ЦИТАТА НОМЕРУ

ТЕ, ЯКИМ КУРСОМ ВИ ЙДЕТЕ, НАБАГАТО ВАЖЛИВІШЕ, НІЖ ВАША ШВИДКІСТЬ.

Стівен КОВІ.

ТЕМА НОМЕРУ

СТАЛИ ВІДОМИМИ ІМЕНА ПЕРЕМОЖЦІВ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ ОНАХТ-2019»

стор. 2

ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 12 (10106) 20 липня 2020 рік

АБІТУРІЄНТАМ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ: ПРО УНІКАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ Й ПЕРСПЕКТИВИ

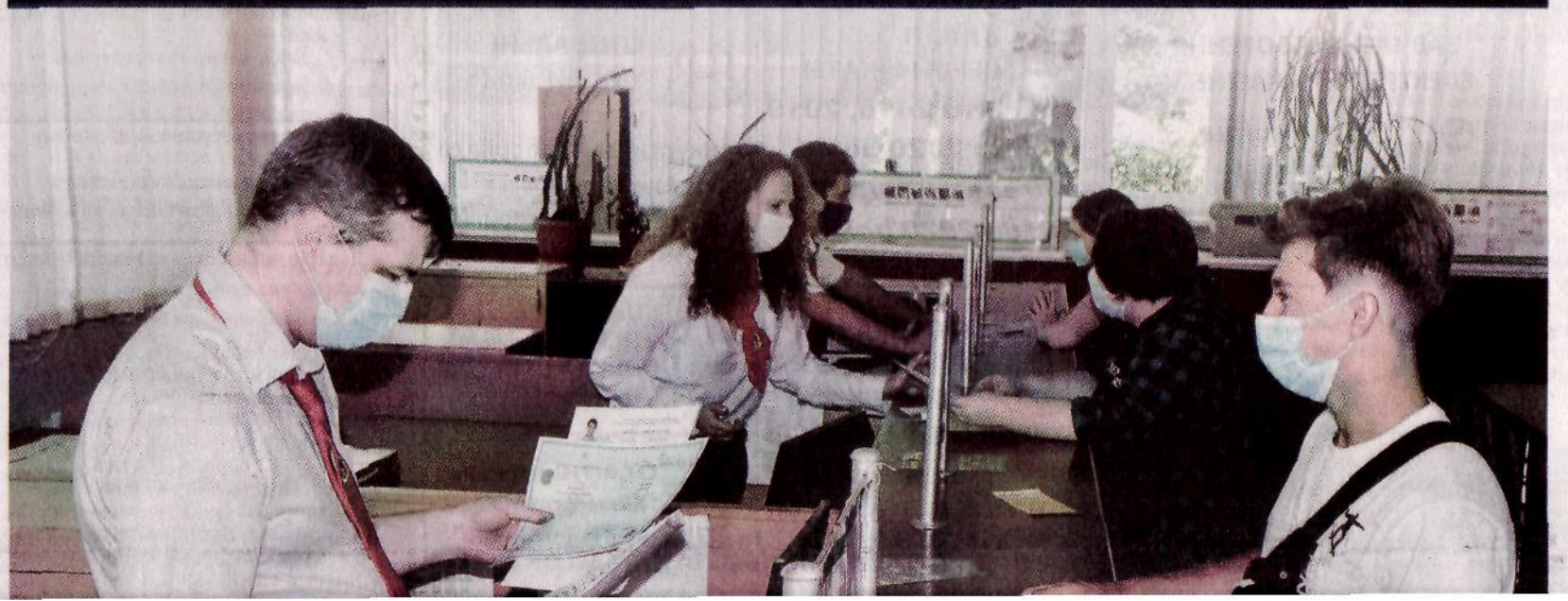
СТОР. 3

ДУМКА СТУДЕНТІВ

СТУДЕНТИ ОНАХТ: «РИЗИКУЙТЕ! НЕ БІЙТЕСЯ ЩОСЬ ЗМІНЮВАТИ В

ВСТУПНА КАМПАНІЯ ОНАХТ-2020

НОВІ ВИКЛИКИ – НОВІ МОЖЛИВОСТІ!



НЕ БІЙТЕСЯ ЩОСЬ ЗМІНЮВАТИ В СВОЄМУ ЖИТТІ!»
СТОР. 4

НАВЧАННЯ

«ЦИФРОВІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ В ОНАХТ – БУТИ!»
СТОР. 4

АКТУАЛЬНО

ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ ОНАХТ: ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛІСТІВ
СТОР. 6

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ПРИЙМАЛЬНА КОМІСІЯ ОНАХТ: АКТУАЛЬНІ НОВИНИ

СТУДЕНТИ ОНАХТ: НАШІ ВРАЖЕННЯ ПРО ЛІТО

ПІД ЧАС КОНСУЛЬТАЦІЇ АБІТУРІЄНТІВ В ОНАХТ

Запровадження карантинних обмежень навесні 2020 року є вагомим фактором, що надає особливого забарвлення черговій вступній кампанії в Україні. Зміна термінів вступної кампанії, алгоритму дій та певні вимоги під час вступу стали емоційним викликом для багатьох абітурієнтів та їхніх батьків. Попри унікальні зміни Одеська національна академія харчових технологій робить все можливе задля забезпечення успішного та комфортного вступу на навчання. Діяльність колективу ОНАХТ з профорієнтаційної роботи та підготовки до вступу в багатьох напрямах стала більш результативною, а комунікації зі вступниками набули нових сучасних інформатизованих форм.

ЧЛЕНИ ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ 2020

Приймальна комісія ОНАХТ та весь колектив академії має рішучий, бадьорий та впевнений настрій напередодні чергової вступної кампанії. Крім того, для вступників є унікальні пропозиції які продиктовані особливостями часу. Нові виклики – нові можливості!

У 2020 році ОНАХТ здійснюватиме прийом на навчання для здобуття ступенів бакалавра та магістра, відокремлені структурні підрозділи академії – для здобуття фахового молодшого бакалавра та ступеня бакалавра (в Одеському технічному коледжі). Рішенням Вченої ради в структурі академії створено підготовчий центр «Стартовий факультет». Перший набір слухачів на «Стартовий факультет» розпочався 10-го червня і триває до 15-го вересня.

Нововведення в умовах прийому цього року матимуть суттєвий вплив на характер вступної кампанії для всіх закладів вищої освіти та насамперед вступників. Уже традиційно більшість новацій стосується вступу на базі повної загальної середньої освіти (ПЗСО). Абітурієнти на базі ПЗСО отримають можливість підвищити свої конкурсні бали відповідно до трьох видів коефіцієнтів, запроваджених Міністерством освіти і науки України: регіональний, галузевий та сільський. Регіональний коефіцієнт (РК=1,02 для Одеської області) забезпечує підвищення конкурсного балу на 2% при подачі заяв на вступ до ОНАХТ на всі спеціальності. Галузевий коефіцієнт (ГК=1,02) має орієнтованість на інженерно-технічні спеціальності. В ОНАХТ цей коефіцієнт буде враховано для 11 спеціальностей у разі подання заяв з пріоритетами 1 та 2. Сільський коефіцієнт (СК=1,02) передбачений для осіб, зареєстрованих у сільських населених пунктах, які здобули середню освіту в сільських навчальних закладах у 2020 році. Сільський і регіональний коефіцієнти підвищують конкурсний бал вступників при подачі заяв на вступ до ОНАХТ на всі спеціальності.

Цьогоріч вже традиційно подання заяв на перший курс ступеня бакалавра за денною та заочною формами навчання відбуватиметься в електронній формі. Втім, уперше вступники пільгових категорій отримають можливість подати електронні заяви та скан-копії відповідних документів, що підтверджують спеціальні умови при вступі. У паперовій формі можуть подавати заяви вступники, які мають спеціальні умови для участі в конкурсі або певні розбіжності в персональних даних.

ВІДПОВІДАЛЬНИЙ СЕКРЕТАР ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ МАР'ЯНА КАШКАНО

З 30-го липня в Приймальній комісії ОНАХТ розпочне роботу Консультаційний Центр для абітурієнтів, які вступатимуть на освітні рівні бакалавра (на основі ПЗСО) та магістра за результатами ЄВІ. Метою діяльності сучасного інформаційного центру, робота якого забезпечена високопрофесійними консультантами, є допомога вступникам у створенні електронних кабінетів та завантаженні необхідних для вступу документів. Починаючи з 5-го серпня, для абітурієнтів, які планують вступ на освітній рівень магістра, буде відкрито можливість подавати заяви про вступ.

ПРОДОВЖЕННЯ НА 2 й СТОР.

НОВІ ВИКЛИКИ – НОВІ МОЖЛИВОСТІ!

■ ПРОДОВЖЕННЯ. ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

Випускники шкіл отримають таку можливість дещо пізніше: з 13-го серпня в електронних кабінетах з'явиться опція подачі електронних заяв. У 2020 році при вступі на бюджетні конкурсні пропозиції випускники зможуть подати 5 заяв. Слід зазначити, що на контрактну форму навчання кількість заяв не обмежується. Дійсними для вступу будуть сертифікати ЗНО 2018, 2019 та 2020 років, крім іноземної мови (приймаються сертифікати 2018, 2019 та поточного року). Незмінною залишається система пріоритетності заяв. Найвищий пріоритет, що дорівнює 1, показує абсолютну впевненість абітурієнта під час вибору спеціальності для вступу. Важливою особливістю вступної кампанії в ОНАХТ є ефективна підтримка ків у 2020 році суттєво розширилася. Серед школярів, які брали участь в олімпіадах, були випускники Запорізької, Вінницької, Хмельницької, Сумської, Івано-Франківської, Миколаївської та Херсонської областей. Сертифікати, які отримали переможці, надають їм право на додаткові 20 балів до ЗНО з відповідного предмету при вступі до ОНАХТ. Крім того, грамотами Ректора були нагороджені учасники, які здобули перемогу в олімпіадах з трьох та чотирьох предметів.

