

Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий: 75 лет славного пути



А.В. БАРАНЕНКО,
доктор техн. наук, проф.,
президент Международной
академии холода

Официальной датой основания Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий (СПбГУНиПТ) считается 31 мая 1931 г. В этот день вышло постановление Совета Народных Комиссаров СССР № 413 о создании Ленинградского учебного механико-технологического холодильного комбината (ЛУМТХК). Но начало истории университета можно отнести к далекому 1800 г., когда из Москвы в Санкт-Петербург было переведено Воспитательное училище для купеческих детей — первое в России коммерческое училище. Оно расположилось у Пяти углов, между Загородным проспектом, Чернышевым переулком и Набережной Фонтанки и существовало до 1924 г. Уже тогда будущим коммерсантам читались дисциплины по технологиям переработки пищевого сырья, оценки качества продуктов питания и методам их хранения, а в конце XIX — начале XX в. давались знания об устройстве и применении холодильников. До Октябрьской революции отдельные фа-

культативные курсы, связанные с получением искусственного холода, читались в Петербургском технологическом институте, Петербургском, Киевском и Томском политехнических институтах, Императорском Техническом училище (ныне МГТУ им. Н.Э. Баумана).

В 20-е годы XX в. начали готовить специалистов по холодильной технике в ряде вузов страны, главным образом в Москве и Ленинграде. В 1930 г. выпуск инженеров по этому профилю составил примерно 100 человек. Бурно развивающаяся помывленность страны требовала широко образованных специалистов, способных решать теоретические и практические задачи в области холодильной техники. Возникла потребность в создании образовательного и научного центра, которым и явился Ленинградский учебный механико-технологический холодильный комбинат (ЛУМТХК), объединивший институт, рабфак и техникум. В 1934 г. он получил название Ленинградский институт холодильной промышленности. Преемственность, связавшая коммерческое училище с центром по холодильной технике, во многом предопределила быстрое и успешное становление высшего учебного заведения.

8 июля 1931 г. в г. Пушкине был создан Ленинградский институт инженеров молочной промышленности. До этого времени подготовка специалистов в этой области велась в так называемых «молочных школах», первая из которых — «Едимоновская школа молочного производства» была создана в 1871 г. В 20 — 30-е годы XX в. инженеров-технологов готовили в сельскохозяйственных и пищевых вузах Москвы, Ленинграда, Вологды, Краснодара, Перми, Нижнего Новгорода, Полтавы.

В 1947 г. Ленинградский институт холодильной промышленности был объединен с Ленинградским химико-технологическим институтом молочной промышленности. Созданное учебное заведение получило название Ленинградский институт холодильной и молочной промышленности. С того времени прошло почти полвека. Менялись названия вуза, открывались новые специальности, развивалась материальная база, расширялись и усложнялись задачи образовательной и научной деятельности, шла смена поколений. Неизменным оставалось одно — вуз всегда находился на передовых рубежах развития образования, науки и техники, воспитывал своих выпускников в духе любви и преданности своему делу, прививал им творческое неравнодушное отношение к профессии, которой они посвятили свою жизнь.

В 1953 г. вуз был переименован в Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. В 1994 г. институт получил статус академии, а в 1999 г. — статус университета.

За 75 лет университет превратился в крупнейший педагогический и научный центр страны по подготовке специалистов-холодильщиков и является самым крупным вузом Северо-Западного региона России, готовящим специалистов по технике, технологиям и экономике пищевых производств. За годы существования в университете подготовлено более 37 тыс. специалистов, более 2 тыс. кандидатов наук, более 100 докторов наук.

Университет всегда отличал высокий уровень теоретической и практической подготовки научно-педагогического коллектива. Блистательная плеяда педагогов и ученых оставила значительный след в истории высшей школы и науки России. В разные годы в университете работали члены-коррес-

понденты АН СССР А.А. Саткевич и И.А. Одинг, доктора наук, профессора Л.М. Розенфельд, А.Г. Ткачев, Н.В. Липин, П.П. Юшков, В.И. Глаголев, А.В. Гастев, И.И. Левин, К.И. Страхович, Р.М. Ладыженский, П.С. Козьмин, С.И. Кузьмин, М.В. Тухштайд, Н.А. Головкин, Н.И. Колчин, Н.Н. Семенов, М.М. Беляев, С.В. Парашук, Г.А. Кук, А.М. Скородумова, В.А. Тальвинский, В.Ю. Горяинов, Г.Б. Чижов, М.М. Казанский, И.К. Кондраков, В.Н.Новотельнов, Н.Н.Кошкин, Е.С.Курылев, Э.И.Гуйго, С.С. Будневич, А.М. Маслов, В.Н. Шувалов и многие другие.

