

Санкт-Петербургский государственный университет низкотемпературных и пищевых технологий: в XXI век с новыми надеждами



Д-р техн. наук, профессор
А.В. БАРАНЕНКО,
ректор университета,
президент Международной
академии холода

Курс руководства страны на индустриализацию и бурный рост холодильного хозяйства СССР в 20–30-е годы предопределил необходимость создания единого учебного и научного центра, который обеспечил бы развивающуюся промышленность специалистами-холодильщиками.

31 мая 1931 г. Совет народных комиссаров СССР постановлением № 431 открыл в Ленинграде в здании бывшего коммерческого училища постройки 1872 г. по Чернышеву переулку, дом 9 центр по холодильной технике — Ленинградский учебный механико-технологический холодильный комбинат, объединивший институт, рабфак и техникум.

В 1934 г. техникум и рабфак выделились в самостоятельные учебные заведения, а вуз стал называться Ленинградским институтом холодильной промышленности. В 1947 г. произошло его слияние с Ленинградским химико-технологическим институтом молочной промышленности. Объединенный вуз получил название Ленинградский институт холодильной и молочной промышленности, а в 1953 г. был переименован в Ленинградский технологический институт холодильной промышленности.

В 1981 г. в канун 50-летия за заслуги перед страной в деле подготовки квалифицированных специалистов — холодильщиков и пищевиков институт был награжден орденом Трудового Красного Знамени.

В 1994 г. вуз получил статус академии и стал назы-

ваться Санкт-Петербургской государственной академией холода и пищевых технологий, с декабря 1999 г. имеет статус университета и называется Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий.

В настоящее время он является крупнейшим специализированным вузом страны по подготовке специалистов-холодильщиков и самым крупным вузом Северо-Западного региона России, готовящим специалистов по технике, технологиям и экономике пищевых производств.

С момента основания вуза его возглавляли *И.Л. Ришес, Г.В. Крупин, Н.С. Беров, В.Н. Филаткин, М.К. Дорохин*. Около 25 лет (с 1973 по 1998 г.) институтом успешно руководил д-р техн. наук, проф. *И.И. Орехов*. С 1998 г. ректором является д-р техн. наук, проф. *А.В. Бараненко*.

За годы существования университета подготовлено более 35 тыс. специалистов, 2 тыс. кандидатов наук, около 100 докторов наук.

Сейчас в университете учебный процесс осуществляют 32 кафедры на факультетах:

- холодильной техники;
- техники пищевых производств;
- пищевых технологий;
- криогенной техники и кондиционирования;
- экономики и менеджмента;
- заочного обучения и экстерната.

Кроме того, имеется факультет по работе с иностранными учащимися и факультет повышения квалификации

инженерных работников.