У 2020 році Міністерство освіти і науки частково видозмінило квоти для вступників пільгових категорій. Квота-1 (10 % від максимального обсягу держзамовлення) призначена для сиріт, дітей з інвалідністю, осіб, які за станом здоров'я не можуть здавати ЗНО, а також для учасників бойових дій. Крім того, для певної категорії абітурієнтів передбачено спеціальні умови для уча- ні кредити на навчання стали одним з нових способів оплати освітніх послуг, які запропонувало Міністерство цього року. Така тенденція є виправданою в умовах запровадження Кабінетом міністрів України індикативної вартості навчання, що суттєво підвищило вартість освітніх послуг за рядом спеціальностей сфери менеджменту, обслуговування, інформаційних технологій та економічного блоку. Своєю чергою Одеська національна академія харчових технологій інформує вступників, які будуть зараховані на контрактну форму навчання, про державну систему податкових знижок, що дає можливість повернути 18% від вартості навчання щорічно для замовників освітніх послуг, які є платниками податків (стаття 166 Податкового кодексу України).

Вступна кампанія для молодших спеціалістів, які планують вступити на ступінь бакалавра, триватиме з

ВСТУПНА КАМПАНІЯ 2020: ОСОБЛИВОСТІ

ЗАВЧАСНЕ СТВОРЕННЯ ЕЛЕКТРОННИХ КАБІНЕТІВ

з 1 серпня

реєстрація електронних кабінетів

ДІЙСНІ СЕРТИФІКАТИ ЗНО 2018, 2019 та 2020 років

**** ЗНО з іноземної мови - 2018 - 2020 років***

СПЕЦІАЛЬНІ УМОВИ щодо участі у конкурсному відборі для певної категорії абітурієнтів (пільговики)

13 - 22 серпня

подача електронних заяв на ступінь бакалавра

ДОДАТКОВІ КОЕФІЦІЄНТИ

РК - 1,02 (регіональний)
ГК - 1,02 (галузевий)
СК - 1,02 (сільський)

МОТИВАЦІЯ ДЛЯ ВСТУПУ НА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ:

- 10 балів випускникам підготовчих курсів ОНАХТ
- До 20 балів до

ОКРЕМИЙ ПЕРЕЛІК ПРЕДМЕТІВ ЗНО НА КОНТРАКТ

Освітні центри "Крим-Україна" "Донбас-Україна" на базі ОНАХТ

Вступ на базі повної загальної середньої освіти

Етапи вступної кампанії	*Денна, заочна форми навчання*
Початок прийому заяв та документів	13 серпня
Закінчення прийому заяв та документів від осіб, які мають право складати вступні іспити, проходити співбесіди	18:00 16 серпня
Закінчення прийому заяв та документів від осіб, які не складають вступних випробувань (на базі ЗНО)	18:00 22 серпня
Проведення співбесід	16 – 18 серпня
Проведення вступних іспитів	✓ 7 – 12 серпня ✓ 20 – 22 серпня
Оприлюднення рейтингового списку вступників на місця за державним замовленням, *не пізніше*	12:00 27 серпня
Виконання вступниками вимог до зарахування (подання оригіналів документів), *не пізніше*	
✓ за державним замовленням	✓18:00 31 серпня
✓ за кошти фізичних та юридичних осіб	✓18:00 8 вересня
Зарахування вступників, *не пізніше*	
✓ за державним замовленням	✓12:00 5 вересня
✓ за кошти фізичних та юридичних осіб	✓12:00 14 вересня
Додатковий набір на навчання за кошти фізичних та юридичних осіб	19 вересня – 16 жовтня

Прийом документів для вступу на ступінь магістра триватиме з 5-го до 22-го серпня (основний набір для денної та заочної форм навчання). Вступні іспити відбуватимуться в два етапи: I етап – 7–12 серпня, II етап – 23–26 серпня. Додатковий набір на контрактну форму навчання триватиме до 22-го листопада. Вступ на ступінь магістра передбачає проходження вступних іспитів зі спеціальності та іноземної мови. Особливістю вступної кампанії ливість вступати за результатами вступного спиту з іноземної мови.

Зміни є невід'ємною складовою не лише Умов прийому та вступної кампанії, але й вагомою частиною життя. Цього літа тисячі випускників шкіл готуються до суттєвої зміни свого статусу. Вчора були ще школярами, сьогодні – абітурієнти, а згодом – студенти. Такі динамічні зміни є вкрай важливою запорукою розвитку та рушійною силою в житті кожного.

РК - 1,02 (регіональний)
ГК - 1,02 (галузевий)
СК - 1,02 (сільський)

ОНАХТ

• До 20 балів до сертифікату ЗНО за участь у Всеукраїнських олімпіадах ОНАХТ

"Донбас-Україна" на базі ОНАХТ

5 ЗАЯВ НА 5 спеціальностей на базі ПЗСО

ШИРОКИЙ КОНКУРС НА 1-ИЙ КУРС ЗА СТУПЕНЕМ БАКАЛАВР

мінімальні та максимальні обсяги державного замовлення

вступників. Так, випускники підготовчих курсів отримають до 10 балів до загального конкурсного при вступі на інженерно-технічні спеціальності (11 спеціальностей).

Важливою складовою успішного вступу для найбільш активних абітурієнтів у 2020 році стали Всеукраїнські олімпіади для випускників шкіл з базових предметів, які відбулися навесні. За підсумками другого дистанційного туру переможцями Всеукраїнських олімпіад стали 63 випускники шкіл. Варто зазначити, що географія учасності в конкурсному відборі. Наприклад, вступні іспити мають право проходити учасники АТО, сироти та прирівняні до них особи, а також абітурієнти, які через захворювання не змогли складати ЗНО. Проходження співбесід передбачене для інвалідів війни, чорнобильців (з цим правом) та маломобільних осіб з інвалідністю. Спеціальні умови при вступі також передбачають можливість переведення на вакантні бюджетні місця (за їхньої наявності) та отримання цільових пільгових державних кредитів на навчання. До речі, саме держав-

13-го до 22-го серпня (основний набір для денної та заочної форм навчання). Додатковий набір на контрактну форму навчання – до 22-го жовтня. Збережено перехресний вступ за умови успішного проходження додаткового вступного випробування, що дозволяє молодшим спеціалістам здобути іншу спеціальність. Такі категорії абітурієнтів можуть брати участь у конкурсі на бюджетні місця не лише в разі вступу на споріднену спеціальність, а також на всі інженерно-технічні спеціальності ОНАХТ.

го листопада. Вступ на ступінь магістра передбачає проходження вступних іспитів зі спеціальності та іноземної мови. Особливістю вступної кампанії 2020 року є складання ЄВІ (єдиного вступного випробування) з іноземної мови абітурієнтами, які вступатимуть на всі спеціальності. В минулому році ЄВІ було необхідною складовою для вступу лише на вісім спеціальностей. Випускники освітнього рівня бакалавр, своєчасно проінформовані та підготовлені до складання Єдиного вступного іспиту з іноземної мови, виявили активність щодо участі в ЄВІ. Кафедра іноземних мов ОНАХТ забезпечила своєчасні ефективні семінари та тренінги з метою підготовки вступників до успішного складання єдиного вступного іспиту в 2020 році. Приймальна комісія ОНАХТ здійснила реєстрацію на ЄВІ більш ніж 900 бакалаврів у період з травня по червень. ЄВІ з іноземної мови відбулося 3-го липня. Для вступників на рівень магістра, які здобули освітній рівень магістра або ОКР «Спеціаліст» раніше, ЄВІ не обов'язкове. Така категорія вступників має мож-

Вступна кампанія 2020 року значною мірою стане відображенням ефективної та творчої роботи всього колективу академії. Адаптивна модель менеджменту, яка реалізована в ОНАХТ, спрямована на забезпечення успішного вступу на навчання навіть в умовах карантинних обмежень. Наш колектив є проактивним та здатним створювати інновації в часи «стабільних змін». Саме такий підхід є одним зі складових елементів у філософській концепції здобуття вищої освіти в ОНАХТ. Саме в такому колективі майбутні студенти здобудуть вкрай важливі навички для подальшої професійної діяльності, реалізації своїх прагнень. Приймальна комісія та весь колектив академії бажають успішного вступу на навчання всім цьогорічним вступникам!

Мар'яна КАШКАНО,
ВІДПОВІДАЛЬНИЙ СЕКРЕТАР ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ.

СТАЛИ ВІДОМІ ІМЕНА ПЕРЕМОЖЦІВ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ ОНАХТ-2019»

Фото Миколи Будка

РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ З ПЕРЕМОЖЦЯМИ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ–2019».

Одеська національна академія харчових технологій мотивує на відмінне навчання не тільки своїх студентів, а й абітурієнтів. І найкращим прикладом цьому є конкурс «Кращий абітурієнт ОНАХТ – 2019», який став вже традиційним у стінах нашого закладу вищої освіти. Вже 11 років поспіль адміністрація та Союз випускників академії нагороджує найкращих студентів першого курсу кожного з 10 факультетів, які продемонстрували високий рівень знань під час вступу і підтвердили його після складання першої сесії.

