УХТ
СПЕКТЪР
НОЕМВРИ 2009 г.
Издание на Университета по хранителни технологии

В Деня на народните будители

11 ПРЕПОДАВАТЕЛИ ОТ УХТ С ОТЛИЧИЯ ЗА ПОВИШЕНА ЕФЕКТИВНОСТ

Почетна грамота и целева награда ще получат 11 преподаватели от УХТ на 1 ноември. В Деня на будителите призовете идват и на основание чл. 29, ал. 3 от КТД „за повишена ефективност на преподавателския труд и придобиване на по-висока лична квалификация“.

На всички отличени през последната година Висшата атестационна комисия е присъдила научно звание или научна степен.

Притежатели на приз за званието „професор“ стават докторите на техническите науки инж. Албертт Кръстанов, инж. Пламен Моллов и инж. Стефан Драгоев.

Почетна грамота и целева награда ще получат и новите доценти – д-р инж. Величка Гочева, д-р инж. Иванка Стоилова, д-р инж. Кирил Михалев.

Отличия получават и двамата доценти – Кольо Динков и Николай Менков, които вече са и доктори на техническите науки.

Главните асистенти Ева Димитрова, Захари Велчев и Румен Михов влизат сред академичните призьори за придобитата степен „доктор“.

„УХТ спектър“

ВИПУСК 2009 СЛАГА ТОГИТЕ НА 1 НОЕМВРИ

67 са отличените студенти от Випуск 2009. Шестима магистри вземат парични награди, грамоти и вписване в почетната книга на УХТ. С най-висок коефициент сред тях е Петя Петрова от специалност „Технология на ферментационните продукти“ – 5.95 от курса на обучение и 6.00 от държавния изпит.

Бакалаврите, които стават носители на същите отличия, са 22. Там лидерът по успех е Петя Димитрова от „Химия и микробиология на храните“, съответно с 5.96 от следването и 6.00 от държавния изпит.

В изцяло магистърския състав лауреатите са 39. Грамота и вписване в почетната книга на УХТ са техните призове. Петър Вълчев от „Туризъм“ е постигнал най-високи показатели – 5.96 от курса на обучение и 6.00 от държавния изпит.

Продължава на стр. 2

В БРОЯ

ДВОЙНИ ДИПЛОМИ ПРЕДЛАГАТ ОТ ФРАНЦИЯ 2

Проф. Александър Акулич, зам.-ректор на Могильовския университет:
СЪТРУДНИЧЕСТВОТО НИ СЕ РАЗВИВА ПОЛОЖИТЕЛНО 2

Ректорът проф. д-р Георги Вълчев:
КОНФЕРЕНЦИЯТА Е СЪБИТИЕ С ВИСОК ПРЕСТИЖ 3

Акад. проф. дтн Стефан Дичев, новият доктор хонорис кауза на УХТ:
В ОБЩЕСТВОТО МАЛКО СЕ ГОВОРИ ЗА ИЗОБРЕТАТЕЛИТЕ! 4

Ректорът на Тракия университет – Одрин:
ЧОВЕК, КОЙТО НЯМА ПРИЯТЕЛИ, Е БЕДЕН 6

СТИМУЛИРАТ ТВОРЧЕСКОТО МИСЛЕНЕ В БИОТЕХНОЛОГИИТЕ 7

ПЪРВИ АНГЛОЕЗИЧЕН УЧЕБНИК ЗА ФРАНКОФОНИТЕ В УХТ 8

ДВОЙНИ ДИПЛОМИ ПРЕДЛАГАТ ОТ ФРАНЦИЯ

В близко бъдеще трябва да задвижим сътрудничеството ни в две направления. Едното е обучението на студенти, като намерим такава възможност, че те да получават двойни дипломи – от нашия университет и от вашия. Това каза проф. Пиер Марешал, директор на Висше училище по биотехнологии и хранене, гр. Дижон, Франция, в поздравителното си обръщение при откриването на конференцията.

Университетът в Дижон и управата на града са готови да спонсорират създаването на този голям проект, оповести проф. Пиер Марешал. Другият приоритет са двустранните научни изследвания, по които предстои много работа, за да се постигнат проектираните резултати. Необходимо е да се познаваме много добре на научно ниво, както и да намерим всякакви възможности за създаване на френско-български програми и други европейски програми. Надявам се, че тази конференция е едно добро начало на съвместната ни научна дейност в създаването на качествени програми, акцентира професорът от Франция.

Той припомни, че взаимодействието с УХТ е започнало още през 1996 г. в рамките на Франкофонската университетска агенция.

„УХТ спектър“

ВИПУСК 2009 СЛАГА ТОГИТЕ НА 1 НОЕМВРИ

Продължава от стр. 1

Отличията ще бъдат връчени на тържествената промоция в аула „Проф. Милен Бешков“. Радостното събитие за студенти, преподаватели и родители започва в неделя и е с начален час 10. 00.

Пловдивският митрополит Николай ще благослови присъстващите и ще отслужи водосвет. Репортаж от събитието читателите на нашия вестник могат да очакват в декемврийския брой на изданието.

