарасенко Н.А.). Депонирована через журнал «Известия вузов. Пищевая технология» монография «Хлебобулочные изделия функционального назначения» (Ю.Ф.Росляков, О.Л.Вершинина, В.В.Гончар. Издано учебное пособие: «Учебно-исследовательская работа в высшем учебном заведении» (Тарасенко Н.А., Романов Д.А., Хорошун К.В.). В печати находятся

важные учебные пособия «Дефекты хлебобулочных и макаронных изделий» (Ю.Ф. Росляков, З.И. Асмаева, Л.К. Бочкова, И.И. Уварова) и «Хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия нового поколения» (Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар), а также монография «Антиадгезионные покрытия нового поколения для хлебопекарной промышленности» (Ю.Ф. Росляков, А.С. Зюзько, Г.В. Семёнов).

Кафедра плодотворно сотрудничает с аналогичными профилирующими кафедрами государственных вузов России – МГУПП, МГУТиУ (г. Москва), ВГУИТ (г. Воронеж), ОрёлГТУ, АлтГТУ (г. Барнаул), Кабардино-Балкарским государственным аграрным университетом (КБГАУ) (г. Нальчик), Северо-Кавказским федеральным университетом (СКФУ, г. Ставрополь), научно-исследовательскими институтами Россельхозакадемии – ВНИИКОП (г. Москва), КФ ВНИИХП (г. Краснодар), СКЗНИИ садоводства и виноградарства (г. Краснодар), КНИИСХ (г. Краснодар), НИИ биотехнологии и сертификации пищевых продуктов КубГАУ (г. Краснодар), Алматинским технологическим университетом (г. Алматы, Республика Казахстан), университетом пищевых технологий (г. Пловдив, Республика Болгария), Могилевским государственным университетом продовольствия, и Научно-практическим центром Национальной академии наук Беларуси по продовольствию (Республика Беларусь).

В 2010 году на базе университета пищевых технологий (г. Пловдив, Республика Болгария) 8 студентов и аспирантов кафедры в течение двух недель прошли теоретическое и практическое обучение в учебно-производственном центре данного вуза, оборудованном по стандартам Евросоюза. По итогам обучения все студенты и аспиранты получили сертификаты международного уровня.

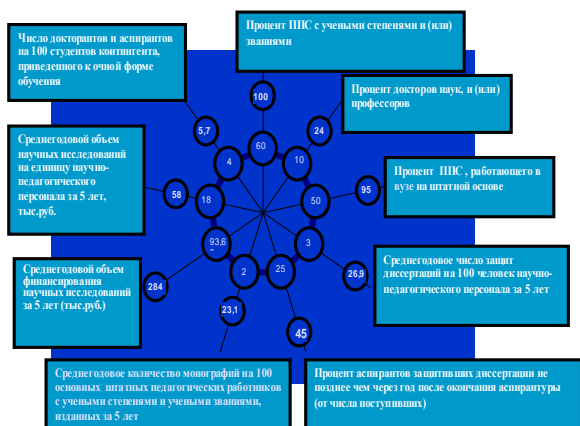
Кафедра заключила и реализует Соглашения о творческом содружестве со своими стратегическими партнёрами – ЗАО «Кубаньхлебпром», Кондитерским комбинатом «Кубань», ОАО «Лабинский хлебозавод», ОАО «Краснодарский хлебозавод №6», ОАО «Сочинский хлебокомбинат», ОАО «Адлер-хлеб», ОАО

«Славянский хлебозавод», а также с Динской кондитерской фабрикой «Южная звезда», Славянским сельскохозяйственным техникумом, Крымским техническим колледжем и Армавирским механико-технологическим техникумом.

На перечисленных предприятиях студенты проходят все виды практики, а ведущие специалисты этих предприятий являются рецензентами дипломных проектов и научных работ, членами ГЭК и ГАК, периодически выступают перед студентами с лекциями: Кочетов В.К., Михайлов В.А., Тишковский В.В., Пименов С.В., Ревина Л.А., Агеева Н.В., Аминова Н.П и другие. А Кочетов В.К. является членом Попечительского совета Кубанского государственного технологического университета.

