

Татьяна Бойцова:

мы готовим поистине штучных специалистов для отрасли

Профессорско-преподавательский состав Дальрыбвтуза — залог авторитета университета. Ярким примером преданности делу и многолетнего вклада в подготовку кадров для рыбной отрасли является Татьяна Марьяновна Бойцова — доктор технических наук, профессор с богатым опытом в преподавании и исследованиях. Ее многолетний труд в системе высшего образования отмечен множеством наград: званиями почетного работника рыбного хозяйства, почетного работника науки и техники, дипломом «Золотая кафедра России»; она — член-корреспондент Российской академии естествознания (РАЕ), академик МАНЭБ, федеральный эксперт по качеству профессионального образования.

Вдохновила мечта о Курилах

Татьяна Бойцова сама окончила Дальрыбвтуз, став одной из лучших студенток на своем курсе. Выбор специальности «Технология рыбных продуктов» был вдохновлен романтической мечтой — побывать на Курильских островах. Мечта сбылась быстро: уже на первом курсе студенты отправились проходить практику на Шикотане, где располагался рыбоперерабатывающий комбинат. Как вспоминает Татьяна Марьяновна, романтики хватило даже с избытком: именно тем летом 1969 года возле Курил произошло землетрясение, и островитяне ожидали цунами, взобравшись на одну из самых высоких вершин.

Образовательная программа того времени отличалась глубокой инженерной подготовкой: студенты изучали сопромат, теоретическую механику, детали машин и механизмов, начертательную геометрию.

— То есть у нас инженерная подготовка была, наверное, выше, чем у механиков и аппаратчиков, —

вспоминает Татьяна Марьяновна, гордясь универсальностью и качеством своего образования.

С 1992 года она преподает в Дальрыбвтузе, защитив сначала кандидатскую, а затем и докторскую диссертации. Темы ее исследований касались актуальной проблемы — автоматизированной разделки малоразмерных рыб и получения пищевого фарша. Вклад профессора в науку заметен: на ее счету 15 патентов и более 250 опубликованных научных работ; под ее руководством защищено более 20 магистерских и 12 кандидатских диссертаций. В течение 30 лет Татьяна Бойцова является членом диссертационных советов по защите кандидатских и докторских диссертаций.

В 1995 году Татьяна Марьяновна запатентовала технологическую разработку — мармелад из водорослей. Сегодняшние студенты Института пищевых производств Дальрыбвтуза продолжают развивать эту идею, представляя железные продукты с агар-агаром на всероссийских конкурсах и завоевывая призовые места.



Штучные кадры для современной промышленности

В дисциплинах, которые сегодня преподает Татьяна Бойцова, особое внимание уделяется качеству промысловых биоресурсов и методам их оценки, что напрямую связано с безопасностью и конкурентоспособностью российской продукции на мировом рынке; технологиям обработки сырья и особенностям комплексной переработки непосредственно в районе промысла на судах — важнейшему звену цепочки «добыча–переработка–реализация»; производству непищевой и технической продукции из водных биоресурсов — перспективному направлению, открывающему новые ниши для рыбопромышленной отрасли.

Но уникальность подхода Татьяны Бойцовой не только в глубине технических знаний. Ее дисциплины, такие как «Введение в системный анализ», учат студентов видеть отрасль в целом — связывать технологические процессы с экономическими, экологическими и социальными факторами. Это формиру-

ет у выпускников системное мышление, столь необходимое для решения задач завтрашнего дня.

Через личность Татьяны Бойцовой ярко проявляется философия Дальрыбвтуза: здесь наука неотделима от реальных потребностей отрасли, а подготовка кадров для рыбного хозяйства стала миссией, связанной с воспитанием ответственных профессионалов. Именно такие кадры, в которых сочетаются интеллект, опыт и гражданская позиция, делают вуз надежным партнером и гарантом устойчивого развития рыбной промышленности.

Кафедра «Промышленное рыболовство», где работает Татьяна Бойцова, активно развивается. Сегодня здесь доступны два магистерских направления: «Процессы и системы промышленного рыболовства» и «Организация и управление промыслово-технологической деятельностью на судах рыбопромыслового флота».