Ръководството на УХТ ще каже „Добре дошли“ и на своите официални гости.

ПРОФ. АЛЕКСАНДЪР АКУЛИЧ, ЗАМ.-РЕКТОР НА МОГИЛЬОВСКИЯ УНИВЕРСИТЕТ:

СЪТРУДНИЧЕСТВОТО НИ СЕ РАЗВИВА ПОЛОЖИТЕЛНО

Съвместно участие на учени от УХТ, Могильовския държавен университет по продоволствие (Беларус) и изследователи от Западна Европа вижда като една от перспективите в международното сътрудничество на УХТ проф. Александър Акулич, зам.-ректор по научноизследователската дейност в беларуското висше учебно заведение. Проф. Акулич пристигна в Пловдив като водач на делегация от Беларус за участие в ежегодната научна конференция „Хранителна наука, техника и технологии“. Той е доктор на техническите науки и заслужил изобретател на Република Беларус, разбираме от информацията в официалния сайт на Могильовския университет / http://www.mgup.mogilev.by/science.htm/.

Договорът за научни контакти между двата университета е подписан през 2006 г. и се изразява в обмен на студенти, в двустранно участие на изследователи в научните форуми по технология у нас и в Беларус, както и в ефективното сътрудничество по въпроси от развитието на хранителните технологии.

При пристигането си в Пловдив делегацията от Беларус, в състава на която влизаха и доц. Елена Моргунова, доц. Виктор Лустенков, доц. Т. Крюковская, беше приета от ректора проф. д-р инж. Георги Вълчев. С него през 2006 г. проф. Акулич разговаря в продължение на два часа при първата им среща, състояла се в Габрово, където представители на град Могильов гостуват.

По-късно в УХТ-Пловдив беше осъществена среща между проф. Акулич и проф. Костадин Василев, зам.-ректор по научноизследователската дейност. Двамата водиха диалог за положителните резултати от сътрудничеството между двете институции и откриващите се перспективи. Пред „УХТ спектър“ проф. Акулич сподели, че при посещението си в Беларус колегата му проф. Василев, като специалист по технологията на месото, се е запознал с процесите в тази област, развиващи се сега там.

В началото на септември наши студенти от специалност „Технология на консервирането“, водени от доц. Карагьозов, имаха едноседмично посещение в Могильовския университет. Те се запознаха с учебния процес и научноизследователската работа в специализираното висше училище, както и със забележителностите на града. Българската визита е отразена и в посочения по-горе официален сайт на беларуската технологична алма-матер.

Освен научните контакти и студентския обмен, сътрудничеството между УХТ и Могильовския университет има и спортно изражение. През 2007 студентски футболен отбор на Беларус се включва в наш турнир, а през 2008 тимът на УХТ влиза в турнир на футболните студентски състави от славянските страни, реализиран в Беларус. Този турнир завърши с голям успех, подчерта проф. Александър Акулич.

„УХТ спектър“

РЕКТОРЪТ ПРОФ. Д-Р ГЕОРГИ ВЪЛЧЕВ:

КОНФЕРЕНЦИЯТА Е СЪБИТИЕ С ВИСОК ПРЕСТИЖ

Проф. Вълчев, ежегодната научна конференция с мото „Хранителна наука, техника и технологии“ привлича известни учени от България и чужбина. И тазгодишното ѝ издание показа забележителни параметри!

Провежданата в Университета по хранителни технологии научна конференция с международно участие се очерта като едно от най-престижните събития в областта на науката за хранително-вкусовата промишленост. В 17-те тематични направления само за тази година са представени 200 доклада на 528 автори, от които 55 научни изследвания с общо 159 чуждестранни участници – от Германия, Русия, Украйна, Турция, Македония, Беларус, Молдова, Чехия, Франция, Мексико и други държави.

Имаме участници от почти всички български университети и институти, където се осъществяват научни разработки, съответстващи на тематичните направления, заложени в нашата конференция.

Несъмнено навлизат и новости в съдържанието на конференцията?

Наред с традиционните досега научни направления положителен факт е и активното представяне на разработки, свързани с „Опаковане, опаковъчни технологии и техника“.

Какви са научноизследователските показатели в икономически аспект?

За периода от конференцията през 2008 г. досега общият обем на научноизследователската дейност е 1 143 000 лв. Договорите са 65. Финансиращи организации са МОНМ – 851 хил. лв., фонд „Наука“ на УХТ – 218 хил. лв., фирми и други организации – 74 хил. лв.

В научноизследователската дейност са обхванати над 80 % от преподавателите, научните сътрудници, докторантите и учебно-помощния персонал на Университета.

Университетът връчва почетното звание „доктор хонорис кауза на УХТ“ на безспорни авторитети в технологичната наука. Статистическото изражение до момента?

С почетното звание „доктор хонорис кауза на УХТ – Пловдив“ са удостоени 16 изтъкнати учени – от България, Германия, Франция, Италия, Холандия, Украйна и Виетнам.

