



Кафедра технології м'яса,  
риби і морепродуктів

Найкращі традиції з 1975 року

# Довідка про кафедру



- ☞ Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів належить **факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу.**
- ☞ Кафедру технології м'яса, риби і морепродуктів було створено у вересні 2011 року на основі кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів.
- ☞ Розширений професорсько-викладацький склад кафедри сьогодні готує спеціалістів за двома спеціальностями:
- ☞ **181 «Харчові технології»:**
  - «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»
  - «Технології риби і морепродуктів»
- ☞ **204 «Виробництво і переробка продукції тваринництва»:**
  - «Виробництво і переробка продукції тваринництва»



Декан факультету  
к. т. н., доцент  
**Шарахматова Тетяна**  
**Євгенівна**



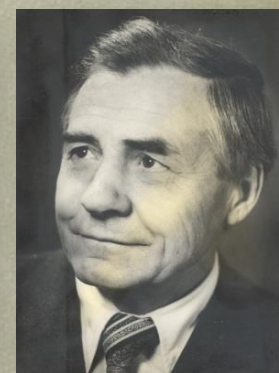
- ☞ Кафедру очолює д. т. н., професор, Заслужений діяч науки і техніки, Лауреат Державної премії України Л. Г. Віннікова.
- ☞ Професор Л. Г. Віннікова зосередила наукову діяльність кафедри у напрямі розробки нових технологій м'ясопереробної галузі та основ отримання м'ясних продуктів нового покоління, які дозволяють істотно урізноманітнити та покращити якість харчування населення України.



# Історія кафедри



- ❧ Кафедра технології м'яса і м'ясних продуктів була організована в 1975 році після розформування кафедри м'ясних і молочних продуктів, яку очолював доцент Б. О. Тадулев. Першим завідуючим кафедри був доцент І. П. Саєнко. З 1980 року по 1988 рік кафедрою керував професор В. В. Корнаракі.
- ❧ У різні періоди на кафедрі вели наукову та педагогічну діяльність старший викладач Г. О. Українець, І. О. Могілевський, доценти І. С. Коган, М. Ю. Казанджий, проф. О. П. Косих, доценти Бабков М. І., Луконіна І. М., Бондаренко Н. В., асистенти Чамова Ю. Д., Малишко Т. С., Зюзько А. В., Асауляк А. В., та інші.
- ❧ З 1993 року кафедру очолює д. т. н., професор, Л. Г. Віннікова.





- ❧ В 1991 р. на кафедрі технології консервування було відкрито спеціальність «Технології риби і морепродуктів».
- ❧ Наукову школу за напрямом технології риби і морепродуктів очолювала до 2012 року д. т. н., професор Л. Б. Добробабіна, якою було сформульовано концепцію перероблення гідробіонтів з використанням біотехнологічних і теплофізичних заходів, а також методологію створення продуктів підвищеної біологічної цінності на їх основі.



Професорсько-викладацький склад кафедри, що забезпечує спеціальність «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»



Викладацький склад кафедри, що забезпечує спеціальність «Технології риби і морепродуктів»



# Напрями наукових досліджень кафедри



Під керівництвом д. т. н., професора Л. Г. Віннікової проводяться наукові дослідження у наступних напрямках:

- ❧ розробка нових видів м'ясопродуктів функціонального призначення, у тому числі: антианемічної дії, з підвищеним вмістом йоду, збагачених харчовими волокнами та ПНЖК ряду  $\omega$ -3 і  $\omega$ -6;
- ❧ розробка високоефективних технологій м'ясних продуктів;
- ❧ розробка асортименту м'ясопродуктів етнічного спрямування;
- ❧ подовження терміну зберігання м'ясопродуктів на основі бар'єрних технологій;
- ❧ вплив раціону вигодовування тварин на якість м'ясних виробів та морепродуктів;
- ❧ створення продуктів підвищеної біологічної цінності на основі гідробіонтів.

На кафедрі ведеться підготовка кадрів через аспірантуру за спеціальністю 05.18.16 – технології продуктів харчування та 05.18.04 – технології м'ясних, молочних і рибних продуктів.



# Наукова школа за напрямом м'ясо і м'ясопродукти



- ☞ Професором Л. Г. Вінніковою за спеціальністю 05.18.04 – технології м'ясних, молочних і рибних продуктів підготовлено 14 кандидатів наук: А. Д. Солецька, О. М. Савінок, А. В. Зюзько, О. З. Попадич, В. Г. Гарбуз, Н. В. Бондаренко, Н. М. Поварова, А. П. Кайнаш, А. В. Асауляк, О. А. Глушков, Агунова Л. В., Шлапак Г. В., Шарпе А., І. О. Прокопенко, які успішно працюють на кафедрах ОНАХТ та очолюють провідні підприємства України.
- ☞ Під керівництвом к. т. н., доцента О. М. Савінок була підготовлена кандидат наук за спеціальністю 05.18.04 – технології м'ясних, молочних і рибних продуктів І. О. Літвінова.



