

## Vývoj potravinárskeho štúdia na Chemickotechnologickej fakulte STU v Bratislave

ALEXANDER PRÍBELA—BOHUMIL ŠKÁRKA

V našom krátkom úvodnom príspevku chceme pripomenúť niektoré základné informácie z histórie potravinárskych odborov pri príležitosti osláv 50. výročia vzniku CHTF STU v Bratislave r. 1990.

Potravinárske predmety sa začali vyučovať na Odbore chemickotechnologického inžinierstva r. 1942. Pre 3. ročník bol určený predmet Chemická technológia poľnohospodárstva (cukor a sacharidy, liehoviny, tuky, oleje, mydlá a potraviny). V študijnom programe Oddelenia poľnohospodárskeho inžinierstva boli medzi predmety zaradené pivovarníctvo a liehovarníctvo ako poľnohospodárska technológia III. časť.

Pri Odbore chemickotechnologického inžinierstva vznikol r. 1942 Ústav poľnohospodárskej technológie, ku ktorému sa v tom istom roku pričlenilo oddelenie mykológie. Roku 1950 podali návrh na zriadenie Katedry technickej mikrobiológie a teoretickej biochémie. Povereníctvo školstva, vied a umení prípisom č. 108/50-V/1 z 31. 10. 1950 akceptovalo a zriadilo Katedru biochémie a technológie potravín. V rámci tejto Katedry v školskom roku 1950/51 existovali dva ústavy: Ústav technickej mikrobiológie a biochémie (doc. dr. P. Nemec, tajomník) a Ústav chemickej technológie poľnohospodárskej (vedúci prof. Ing. dr. J. Vašátko). Vyučovali sa predmety technická mikrobiológia a mykológia (Vašátko), kvasný priemysel (Nemec), cukrovarníctvo a potravinárstvo.

Začiatkom r. 1952 sa ukázalo, že na zabezpečenie riadneho chodu pedagogickej a vedeckej práce treba Katedru rozdeliť na dve — Katedru technickej mikrobiológie a biochémie (vedúci prof. dr. P. Nemec) a Katedru uhľohydrátov a potravín (vedúci prof. Ing. dr. J. Vašátko). Tieto katedry začali svoju činnosť od 1. 4. 1952. V priebehu ďalších rokov došlo k niektorým ďalším zmenám. Katedra uhľohydrátov a potravín bola r. 1964 premenovaná na Katedru chémie a technológie sacharidov a potravín. V tom istom roku z Katedry technickej mikrobiológie a biochémie bola vyčlenená polovica pracovníkov do Katedry biotechnológie (vedúci prof. Ing. dr. F. Görner, DrSc.). Pri celkovej reorganizácii fakulty bola Katedra biotechnológie r. 1970 zrušená a pracovníci prešli na

Katedru technickej mikrobiológie a biochémie. Od 1. 1. 1984 bola vytvorená Katedra biochemickej technológie z časti pracovníkov Katedry technickej mikrobiológie a biochémie.

Katedra chémie a technológie sacharidov a potravín zabezpečovala a zabezpečuje výučbu študentov v dvoch študijných odboroch — Chémia a technológia sacharidov, Konzervácia potravín a technológia mäsa. Od r. 1988 zabezpečuje aj výučbu medziodborového štúdia Chémia a analýza potravín.

Katedra technickej mikrobiológie a biochémie zabezpečuje výučbu študijného odboru Technológia mlieka a tukov. Katedra biochemickej technológie má zase študijný odbor Kvasná chémia a bioinžinierstvo.

Od r. 1978 je na CHTF samostatný potravinársko-biochemický smer, na ktorom študuje 1/3 poslucháčov CHTF. Dosiaľ CHTF opustilo viac ako 2000 absolventov potravinárskych študijných odborov. Široký teoretický základ a nadväznú odbornú disciplínu dávajú našim absolventom dobré predpoklady na umiestnenie vo výrobnéj i riadiacej sfére a vo výskume, a to nielen v potravinárskom priemysle, ale i v odbore zdravotníctva, poľnohospodárstva, školstva, obchodu a iných.