Основна мета конкурсу – виявити працелюбних, талановитих і цілеспрямованих студентів та заохотити їх до подальшого навчання. Конкурс проходив у два етапи. На першому етапі визначалися абітурієнти з найвищим балом при вступі. Потім ці результати необхідно було підтвердити в ході навчання. Після першої сесії декани факультетів підбили підсумки та визначили кращих з кращих, які отримали не тільки планшети та дипломи, а й справжнє визнання своїх досягнень.

ВІТАЄМО ПЕРЕМОЖЦІВ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ ОНАХТ – 2019»!

- **Анна Голубкова,** факультет технології зерна і зернового бізнесу;
- **Владислава Брайко,** факультет менеджменту, маркетингу і логістики;
- **Каріна Заблоцька,** факультет технології вина та туристичного бізнесу;
- **Аліна Гуляєва,** факультет технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- **Марія Баєва,** факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- **Катерина Бровко,** факультет економіки, бізнесу і контролю;
- **Іван Делі,** факультет комп'ютерних систем та автоматизації;
- **Єлизавета Власюк,** факультет нафти, газу та екології;
- **Станіслав Гостев,** факультет низькотемпературної техніки та інженерної механіки;
- **Даниїл Протасов,** факультет комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту.

Рівень знань кожного з переможців та активна життєва позиція ще раз підтверджують ефективність інноваційної системи підготовки кадрів в ОНАХТ. Вітаємо переможців з першим кроком на шляху до успіху! Бажаємо наснаги, успіхів та нових перемог!

Дар'я ГНАТОВСЬКА,
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ: ПРО УНІКАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ Й ПЕРСПЕКТИВИ

Факультет технології вина та туристичного бізнесу – це потужний департамент інституту ім. М.В. Ломоносова ОНАХТ, який надає унікальні можливості й перспективи студентам, а у майбутньому – затребуваним фахівцям.

Виноробство – це не просто цікава, благородна і затребувана професія. Це творча, інтелектуальна і високопрофесійна діяльність людини, яка може бути прирівняна до високого мистецтва! Творчість винороба полягає в тому, щоб, зберігаючи традиції і консерватизм класичних технологій, успішно впроваджувати інновації, отримуючи продукт найвищої якості.

Ці принципи закладені в основу підготовки фахівців на кафедрі технології вина та сенсорного аналізу ОНАХТ. Глибока теоретична база підготовки студентів в галузі хімії, мікробіології та технології вина закріплюється практичними навичками при проходженні ознайомчої, технологічної, виробничої та дослідницької практик на кращих виноробних підприємствах країни та світу.

Кафедра технології вина та сенсорного аналізу готує висококваліфікованих бакалаврів та магістрів за спеціалізацією «Технології продуктів бродіння та виноробства». Плідна навчальна, наукова, методична діяльність кафедри протягом більш ніж 70 років дозволила стати однією з провідних кафедр в галузі, консультаційним центром для виноробних підприємств різного масштабу.

З метою удосконалення рівня підготовки за участю кафедри створені навчально-виробничі комплекси, що дозволяють використовувати для навчального процесу виробничі ресурси передових спеціалізованих підприємств України, сучасне аналітичне обладнання лабораторій.

Кафедра входить до міжнародної організації OENOVITI International Network, діяльність якої спрямована на вдосконалення наукових досліджень і

Унікальність програми підготовки:

- постійний «діалог» - теорія-практика: теоретична підготовка та впровадження отриманих знань в рамках практичної підготовки на кожному курсі навчання;
- у кожного випускника в активі власне зроблене його руками вино;
- необмежені можливості для участі студентів і викладачів в міжнародних проектах, отримання подвійних дипломів магістрів, стажувань на провідних підприємствах і в закладах вищої освіти світу;
- конкурентні знання та вміння міжнародного рівня для роботи не тільки в Україні, але й за кордоном;
- можливість зміни напряму роботи після випуску в залежності від області переваг: виробництво, реклама і маркетинг, торгівля, менеджмент, державна стандартизація і регулювання.

Тетяна ЛОЗОВСЬКА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ОНАХТ.

•••

В 2017 році на кафедрі відкрили сучасну і єдину в Україні лабораторію сенсорного аналізу за підтримки ПТК Шабо, меценатів, почесних випускників ОНАХТ. Це дало змогу відкрити освітньо-наукову магістерську програму «Сенсорний аналіз в харчових виробництвах».

В сучасному світі сенсорний аналіз вже давно визнано необхідним інструментом харчових виробництв. Він є невід'ємною частиною R&D при розробці принципово нових та інноваційних продуктів, а також важливим елементом при контролі якості PDO та PGI продуктів. Сьогодні кожний виробник в харчовій галузі розуміє важливість сенсорного аналізу для майбутнього успіху своєї компанії. В умовах посилення конкуренції на продовольчому ринку сенсорний аналіз стає дуже важливим та незамінним інструментом не тільки для контролю якості, але й для маркетингу. Разом

тей, впливу сировини на якість готових продуктів, правила дегустації та можливі напрями розробки нових типів продуктів вищезазначених груп.

Серед найбільш пріоритетних наукових напрямів кафедри можна відмітити наступні: сенсорні дослідження для підприємств харчової промисловості з метою вивчення споживчих переваг продукції; розробка нових продуктів за допомогою методів сенсорного аналізу та застосування R&D технологій, застосування дескрипторного профільного методу сенсорного аналізу в сучасній харчовій промисловості та створення сенсорних профілів харчових продуктів; застосування сенсорного аналізу як інноваційного інструменту у створенні бренду «Вина України/ Wines of Ukraine»; розробка системи умов для формування категорії якості регіональних ігристих вин України; розробка і вдосконалення технології столових і кріплених вин різних категорій; розробка способів фізико-хімічної стабілізації вин нетрадиційними білковими речовинами з рослинної сировини і сучасними стабілізаторами; обґрунтування і розробка технології кріофракці-

Фото з архіву

ЕКСКУРСІЯ СТУДЕНТІВ ТА ВИКЛАДАЧІВ НА ВИРОБНИЦТВО СОКІВ

ні класичних підходів з інноваційними рішеннями. Тому отримані знання і навички дозволяють випускникам кафедри професійно і впевнено реалізовувати свій потенціал на сучасних консервних заводах та інших підприємствах харчової галузі.

Перспективною і затребуваною для сьогодення і майбутнього є **підготовка фахівців за професійним спрямуванням «Технології питної води та водний менеджмент» в рамках спеціальності 181 «Харчові технології».** Україна та багато інших країн світу мають обмежені ресурси прісної води. Крім того, стрімко погіршується якість води в природних водоймах. Для стабільного розвитку і випуску якісної харчової продукції підприємства галузі вимушені впроваджувати ефективну водопідготовку і оборотне водопостачання, очищувати стічні води. А тому кваліфіковані фахівці, здатні на сучасному рівні проектувати, розробляти, впроваджувати і забезпечувати роботу систем оброблення води та контроль її якості затребувані у вітчизняній та світовій харчовій індустрії. Підготовку таких фахівців успіш-

тики та біоінженерії для створення технологічних продуцентів біопродукції у різних сферах застосування біотехнології; біотехнолог; майстер виробничої дільниці; аналітик-мікробіолог; інспектор з контролю якості продукції; менеджер з продажу біопродукції; ревізор з виробничо-технічних і економічних питань; помічник керівників підприємств, керівників виробничих та інших основних підрозділів; помічник керівників малих підприємств без апарату управління.

Шановні абітурієнти, долучайтесь до спільноти фахівців з біотехнологій і біоінженерії, технологій переробки плодів і овочів, технологій питної води та водного менеджменту! Кафедра біоінженерії і води ОНАХТ допоможе Вам досягти успіху на цьому шляху!

Олена ІЛЬЄВА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ БІОІНЖЕНЕРІЇ ВОДИ
Вікторія НОВОСЕЛЬЦЕВА,
АСИСТЕНТ КАФЕДРИ БІОІНЖЕНЕРІЇ І ВОДИ

•••

На факультеті здійснюється підготовка фахівців для індустрії гостинності за спеціальністю 242 «Туризм» (освітня програма «Міжнародний туризм») випусковою кафедрою туристичного бізнесу та рекреації.

Випускники мають можливість навчитись організовувати трансфер, розміщення, харчування та розваги для туристів, мають змогу у майбутньому працювати керівниками туристичних компаній, відповідних департаментів, займати посади в держслужбі за відпо-

Кафедра входить до міжнародної організації OENOVITI International Network, діяльність якої спрямована на вдосконалення наукових досліджень і професійної підготовки фахівців в галузі виноробства. До складу OIN входять 32 академічних і 14 промислових партнерів з 20 країн світу. Це дає змогу здійснювати навчання студентів за програмою академічної мобільності в різні країни світу. Кафедра технології вина та сенсорного аналізу готує професіоналів, які поєднують технологічні знання з навичками бізнес-адміністрування.

Студенти отримують комплексне уявлення про історію виноробства, біохімічні процеси, виноградарство, технологічні тонкощі, маркетингові стратегії. Світ виноробства відкривається перед студентами через цікаві лекції та семінари викладачів кафедри та практикуючих фахівців провідних підприємств.

Кафедра має в своєму розпорядженні спеціалізовані лабораторії, які оснащені сучасним обладнанням, що дозволяє визначати фізико-хімічні показники виноматеріалів і вин.

Володіючи високим рівнем теоретичної підготовки, маючи необхідні практичні навички, студенти беруть участь у різних олімпіадах, конкурсах, виставках, самостійно створюють авторські вина, напої, які отримують високу оцінку компетентних дегустаційних комісій.