# Наукова школа за напрямом водні біоресурси

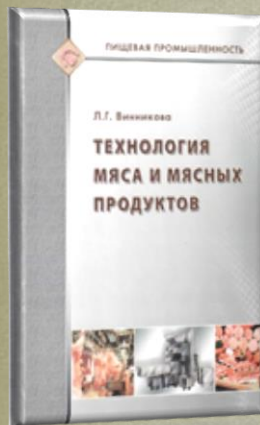


- ❧ Під керівництвом д. т. н., професора Л. Б. Добробабіної були підготовлені 3 кандидата наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування: Т. Н. Афанасьєва, Н. М. Кушніренко, М. С. Горшунов
- ❧ Під керівництвом к. т. н., доцента Т. А. Манолі була підготовлена кандидат наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія продуктів харчування С. А. Памбук.





# Підручники, посібники і монографії кафедри



# Наукова робота студентів і аспірантів



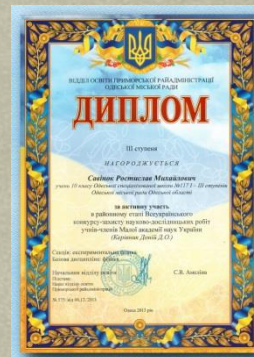
- ❧ Студенти кафедри активно приймають участь у науковій роботі. Кожного року в кінці осіннього семестру юні науковці - студенти четвертого курсу, а також магістри звітують про свої наукові досягнення на студентській науковій конференції.
- ❧ Результати своїх наукових досліджень студенти і аспіранти кафедри оформляють у вигляді статей та наукових робіт для участі у конкурсах і олімпіадах, а також семінарах та конференціях.



# Клуб юних дослідників кафедри



На кафедрі вже не перший рік активно працює клуб юних дослідників, де кмітливі школярі старших класів під керівництвом наших викладачів займаються науковою роботою. Професійні консультації та високий рівень проведення експериментальної частини досліджень, що забезпечується умовами лабораторій нашої кафедри, дозволяють учням одеських шкіл виконувати серйозні роботи для участі в олімпіадах з базових дисциплін та МАН України. Високий рівень цих робіт підтверджено неодноразовими перемогами у різного роду конкурсах.



# Практична підготовка студентів



Практичну підготовку за спеціальністю «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» студенти проходять на сучасних м'ясопереробних заводах України:

- ❧ ПП Фірма «Гармаш» (Одеська обл.),
- ❧ СП «ВЕККА» (Одеська обл.),
- ❧ ТОВ «Одеський м'ясопереробний завод» (м. Одеса),
- ❧ ТОВ «Лібра» (м. Одеса),
- ❧ ТМ «Левада» (м. Одеса),
- ❧ ЗАТ «Миронівська птахофабрика» (Черкаська обл.),
- ❧ ТОВ «Тульчин м'ясо» (Вінницька обл.),
- ❧ ВП «Миронівський м'ясопереробний завод «ЛЕГКО»» (Київська обл.),
- ❧ ООО «Глобинський м'ясокомбінат» (Полтавська обл.).





Практичний досвід за спеціальністю «Технології риби і морепродуктів» студенти набувають під час проходження виробничої практики на провідних підприємствах рибопереробної галузі України:

- ❧ ТМ «Водный мир» (Одеська обл., Дніпропетровська обл., Київська обл., Харківська обл.),
- ❧ ТМ «Маріко» (Одеська обл.),
- ❧ ТОВ «Істок» (Одеська обл.),
- ❧ ТОВ «Алексфуд» (м. Одеса),
- ❧ ТОВ «Еліт-Одеса» (м. Одеса).





# Географія працевлаштування наших випускників



Можна сказати без перебільшення, що керівні посади майже всіх провідних м'ясопереробних і рибопереробних підприємств України (наприклад, ЗАТ «Миронівський м'ясокомбінат» завод «Легко», СГТОВ М'ясокомбінат «Дружба народів», СП «ВЕККА», ПП фірма «Гармаш», ВАТ М'ясокомбінат «Ятрань», ЗАТ М'ясокомбінат «Ювілейний», ТМ «Водний світ», ТМ «Маріко», ТОВ «Істок», ТОВ «Алексфуд», ЗАТ «Еліт-Одеса» та інш.) займають наші випускники!























Подробиці про життя кафедри шукайте на сайті  
<http://technology-meat.onaft.edu.ua/>