Тази година с почетното звание се удостоява акад. проф. дтн Стефан Дичев, чиито научни приноси са признати както у нас, така и в чужбина.

Интервю на Тенчо Дерекювлиев

АВТОРИТЕТИ В ХРАНИТЕЛНАТА НАУКА И ТЕХНОЛОГИИТЕ ЗАЕДНО В УХТ

Признати авторитети в областта на хранителната наука, техниката и технологиите участваха в двудневната международна научна конференция в Университета по хранителни технологи. Част от чуждестранните гости пристигнаха в Пловдив още в средата на седмицата и наблюдаваха академичния процес в специализираните факултети.

Домакините от УХТ посрещнаха участниците в конференцията с обемно издание, съдържащо техните научни тезиси, а ректорът проф. д-р инж. Георги Вълчев ги приветства официално в университетската аула. В дните преди старта на форума проф. Вълчев прие чуждестранните делегации на поредица от академични срещи, където той и гостите разговаряха по теми от настоящото партньорство и бъдещите проекти по линия на договорите за сътрудничество. Известно е, че УХТ партнира с водещи университети и научни институции в сферата на хранително-вкусовата промишленост.

Конференцията беше открита на 23 октомври, петък, а церемонията води зам.-ректорът по научноизследователската дейност проф. Костадин Василев. Във всички цивилизовани страни без никакви съмнения се приема, че средствата, вложени в наука и образование, не са разход, а възможно най-ефективната инвестиция, подчерта проф. Василев.

Министерството на земеделието и храните определя като приоритетно развитието на аграрната и хранителната наука, каза Диана Атанасова, директор на дирекция „Наука“ към ресорното министерство, представяйки поздравителния адрес от зам.-министър д-р Цветан Димитров.

Поздравителни адреси чрез своите академични пратеници на конференцията изпратиха и ректорите на чуждестранни университети, с които УХТ взаимодейства ефективно.

Вашият университет е известен, за него научаваме и от интернет. Хората в Пловдив са много приветливи, споделиха пред изданието д-р Алексей Гюбеня от Украйна.

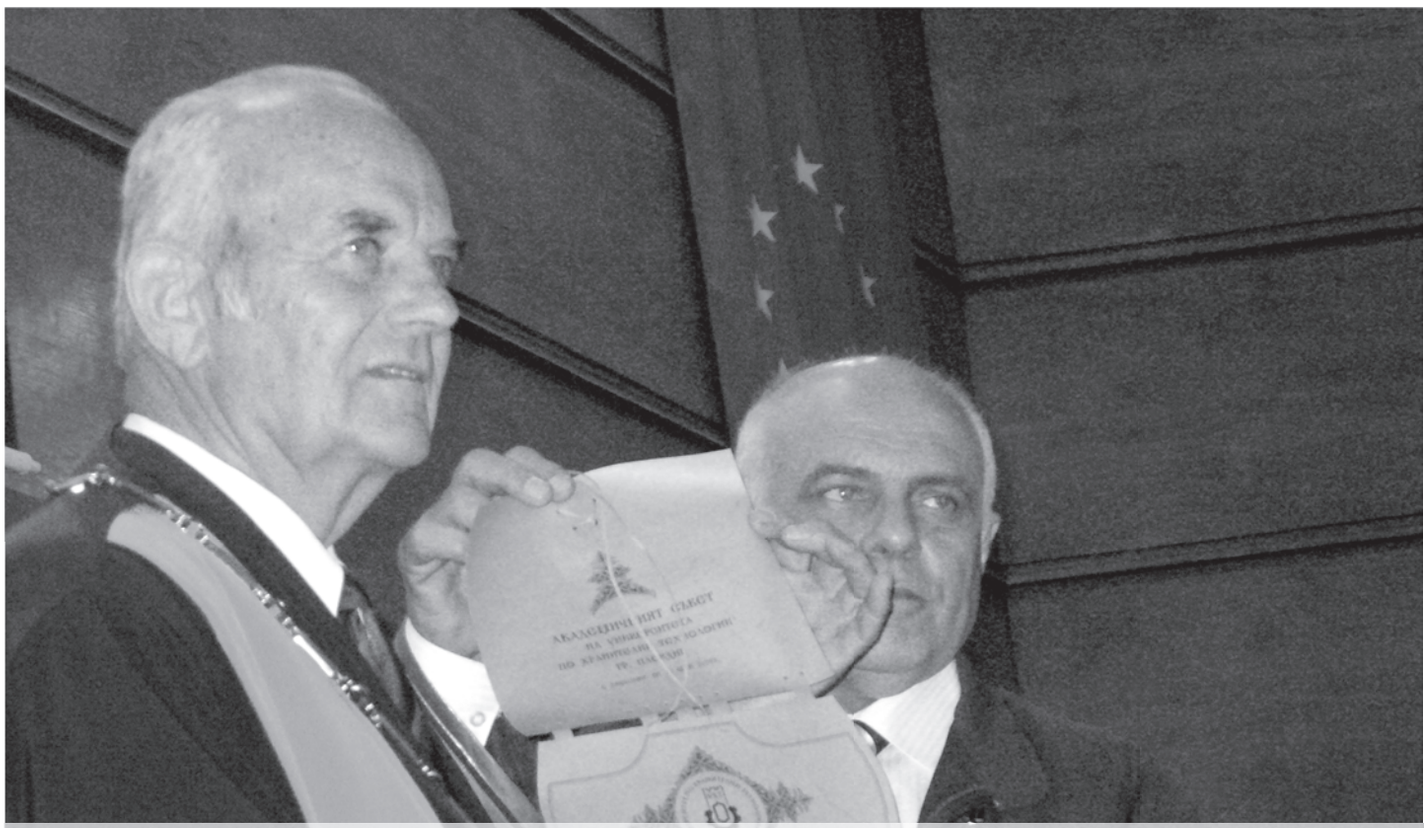
Домакините посрещнаха и чуждестранни делегации от Мелеуз, Башкирия – начело с проф. Александър Мамцев, от Монголия с проф. Дамдинсурен Лувсансорен.

