

Львівська політехніка для реалізації Цілей сталого розвитку ООН



ЦІЛЬ 2. ПОДОЛАННЯ ГОЛОДУ

Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету

Основним завданням Студентського комбінату харчування є організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету, а також сторонніх споживачів через їдальні і буфети.

Комбінат харчування виготовляє і реалізує продукцію власного виробництва, а також здійснює облік і контроль роботи підприємств комбінату.

Студентський комбінат харчування є структурним підрозділом Національного університету «Львівська політехніка» і діє на основі Положення про Студентський комбінат харчування. В Студентському комбінаті харчування працюють 70 осіб.

Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету (продовження)

До складу студентського комбінату харчування входять:

- Їдальня 1 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня 2 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня 3 поверху, вул. Карпінського, 8
- Буфет 3 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня УК-1, вул. Карпінського, 2
- Їдальня по вул. Ак. Лазаренка, 44
- Буфет головного корпусу, вул. С. Бандери, 12
- Буфет УК-4, вул. О. Невського, 5
- Буфет УК-5, вул. С. Бандери, 30
- Буфет корпусу проблемної хімії, пл. Св. Юра, 3/4
- Буфет військової кафедри, вул. Кн. Романа 1/3
- Буфет гуртожитку 11, вул. Лукаша, 4
- Складські приміщення, вул. Карпінського, 8
- Кондитерський цех, вул. Карпінського, 8

Удосконалення матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності

У межах проєкту «До вершин з Рошен» у 2020 році здійснено капітальний ремонт та оснащено сучасним обладнанням і спеціалізованими лабораторними меблями п'ять лабораторій Інституту хімії та хімічних технологій. Зокрема, **створено спеціалізовану навчально-наукову Лабораторію технологічних процесів харчових виробництв на кафедрі технології органічних продуктів (площею 60 м²)** та чотири навчальних лабораторії загального призначення на кафедрі органічної хімії (площею по 40 м²).

До основного обладнання лабораторій належить ІЧ-спектрометри, спектрофотометри, рефрактометри, автоматичні густиноміри, висошвидкісні центрифуги, автоматичні титратори; загальнолабораторне обладнання – сушильні шафи, муфельні печі, аналітичні ваги, магнітні мішалки з підігрівом, термостати, дозатори змінного об'єму, лабораторний посуд тощо. Встановлено інтерактивні дошки з проекторами для роботи зі студентами.

Усе спеціалізоване лабораторне обладнання укомплектоване ліцензійним програмним забезпеченням. Загальна вартість проєкту становить 16,5 млн. грн.

Міжнародна науково-технічна конференція «Харчова хімія. Сучасні методи виробництва продуктів харчування, харчові добавки, пакувальні матеріали»

Конференція «Харчова хімія. Сучасні методи виробництва продуктів харчування, харчові добавки, пакувальні матеріали» відбулася 7-9 жовтня 2020 в режимі онлайн.

Мета – обмін досвідом між науковцями та виробниками харчових продуктів України та зарубіжжя в області:

- харчової хімії;
 - виробництва харчових продуктів та застосування харчових добавок;
 - пакувальних матеріалів у виробництві продуктів харчування,
- встановлення між ними зв'язків та розвиток співпраці.

Співорганізаторами заходу виступили провідні навчальні та наукові установи України: **Національний університет «Львівська політехніка»**, Національний університет харчових технологій та Інститут хімії високомолекулярних сполук НАН України.

Розробки працівників Університету. Варотокс-R5

Однією з хвороб бджіл, яка може призвести до загибелі цілих сімей, є варроатоз, що розвивається внаслідок ураження кліщем Варроа.

«ВАРОТОКС-R5» – препарат для лікування варроатозу, є комpositoною сумішшю природного походження похідних органічних карбонових кислот. Механізм дії є вибіркоким. Належить до класу акарицидів. Застосовується як для сильних, так і для слабких бджолиних сімей.

Основні переваги:

- спричиняє 100-відсоткову загибель кліщів;
- має виражену фунгіцидну дію;
- не викликає пристосованості мікроорганізмів;
- екологічно чистий та безпечний для людини;
- не накопичується в організмі бджіл.

Вирішує проблеми: лікування медоносних бджіл уражених кліщем Варроа.

Підрозділи, яких стосується розробка: ТБСФБ



Керівник розробки:

д-р хім. наук, професор Лубенець Віра Ільківна

Тематика розробки:

Раціональне природокористування.
Збереження довкілля

Сфера використання:

бджільництво, сільське господарство, ветеринарія, харчові технології

Науково-дослідні роботи у межах кафедральної тематики

Назва НДР	Науковий керівник	Термін виконання
Інститут хімії та хімічних технологій (ІХХТ)		
Вивчення пробіотичних та харчових властивостей молочнокислих напоїв	ЧЕРВЕЦОВА Вероніка Геннадіївна	06.19–06.24