Pedagogicko-výchovnú prácu potravinárskych katedier ovplyvňujú viaceré faktory, negatívne najmä veľká zaťaženosť interných učiteľov pedagogickými úväzkami. Okrem predmetov študijných odborov treba zabezpečiť predmety pre všetkých študentov potravinársko-biochemického smeru — biológiu, mikrobiológiu, biochémiu, základy výživy, chémiu potravín, analýzu potravín, seminár z princípov potravinárskej technológie a príslušné cvičenia. V súčasnosti sa má biologický základ rozšíriť pre všetkých študentov CHTF. Nepriaznivá situácia v pláne práce CHTF neumožňuje pokryť potrebu interných učiteľov na zabezpečenie celej výučby. Preto každoročne využívame ochotu niekoľkých desiatok externých učiteľov, ktorí za symbolickú odmenu alebo často aj bez nárokov na honorár sú ochotní pomáhať pri zabezpečení výučby a vedení diplomových prác. Bez ich pomoci sa nezaobídeme ani v nasledujúcich rokoch.

Na pedagogickú činnosť negatívne vplýva aj nedostatok priestorov, najmä na cvičenia, a kritický stav vybavenosti katedier prístrojmi a zariadením, ale aj ustavičné zmeny v učebných plánoch. V tejto súvislosti treba vysloviť úprimné poďakovanie viacerým ústavom a zárodom, ako je Výskumný ústav potravinársky, Výskumný ústav slovenských škrobární, Výskumné pracovisko mäsového priemyslu, odborové a podnikové výskumné a vývojové pracoviská hydinárskeho priemyslu, pekární, mliekárskoho priemyslu a mnohé ďalšie, ktoré vždy vyšli fakulte v ústrety a umožňovali konať v ich priestoroch cvičenia a praxe, využívať ich zariadenia a dovoliť svojim pracovníkom vyučovať.

Riešenie mnohých problémov vo výchove vysokokvalifikovaných odborníkov vidíme v osamostatnení potravinársko-biochemickej fakulty, o čo sa už dlhší čas pokúšame.

Na zabezpečenie pedagogickej práce kolektív učiteľov pripravil potrebné učebnice, skriptá a iné učebné pomôcky. Radi konštatujeme, že v tejto oblasti máme dobré výsledky, že prakticky všetky predmety sú zabezpečené potrebnou študijnou literatúrou. K niektorým predmetom máme k dispozícii aj filmy a videoprogramy, ktorých autormi sú tiež naši učitelia.

Ak hodnotíme pedagogickú prácu na úseku potravinárskeho štúdia, musíme uviesť, že na dobrých výsledkoch majú rozhodujúci podiel mnohí vynikajúci pedagógovia a vedci, ktorí na fakulte pôsobili. Asi sa nám nepodari vymenovať všetkých, ale spomeňme aspoň prof. Vašátku, prof. Ivančenu, prof. Nemca, prof. Görnera, prof. in mem. Drobnicu, prof. Strmisku, doc. Studnického, z najznámejších externistov Ing. V. Karoviča, CSc., Ing. A. Szokolaya, DrSc., Ing. Š. Klempu, CSc., MUDr. J. Malika. Im všetkým, i tým nevymenovaným, patrí naša úprimná vďaka.

Vývoj potravinárskeho štúdia bol od začiatku úzko spätý s vedou a praxou. Dnes potravinárske katedry predstavujú významnú zložku vedeckovýskumnej práce fakulty a centrum výchovy vedeckých pracovníkov. Záber riešenej problematiky na katedrách je široký, čo odráža historický vývoj katedier a ich pracovníkov, ako aj meniace sa požiadavky štátnych orgánov a priemyselnej praxe. Má to svoje klady i zápory. Klady v tom, že pracovníci katedier sa špecializujú na rôzne oblasti a môžu teda v pedagogickej práci i pri kontaktoch s priemyslom uplatniť svoje široké vedomosti. Nedostatky sú v tom, že potravinársko-biochemický smer nemá vyhranený užší profil, čo sa prejavuje v objeme a hĺbke riešenia jednotlivých problémov. Nový prístup k riadeniu vedeckovýskumnej práce na vysokých školách ukáže, či je tento stav únosný.

