

# НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ – СУЧАСНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ЧЕКАЄ НА ВАС!!

Директор ННІ ПХВ університету, професор Богомолів О.В.

Реформування АПК, а також впровадження ринкових відносин привело до широкого розповсюдження малих і великих підприємств із переробки сільськогосподарської промисловості.

У нових умовах, що склалися у виробництві, з'явилась потреба у спеціалістах якісно нового напрямку, які повинні бути готовими до виконання своїх обов'язків на підприємствах із переробки та зберігання рослинницької і тваринницької продукції, а також бути фахівцями з обладнання цих підприємств.

Засновниками факультету, які зробили все необхідне для його створення і розвитку, були перший декан, зараз в. о. ректора університету, Заслужений працівник освіти України, чл.-кор. УААН, академік ІАУ, професор, доктор технічних наук Л. М. Тіщенко, наступний декан – проф. О. В. Солошенко.

На сьогоднішній день очолює директор, завідувач кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв, доктор технічних наук, професор О.В. Богомолів.

ННІ ПХВ готує фахівців за спеціальностями:

- Обладнання переробних і харчових виробництв зі спеціалізаціями:

- обладнання для переробки і зберігання продукції рослинництва,
- обладнання для переробки і зберігання продукції тваринництва.

- Технологія зберігання і переробки зерна:

- технологія зберігання зерна,
- технологія переробки зерна.

У навчально-науковому інституті переробних і харчових виробництв працює 106 висококваліфікованих викладачів: 17 професорів (16 докторів наук), 3 академіки, 56 доцентів, 23 старші викладачі і 12 асистентів. Науковий ступінь, вчені звання мають 80 % викладачів факультету.

За 17 років факультет підготував понад 1200 фахівців.

Підвищення ефективності та якості підготовки фахівців, використання вдосконалених способів навчання та організації викладацької праці, розробка оптимальних навчальних програм, є тими задачами, які вирішує колектив інституту.

Посада та види професійної діяльності фахівців спеціальності «Обладнання переробних і харчових виробництв»

Посади:

- Керівник підприємств переробної і харчової промисловості, головний інженер, головний конструктор – управління асортиментом продукції; ре-



гулювання процесу реалізації продукції, оцінка рівня якості та конкурентно спроможності продукції на сучасному ринку.

- Начальник цеху, начальник виробничого відділу підприємства переробної та харчової промисловості – забезпечення виробничої діяльності підприємств.

- Менеджер з якості продукції – формування асортиментної політики переробних та харчових підприємств, проведення прийому сировини та продукції за якістю.

- Дистриб'ютор – офіційне представництво крупних компаній та концернів харчової машинобудівної продукції.

- Промоутер – здійснення просування компанії, проектів, продукції та послуг на ринку; рекламна діяльність.

- Інспектор з експертизи – укладання договорів на експортно-імпорتنі операції; проведення незалежної експертизи; контроль за проведенням сертифікації обладнання продукції та послуг.

- Науковий співробітник, начальник цеху дослідного виробництва, начальник дослідної лабораторії – науково-дослідна діяльність.

- Аспірант, асистент, викладач – науково-педагогічна діяльність.

- Інженер з комплектації устаткування, інженер з якості, інженер з метрології, інженер з механізації та автоматизації виробничих процесів, інженер з патентної та винахідницької роботи, інженер із стандартизації, інженер конструктор та інші – інженерна діяльність.

Кафедра *технологій переробних і харчових виробництв*.

Напрямок підготовки «Харчові технології та інженерія»

Ви зможете працювати на: борошномельних заводах, кондитерських фабриках, м'ясокомбінатах, хлібозаводах та інших переробних та харчових підприємствах.

Кар'єрні перспективи: технолог, технолог цеху, інженер-хімік, завідувач лабораторії, начальних відділу, інспектор з якості, директор.