Проф. Георгиос Харалампидис предвождаше делегацията от Гърция. С учените от южната ни съседка предстоят сериозни контакти по линия на договор за двустранно сътрудничество и мобилност в рамките на програма „Еразъм“, информира зам.-ректорът по международното сътрудничество проф. д-р Желязко Симов. (Подробности по темата очаквайте в следващия брой.)

Конференцията е с добри дългогодишни традиции, а утвърждаването ѝ е плод и на вашите усилия. Благодаря ви за амбицията да творим заедно този научен форум, подчерта пред участниците и гостите ректорът на УХТ проф. д-р Георги Вълчев.

АКАД. ПРОФ. ДТН СТЕФАН ДИЧЕВ, НОВИЯТ ДОКТОР ХОНОРИС КАУЗА НА УХТ:

В ОБЩЕСТВОТО МАЛКО СЕ ГОВОРИ ЗА ИЗОБРЕТАТЕЛИТЕ!



Акад. проф. дтн Стефан Дичев е роден през 1940 г. Завършива Техническия университет – София с образователно-квалификационна степен „магистър“ през 1963 г. по специалността „Машини и апарати за химическата и хранителната промишленост“. Научноизследователската му дейност започва в Института по консервна промишленост – Пловдив, а от 1971 г. е редовен преподавател в Университета по хранителни технологии, тогава Висш институт по хранително-вкусова промишленост. Акад. Стефан Дичев е първият редовен и дългогодишен ръководител на катедра „Машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост“ (1975–1993). От 1975 до 1984 г. е и декан на Техническия факултет, три мандата е зам.-ректор по научноизследователската дейност.

През 1993 застава начело на Независимата изпитвателна лаборатория по машини и апарати в хранително-вкусовата промишленост към УХТ – Пловдив. Това е първата независима изпитвателна лаборатория за машини и хранителни продукти в България. Акад. Дичев е автор на почти 300 научни труда, сред които са 18 изобретения и патенти. Съавтор е на 7-езичния Речник по хладилна техника и технология, издаден от Международния хладилен институт в Париж. Член е на редица авторитетни международни организации, като Международен хладилен институт–Париж; Академия по технологичнакибернетика–Украйна; Нюйоркска академия на науките – САЩ; Международна академия по студа – Санкт Петербург, Русия; Международна асоциация по замразени храни – САЩ; Асоциация на енергийните инженери – Атланта, САЩ; Генералната асамблея на Европейската федерация по хранителна наука и технологии.

Акад. Стефан Дичев е носител на орден „Кирил и Методий“, на златна значка и е вписан в Златната книга на откривателите и изобретенията в България. Има номинация в Международния биографичен институт в Кембридж за изтъкнат учен на XX век. Удостоен е и с почетния знак на Пловдив през 2005 г.

Новият доктор хонорис кауза на УХТ подари чрез официален документ личната си многотомна техническа библиотека на Университета. Моите дъщери се насочиха към други области – едната е художник, а другата специализира в областта на публичната администрация, и реших, че е добре ценните издания от библиотеката ми да бъдат ползвани от специалистите в технологичната област, мотивира пред „УХТ спектър“ дарителското си решение акад. Стефан Дичев

„Проф. Стефан Дичев е изтъкнат, национално и международно признат учен в областта на хладилната техника и технологии“ е едно от определенията за Вас. В старта на професионалната си кариера към това ли се устремихте?

Не, ни най-малко в началото съм имал предвид такива класификации. Получи се по естествен път след продължителната ми работа в областта на хладилната и климатичната техника. Хората явно са оценили моите приноси и резултати. Винаги съм бил на една, така да се каже, работна площадка с много колеги от страната и чужбина. Научните ми изследвания са били достояние.

Как усещахте формирането на оценката: отведнъж ли се случи?

В никакъв случай – извед-

нъж. Първо получих признание в страната за иновативни решения. Пътят е изминаван стъпка по стъпка. Не е станало с някакъв овчарски скок.

Как Ви се отрази международната локализация на постиженията?

