



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.

Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету



До складу студентської їдальні 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

Понад 200 учасників долучилися до проєкту стартап-школи Університету в агропродовольчій сфері



Co-funded by the
European Union



**GO TO BUSINESS
ВОРКШОПИ ТА
МЕНТОРСЬКІ СЕСІЇ**

**РЕЗУЛЬТАТИ
ПРОЄКТУ**

Понад дві сотні учасників долучилися до проєкту Go To Business, який реалізувала Tech StartUp School Національного університету Львівська політехніка за сприяння EIT Food – Європейського інституту інновацій і технологій у галузі продуктів харчування.

Проєкт підтримував стартап-команди, підприємців, фермерів у сфері агропродовольчої промисловості. У листопаді учасники долучалися до 10-годинних онлайн-воркшопів із розвитку стартапів та підприємництва, де здобули знання із заснування й розвитку власної справи. А в грудні та січні відбувалися двогодинні менторські сесії у сферах бізнес-процесів, маркетингу та експорту.

105 учасників відвідали воркшопи й отримали знання з критичного мислення, дизайн-мислення, валідації ідей, цільової аудиторії та стратегії блакитного океану, маркетингу, бізнес-моделі, ціннісної пропозиції, комунікації з клієнтом, створення команди, залучення інвестицій, презентації та пітчінгу. Учасники отримають фундаментальні навички, необхідні для досягнення успіху як підприємців в агропродовольчій сфері.

Тренерами заходів проєкту були Назар Подольчак, Наталія Данкова, Яна Левицька, Олександра Корчинська, Олег Дума. 100 учасників отримали індивідуальну менторську підтримку від Віри Пустовіт і Сергія Тризуба, а це 200 годин консультацій та різних запитів.

Рішення для агробізнесу, віртуальний друг та симуляція життя програміста: студенти-політехніки створюють власні стартапи



Львівський ІТ Кластер системно працює над тим, щоб молодь могла отримати якісну освіту в Україні, яка відповідає сучасним вимогам ринку. Без юних талантів неможливо уявити подальший розвиток техсфери.

У межах проєкту IT Expert Кластер підтримує 19 бакалаврських програм у чотирьох університетах Львова. З першого курсу студенти об'єднуються у команди та створюють власні проєкти під керівництвом менторів, експертів зі сфери та проходять практику в ІТ-компаніях. Найперспективніші ідеї переростають у справжні стартапи, зацікавлюють інвесторів і залучають фінансування. Ось найкращі студентські проєкти.



Студентка Львівської політехніки презентувала свою ідею на всесвітньому саміті інноваційних ідей у Берліні

Анастасія Дмитрів, студентка кафедри технології біологічно активних сполук, фармації та біотехнології Інституту хімії та хімічних технологій Львівської політехніки, стала переможницею конкурсу Falling Walls Lab Kyiv, за що отримала запрошення на всесвітній саміт інноваційних ідей, який відбувся 7–9 листопада 2024 року в Берліні. Там вона презентувала ідею розв'язання гастроентерологічних проблем за допомогою новітнього продукту з лактобактерій.

«На конференції я познайомилася з інноваторами із понад 70 країн світу. Для мене велика честь представити Україну на міжнародній арені. Я презентувала пробіотичне функціональне харчування, яке покращує стан здоров'я. Його особливість у тому, що воно доступне широкому загалу, приємне на смак та дуже корисне. Я сподіваюсь, що в подальшому вдасться розвинути цілу мережу пробіотиків у продуктах харчування», – зазначила Анастасія Дмитрів.



Докторант кафедри ФГІ взяв участь у вебінарі «Десикація соняшника 2.0: стратегія лідерства на світовому ринку»