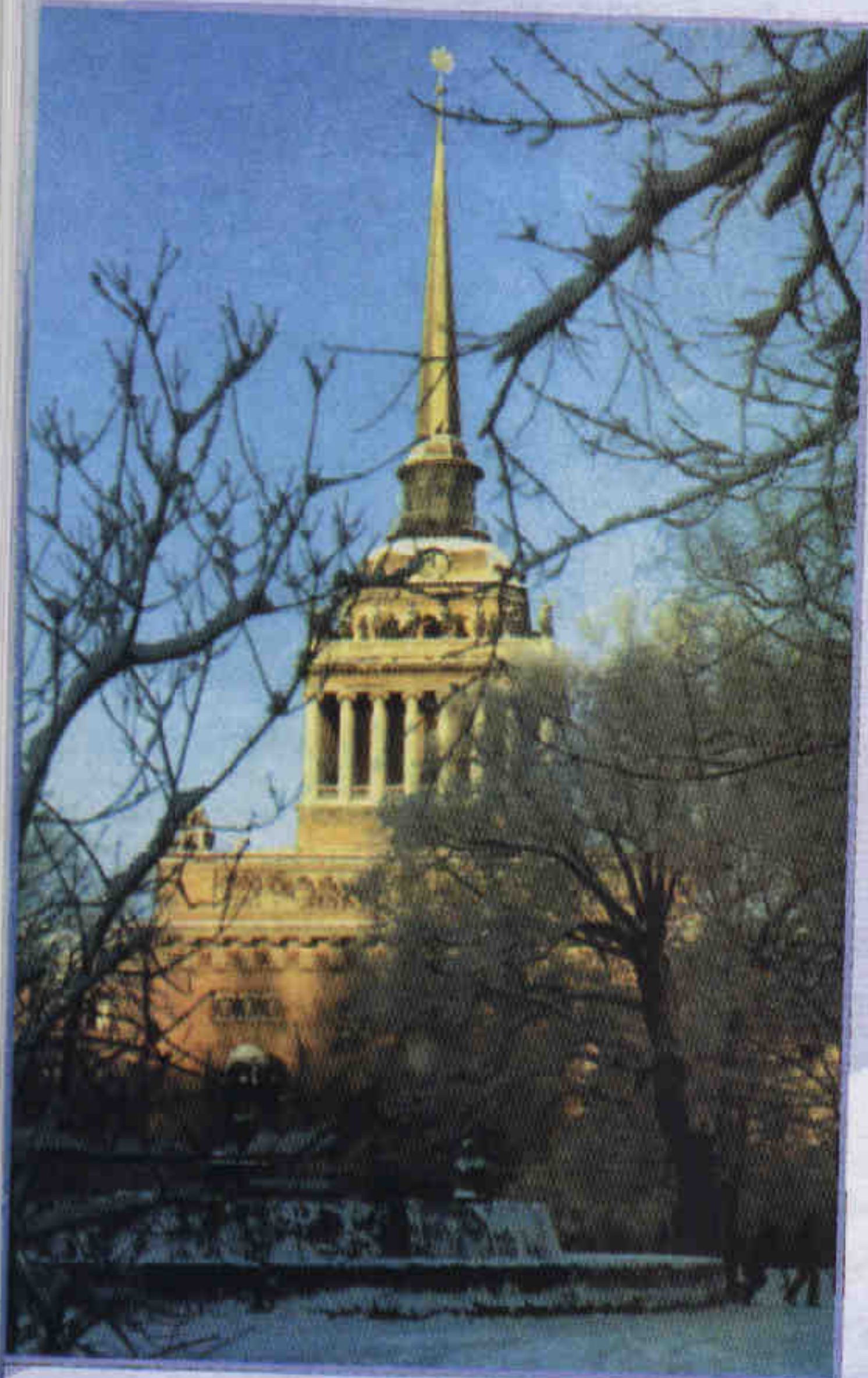
В вузе учится более 5 тыс. студентов (в том числе около 3 тыс. на дневных факультетах и 700 — по контрактам) около 170 аспирантов и докторантов.

Площадь учебных корпусов университета составляет 42 тыс. м², четыре студенческих общежития занимают 33 тыс. м².

В вузе созданы все условия для успешной учебы: лаборатории оснащены необходимым оборудованием; фонды библиотеки насчитывают более 900 тыс. томов и постоянно пополняются; в учебном процессе используется 30 современных персональных компьютеров (т. е. один компьютер приходится на 10 студентов дневной формы обучения) и число их будет расти; имеется выход в Интернет; проводятся работы по созданию единой компьютерной сети, которые планируется завершить в этом году; парк компьютеров постоянно обновляется современными моделями.

Сейчас университет готовит бакалавров по семи направлениям:

- автоматизация и управление;
- теплоэнергетика;
- менеджмент;
- технологические машины и оборудование;
- технология продуктов питания;
- энергомашиностроение;
- техническая физика и дипломированных специалистов по 12 специальностям. Подготовка будущих холодильщиков идет по специальностям:
- техника и физика низких температур;



• холодильная, криогенная техника и кондиционирование;

• эксплуатация и обслуживание транспортных и технологических машин и оборудования (в холодоснабжении).

Пищевиков готовят по следующим специальностям:

• машины и аппараты пищевых производств;

• автоматизация технологических процессов и производств;

• технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

• технология бродильных производств и виноделие;

• технология консервов и пищевых концентратов;

• технология мяса и мясных продуктов;

• технология молока и молочных продуктов;

• пищевая инженерия малых предприятий;

• экономика и управление на предприятиях пищевой промышленности.