Кафедра оснащена современным учебным и научным оборудованием, необходимой оргтехникой, имеет современный компьютерный класс на 10 рабочих станций, снабженный мультимедийным оборудованием и лицензионным программным обеспечением; в 2007 году открыто Виртуальное представительство кафедры в Виртуальном Кубанском технологическом университете. Согласовано с финской компанией Leipurien Tukku создание на базе кафедры ТХМиКП Международного российско-финского центра

хлебопечения.



Кафедра в 2011 году успешно прошла аккредитацию согласно требованиям Министерства образования и науки РФ (см. лепестковую диаграмму).

Следует отметить, что все реальные показатели кафедры в 2-10 раз превышают рекомендуемые Министерством образования и науки РФ показатели для университетов. Достигнутый уровень работы кафедры поддерживается и в настоящее время. В рейтинге Министерства образования и науки Российской Федерации кафедра в течение нескольких последних лет

занимает первое место среди 28 аналогичных выпускающих кафедр государственных вузов Российской Федерации.

В июне 2012 г. Президиум Российской академии естествознания наградила кафедру дипломом «Золотая кафедра России» из серии «Золотой фонд отечественной науки».



А в октябре 2012 г. Европейская научно-промышленная палата наградила

кафедру престижным дипломом Европейского качества (Diploma di Merito).

В заключение следует отметить большой вклад в становление, развитие кафедры и достижение высоких результатов ветеранов кафедры – доцентов: Юровой Галины Георгиевны, Зюзько Александра Семеновича, Асмаевой Зинаиды Ивановны, Осадчей Нины Тимофеевны, Бочковой Лидии Константиновны, Першаковой Нелли Иосифовны и Уваровой Инессы Ивановны, а также заведующих учебной лабораторией кафедры: Белохвостикова Евгения Ивановича, Фирсовой Эмилии Григорьевны, Клиндуховой Людмилы Григорьевны и Мануковой Гаяне Леоновны.

ЛИТЕРАТУРА

1. **Росляков Ю.Ф., Зюзько А.С., Юрова Г.Г.** Кафедра Технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства: история и современность. Краснодар: Изд-во КубГТУ. 2003. 192 с.

2. **Куценко И.Я.** Кубанский государственный технологический университет: 1918-2008. Краснодар: Диапазон-В. 2013. С. 193-196.

3. **Росляков Ю.Ф.** Научные разработки кафедры Технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства КубГТУ для хлебопекарной и кондитерской промышленности //Материалы III Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века». Краснодар, КубГТУ. 2013. С. 266-270.

REFERENCES

1. **Roslyakov Yu.F., Zyuzko A.S., Yurova G.G.** Kafedra Tekhnologii khlebopekarnogo, makaronnogo i konditerskogo proizvodstva: istoriya i sovremennost. Krasnodar: Izd-vo KubGTU. 2003. 192 p.
2. **Kutsenko I.Ya.** Kubanskiy gosudarstvennyy tekhnologicheskii universitet: 1918-2008. Krasnodar: Diapazon-V. 2013. PP. 193-196.
3. **Roslyakov Yu.F.** Nauchnye razrabotki kafedry Tekhnologii khlebopekarnogo, makaronnogo i konditerskogo proizvodstva KubGTU dlya khlebopekarnoy i konditerskoy promyshlennosti //Materialy III Mezhdunarodnoy nauchno-prakticheskoy konferentsii «Khlebobulochnye, konditerskie i makaronnye izdeliya KhKhI veka». Krasnodar, KubGTU. 2013. PP. 266-270.

*DEPARTMENT OF TECHNOLOGY OF BAKING, MACARONI AND
CONFECTIONERY PRODUCTION: FOUR DECADES
IN THE SERVICE INDUSTRY*

YU.F. ROSLYAKOV

*Kuban State Technological University,
2, Moskovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072
e-mail: lizaveta_ros@mail.ru*

Shows the history of creation, formation and development of the Department of technology of baking, macaroni and confectionery production Kuban state technological University, takes a leading place in the rating of the Ministry of education of Russia among 28 similar producing departments of state universities of the Russian Federation; the personnel of the Department; presents the results of scientific work in the field of educational and research activities, training of scientific-pedagogical staff, and also awards of the Department and faculty.

Keywords: Department, scientific-pedagogical personnel, educational-methodical, scientific-research work, scientific articles, patents for inventions and useful models, postgraduate and doctoral studies; awards.