The screenshot shows a Zoom webinar interface. At the top, there's a banner with the DroneUA logo and two drones flying over a field of sunflowers. Below the banner, the title 'ДЕСИКАЦІЯ СОНЯШНИКУ 2.0: стратегія лідерства на світовому ринку' is displayed. To the left of the title, it says '15 серпня 2024'. To the right, it shows the time '16:00-17:30' and the platform 'Zoom-платформа'. A 'Реєстрація' (Registration) button is also visible. Below the title, there's a section titled 'СОНЯШНИК 2024. ЗБЕРЕЖЕННЯ ВРОЖАЮ.' with a hashtag #AGRO&FUTURE. The main video area shows a drone flying over a field of sunflowers with the text 'Stay with Ukraine' overlaid. On the right side, there's a list of participants: 'Борис Четверіков...', 'Roman Kosenko...', and 'DroneUA official'. At the bottom, the name 'Анатолій Безолюк' and his title 'Керівник агронапрямку ГК DroneUA,' are displayed. The Zoom interface includes standard controls at the bottom like 'Unmute', 'Start Video', 'Participants', 'Chat', 'Share Screen', 'Summary', 'AI Companion', 'Reactions', 'Raise Hand', 'Apps', 'Whiteboard', 'Notes', and 'More'.

15 серпня докторант кафедри фотограмметрії та геоінформатики Інституту геодезії Львівської політехніки Борис Четверіков відвідав онлайн семінар-дискусію Open talk with DroneUA І Відкрита бесіда з DroneUA, де разом із представниками влади, експертами технологічних та агрохімічних компаній і власниками бізнесів обговорювали ефективні стратегії у вирощуванні соняшника, актуальні ринкові тенденції, а також економічні й технологічні переваги використання агродронів для десикації соняшника.

Розробки працівників Університету:

Молочнокислі ферментовані напої на основі мікробіоти «Тибетський грибок»

Виробництво ґрунтується на вдосконаленні біотехнологічних процесів і ґрунтується у поєднанні традиційних для молочної промисловості штамів молочнокислих бактерій та нових видів мікроорганізмів з пробіотичними властивостями. На цій основі розроблено технологію виробництва молочнокислого напою «Тайран».

Основні переваги:

- розширюють лінійку молочнокислих продуктів;
- є превентивними пробіотичними засобами для підтримання задовільного стану шлунково-кишкового тракту;
- можуть поєднуватись з різними органічними смаковими домішками.

Вирішує проблеми: створення нових ферментованих напоїв із пробіотичними властивостями.

Пропонуємо: продаж патенту, спільне доопрацювання розробки до промислового рівня

Право власності: ПУ на корисну модель № 87101 від 27.01.2014 р.

Підрозділи, яких стосується розробка: ТБСФБ



Керівник розробки:

д-р хім. наук, професор Лубенець Віра Ільківна

Тематика розробки:

Сучасні технології, матеріали та вироби в хімічній, фармацевтичній та медичній галузях

Сфера використання: харчова промисловість, сільське господарство

Розробки працівників Університету:

Розпилювач шоколадної маси

Дає змогу розпилювати розплавлений шоколад на бісквіти та драже у відкритих ємностях. Подача шоколаду до розпилювача здійснюється насосом через термоізолюваний рукав. Для підтримання необхідної температури шоколадної маси розпилювач оснащений нагрівною циркуляційною камерою теплої води. Розпилювання здійснюється через голчастий клапан за допомогою попередньо очищеного та нагрітого повітря. Подача необхідної кількості шоколадної маси контролюється мікропроцесорною системою керування. Гнучкий шарнір розпилювача дає змогу встановити його безпосередньо всередині дражувального барабана в необхідному положенні.

Технічні характеристики: Діаметр сопел розпилювача - 2,5мм Робочий тиск - 0,4мПа
Напруга живлення - 220В

Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати температуру нагрівання;
- регулювання тривалості вприскування.

Вирішує проблеми: автоматизації процесу дражирування продукції.

Пропонуємо: технологію, готовий продукт

Підрозділи, яких стосується розробка: РІТМ



Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

Сфера використання: харчова,
медична та інші галузі
промисловості

Розробки працівників Університету:

Змішувач сипких харчових продуктів

Призначений для змішування сипких, а також гранульованих продуктів харчової, хімічної та інших галузей промисловості для отримання однорідності завантаженої маси.

Технічні характеристики:

Об'єм робочої ємності змішувача – 134 дм³ (л)
Максимальний об'єм завантаження – 50 дм³ (л)
Частота обертання змішувача – 28 об/хв
Діаметр завантажувальної горловини – 200 мм

Деталі і вузли, які контактують з харчовим продуктом, виготовлені з нержавіючих сталей, дозволених до застосування.

Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати швидкість перемішування.

Вирішує проблеми: автоматизації процесу змішування виробів.