Изключително доволен съм, защото още през 1996 г. започнах работа по съвместни европейски проекти. С мои колеги още тогава сме започнали да работим за членството на България в Европейския съюз с участието ни в сериозни международни консорциуми по изпълнение на проектите.

Има ли ги често днес откривателите и изобретателите в българската наука?

Има ги, но за съжаление за тези хора малко се говори в обществото ни. Изместиха се ценностите. Сега се говори за лица, които дават друг облик на нашия живот...

През последните 20 години все повече отстъпваме място по интелект на други държави, които преди са били след нас. Виждаме дефицит и на научни кадри – старите ги няма, младите отидоха в чужбина. Кой ще работи в България?

Не искам да използвам термина „банановa република“, но ако една държава няма политика по отношение на науката и образованието, се отива натам!

Ваша разработка е иновационното направление „Хладилни съоръжения, системи и процеси с динамична дисперсна среда (флуидизирани системи)“. Как да преведем за непосветения читател акцентите в него?

Това направление имаше за цел динамичните среди, или флуидизираните системи, да интензифицират процесите при хладилна обработка на продуктите – било то при охлаждане или замразяване. Много важно е технологичните процеси да протичат интензивно, защото формират качеството и структурата на продуктите.

Върху какво работите днес?

Върху това, което съм работил от самото начало – хладилната техника и технология, климатичната, машини в хранително-вкусовата промишленост, но в последните 15–18 години в резултат на работата ми по европейските проекти се оформи едно ново направление в професионалната ми дейност. То заема и по-голям процент от работното ми време и ангажира моята мисъл – това са системите за качеството и безопасността на продукцията. 21. век е време, в което се внедряват масово международните стандарти, а всички тези системи за управление, по които работя, са с международен стандарт. Системите не са познати масово за България. Ние сме на опашката по брой внедрени и сертифицирани системи в икономиката и бизнеса. През ноември може би ще имаме нова статистика за броя на сертифицираните системи у нас и се надявам да надхвърлят 5000. Доскоро те бяха 2500.

В академичното си слово говорихте и за изкуствения студ. Къде е най-голямото му приложение?

Това е студът, получен чрез технически системи, с наличието на хладилна машина – за разлика от естествения студ, който природата ни го сервира безплатно.

Изкуственият студ намира приложение в аграрния сектор, в хранителната и химическата промишленост, в машиностроенето, в строителството, медицината – криохирургията, и стигнем до космонавтиката. Нейното развитие е невъзможно без изкуствения студ, защото и комфортът, и приготвянето на храни за космонавтите са пряко свързани с изкуствения студ. Изкуственият студ се прилага и в управлението на електрониката.

Насочихте се към дълбините на технологичната вселена, но нека да влезем и във вселената на човекознанието. Роден сте в Родопите, а казват, че родопчанинът, дето и да иде, родопчанин остава?

Поначало родопчани са хора, устремени към бъдещето. На церемонията прозвуча и песента за Дельо войвода, която неслучайно е в Космоса. Тук има тясна взаимовръзка и символика. Родопчани винаги искат да направят някакъв полет – може и да не е в Космоса, а близо до земята. Песента символизира стремежа на родопчани да разкрият нещо ново.

Създадохте ежегодна стипендия от 666 лв. за разработка в областта на хранителната техника и технологиите. Каква е тук символиката?

Ще разкрия, въпреки че трите шестици са дяволска цифра и символиката им се знае. Вложил съм друг смисъл: 1.) студентът трябва да има отличен успех; 2.) разработката да бъде оценена с шестица от академичното жури; 3.) с шестица да бъде оценена и възможността за практическа приложимост от тези, които могат да я внедрят.

Накъде да гледат младите учени?

Да работят така, че да чувстват удовлетворение от реализацията на научните идеи в живота, защото абстрактната наука без реално приложение няма достатъчно ефективност за човешкото общество.

НЕМСКИ ЛЕКТОР ПРЕЗЕНТИРА ЕКОЛОГИЧНИ ПРОЕКТИ

Презентация на екологични проекти, свързани с хранителната наука, направи в УХТ немският лектор д-р Стефан Кьолер. Той е директор на Научноизследователски институт по екологични проекти към Хумболд университет, Германия. Пред аудитория от студенти и преподаватели д-р Кьолер мултимедийно показа резултатите, до които са стигнали засега изследователите, и тематични области, по които продължава работата на немските учени.

Хумболд университет е един от най-престижните, посочи при откриването на презентацията проф. Костадин Василев, зам.-ректор на УХТ по научноизследователската дейност. Проф. Василев води през година и наши студенти на практика в немското висше училище.

Д-р Кьолер говори по проекти, насочени към здравословните храни, подобряване здравословното състояние на живот, дълготрайна подготовка на биомаси. Академичното слово на гостлектора превеждаше ст. пр. Таня Великова от Центъра по езиково обучение.

Единият от проектите е съсредоточен върху производството на колбас, като се намаляват мазнините чрез заместител. Учените са стигнали до положителни резултати и новите продукти се оказват с добри вкусови качества.