Отримані знання та досвід дозволяють випускникам кафедри бути конкурентоспроможними на ринку праці. Вони успішно будують кар'єру і працюють керівниками, провідними фахівцями, завідувачами лабораторій, технологами, інженерами-хіміками приватних та спільних підприємств.

Фото з архіву

НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧИЙ МОДУЛЬ ДЛЯ СТУДЕНТІВ НА ПТК «ШАБО»

...ції на продовольчому ринку сенсорний аналіз стає дуже важливим та незамінним інструментом не тільки для контролю якості, але й для маркетингу. Разом з тим, органолептичні властивості харчового продукту ще з початку процесу індустріалізації харчової промисловості вважаються важливими чинниками через їх вплив на загальну якість продукту. Деякі завдання сенсорного аналізу мають на меті описати характеристики продукту або виміряти будь-які відмінності між продуктами. Інші завдання сенсорного аналізу мають на меті описати симпатію чи прийнятність продукту, виявити відмінності органолептичних властивостей у продуктах; описати якісно та кількісно органолептичні властивості харчових продуктів для контролю якості, розробки продукції, дослідження ринку, комунікації; оцінити органолептичні властивості харчових продуктів: відсутність дефекту та відповідність стандартам; вивчити афективні реакції споживачів на харчові продукти; вивчити взаємозв'язок між органолептичними властивостями та афективними реакціями споживачів на харчові продукти; вивчити взаємозв'язок між хіміко-фізичним складом та органолептичними властивостями харчових продуктів.

ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях» надає знання щодо загальних класифікацій та характеристик органолептичних властивостей усіх груп продуктів, зокрема: вина, соків та соко-містких напоїв, кави та чаю, хлібобулочних виробів, м'ясних та рибних, молочних продуктів тощо. Крім того, в рамках даної програми розглядаються питання якості харчових продуктів з точки зору органолептичних властивос-

...рії, розробка способів фізико-хімічної стабілізації вин нетрадиційними білковими речовинами з рослинної сировини і сучасними стабілізаторами; обґрунтування і розробка технології кріофракці-

АЛІНА ОЛІЙНИК, МАГІСТРАНТ ФАКУЛЬТЕТУ, УЧАСНИЦЯ ПРОГРАМИ НАВЧАННЯ ЗА АКАДЕМІЧНОЮ МОБІЛЬНІСТЮ У ФРАНЦІЇ, М. АНЖЕ

онування соків і виноматеріалів; розробка і удосконалення технології пива, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

Наталя КАМЕНЕВА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ОНАХТ.

•••

Сьогодні харчова промисловість повинна працювати у соціально-економічних умовах, які швидко змінюються. Це пов'язано з конкуренцією та глобалізацією у харчовій галузі, а також зростанням споживчого попиту на якісні, безпечні та корисні для здоров'я харчові продукти.

Модернізація вітчизняних підприємств харчової промисловості та впровадження новітніх технологій потребують кваліфікованих фахівців, без яких підприємство працювати не може. Наші випускники після завершення навчання стають конкурентоспроможними фахівцями на сучасному ринку праці. В ОНАХТ сучасні методики навчання студентів органічно поєднують теорію з практичною діяльністю, створені необхідні умови для набуття студентами всіх необхідних навиків майбутнього спеціаліста та керівника.

Підготовка фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» і професійного спрямування «Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі» на кафедрі біоінженерії і води ОНАХТ передбачає підготовку працівників нової генерації для консервної галузі, здатних розробляти і виготовляти різноманітний асортимент фруктово-овочевих консервів з унікальними смаковими та функціональними властивостями. Теоретична і практична підготовка фахівців з переробки фруктів та овочів на кафедрі побудована на ефективному поєднан-

розробляти, впроваджувати і забезпечувати роботу систем оброблення води та контроль її якості затребувані у вітчизняній та світовій харчовій індустрії. Підготовку таких фахівців успішно здійснює кафедра біоінженерії і води ОНАХТ.

Отримані знання та досвід випускники кафедри зі спеціальності 181 «Харчові технології» використовують, працюючи на наступних посадах: керівників підприємств харчової галузі; головних технологів, технологів цехів з переробки плодів і овочів; технологів з водопідготовки на підприємствах з виробництва фасованих питних і мінеральних вод, напоїв, соків, горілки, пива та іншої продукції харчової галузі; фахівців з водопідготовки на круїзних лайнерах, в ресторанах, готелях і СПА; завідувачів і працівників лабораторій промислових підприємств та центрів контролю якості харчової продукції; проектувальників підприємств харчової галузі; експертів, консультантів, менеджерів з продажу харчової продукції та устаткування для її виробництва; науковців, викладачів ЗВО.

Фахівці за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія» – пріоритетні і дуже затребувані в Україні і світі. Біотехнології перебувають нині у фазі бурхливого розвитку. Перспективність та ефективність застосування біотехнологічних процесів у різних сферах людської діяльності від одержання їжі і напоїв до відтворення екологічно чистих енергоносіїв і нових матеріалів обумовлена їх високим рівнем механізації й автоматизації, реалізацією біотехнологічних процесів в «м'яких» умовах. Ці процеси меншою мірою забруднюють навколишнє середовище відходами і побічними продуктами, мало залежать від кліматичних умов, не потребують великих земельних площ, застосування чужорідних для навколишнього середовища речовин та інше.

Об'єктами наукових досліджень біотехнологів є мікроорганізми, клітинні культури тварин і рослин, віруси, ферменти, біологічно активні хімічні речовини; прилади та обладнання для дослідження властивостей використовуваних мікроорганізмів, клітинних культур, одержуваних з їх допомогою речовин в лабораторних і промислових умовах; установки та обладнання для проведення біотехнологічних процесів тощо.

Випускники кафедри зі спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» мають високий рівень практичної підготовки і можуть працювати на підприємствах на наступних посадах: фахівець з біотехнології; фахівець з організації та управління біотехнологічним виробництвом; фахівець з основ гене-

НАША ГОРДІСТЬ – ВИПУСКНИЦЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 242 «ТУРИЗМ» ТЕТЯНА КУХАРЕНКО – БОРТПРОВІДНИК «WINDROSE AIRLINES»

відним напрямом, працювати в готелях та ресторанах, в індустрії розваг, виставкових комплексах, стати бортпровідником чи працівником круїзного лайнеру та ін.

Протягом навчання студенти вивчають сучасні дисципліни, які максимально розкривають професійні компетентності майбутнього фахівця: організація туристичної діяльності, туроперейтинг, лікувально – оздоровчий туризм та рекреалогія, дегустації в туризмі, економіка, менеджмент, маркетинг в туризмі, формальності в туризмі, спеціалізовані види туризму: круїзний та яхтний, сільський та зелений, релігійний та паломницький, винний та гастрономічний, промисловий, спортивний.

Протягом навчання у студентів є можливість брати участь у туристичному клубі «Сало», ходити у справжні туристичні походи й отримати професійну категорію, подорожувати Україною та різними країнами світу.

Для студентів налагоджена міжнародна оплачувана професійна практика в Туреччині від відомих компаній Anex tour, Calypso tour, Tui в Греції, від компанії Muzenidis travel у Франції, Болгарії, Домінікані та Арабських Еміратах, де вони працюють трансферменами, готельними гідами, шопінг-гідами та аніматорами.

У студентів є можливість проходити виробничу практику в туристичних компаніях, фірмах, департаментах, музеях, інформаційних туристичних центрах, в туристичних асоціаціях.

Ми запрошуємо провести незабутні роки в ОНАХТ! Гарантуємо якісну, сучасну освіту, працевлаштування за спеціальністю і успішне майбутнє!

Ганна САРКІСЯН,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ.
TWKPIT@GMAIL.COM
HTTPS://WWW.TVNB.ONAFT.EDU.UA.

СВІТОВІ НОВИНИ

КОМАНДА БІОЛОГІВ СПРОЕКТУВАЛА АБСОЛЮТНО НОВИЙ ТИП РИБНИХ ФЕРМ

Команда біологів із Гаваїв спроектувала абсолютно новий тип рибних ферм, які не створюватимуть проблем жителям прибережних районів. Це будуть плаваючі ферми у вигляді величезних куль, які вільно дрейфуватимуть водами океану.

Традиційні рибні ферми створюють багато незручностей як для жителів узбереж, так і для морських мешканців: фермерська риба виробляє багато концентрованих відходів, у водойми додають антибіотики та інші речовини, які гублять водорості. Все це підвищує ризик екологічного дисбалансу.

Нова система, запропонована морськими біологами з Kampachi Farms, не має цих негативних факторів. В їхньому проекті Velella Project риба та інші морські мешканці вирощуються у величезній сітчастій сфері з латуні Aquapod діаметром 6,7 м.

Сфера не прив'язана до одного місця, а вільно плаває в океані. Зараз вона тестується в районі Big Island на Гаваях. У той час як сфера дрейфує у водах західного узбережжя на відстані 5-240 км від берега і на глибині 3,6 км, морські біологи на борту бази, пов'язаної з Aquapod, контролюють її пересування та годують рибу. Замість значної кількості рибного борошна і риб'ячого жиру в ферму подається екологічно безпечний корм – соя та інші сільськогосподарські білки.

Система GPS відстежує дрейф судна і передає дані в штаб-квартиру з наземних досліджень. Для коригування курсу двигун судна працює на мінімальних обертах.

На думку генерального спів директора компанії Ніла Ентоні Сімса, проект продемонстрував

«ЦИФРОВІЗАЦІЇ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ В ОНАХТ – БУТИ!»