Пропонуємо: технологію, готовий продукт

Підрозділи, яких стосується розробка: РІТМ



Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

Сфера використання:

харчова промисловість

Розробки працівників Університету:

Вібраційні стекери подачі печива

Призначені для формування і подачі печива типу “пальчик” моношаром з певним проміжком на технологічне обладнання для його глазурування.

Технічні характеристики:

Робочий діапазон амплітуд коливань – 0,1-4,0 мм

Робоча частота коливань – 12 Гц

Маса – 42 кг

Габаритні розміри стекера:

- ширина – 1080 мм
- довжина – 1200 мм
- висота – 1150 мм

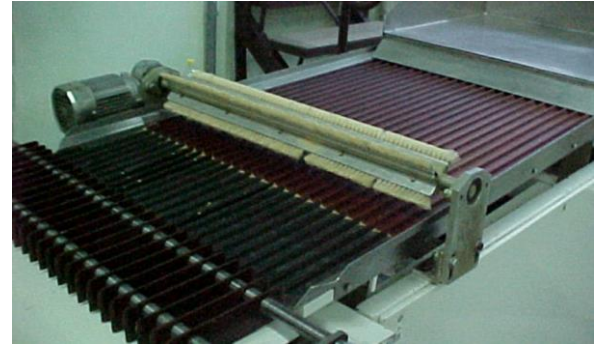
Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати швидкість транспортування.

Вирішує проблеми: автоматизації процесу транспортування виробів.

Пропонуємо: технологію, готовий виріб

Підрозділи, яких стосується розробка: РІТМ



Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

Сфера використання:

харчова промисловість

Розробки працівників Університету:

Екструдер для виготовлення посипки типу «Вермішель»

Екструдер призначений для виготовлення посипки типу «вермішель» з цукрової та шоколадної маси, гранульованих продуктів харчової та інших галузей промисловості.

Технічні характеристики:

Діаметр робочої ємності екструдера – 500 мм

Кількість робочих валків – 3 шт.

Частота обертання вала екструдера – 10-90 об/хв

Деталі та вузли, що контактують з харчовим продуктом, виготовлені з нержавіючих сталей та матеріалів, дозволених для застосування.

Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати сито;
- плавне регулювання продуктивності.

Вирішує проблеми: автоматизації процесу виготовлення виробів.

Пропонуємо: технологію, готовий виріб

Підрозділи, яких стосується розробка: РІТМ



Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

Сфера використання:

харчова промисловість

Розробки працівників Університету:

Фасувально-пакувальний автомат для сипких харчових та нехарчових продуктів

Призначений для фасування сипких продуктів із встановленням дати. Автомат складається з пакувального та дозуючого пристроїв. Дозування продукції може здійснюватись об'ємним або ваговим методом, залежно від потреб замовника. Формування пакета, його заповнення, зварювання та нанесення дати відбувається автоматично. Автомат може оснащуватись імпульсними колодками зварювання для матеріалів типу поліетилен і постійними нагрівними колодками для матеріалів типу поліпропілен.

Технічні характеристики:

Продуктивність – 30-60 пакетів/хв

Точність дозування – 1%

Маса пакованої продукції – 20 г–2 кг

Основні переваги:

- легкість налагоджування;
- можливість змінювати габарити пакета;
- плавне регулювання продуктивності.

Вирішує проблеми: пакування сипкої продукції в пакет з термозварного матеріалу.

Пропонуємо: технологію, готовий виріб

Підрозділи, яких стосується розробка: РІТМ



Керівник розробки:

к.т.н., доц. Боровець Володимир Михайлович

Тематика розробки:

Галузеве машинобудування

Сфера використання:

підприємства (харчові, будівельні, хімічні) з необхідністю пакування продукції

Науково-дослідні роботи,
що фінансуються
за рахунок коштів держбюджету

Назва НДР	Науковий керівник	Термін виконання
Технологічні рішення для оперативного контролю якості та безпечності харчових продуктів та спиртних напоїв	Роман НЕБЕСНИЙ	2024 – 2026

Науково-дослідні роботи у межах кафедральної тематики

Назва НДР	Науковий керівник	Термін виконання
Вивчення пробіотичних та харчових властивостей молочнокислих напоїв	КОМАРОВСЬКА-ПОРОХНЯВЕЦЬ Олена Зорянівна	06.19–12.25