Екипите са работили и върху получаването на сосове, супи и напитки от различни видове зеленчуци. Лекторът д-р Кьолер оповести интересни факти около складирането на зеленчуците и техния състав.

Сериозен интерес сред мъжкото присъствие в залата събуди проектът за получаване на бренди от ябълки. При преработката им първо се добива ябълков сок, а от остатъка се прави бренди, стана ясно от презентацията. Акцентът в приложението на бренди е насочен към индустрията.

До 2010 г. немските учени ще финализират и проект за проследяване на продукта в хранителната верига. Проектът е финансиран от Европейската комисия и включва голям брой партньори.

Тенденцията е да се разраства производството на екологичните хранителни продукти и те да бъдат предлагани в големите търговски вериги, каза д-р Кьолер по време на личната среща между него и проф. Костадин Василев.

„УХТ спектър“

СПЕЦИАЛИСТИТЕ ОТ УХТ ВЛАДЕЯТ СЪВРЕМЕННИТЕ ТЕНДЕНЦИИ

Държавната поръчка в образователно-квалификационната степен „бакалавър“ е изпълнена на 100 %, каза при откриването на учебната 2009/2010 г. ректорът проф. д-р инж. Георги Вълчев. УХТ поддържа активни връзки и има договори за сътрудничество с водещи международни университети. Завършващите специалисти овладяват съвременните тенденции в хранителните технологии и са конкурентоспособни на интелекуалния пазар, подчерта проф. Вълчев. Той връчи на студентката от специалност „Икономика на хранителната индустрия“ Дима Несторова и годишната стипендия, която беше учредена от търговската марка „Пикадили“ през пролетта. Тогава веригата откри втория си супермаркет в Пловдив, а ректорът на УХТ участва в прерязването на лентата. 678 бакалаври започнаха висшето си образование в УХТ, 75 е броят на магистрите. 1354 се явиха на кандидатстудентски изпити. Коефициентът на максималния бал беше 24.00, информира инж. Венета Славова, началник на Учебен отдел. В аула „Проф. Милен Бешков“ присъства и многочислен състав чуждестранни гости. По случай старта на учебната година университетът получи и поздравителни адреси от

авторитетни институции, се разбра на официалната церемония, водена от зам.-ректора по учебната дейност проф. д-р Георги Сомов. По-късно университетското ръководство посрещна чуждестранните си гости на коктейл и официален обяд.

РЕКТОРЪТ НА ТРАКИЯ УНИВЕРСИТЕТ – ОДРИН:

ЧОВЕК, КОЙТО НЯМА ПРИЯТЕЛИ, Е БЕДЕН

Ректорът на Тракия университет – Одрин, проф д-р Енвер Дуран беше удостоен с почетното звание „доктор хонорис кауза на УХТ“на тържествената церемония при старта на новата учебна година. Той е изтъкнат турски общественик, утвърден специалист в областта на хирургията и авторитетен университетски професор. Професорът получи високото отличие за приноса си в двустранното академично партньорство между Университета по хранителни технологии и Тракия университет – Одрин; в развитието на сътрудничеството между балканските университети в областта на научните изследвания, образованието, европейските програми и културата; във възстановяването и съхранението на български културно-исторически паметници; за утвърждаването на взаимно уважение, разбирателство и културно взаимодействие между балканските народи; за продуктивната си и стойностна научна дейност и високопрофесионална лекарска практика.

Минути след като стана носител на почетното звание, проф. Дуран произнесе и слово на български език. В него ректорът на Тракия университет акцентира върху взаимодействието на балканските университети днес и подчерта, че сътрудничеството между УХТ и Тракия университет се е превърнало в истинска дружба.

Всички знаем, че човек, който няма приятели, е беден, заяви професорът, известен в медицинската наука като изявен специалист по сърдечносъдова хирургия, специализирал във водещи здравни заведения в Европа и САЩ.

Проф. Дуран е ректор на Тракия университет от 2004, като е преизбран през 2008 г. Две години по-късно (2006) е избран за президент на Междууниверситетския борд на Турция, съответстващ на българския Съвет на ректорите, като от 2008 е предложен и утвърден за президент на Турския медицински съвет.

Във функцията си на ректор на Тракия университет проф. Дуран реализира значими научно-образователни инициативи. Сред тях са създаденият Балкански езиков център с български, гръцки, босненски, албански, руски, румънски и арменски езиков департамент; Немски делови център; Балкански културен и конгресен център; активираните 103 програми (2004–2008) в сферата на научните и приложните направления на Тракия университет; възстановеното медицинско училище, създадено през 1488 г.; учредяването на Балканското дружество за народни танци.

В академичната научно-изследователска биография на проф. Дуран влизат множество публикации, голяма част от които са издадени в чужбина. Професорът е носител на високи отличия с международен статут.

В аула „Проф. Милен Бешков“ ректорът на Тракия университет – Одрин апелира да продължават тенденциите за разгърното развитие на образованието и социално-културните контакти между балканските страни.