На презентаційному стенді кафедри обліку та аудиту ОНАХТ зазначена основна мета національної освітньої діяльності – підготувати для країни висококваліфікованих спеціалістів, реалізація якої відбувається за умов цифровізації освітнього процесу.

Значною науковою подією для нашої академії у 2018-2019 н.р. став круглий стіл, присвячений проблематиці процесів цифровізації економіки, модератором якого виступив завідувач кафедри обліку та аудиту, д.е.н., професор В.В. Немченко. На цьому заході мені пощастило бути присутньою. Науковці економічного блоку жваво обговорювали перспективи цього процесу для України в цілому, для підприємств харчової промисловості, вітчизняних навчальних закладів та пересічних громадян. Слід зазначити, що Одеська національна академія харчових технологій вже давно розпочала активно залучати інформаційні технології до навчального процесу. Студенти та викладачі кафедри обліку та аудиту, як і всієї академії, із задоволенням користуються перевагами новітніх автоматизованих лабораторій для проведення практичних і лабораторних занять, спеціалізованими лекційними аудиторіями, послугами електронної бібліотеки, електронного розкладу та системи дистанційного навчання ОНАХТ.

Звітний 2019-2020 навчальний рік поглибив та прискорив процес цифровізації навчального процесу, створивши передумови для здійснення атестації випускників в режимі он-лайн. В період з 16-го по 23-є червня по кафедрі обліку та аудиту допущено до захисту та успішно захищено 76 випускних роботи на здобуття ступеню вищої освіти «бакалавр» спеціальності 071 «Облік і оподаткування» та 6.030509 «Облік і аудит».

Кваліфікаційні роботи, що виконуються нашими студентами, мають практичний характер. Представлені аналітичні розрахунки, дослідження методів за матеріалами підприємств реального сектору економіки, а висунуті пропозиції можуть бути використані для подальшого розвитку обліково-аналітичної системи досліджуваного підприємства. Такими реальними підприємствами для виконання завдань випускних робіт стали ДП «Куліндоровський КХП» державного агентства резерву України, ПрАТ «ОДЕСАВИНПРОМ», ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР», ПрАТ «Виробниче об'єднання «Одеський консервний завод»», ПАТ «Одеський консервний завод дитячого харчування», ПрАТ «Ізмаїльський виноробний завод», ПрАТ «Болградський виноробний завод», ТОВ «Чорноморська іграшка», ТОВ «Березівський елеватор», ПП Фірма «ГАРМАШ», СВК «Дружба», ТОВ «Сігнет центр», НВЦ «Сігма», ТОВ «Спец-Клімат-Контроль», ТОВ СГП «Заря-2010», ТОВ «Мак Хаус» та ін. З огляду на прикладний аспект більшості випускних робіт до складу екзаменаційної комісії із захисту були запрошені фахівці з галузі обліку, аудиту та контролю, більшість з яких є випускниками кафедри обліку та аудиту

Захист випускних робіт проходив в теплій атмосфері наукової дискусії і творчого натхнення. Змістовні та цікаві доповіді студентів супроводжувалися таблично-графічним матеріалом, схемами та рисунками, які подавалися у вигляді презентацій на екрані конференції. В ході нашої зустрічі не вистачало «живого» спілкування, до якого ми так звикли, але навіть в режимі онлайн нам вдалося відтворити атмосферу для діалогу зі студентами і дискусії з колегами.

НІКІТІН ДМИТРО ПІД ЧАС ЗАХИСТУ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

Незважаючи на певні побоювання та наявність технічних проблем системи ZOOM, робота екзаменаційної комісії із захисту випускних робіт обліковців пройшла вдало завдяки чіткій та злагодженій роботі всіх співробітників кафедри обліку та аудиту. Якщо раніше залишались певні сумніви, то після захисту можна впевнено заявляти: «Цифровізації навчального процесу в ОНАХТ – бути!». Вважаємо, що наші випускники також зробили впевнений крок до цифровізації обліково-аналітичних досліджень.

Захист 2019-2020 н.р. залишив

Дозвольте відзначити роботи наших випускників Разініна Ярослава, Накорик Анастасії, Белінської Вікторії, Орлової Анастасії, Бондаренко Катерини, Леонової Вікторії, Шоман Олександри та ін., які разом із своїми керівниками приклали чимало зусиль для проведення наукових теоретико-методологічних досліджень в галузі своєї майбутньої професійної діяльності. Приємне враження справили доповідь та захист українською мовою іноземного студента Ахундзаде Рашада.

Дорогі наші випускники! Своїми роботами ви показали собі й усьому світу, що завдяки професійному зростанню та наполегливій праці в нашій спеціальності можна досягти високого результату! Я пишаюсь тим, що я є випускницею кафедри обліку та аудиту й маю можливість бути корисною у справі підготовки нового покоління прогресивних фахівців-обліковців!

Прийміть найщиріші вітання! Бажаю успішно здати ЄВІ з іноземної мови та вступити до магістратури ОНАХТ із спеціальності «Облік і оподаткування». На зустріч з вами чекає колектив професіоналів, який допоможе вам отримати престижну професію із гідною заробітною платою. Давайте разом будувати нову цифрову економіку нашої країни!

Алла ДВОРНІКОВА,
ГОЛОВА ЕК 2019-2020 РОКУ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 071 "ОБЛІК І ОПОДАТКУВАННЯ",
ДИРЕКТОР ТОВ «ПРОФАУДИТ»
(ВИПУСКНИЦЯ ОНАХТ 2010 РОКУ).

САЙТ ФАКУЛЬТЕТУ:
HTTP://WWW.FEBIK.ONAFT.EDU.UA/UA/

САЙТ КАФЕДРИ ОБЛІКУ ТА АУДИТУ:
HTTP://AUDIT.ONAFT.EDU.UA

КОНТАКТНИЙ ТЕЛЕФОН:
0978703097

працює на мінімальних обертах.

На думку генерального спів директора компанії Ніла Ентоні Сімса, проект продемонстрував тільки позитивні результати. Риби здорові, добре ростуть, і вони там, де і повинні бути – в океані. Ця технологія має потенціал для новітнього рибництва, що робить її найбезпечнішим виробництвом продуктів харчування на планеті.

ВЧЕНІ ПРОРОСТИЛИ НАСІННЯ, ЯКОМУ 32 ТИС. РОКІВ

У 2012 році вчені виявили в сибірській вічній мерзлоті насіння рослин. Аналіз показав, що їх вік – 32000 років. Дослідники вирішили проростити їх – і експеримент вдався!

Досліджуючи гнізда древніх земляних білок, вчені виявили насіння древньої рослини. Вони перебували в кризі в 40 метрах під землею. На думку дослідників, це був запас, зроблений в давнину білками. Насіння належать до виду Silene stenophylla, або смольовка вузьколиста.

Вчені вирішили проростити стародавні насіння, і, на їхній подив, спроба виявилася вдалою. Дослідники довгий час не розуміли, як насіння зуміли прожити так довго. Щоб розкрити цю таємницю, вчені з Австрії вирішили провести аналіз ДНК стародавнього насіння.

Дослідження проводиться в австрійському Університеті природних ресурсів і природних наук у Відні. Мета вчених – з'ясувати, яким чином рослини генетично пристосовуються до існування в умовах сильної посухи, спеки або холоду. Результат дослідження повинен дати цінну інформацію про механізми пристосовності рослин до змін клімату і допомогти зберегти види, яким кліматичні зміни загрожують знищенням.

Крім того, в рамках проекту вчені вивчають вічну мерзлоту, яка в останні роки активно тане, щоб зрозуміти, які чинники допомогли насінню зберегти здатність до проростання.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ EPOCHTIMES.COM.UA.

Кваліфікаційні роботи, що виконуються нашими студентами, мають практичний характер. Представлені аналітичні розрахунки, дослідження методики обліку та контролю проводяться менеджерами комісії із захисту були запрошені фахівці з галузі обліку, аудиту та контролю, більшість з яких є випускниками кафедри обліку та аудиту ОНАХТ.

випускники також зробили впевнений крок до цифровізації обліково-аналітичних досліджень.

Захист 2019-2020 н.р. залишив по собі багато позитивних вражень.

КОНТАКТНИЙ ТЕЛЕФОН: 0978703097

СТУДЕНТИ ОНАХТ: «РИЗИКУЙТЕ! НЕ БІЙТЕСЯ ЩОСЬ ЗМІНЮВАТИ В СВОЄМУ ЖИТТІ!»

ПРО МІЖНАРОДНУ ПРАКТИКУ МАРКЕТОЛОГІВ У НІМЕЧЧИНІ

Під час нашого перебування на практиці ми побували на двох заводах підприємства «Pilzland»: «Visbek-Rechterfeld» та «Hogenbögen». Підприємство «Pilzland» займається вирощуванням, збиранням, консервуванням та сортуванням грибів. Це підприємство має наступний асортимент: свіжі, консервовані та сушені гриби. Вже протягом 34 років підприємство «Pilzland» виробляє гриби 365 днів на рік. Підприємство дотримується стандартів якості. «Сталість та відповідальність» – головне гасло компанії.

Фото з архіву

СТУДЕНТИ-МАРКЕТОЛОГИ ПІД ЧАС ПРАКТИКИ У НІМЕЧЧИНІ (ВЕРЕСЕНЬ 2019)

Під час практики ми прагнули опанувати маркетинговий інструментарій, який застосовує підприємство і в реальних умовах дослідити як підприємство формує власний маркетинговий комплекс. Отримання якісного, корисного і привабливого для споживача продукту цілком залежить від технології виробництва.