Сегодня Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий располагает мощной современной материально-технической базой. В его составе 6 факультетов, Институт профессиональной переподготовки, 33 кафедры (из них 13 выпускающих), подготовительные курсы, управление аспирантуры и докторантуры, учебно-лингвистический центр.

В вузе реализуется 25 основных образовательных программ; 14 специальностей подготовки специалистов; 6 направлений бакалавриата; 5 направлений подготовки магистров; 11 специальностей послевузовского образования; программы дополнительного профессионального образования, а также программа дополнительной квалификации «Переводчик в сфере профессиональной коммуникации».

В последние годы открыты новые современные учебные лаборатории: физики низких температур, сервиса торговой и бытовой холодильной техники, машин и аппаратов кондиционирования воздуха, международный учебный центр хлебопечения, технологии пива и дрожжей, санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности, технологии мясных продуктов, промышленной экологии.

Модернизированы учебные лаборатории холодильных машин, пищевой биотехнологии, технологии молока и молочных продуктов.

Сегодня в учебном процессе задействовано около 500 компьютеров,

объединенных в единую сеть. Разрабатываются и осваиваются виртуальные лабораторные комплексы, которые в настоящее время имеются на кафедрах электротехники и электроники, процессов и аппаратов пищевых производств, холодильных установок, технологии металлов и металловедения.

Число студентов, обучающихся по очной и заочной формам обучения, составляет 6000 человек, из них около 2000 контрактников. Число аспирантов и докторантов – 175 человек.

Современный высокий уровень подготовки позволяет выпускникам университета успешно решать важнейшие задачи по возрождению и дальнейшему развитию российской промышленности. Об этом свидетельствуют востребованность выпускников университета и высокая оценка их профессиональных качеств со стороны руководителей предприятий, фирм и организаций.

Традиционно высокий уровень подготовки специалистов в вузе обеспечивает квалифицированный состав преподавателей. Из 347 штатных преподавателей университета 73,2 % имеют ученые степени и звания, в их числе 66 (19 %) докторов наук, профессоров.

Успешно действуют два диссертационных Совета по присуждению ученых степеней докторов и кандидатов наук по пяти научным специальностям.

За последние 5 лет преподавателями, сотрудниками и аспирантами вуза защищено 12 докторских, 104 кандидатские диссертации.

Книжный фонд библиотеки университета насчитывает порядка 925 тыс. единиц хранения учебной, научной и художественной литературы.

В фонде имеются практически все наиболее значимые издания по специальностям подготовки специалистов в вузе с 30-х годов прошлого века до наших дней. Библиотека постоянно пополняется новыми изданиями. Ведется работа по созданию электронного каталога книг и журнальных статей.

За 2001 – 2005 гг. преподавателями и учеными вуза издано 47 учебников и учебных пособий с грифами Министерства образования и науки Россий-

ской Федерации и учебно-методических объединений, 85 монографий.

Широкий круг интересов вузовских ученых, многообразие проблем и задач, поставленных наукой и промышленностью, обусловили многопрофильность научных школ университета, многие из которых создавались крупнейшими учеными нашей страны, работавшими и работающими в университете. За прошедшие годы сформировалось около 30 научных школ. В области умеренного холода сформировалось направление «Научные основы холодильных машин и термотрансформаторов», а немного позже, когда актуальной стала уже интенсификация созданного оборудования, возникло новое направление «Повышение эффективности холодильных установок».

В 1953 г. с открытием кафедры криогенной техники появилось новое направление «Совершенствование процессов, машин и аппаратов криогенной техники».

В последние годы техника низких температур напрямую связана с тем, что мы сейчас называем «High Tech» – высокие технологии, а это – водородная и термоядерная энергетика, космос, сверхпроводимость, воздуходеление, получение «благородных» газов и многое, многое другое.

Помимо этого активно развивалось направление, связанное с системами кондиционирования и жизнеобеспечения. Параллельно шло развитие «Теоретических основ тепло- и хладотехники», или, иначе говоря, теплофизики, в рамках которой рассматривались вопросы тепло- и массообмена и термодинамики применительно к технике низких температур, к энергетике и пищевым технологиям.

Серьезные теоретические и прикладные исследования проводятся в области гидродинамики и компрессоростроения. Это связано не только с холодильной техникой, но и с другими отраслями, где используется сжатие газов: нефтехимией, металлургией, газовой промышленностью и т.д.

Первые исследования по холодильной обработке и хранению продуктов

питания выполнялись еще в 1933 г. Сейчас это одно из ведущих направлений, включающих в себя несколько школ, связанных с исследованиями в области пищевой теплофизики, биохимии, микробиологии, а также разработкой новых технологий в области хранения и переработки сельхозпродукции растительного и животного происхождения.