СТИМУЛИРАТ ТВОРЧЕСКОТО МИСЛЕНЕ В БИОТЕХНОЛОГИИТЕ

До края на декември 2009 продължава проектът „Комплексното практическо обучение на студенти от УХТ – основа за устойчиво развитие на връзката между университет и биотехнологична промишленост". С него УХТ продължава да стимулира творческото мислене на студентите в областта на биотехнологиите.

В началото на юни тази година студентите, завършили в един от етапите, получиха своите сертификати в тържествена атмосфера в аула „Проф. Милен Бешков".

Проектът е финансиран по схемата „Разработване на механизми за училищни и студентски практики" от Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси". Промишлен партньор е „Биовет" АД – Пещера, и се управлява от доц. д-р Ангел Ангелов – ръководител на катедра „Биотехнология" в УХТ. Продължителността на проекта е 16 месеца. Ролята на партньора „Биовет" АД е в предоставената производствена база, както и участието на специалистите – обучители за провеждането на обучението в реална работна среда.

Основната цел на проекта е да се подобряват човешкият капитал, производителността и разкриването на нови качествени работни места, чрез което да се постигне икономическо и социално сближаване в ЕС. Обучаваните студенти придобиват творческо мислене и практически умения за успешна реализация в биотехнологичната промишленост – едно от приоритетните направления за икономическо развитие на страната, включено в Националната програма за реформи, поясни пред „УХТ спектър" доц. д-р Ангел Ангелов.

Специфичните цели са свързани и с разширяването и укрепването на връзките между УХТ и „Биовет" АД, създаване на учебни модули за специфично практическо обучение при производството на биопродукти; прилагане и практическа проверка на придобитите теоретични знания заедно с развитието на практическите умения на студентите, допълни доц. Ангелов.

В проекта е заложено студентите да достигнат необходимото ниво на знания и умения, удовлетворяващи потребностите на промишления партньор и изискванията на европейските стандарти, както и възможността за избор от страна на „Биовет" АД на подходящи студенти за по-ранното им включване в реални производствени дейности. Съвместното създаване и прилагане на технологични иновации в „Биовет" също е част е целите.

Обучението включва бакалаври и магистри. За студентите от „Биотехнологии" то преминава в следните модули: Контрол на качеството, Технологии за получаване на антибиотици за ветеринарни цели, Управление на качеството и безопасността на биопродуктите и Комплексно пречистване на отпадъчни води от производството на биопродукти.

Студентите се запознават с конкретни технологии за получаване на биопродукти, отделните технологични етапи от съхранение на щам-продуценти, подготовката на хранителни среди, съоръженията за култивиране и пречистване, както и технологичния контрол по време на процеса. Включено е и запознаване с цялостната организация на производството, със служебните задължения на ключовите позиции в различните отдели, лабораториите и производствените цехове и управлението на качеството и безопасността на биопродуктите.

Учещите специалността „Топлотехника" се запознават в реална промишлена среда с топлинни схеми за пароснабдяване, водоснабдяване и отопление на промишлени обекти в биотехнологичната фирма „Биовет" АД, с практическото изпълнение на паропроводи, кондензатопроводи, вентилация и др., с източниците и консуматорите на студ, както и с основни топло- и масообменни процеси, апарати и инсталации, с конструктивните особености на тези апарати, с техническите и технологичните характеристики на поточни линии и инсталации. Особено внимание се отделя на обследването на енергийната ефективност на производствените мощности.

Бъдещите специалисти по компютърни системи и технологии получат в реални условия практически умения и навици по експлоатация и поддръжка на технологично ориентирани ергатични компютърни системи, комплекси и мрежи за управление на предприятията, отделни производства и технологични процеси. Усвояват се практически подходите при избора на различните видове осигуряване в тези системи и аспектите на взаимодействие между „човек-оператор" и техническите средства, както и методите и средствата за техническа диагностика и сигурност на системите.

Студентите от „Машиностроене и уредостроене" се запознават с технологичните процеси при производството на ветеринарни продукти в „Биовет" АД и основно с конструкцията и действието на основните технологични машини и апарати, което е база за бъдещата им реализация в биотехнологичната промишленост. Също така придобиват представа за основните и съпътстващи дейности при производството на биопродукти, както и за организацията на производството, управлението на цеховете и охраната на труда. Имат възможността да се включат в конкретни дейности по експлоатация, техническо поддържане и ремонт на машините и апаратите.

Окончателният етап от приключване на проекта се изразява в полагане на изпити и издаване на индивидуални сертификати за участниците – стажанти. Проектът продуцира и овладяването на добрите практики за изготвяне и изпълняване на проекти от Оперативните програми.

Първи англоезичен учебник за франкофоните в УХТ

Първият учебник по английски език, предназначен специално за студентите франкофони в УХТ, излезе от печат с марката на Университетското издателство. Автор на специализираното издание е англицистът ст. пр. Корнелия Чоролеева от Центъра по езиково обучение.

Темите са ориентирани към производството на ферментационни продукти, което определя и заучаването на релевантна терминология. Учебникът е подчинен на идеята да се върви от общото към частното. Това го прави приложим и за студенти от другите технологични специалности, посочи ст. пр. Чоролеева.