Последнее направление было открыто три года назад. За это время состоялось

два небольших выпуска магистров — такие специалисты становятся настоящей редкостью на рынке труда. Их компетенции позволяют организовывать работу на всех этапах функционирования рыбохозяйственного предприятия: от вылова рыбы до производства консервов, полуфабрикатов и их сбыта. Выпускники успешно занимают должности управляющих директоров в рыбодобывающих и перерабатывающих компаниях, руководят процессами добычи и обработки на судах. В условиях модернизации рыбопромыслового флота такие кадры особенно востребованы.

Наука на службе у отрасли: решение актуальных задач

Перед рыбохозяйственной отраслью сегодня, как и много лет назад, стоят задачи повышения эффективности комплексной и глубокой переработки водных биоресурсов. Решать эти задачи помогает наука. Ученые сходятся во мнении, что ключевую роль в этом должны играть грамотная организация тех-

нологического цикла и помощь государства. Вспомним советский опыт: себестоимость банки сайровых консервов достигала 15 рублей, но розничная цена была лишь 55 копеек — яркий пример масштабной господдержки и заботы о населении. Сегодня подобные механизмы сохраняются, хотя и в меньших объемах. При этом наука получает все более весомую поддержку из негосударственных источников: от частных инвесторов, венчурных и эндаумент-фондов.

Татьяна Бойцова приводит как пример конкретные отраслевые вызовы. Например, в производстве рыбного фарша сурими выход готового продукта составляет лишь 12–15 % от массы целой рыбы, а для промывки требуется 5 литров пресной воды на каждый килограмм. При этом водорастворимый белок и ферменты из этой воды после завершения процесса могут быть использованы в сопутствующих производствах кормов для животных. Также можно найти применение рыбным бульонам и отварам, остающимся после обработки водорослей. Кстати,

в настоящее время Татьяна Марьяновна с учениками изучает возможности использования микроводослей в технологии имитированных и функциональных продуктов питания. Интересные результаты дает также изучение комплексной переработки внутренностей кальмаров для получения биологически активных веществ.

С приходом в Дальрыбвтуз нового проректора по научной и инновационной деятельности Марины Соколовой Татьяна Бойцова связывает большие надежды. По ее мнению, одна из ключевых задач вуза —

Главные преподавательские качества Татьяны Марьяновны — увлеченность и компетентность — неизменно вызывают искреннюю благодарность у молодежи.



выстроить продуктивное партнерство с бизнесом. Разработки ученых могут заинтересовать компании, работающие в сфере рыбопереработки, а бизнес, в свою очередь, способен финансировать доработку технологий до стадии промышленного внедрения. Такой симбиоз ускорил бы переход от лабораторных идей к реальным производственным решениям, укрепив позиции российской рыбопромышленной отрасли.

Нужно отметить, что дальневосточные рыбопромышленники активно пользуются знаниями профессора. Вместе с коллегами она проводит регулярные лекции-семинары в компаниях «Русский Краб», «НЕРЕЙ», консультирует специалистов отрасли.

Преподавательский талант зажигает «свет в голове» студентов

Главные преподавательские качества Татьяны Марьяновны — увлеченность и компетентность — неизменно вызывают искреннюю благодарность у молодежи.

— Хочу сказать спасибо Татьяне Марьяновне за ее потрясающую способность объяснять сложные вещи простым языком. Раньше мне казалось, что многие темы я никогда не пойму, но на ее парах будто включается свет в голове. Она разбивает материал на логические части, приводит жизненные примеры и никогда не торопит, — говорит магистрантка первого курса Виталина Мязина.

Этот подход — превращать сложные технические дисциплины в понятный и увлекательный процесс — говорит о настоящем таланте профессора. Татьяна Марьяновна не ограничивается формальным изложением информации: она стремится воспитывать у студентов системное мышление, учит видеть прикладное значение научных теорий. Ее занятия становятся мостом между академией и реальной отраслью, помогая будущим специалистам уверенно ориентироваться в профессиональных вызовах. Неудивительно, что выпускники, прошедшие через ее курсы, демонстрируют высокий уровень компетенций и быстро адаптируются к требованиям рыбопромышленной сферы. ●