Загалом на підприємстві багато нових технологій та інновацій, що не могло нас не вразити. Значний обсяг праці відбувається автоматично, а саме: зважування грибів, стрічка для пересування зібраних грибів та самі машини, на яких пересуваються робітники під час збору врожаю. Варто зазначити, роль людини в цьому процесі відіграє ще більшу роль, аніж машин. Люди вручну збирають, розфасовують за розміром та укладають гриби, приймають їх на стрічці прийому і розкладають по ящиках, переміщують палети, на яких розміщено 144 ящика з грибами та виконують інші види нелегкої праці. Спостерігаючи за цим процесом, ми прийшли до спільного висновку - це дуже важка і трудомістка праця.

До речі, завод ««Hogenbögen» має 16 цехів, серед яких біо-цеха, де вирощують білі та коричневі гриби. Кожний *цех має 6 поверхів і 20 бетів (піддон,* на якому ростуть гриби). Кожні дві години включається вентиляція і охолодження цеху.

Обов'язковими умовами до співробітника на роботі були: не входити в цех без головного убору та халату; працювати в двох парах рукавичок; не можна носити прикраси; нігті повинні бути акуратними і не довгими, щоб не дряпати гриби. Телефонами користуватися заборонено.

Підприємство «Pilzland» виступає монополістом у даному регіоні. Розповсюджує свою продукцію по великим сітьовим гіпермаркетах, займається оптовим продажом заводам та *іншим підприємствам.*

Нас вразило те, що на заводах впроваджено багато інновацій, які для нас до цього часу залишались невідомими. Ці технологічні розробки були б актуальними і для нашої країни.

Нам дуже сподобалась перебувати на практиці за кордоном. Ми побачили, як працюють заводи в іншій країні, мали змогу практикувати німецьку мову, до речі, розмовляти німецькою у реальних умовах іншої країни було дуже легко, пізнали культуру Німеччини, багато подорожували. Німеччина дуже розвинена країна в плані технологій та рівня культури! Для нас ця практика надала безцінний досвід, який подарував нам *цілу купу незабутніх вражень* і багато нових знайомств з абсолютно різними людьми. Ця подорож назавжди залишиться в наших серцях, про яку ми будемо згадувати з трепетом душі.

Хочеться побажати кожному - ризикуйте, не бійтеся щось змінювати в своєму житті і відчувайте такі ж приємні емоції, які ми відчули під час нашої міжнародної практики!

Я. ВОЙЧИШЕНКО, Є. ГЕНЧУ, О. ОНІЩЕНКО, Н. ПІКІНЕР,
СТУДЕНТКИ ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ *І ЛОГІСТИКИ ОНАХТ.*

БУДЕМ ПОМНИТЬ ВСЕГДА…

ПАМЯТИ ВЯЧЕСЛАВА АНДРЕЕВИЧА НАЕРА

Коллектив Одесской национальной академии пищевых технологий всегда славился яркими, легендарными личностями. Многих из них, к сожалению, уже нет рядом с нами… Однако их имена навсегда будут выгравированы в вечной многотомной истории академии… За их плечами десятки научных открытий, сотни, а может тысячи кадров, которых жизнь разбросала по разным странам. Память об этих личностях, о их неоценимом вкладе в развитие академии, научных школ, молодых специалистов навсегда останется в наших сердцах…

18-го мая 2020 года на 90 году ушел из жизни сотрудник Института холода, криотехнологий и экоэнергетики имени В.С. Мартыновского ОНАПТ, участник боевых действий, ветеран Второй мировой войны Наер Вячеслав Андреевич.

В.А. Наер родился 12 ноября 1930 г. в селе Уразово Белгородской области. Сложная обстановка, уход матери из семьи закалили и сформировали характер Вячеслава Андреевича, подготовив его к дальнейшим жизненным испытаниям.

В канун начала войны Вячеслав Андреевич с отцом, мачехой, родственниками и маленьким сводным братом жили в г. Старобельске Луганской области. На то время мальчик учился в 5 классе общеобразовательной школы.

Когда началась война, отец сразу ушел на фронт. В город пришли немцы. В один страшный день согнали все еврейское население города, в том числе сестру и бабушку Вячеслава. Мальчик тоже оказался в этой колонне, но кто-то помог ему вырваться и убежать. Жителей вывели за город и через 2 часа расстреляли. Мачеха побоялась принять мальчика обратно. Тогда ему было только 12 лет. Юный Вячеслав решает искать украинскую бабушку по линии матери, пройдя пешком 200 км в г. Валуйки. Бабушку удалось найти. Однако в Валуйках был строгий его с собой. Начальство воинской части № 44697 8-ой гвардейской армии не возражало, чтобы зачислить в часть сообразительного мальчика. Вячеславу сшили по росту форму, зачислили на довольствие и назначили связным при госпитале. Вот так, занимая должность связного-воспитанника, вместе с воинской частью с марта 1943 г. по сентябрь 1945 г. Вячеслав Андреевич прошел от Старобельска до Берлина.

БЕРЛИН, МАЙ 1945 Г.

После Старобельска – Северный Донец, Изюм, форсирование Днепра, Никополь, Николаев и Одесса после ее освобождения. Размещалась воинская часть в Одессе где-то в районе Лермонтовского курорта. Напряженные воинские будни не давали возможности прогуляться по улочкам Одессы. Не мог знать тогда Вячеслав Андреевич, что в будущем он вернется в этот город и именно здесь будет жить его семья. И проживет он в Одессе долгие, далеко и опасно. Пятнадцатилетнему связному воспитаннику доверили оружие, снабдив его документами и справками. Вячеслав Андреевич нашел предписанную часть и уже вместе с ней продвигался дальше, к Германии. Дошли до крепости Кюстрин. Началось наступление на Зееловские высоты. Потом шли ожесточенные бои за Берлин. 20-го апреля вошли удалось войти в город.

У Вячеслава фантастическая память, которую всегда отмечали однополчане. Он участвует во всех поездках, запоминает дорогу, прекрасно ориентируется. Пришлось побывать ему и в имперских складах, которые представляли целые подземные города. В Берлине оставались 20 дней. Затем часть перебросили в Дрезден. Связной В.А. Наер возит почту из Дрездена в Берлин и в обратном направлении. В одном из заброшенных сараев обнаружили мотоцикл «Harley», который ему торжественно вручило начальство части. Он ездит на нем, а иногда садится за руль «доджа», благо с 12-ти лет шоферы госпиталя учили его ездить на автомобиле.

Фото з архіву

В.А. НАЕР В ОДЕССКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АКАДЕМИИ ХОЛОДА (2011 Г.)

Однополчане часто говорили Вячеславу: «Ты очень способный, но, если ты хочешь стать человеком, – учись!». Именно тогда у юноши появилась мечта о будущем!

Погрузив мотоцикл на эшелон, Вячеслав добрался до Старобельска. Вернулся отец с фронта и семья переехала жить в г. Луганск. Вячеслав Андреевич пошел учиться в 7-ой класс, наверстав упущенные годы учебы. Школу В.А. Наер закончил с отличием, получив золотую медаль.

После школы Вячеслав продает мотоцикл (так как других источников финансирования не было) и уезжает в Москву. Он мечтает об атомной физике, но пришлось поступить в Московский энергетический институт. На 4-ом курсе попадает в только что набранную группу теплофизиков. Пишет диплом на тему «Полупроводниковые генераторы» - на ту пору это направление было инновационным.

Однако не все гладко сложилось с распределением после института. Настойчивой, уверенной в себе и талантливой личности с военной закалкой пришлось пережить много несправ-

Представляем вехи научной и творческой деятельности В.А. Наера в Одесском технологическом институте пищевой и холодильной промышленности:

- 1955 г. – должность старшего лаборанта кафедры холодильных машин;
- 1958 г. – учеба в аспирантуре, защита кандидатской диссертации; ассистент, доцент кафедры;
- 1964 г. – защита докторской диссертации; должность зав. кафедры холодильных машин;
- 1967 г. – профессор кафедры холодильных и криогенных машин;
- 1970 г.- проректор по научной работе института;
- 1977 г. – Лауреат Государственной премии УССР;
- 1980 г. – Заслуженный деятель науки и техники.

Под руководством профессора В.А. Наера защищены 3 докторские и 23 кандидатские диссертации; на его счету более 200 научных трудов, в том числе более 70 изобретений. В.А. Наер создал научные школы в области полупроводникового охлаждения, применения холода в медицине, криогенных систем жизнеобеспечения.

Вячеслав Андреевич был награжден Орденом «Отечественной войны», медалями «За победу над Германией», «За взятие Берлина». В его личной коллекции восемь юбилейных медалей, дипломы и десять медалей ВДНХ СССР и УССР.

При жизни Вячеслав Андреевич Наер был очень скромной и замкнутой личностью. Он никогда не соглашался выступать перед студентами, чтобы поделиться своими воспоминаниями. С большим трудом, воспользовавшись минутами его откровения, членам Совета ветеранов войны и труда сотрудников Института холода, криотехнологий и экоэнергетики имени В.С.Мартыновского удалось узнать эту удивительную историю жизни выдающегося ученого и замечательной личности.

Светлая память о Вячеславе

ло только 12 лет. Юный Вячеслав решает искать украинскую бабушку по линии матери, пройдя пешком 200 км в г. Валуйки. Бабушку удалось найти. Однако в Валуйках был страшный голод, и юноша возвращается в Старобельск к мачехе и к маленькому сводному брату, где помогает по дому, берясь за любую работу.