Учебникът се отличава от широко използваните учебни системи по английски език, които наблягат на комуникативните умения, и по-скоро е съобразен с нуждите в преподаването на т.нар. английски език за специфични цели (English for Specific Purposes), с което се стреми да не отстъпва на преподаването на бизнес английски, юридически английски например, каза още авторката.

Всеки урок завършва със слушане на специализиран текст, подпомогнато от предварително зададени опорни думи, въз основа на което студентите трябва да отговарят на въпроси. Този тип упражнения са съобразени с ежедневието на студентите и се опитват да имитират доколкото е възможно слушането на лекции и воденето на записки. Предлагат се и теми за изнасяне на презентации. Целта е да се мотивират студентите в търсенето и селекцията на специализирана информация, която впоследствие да представят пред своите колеги.

Трябва да благодаря специално на ст.пр. Цвета Луизова-Хорева, която не само даде ценни съвети по отношение структурирането на учебника, но е и първоизточникът на идеята за написване на подобен учебник, сподели ст. пр. Корнелия Чоролеева.

Как да комбинираме храните

В правилния хранителен режим се крие разковничето за дълголетието на човешкия организъм. Храната може да бъде както лекарство срещу много болести, така и отрова за организма. Много от хората покачват своите килограми, тъй като не спазват известните основни принципи на разделното и здравословно хранене. И поемат чрез храната повече от необходимите енергийни потребности. Количеството енергия, или енергийните потребности на организма, са различни в зависимост от пола, ръста, физическата активност и възрастта на човека.

Нормалните енергийни потребности на организма за мъжете е от 2580 до 3270 kcal./ ден, а за жените от 1990 до 2520 kcal./ден, като 1 kcal = 4,184kJ, а 1 kJ= 0,24 kcal. Препоръчително е да се поддържат нормални килограми, да се консумират всички необходими хранителни нутриенти (белтъци, въглехидрати, мазнини, витамини и минерални соли). И поне два пъти в седмицата да се спортува. Добре е да се знае, че човешкият организъм е сложна биомашина, чието „гориво“ и пълноценно функциониране зависи от количеството и правилното съчетаване на хранителните съставки. Неправилното хранене довежда до повишаване на теглото и последващо затлъстяване, откъдето се отключват и възможности за възникването на различни тежки заболявания, като разширени вени, диабет, инфаркт, хранителни алергии, хипертония, намаляване на физическата активност и възможност за атрофия на мускулите.

Днес затлъстяването е сред основните проблеми в човешкото общество. До наднормено тегло се стига вследствие на прекомерна употреба на еднотипни храни, богати на наситени висши мастни киселини и въглехидрати (захари) и от неправилни комбинации на храните, тоест консумиране на несъвместими храни на едно ядене. Лоша комбинация е когато се консумират едновременно храни, съдържащи нишесте и киселини; нишесте и захари; нишесте и белтъци; белтъци с киселини; белтъци с други белтъци и прясно мляко с други храни. Това води до покачване на процентното съдържание на подкожни мазнини.

Добри хранителни комбинации, които подобряват и подпомагат здравето на човека, са белтъци и мазнини; скорбяла и мазнини; киселини и мазнини и захари и киселини (плодовете). В днешно време съществуват различни начини за свалянето на излишни килограми – създаване на правилен хранителен режим; спортуване; чрез хирургическа интервенция или чрез хранителни добавки (L-карнитин или хитозан). Когато хората възприемат и спазват простите диетични правила за хранене, т.е. основните принципи на разделното и здравословно хранене, установяват, че в значителна степен се подобрява качеството им на живот. Това дори повлиява положително при лечението на някои видове заболявания, например стомашно-чревни заболявания; диабет; подагра; сърдечносъдови заболявания; хранителни алергии; костно-ставни заболявания и други. Нарушаването на основните принципи и правила за хранене представлява един вид лош навик, който има засилено отрицателно отражение върху човешкото здраве. И затова по-добре е да се преборим с лошите навици днес, отколкото утре!

инж. Здравко Манев, „Химия и микробиология на храните“, Випуск 2009

e-mail: docent_manev @abv.bg

Главен редактор
Тенчо Дерекювлиев
Колегия: Иван Обрешков, Корнелия Чоролеева, Мария Душкова, Надежда Тодорова, Николай Желязков, Нина Чочева
Технически организатор Кремена Танчева

Консултативен съвет: проф. д-р инж. Георги Вълчев, проф. дбн Иван Мургов, проф. дтн Димитър Кьосев, проф. дтн Чавдар Дамянов, доц. д-р Красимира Чакърова, ст. пр. Цвета Луизова – Хорева, ст. пр. Мария Попова, ст. пр. Жана Кръстева

Дизайн и предпечат:
КОНТЕКСТ ЕООД
тел. 032 260 977, GSM 0898 616 515
context.bg@gmail.com, http://contextbg.com
Интернет книжарница http://knigite.net
Печат Аква графикс