С 30-х годов успешно развивается направление «Технология молока и молочных продуктов». Сейчас в рамках этого направления создаются новые технологии производства обогащенных молочных продуктов и напитков, продуктов с растительными наполнителями, лечебно-профилактического питания на молочной и соевой основе.

Важнейшим направлением является «Пищевая биотехнология», в прикладном плане включающая в себя вопросы пивоварения и хлебопечения, а также теоретические проблемы биохимии и микробиологии.

В университете практически на всем протяжении его истории развиваются научные школы, направленные на создание и совершенствование пищевого оборудования. Это включает фундаментальные исследования в области гидродинамики тепло- и массообмена в аппаратах пищевого назначения, а также прикладные, связанные с технологией мясных и молочных производств, торговли и общественного питания.

Начиная с 70-х годов стали активно развиваться новые научные школы.

В первую очередь это хладостойкое материаловедение, которое на первых этапах ориентировалось на оборонную промышленность и космос, а позже на транспортное машиностроение, водородную энергетику и пищевую промышленность.

С 1977 г. в вузе развивается теплофизическое приборостроение. Помимо теоретического значения научная школа имеет практический выход на самые различные отрасли промышленности и науки – от металлургии с температурами более 1000 °С до космических температур, близких к абсолютному нулю.

К числу научных направлений последнего 10-летия относятся исследования в области нетрадиционных преобразователей энергии, и в частности термоэлектричества. С развитием наноматериалов это направление будет особенно перспективным в XXI в.

В 2006 г. отмечает свое десятилетие экономический факультет.

Сейчас в обобщенном виде научные направления факультета могут быть выражены следующим образом: управление производством предприятий агропромышленного комплекса, вопросы культурологии и педагогики.

Активно развиваются исследования, направленные на решение экологических проблем.

Признанием востребованности научных школ является участие ученых вуза в научно-технических программах и грантах Российского фонда фундаментальных исследований, Министерства образования и науки, Министерства обороны. Выполняемые проекты были направлены на решение вопросов энергосбережения, внедрение новых пищевых технологий, совершенствование продовольственного обеспечения армии и др. Ученые университета участвовали также в региональных программах «Наука вузов Санкт-Петербургу» и «Энергетика Северо-Запада».

Помимо фундаментальных и поисковых исследований в университете развиваются инновационная деятельность и инжиниринг. Для реализации этих направлений созданы специализированные подразделения – инжиниринговый центр «Развитие», проектно-конструкторское бюро.

Университет имеет лицензии на соответствующие виды деятельности и может выступать в качестве генподрядчика. Налажены связи с ведущими производителями холодильного оборудования.

Коллектив университета принимает участие в международном сотрудничестве.

На базе вуза создана Международная академия холода (МАХ) – общественная международная организация, которая в настоящее время включает в себя более 1000 членов из числа

ученых, руководителей производств и инженеров из всех регионов России и из зарубежных стран, таких, как США, Англия, Франция, Голландия, Германия, Финляндия, Китай, Польша, Израиль, Южная Корея, Болгария, страны Балтии. Коллективными членами МАХ являются 120 предприятий, организаций и фирм.

Университетом заключены более 20 договоров с компаниями Австрии, Бразилии, Германии, Китая, Мексики, Польши, Финляндии, Франции, Швейцарии, Швеции, Южной Кореи. Ежегодно проводятся до восьми международных конференций и семинаров.

Особое внимание уделяется участию ученых университета в образовательных и научно-технических международных проектах. Направления проектов – обучение преподавателей, студентов и представителей пищевых предприятий новым технологиям, эко-менеджменту и эко-эффективности; разработка новых низкотемпературных технологий. Партнерами проектов являются вузы Бельгии, Болгарии, Великобритании, Венгрии, Германии, Норвегии, Финляндии. Основные финансовые институты проектов – программы «TACIS», «INKO-COPERNICUS», «INTERREG» и др.

В соответствии с Болонской конвенцией в университете внедряется практика включенного обучения студентов за рубежом. Ежегодный обмен студентами, аспирантами, преподавателями и сотрудниками составляет до 50 человек, в том числе по линии Министерства образования и науки РФ, Германской службы академических обменов ДААД, программ Финского правительства. Преподаватели выезжают за рубеж для чтения лекций, участия в конференциях, семинарах и выставках.

Славный путь прошел университет. За 75 лет сделано много важного и нужного для людей, науки, своей страны. Коллектив университета с уверенностью и надеждой вступает в новый период своей истории: впереди новые рубежи, новая работа, новые открытия и достижения.