В марте 1943 года в город пришли наши войска. Это была 62-я армия, которая затем была преобразована в 8-ую гвардейскую армию под командованием генерала В.И. Чуйкова. Вячеслав подружился с солдатами, и так как мачеха была не против, те решили взять

мог знать тогда Вячеслав Андреевич, что в будущем он вернется в этот город и именно здесь будет жить его семья. И проживет он в Одессе долгие, долгие годы...

Осенью 1944 г. 8-я армия, захватив плацдарм, подошла к Висле близ Варшавы. Однако, основной плацдарм находился под Сандомиром, из-за чего связному приходилось мотаться под бомбежками через Вислу туда и обратно. Вскоре Вячеслав получает приказ от начальника госпиталя отправиться с документами в часть госпиталя, которая отстала от основной на 700 км. 700 км по фронтовым дорогам – это очень

В.А. НАЕР В ГОДЫ ВОЙНЫ

Когда американцы и англичане начали делить немецкую территорию на зоны, воинскую часть, в которой служил Вячеслав, перебросили за Эльбу. Там они пробыли до конца сентября 1945 года.

Война закончилась. Пришло время завершать службу, ехать домой.

с распределением после института. Настойчивой, уверенной в себе и талантливой личности с военной закалкой пришлось пережить много несправедливости, порой приходилось жестко отстаивать право заниматься выбранным направлением науки.

Его поражающая целеустремленность, упорство, принципиальность вызывали уважение и интерес у окружающих. В мае 1955 г. на его пути встретился фанатично преданный науке В.С. Мартыновский, который приглашает Владимира Сергеевича в Одессу. Эта встреча определила всю дальнейшую судьбу В.А. Наера.

В.С.Мартыновского удалось узнать эту удивительную историю жизни выдающегося ученого и замечательной личности.

Светлая память о Вячеславе Андреевиче Наере, легендарном человеке, нашем «сыне полка» - так между собой многие его называли, навсегда останется в наших сердцах.

В.П. МЕЛЬНИКОВА,
С.Г. АНАШЕНКОВА,
ЧЛЕНЫ СОВЕТА ВЕТЕРАНОВ ВОЙНЫ И ТРУДА СОТРУДНИКОВ ИНСТИТУТА ХОЛОДА, КРИОТЕХНОЛОГИИ И ЭКОЭНЕРГЕТИКИ ИМЕНИ В.С.МАРТЫНОВСКОГО ОНАПТ.

ДЕНЬ ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «СІЛЬПО»

В Одеській національній академії харчових технологій, незважаючи на карантин, Центром *сприяння працевлаштуванню студентів* і випускників разом з факультетами ІТХіРГБ, ТтаТХПіПБ, ТЗіЗБ, ТВіТБ, було проведено День торговельної мережі «Сільпо», на якому було представлено інформацію про наявні вакансії та умови праці, основні тенденції щодо впровадження систем якості та безпеки в торговельній мережі, а також контролю якості харчових продуктів. У відеоконференції взяли участь 87 студентів і викладачів академії.

Вже багато років студенти академії мають можливість проходити практику у ТМ «Сільпо», а випускники не тільки отримати перше місце працевлаштування, а й зробити протягом 3–5 років кар'єру й стати успішним. Тому цей захід неабияк зацікавив студентів і випускників різних спеціальностей.

Студентська аудиторія отримала можливість за допомогою відеопрезентації познайомитися з компанією, з умовами стажування та працевлаштування випускників. Студенти та випускники мали змогу задати питання фахівцям ТМ «Сільпо» про практичну підготовку і набуття певних навичок роботи, працевлаштування, умови праці, заробітну платню, кар'єрне зростання тощо. Керівник Департаменту якості мережі Максим Барабуха зазначив, що цінність компанії – це турбота про її співробітників. У межах проведення Дня компанії, він прочитав лекцію на тему «Основні тенденції щодо впровадження систем якості та безпеки в торговельній мережі та контролю якості харчових продуктів», яка викликала чималий інтерес у слухачів.

Торговельна мережа «Сільпо», тісно співпрацюючи з академією багато років, проводить екскурсії для студентів та випускників різних спеціальностей, надає місця практичної підготовки, бере участь у ярмарках вакансій ОНАХТ, днях підприємств.

ТМ «Сільпо», яка входить до топ-ритейлерів України, регулярно проводить лабораторні дослідження власних торговельних марок, дегустації.

Під час відеоконференції студентам випускових кафедр і випускникам академії були запропоновані такі вакансії: завідувач відділу, заступник керуючого, керуючий супермаркетом, старший кухар (супермаркет), продавець (робота для студента).

Кожен новий співробітник, приходячи на роботу в торговельну мережу «Сільпо», спочатку проходить співбесіду. За результатами стажування в цей період новачку надаються блочні програми навчання і повна підтримка з боку досвідченого наставника в період адаптації.

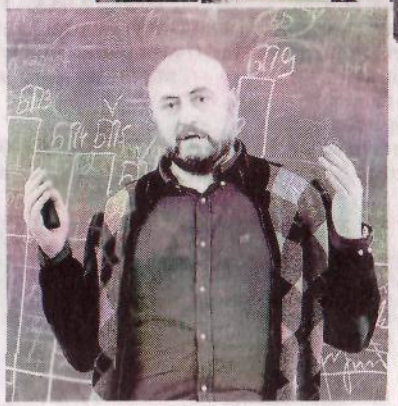
Представники Департаменту з персоналу запросили всіх активних, відповідальних студентів і випускників на співбесіду до торговельної мережі «Сільпо».

Хочемо подякувати всім за участь й проведення Дня підприємства. Бажаємо студентам і випускникам знайти місця практики з перспективою працевлаштування, гідно тримаючи статус Одеської національної академії харчових технологій.

Марія ГАРШИНА,
ІНСПЕКТОР ЦЕНТРУ СПРИЯННЯ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЮ СТУДЕНТІВ І ВИПУСКНИКІВ ОНАХТ.

Фото з архіву

ВІДКРИТТЯ СУПЕРМАРКЕТУ "СІЛЬПО"



ЛЕКЦІЯ ВІД ЕКСПЕРТА СУПЕРМАКЕТУ "СІЛЬПО" В ОНАХТ (АРХІВНЕ ФОТО: 2019Р)

ДЕНЬ "СІЛЬПО" У РЕЖИМІ ONLINE

ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ ОНАХТ: ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ СПЕЦІАЛІСТІВ

У 2020 році Одеський технічний коледж ОНАХТ, один із провідних навчальних закладів України І-ІІ рівня акредитації, відзначив своє 90-річчя.

Сьогодні Одеський технічний фаховий коледж Одеської національної академії харчових технологій – заклад професійної передвищої освіти, ліцензований та акредитований, що веде підготовку фахівців за рівнем фаховий молодший бакалавр та бакалавр на денній та заочній формі навчання за спеціальностями:

Фото з архіву

Фото з архіву

Фото з архіву

щої категорії – 59 осіб, 5 викладачів навчаються в аспірантурі.

Під керівництвом викладачів студенти беруть участь у роботі міжнародних науково-практичних конференцій, конкурсах студентських наукових робіт і олімпіадах з фаху. Традиційно висока активність студентів коледжу на Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт за напрямами «Стан, досягнення та перспективи інформаційних систем і технологій», «Комп'ютерні системи та компоненти», «Енергоманія» , Міжнародному конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science», Всеукраїнському проєкті «Битва модельєрів», FASHION-заходах, як в Україні, так і в країнах ближнього зарубіжжя. Якість підготовки студентів підтверджується призовими місцями на Всеукраїнських та міжнародних конкурсах наукових робіт та олімпіадах.

Щороку в коледжі проводяться конкурси кращий за професією: «Кращий радіомонтажник»; «Кращий слюсар», «Кращий токар», «Кращий холодильщик», «Кращий програміст», «Кращий пекар-кондитер», «Fashion Перлина ОТК».

Матеріально-технічна база коледжу є сучасною та відповідає вимогам навчальних планів і освітніх програм, забезпечує ефективність освітнього процесу. У коледжі функціонують 10 комп'ютерних лабораторій. За останні 2 роки створено 2 лабораторії для нових освітніх програм з комп'ютерної графіки та систем кондиціювання та вентиляції повітря. У лабораторному корпусі коледжу розташовано навчально-виробничі майстерні. Вони містять механічну, слюсарну, радіомонтажну дільниці, оснащені необхідним устаткуванням, обладнанням, пристроями та інструментами, наочністю, що в цілому дає можливість здійснювати підготовку спеціалістів відповідно до сучасних вимог. Коледж має майстерні для проведення навчальних практик з напряму «Текстильна та легка промисловість», вони оснащені необхідним обладнанням, там працюють висококваліфіковані кадри.

Бібліотека коледжу – сучасний інформаційний центр, де надається доступ до інформації як у традиційній друкованій формі, так і в електронному вигляді; загальний бібліотечний фонд налічує 88674 примірників та дозволяє забезпечити студентів і викладачів коледжу необхідною навчальною, норматив-

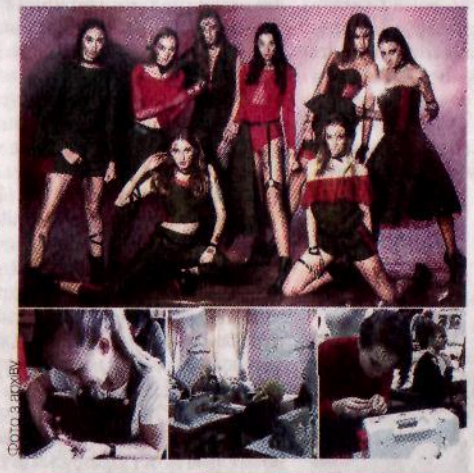


Фото з архіву

ПІДГОТОВКА СТУДЕНТСЬКИХ РОБІТ З МОДЕЛЮВАННЯ І ВИГОТОВЛЕННЯ ОДЯГУ ТА ВЗУТТЯ ДЛЯ УЧАСТІ У ПРИЗОВІЙ ФОТОСЕСІЇ ВІД ЖУРНАЛУ UKRAINIAN FASHION

«Театр мод». На огляді-конкурсі художньої самодіяльності серед ЗВО І-ІІ рівня акредитації Одеської області коледж щорічно отримує нагороду «Гран-прі».