Na potravinárskych katedrách sa školia vedeckí aspiranti zo štyroch vedných odborov — mikrobiológia, biochémia, kvasná chémia a technológia, chémia a technológia požívatín, ktorých vedie 16 školiteľov. Ich školiaca kapacita je väčšinou plne vyťažená. Odborná úroveň našich aspirantov je na pomerne dobrej úrovni, o čom svedčia ohlasy z praxe i ďalšie požiadavky na prijatie pracovníkov na vedeckú prípravu. Žiaľ, niekedy sú požiadavky väčšie, ako sú možnosti fakulty. Napríklad tohto roku z 31 prihlásených na aspirantúru bolo možné prijať iba 6 na uvedené vedné odbory.

Potravinárske katedry zabezpečovali odborne i organizačne postgraduálne vzdelávania našich absolventov. Doteraz sa realizovalo asi 10 postgraduálnych štúdií. Súčasné predpisy o organizácii a financovaní postgraduálneho štúdia však neprispievajú k širšiemu rozvoju tejto formy vzdelávania pracovníkov priemyselnej praxe. Napriek tomu sa aj teraz pripravuje postgraduálne štúdium z oblasti mikrobiologickej kontroly potravinárskych technológií a uvažuje sa aj o niektorých ďalších.

Výsledkom vedeckovýskumnej práce katedier sú vedecké publikácie, monografie, patenty a výskumné správy. Ich bilancia je uvedená v Pamätnici fakulty.

Potešiteľné je, že publikácie našich pracovníkov sa čoraz viac uvádzajú v renomovaných svetových časopisoch a mávajú široký vedecký ohlas. Našich pracovníkov pozývajú na významné medzinárodné konferencie a sympózia.

Prácu katedier si nemožno predstaviť bez úzkej spolupráce s praxou. Máme úzke kontakty so špičkovými výskumnými pracoviskami v celej ČSFR, i s priemyselnými závodmi a zložkami priemyselného výskumu. Táto spolupráca sa realizuje na základe hospodárskych zmlúv, ale veľmi často iba na základe dobrých osobných kontaktov. Máme záujem tieto kontakty ešte rozširovať, už aj preto, že materiálne vybavenie školy a katedier nie je na dostatočnej úrovni a bez spolupráce s inými pracoviskami ťažko bude možné v budúcnosti úspešne vedeckovýskumne pracovať.

Za mimoriadne významnú pomoc v tomto smere považujeme vytvorenie detašovaného pracoviska fakulty v Modre v priestoroch a v spolupráci s Výskumným ústavom potravinárskym v Bratislave. Toto detašované pracovisko umožní potravinárskym katedrám pre potreby výučby i výskumu využívať všetku špičkovú laboratórnu techniku, ktorú tu má VÚP sústredenú a v blízkej budúcnosti realizovať aj štvrťprevádzkové až poloprevádzkové odskúšanie technológií vyvíjaných na škole. Je tu dostatok priestoru pre prácu diplomantov, aspirantov a vedeckých pracovníkov našich katedier. Sme presvedčení, že rozvoj tohto detašovaného pracoviska prinesie pozitívne výsledky pre našu školu i pre VÚP.

Za obdobie svojej existencie sa katedry v rámci svojich možností usilujú rozvíjať medzinárodné kontakty. Predovšetkým sme sa snažili, aby pracovníci našich katedier absolvovali dlhodobé stáže na zahraničných pracoviskách. To sa nám v určitom období vcelku darilo. V posledných rokoch sú možnosti dlhodobých pobytov veľmi obmedzené. Medzinárodná spolupráca so zahraničnými školami sa doteraz veľmi úzko zameriavala na socialistické štáty. V poslednom období sa črtajú možnosti užšej spolupráce s viacerými vysokými školami západnej Európy (napr. s Technickou univerzitou vo Viedni).

V súčasnosti sa formuje nová koncepcia výučby i vedeckovýskumnej činnosti na ČHTF v zmysle zmien práce na vysokých školách a vo vedeckovýskumnej základni v ČSFR. V duchu týchto zmien bude potrebné prispôbiť aj formy výchovy a profiláciu absolventov tak, aby na potrebnej odbornej úrovni boli schopní plniť nové úlohy, ktoré vyplynú z požiadaviek zavedenia trhového hospodárstva u nás.