Аспиранты и докторанты обучаются в университете по 12 научным специальностям. Вуз освоена учебная программа «Переводчик в сфере профессиональной коммуникации». В течение трех последних лет более 10 % выпускников дневной формы обучения получили дополнительно дипломы переводчика.

В университете работает высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав: из 350 преподавателей 80 % имеют ученые степени и звания, в их числе 63 профессора, докторов наук, 10 заслуженных деятелей науки и техники РСФСР, 2 заслуженных деятеля науки Российской Федерации. За прошедший год шесть преподавателей университета защитили докторские диссертации.

Хорошая материальная база и квалифицированные кадры специалистов по системам искусственного охлаждения (более 20 докторов наук) позволяют вузу осуществлять повышение квали-

фикации и переподготовку преподавателей вузов и техникумов, а также научных кадров высшей квалификации в сфере холодильных производств. Мы планируем получить лицензию на это направление деятельности факультета повышения квалификации в текущем году.

Открытие в университете новой естественно-научной специальности «Охрана окружающей среды и рациональное использование природных ресурсов» было продиктовано временем и стало возможным благодаря опыту научно-исследовательских работ по природоохранным мероприятиям, выполнявшимся в последние 25 лет.

Обучение по большинству специальных, а также ряду общих дисциплин осуществляется по учебникам и учебным пособиям, написанным преподавателями университета. Ряд учебников и монографий изданы за рубежом: в Германии, Польше, Китае, Японии, США и других странах.

На протяжении всей 70-летней истории в вузе наряду с подготовкой специалистов выполнялись научные исследования по соответствующим направлениям, создавались и развивались научные школы, среди которых есть и получившие международное признание.

Ученые университета внесли большой вклад в развитие теории холодильных машин; велика их роль в исследовании термодинамических циклов; совершенствовании и создании компрессоров различных типов — поршневых, центробежных, винтовых, спиральных; исследовании абсорбционных преобразователей теплоты (результаты реализованы в отечественных абсорбционных бромистолитиевых агрегатах первого и второго поколений). В последнее время большое внимание уделяется математическому моделированию режимов работы и схем холодильных установок,

разработке пакета программ САПР хладоснабжения.

Широко известны научные школы по теплофизическим исследованиям свойств хладагентов, изучению тепло-массопереноса в аппаратах холодильных машин и процессов тепловой и холодильной обработки пищевых продуктов. Данные по свойствам отдельных хладагентов вошли в государственные и международные стандарты.

Развиваются научные направления по созданию уравнений состояний хладагентов и криогенных жидкостей и газов, разработке хладостойких сталей, по теплофизическому приборостроению.

В течение 50 лет в вузе выполняются исследования по совершенствованию крупных воздухоразделительных установок, криогенных методов вакуумирования и расширительных машин, получению криогенных газов сверхвысокой чистоты с содержанием примесей не более $5 \cdot 10^{-9}$ объемных долей. Технология получения аргона особой чистоты методом ректификационно-адсорбционной очистки реализована в промышленности не только в нашей стране, но и в Индии и Германии. С 1985 г. начались исследования по криомедицине.

В области систем кондиционирования и жизнеобеспечения проводятся исследования по оптимизации, созданию высокоэффективных аппаратов и агрегатов. В

последнее десятилетие на базе университета создан ряд крупных научно-производственных фирм по кондиционированию и вентиляции, выполняющих работы «под ключ» от инженерных решений до сдачи в эксплуатацию с последующим сервисным обслуживанием.

Отечественная школа холодильного хранения пищевых продуктов зарождалась в стенах университета в 30-е годы. Исследования наших ученых в этой области постоянно пополняют науку новыми сведениями. Специалисты вуза по консервированию продуктов холодом принимают участие в выполнении международных программ.

Научные исследования по технике и технологиям пищевых производств направлены на совершенствование, разработку и создание машин, агрегатов и поточно-технологических линий для мясной, молочной, хлебопекарной, пивоваренной промышленности. Развивается научное направление по влагомерии пищевых продуктов, ведутся исследования по новым технологиям производства хлебобулочных, молочных и лечебно-профилактических продуктов, пива и безалкогольных напитков.

Ученые университета рабо-