Активну роботу проводять студентські ради коледжу, відділень та гуртожитку. Серед великої кількості заходів слід відзначити різноманітні акції зі збору коштів для важкохворих студентів коледжу, організації покладання квітів до меморіалів на День визволення м. Одеси та День Перемоги, активну участь у роботі дисциплінарної комісії, у журі всіх конкурсів тощо.

Спортивна робота проходить під знаком формування фізичної культури у студентів за допомогою занять у секціях, участі в спор-

Фото з архіву

ПОБАЖАННЯ НА ЛІТО

Учитель з Італії Чезаре Ката опублікував домашнє завдання на літо для учнів і прославився на весь світ:

1. Гуляйте вранці уздовж берега моря насамоті, дивіться на відблиски сонця на воді і думайте про те, що робить вас щасливими.

2. Намагайтеся використовувати нові слова, які ми вивчили цього року. Чим більше ви зможете сказати, тим цікавіше ви зможете думати, а чим більше у вас буде думок, тим вільніше ви будете.

3. Читайте! Багато, скільки зможете. Але не тому, що ви зобов'язані це робити. Читайте, тому що літо надихає на мрії і пригоди, а читання - це як політ. Читайте, тому що це найкраща форма бунту.

4. Уникайте всього, що приносить вам негатив і відчуття порожнечі (речей, ситуацій і людей). Шукайте натхнення і друзів, які вас збагачують, які розуміють вас і цінують такими, якими ви є.

5. Якщо ви відчуваєте смуток і страх, не хвилюйтеся: літо, як і будь-яка інша прекрасна річ в житті, може привести душу в сум'яття. Ведіть щоденник, потрібно описувати те, як ви почуваєтеся (а у вересні, якщо захочете, ми це разом почитаємо).

6. Танцюйте і не соромтеся нічого. Скрізь, де завгодно: хоч на танцполі, хоч у своїй кімнаті на самоті. Літо - це танець, і нерозумно не брати в цьому участі.

7. Хоча б один раз зустріньте світанок. Стійте мовчки і глибоко дихайте. Закрийте очі і відчуйте подяку.

8. Більше займайтеся спортом.

9. Якщо ви зустріли когось, хто вам дуже сподобався, скажіть це їй чи йому так красиво і переконливо, як тільки зможете. Не бійтеся бути незрозумілим. Якщо нічого не вийде - значить, не судилося, а якщо вас зрозуміють і дадуть відповідь, то літо ви проведете разом, і це буде золотою добою. (В разі невдачі повертайтеся до пункту 8.)

10. Перечитайте конспекти наших уроків: порівняйте все те, про що ми читали, з тим, що відбувається у вашому житті.

11. Будьте такими ж щасливими, як сонячне світло, і такими ж вільними, як море.

12. Будь ласка, не сваріться. Будьте ввічливими і добрими.

13. Дивіться хороші фільми з глибокими емоційними діалогами (якщо можете, на англійській мові), щоб одночасно поліпшити свою англійську і розвинути здатність відчувати та мріяти. Нехай кіно не закінчується для вас разом з фінальними титрами, проживайте його знову і знову, включайте його в досвід цього літа.

14. Літо – це магія. У сонячному світлі ранку й жаркими літніми вечорами мрійте про те, яким може та по-

Фото з архіву

ВИКОНУЄМО ЛАБОРАТОРНІ РОБОТИ

ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР:
051 Економіка, 072 Фінанси, банківська справа та страхування, 075 Маркетинг, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 121 Інженерія програмного забезпечення, 123 Комп'ютерна інженерія, 142 Енергетичне машинобудування, 182 Технології легкої промисловості, 181 Харчові технології.

БАКАЛАВР:
142 Енергетичне машинобудування, 123 Комп'ютерна інженерія, 051 Економіка.

Наразі у нас здобувають освіту 1200 студентів денного та заочного відділень. Кількість випускників щорічно в середньому складає 350 студентів, що продовжують навчання в ОНАХТ або обирають перше робоче місце.

Навчання в коледжі має професійну завершеність, що дозволяє випускникам успішно працевлаштовуватися за спеціальністю. Кваліфікаційні характеристики фахових молодших бакалаврів і бакалаврів погоджені з замовниками кадрів, роботодавцями міста Одеси, які визначають вимоги до випускників різних рівнів та є активними учасниками освітнього процесу в коледжі, починаючи з консультування під час розробки освітніх програм, проведення відкритих лекцій, семінарів, тренінгів та майстер-класів, надання баз для проведення виробничих практик, участі в роботі атестаційних комісій під час захисту дипломних проєктів і завершуючи запрошенням випускників на роботу на свої підприємства.

Після закінчення коледжу випускники можуть продовжити навчання за рівнями вищої освіти бакалавр та магістр на профільних факультетах споріднених спеціальностей Одеської національної академії харчових технологій та в інших ЗВО України.

Підготовку здобувачів освіти в коледжі здійснюють близько 100 науково-педагогічних та педагогічних працівників, з них 5 докторів наук, 26 кандидатів наук, викладачів вищої освіти як у традиційній друкованій формі, так і в електронному вигляді; загальний бібліотечний фонд налічує 88674 примірників та дозволяє забезпечити студентів і викладачів коледжу необхідною навчальною, нормативною й довідковою літературою.

У коледжі щороку проводяться ярмарки вакансій, на яких студенти-випускники всіх спеціальностей мають можливість спілкуватися з провідними спеціалістами підприємств, банків, акціонерних товариств, таких як ВАТ «Одеський коровай», ЗАТ «Одеса кондитер», ПП «Метро Кеш енд Кері Україна», магазин «Будівельні матеріали» МПП «Спецторг», ТОВ «Сіті», ТД «Грегорі Арбер», АТ «Ремтехніка», ОБМ «Модеса», БМ «Леді», ВАТ Одеський припортовий завод, «Одесакабель», ООО «Алекс», ПП «Таврія В плюс» та інші.

Фото з архіву

ЗАСІДАННЯ БІЗНЕС-КЛУБУ

Фото з архіву

ЗАХИСТ РЕЗУЛЬТАТІВ ТЕХНІЧНОЇ ПРАКТИКИ

У коледжі сформована певна система форм і методів виховної роботи, які сприяють формуванню світогляду студентів. З метою підвищення культурного й інтелектуального рівня студентів та розширення їхнього кругозору цикловими комісіями проводяться: конкурси: «Міс коледжу», «Кращий інформатик», «Містер холод», «Математичний крос»; фестиваль молодих дизайнерів «Fashion ОТК», хімічний вечір «Життя та діяльність видатних вчених-хіміків». Значну частину роботи з розкриття талантів наших студентів здійснює клуб коледжу, де працюють 5 гуртків художньої самодіяльності: танцювальний, вокальна студія, хор, міні-театр «Дюю», тивно-масових заходах: військово-спортивне свято «Козацькі забави», спартакіада коледжу з восьми видів спорту, XVIII Спортивні ігри серед ЗВО І-ІІ рівнів акредитації м. Одеси.

Колектив коледжу сумлінно працює за комплексним планом розвитку академії та коледжу і за перспективним планом розвитку коледжу на період до 2025 року, який передбачає розширення переліку напрямів, спеціальностей, втілення нових інноваційних методів навчання, розвиток матеріально-технічної бази, укріплення міжнародних зв'язків.

Запрошуємо вас почати свій професійний шлях в Одеському технічному коледжі ОНАХТ!
Ми гарантуємо вам насичені та щасливі студентські роки. Зробіть перші кроки на шляху до мети вже зараз!

Лілія ІВАНОВА,
ДИРЕКТОР ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ.

вас разом з фінальними титрами, проживайте його знову і знову, включайте його в досвід цього літа.

14. Літо – це магія. У сонячному світлі ранку й жаркими літніми вечорами мрійте про те, яким може та повинне бути життя. Зробіть все від вас залежне, щоб ніколи не здаватися на шляху до мрії.

15. Будьте хорошими.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ ADME.RU.

Бажаємо студентам, викладачам, співробітникам ОНАХТ незабутнього літа, яскравих вражень і натхнення для нових звершень в стінах Одеської національної академії харчових технологій у новому навчальному році.

РЕДАКЦІЯ ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- серія СК №15936520 (реєстр. № 458) від 26.06.2001 р. за спеціальністю «Технології бродильних виробництв і виноробства» на ім'я Городецький Едуард Робертович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ КОЛЕДЖЕМ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- серія СК №12856409 на ім'я Карамаврова Надія Дмитрівна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:
– декана факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
– декана факультету комп'ютерних систем та автоматизації.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ. Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» — ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Свідоцтво про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 26 лютого 2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ
65039, М. ОДЕСА, ВУЛ. КАНАТНА, 112.
ТЕЛЕФОН 712-42-74
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД»МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА,12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 20 77 12
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГИНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
ДАР'Я ГНАТОВСЬКА
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
ТЕЛ. (096)661-60-50