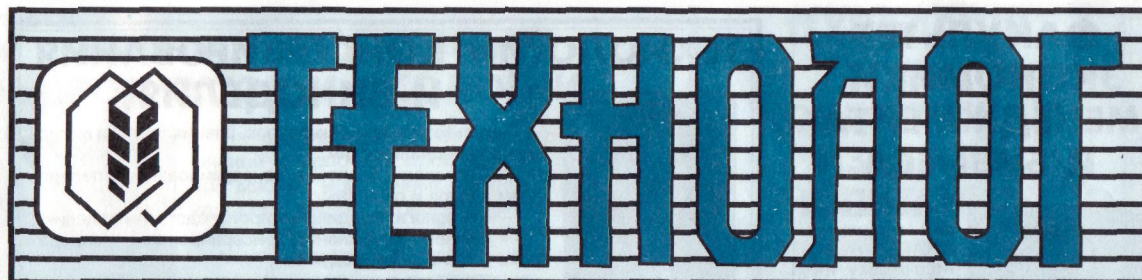


**ЧЕКАЄМО ВАС, ДОРОГІ АБІТУРІЄНТИ,
В НАШІЙ АКАДЕМІЇ!**



**Газета Одеської національної
академії харчових технологій**

ГАЗЕТА ОСНОВАНА
1 СЕНТЯБРЯ 1973 Г.

БЕРЕЗЕНЬ 2006 Р.

№1—2 (918—919)



**У НАС УЧАТЯСЯ ОКОЛО
10 ТЫСЯЧ СТУДЕНТОВ.
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!**



По традиції кожного року 1 вересня в академії проходить ритуал посвящення в студенти, на якому першокурсникам вручаються символічні студентський квиток і ключ до знань.

**ШАНОВНІ УЧНІ ТА ВИПУСКНИКИ СЕРЕДНІХ
ШКІЛ, УЧИЛИЩ, ТЕХНІКУМІВ І КОЛЕДЖІВ!**

За роки більш ніж 100-річної історії в Одеській національній академії харчових технологій підготовлено понад 61000 спеціалістів для України, країн СНД та понад 1000 інженерів для країн дальнього зарубіжжя.

Сьогодні наша країна як ніколи зацікавлена в тому, щоб кожна молода людина перетворилася в яскраву особистість з сильним, самостійним творчим характером, стала висококласним фахівцем. Колектив наших професорів, доцентів, асистентів, які мають величезний досвід навчальної, навчально-методичної, наукової роботи, готовий дати глибокі знання, навчити творчим підходам і практично підготувати фахівців технологів, механіків, автоматчиків, менеджерів, економістів та бухгалтерів за рівнями бакалавр, спеціаліст, магістр за 17 спеціальностями на семи



Навчально-методичний центр довузівської підготовки "Мала академія харчових технологій" дає можливість підготовки до вступу в академію на

До успіхів академії в останній час можна віднести те, що академія стала лауреатом національного конкурсу і отримала звання «Лідер харчової і переробної промисловості України 2004» за підготовку кадрів (Проект, який проводився департаментом харчової промисловості Міністерства аграрної політики та земельних відносин). Диплому «Кращий вітчизняний товар року» академія була удостоєна за розроблені інтелектуальні комп'ютерні тренажери.

За успіхи в досягненні європейських стандартів у наданні освітніх послуг Асамблея ділових кіл Європи удостоїла нашу академію нагородою «Європейська якість».

Понад 3 роки академія є членом Асоціації Європейських Університетів.

ридуал посвящения в студенты, на котором первокурсникам вручаются символические студенческий билет и ключ к знаниям.



Такие аппетитные блюда умеют готовить только студенты нашей академии.

Студенты, обучающиеся по специальности товароведение и экспертиза в таможенном деле, проходят ознакомительную практику на Ильичевской таможне.



В свободное время любители прекрасного посещают различные кружки художественной самодеятельности. На снимке – вокальный ансамбль факультета технологии консервирования.

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС

Одесская национальная академия пищевых технологий объявляет конкурс на замещение вакантных должностей
ДОЦЕНТОВ (2) кафедры технологии консервирования
ДОЦЕНТОВ (2) кафедры процессов и аппаратов.

автоматизації, менеджменту, економістів та бухгалтерів за рівнями бакалавр, спеціаліст, магістр за 17 спеціальностями на семи факультетах денної форми навчання, в Інституті заочного і дистанційного навчання, в Інституті післядипломної освіти і підвищення кваліфікації спеціалістів харчової і зернопереробної промисловості.

Факультети академії:

технології зерна і зернових продуктів
технології хліба, кондитерських виробів і харчування

технології м'ясних і молочних продуктів та екології технології консервування та виноробства

механічний автоматизації виробничих процесів

економіки, менеджменту і бізнесу

Враховуючи потреби ринку праці, ректорат постійно dbae про відкриття нових спеціальностей та спеціалізацій для підготовки фахівців, на яких постійно зростає попит замовників.

Так в 2004 році було відкрито спеціальність «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення» та спеціалізації «Технологія морозива» і «Автоматизоване управління підприємством».

В 2005 році відкрито спеціальності «Товарознавство та комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі». Академія готує молодших спеціалістів і бакалаврів в Одеському технічному коледжі, в Одеському механіко-технологічному технікумі, які входять до складу академії.

В академії створені умови не тільки для навчання за обраною спеціальністю, але й для покращення своїх знань на комп'ютерних курсах навчально-наукового центру комп'ютерних технологій та курсах іноземних мов.

«Мала академія харчових технологій» дає можливість підготовки до вступу в академію на денних та заочних курсах різних термінів навчання, а членство в «Малій академії харчових технологій» професійно орієнтує її членів та надає можливість працювати над творчими рефератами на одній із 37 кафедр академії. Переможці олімпіади серед членів МАХТ, зараховуються в академію поза конкурсом на бюджетні місця без вступних іспитів.

Членами МАХТ можуть бути учні 10 - 11 класів.

Матеріально-технічна база ОНАХТ включає 7 навчальних корпусів, обчислювальний центр, бібліотеку, читальні зали, 5 гуртожитків, що дозволяють розмістити всіх іногородніх, ідальню і буфети, спорткомплекс з басейном і спортзалами, профілакторій і медпункт, спортивно-оздоровчий табір відпочинку «Дружба», розташований на березі моря.

Студентський клуб академії активно працює протягом усього року, організовуючи традиційні конкурсні вечори, такі як «Про мою професію жартома і серйозно», «Візитка старшокурсника», «Міс академія», а також концерти художньої самодіяльності студентів. При студентському клубі діють хор, ВІА та танцювальний колектив.

З метою підвищення культурного та інтелектуального рівня студентів і розширення їхнього кругозору в академії з 1998 року діє Інститут культури і мистецтва, який працює на громадських засадах.

Викладачі і науковці академії постійно працюють над удосконаленням навчальних планів, організації навчального процесу, методичним забезпеченням навчального процесу, виданням підручників, навчальних посібників, методичних вказівок, монографій, а також підвищенням своєї кваліфікації.

пейська якість».

Понад 3 роки академія є членом Асоціації Європейських Університетів. Академію прийняли до Європейської федерації харчової науки і технологи, а також в асоціації вищих навчальних закладів країн Причорноморського басейну.

При цьому найбільшою гордістю є наші студенти, котрі добре вчаться, займаються науковою роботою, беруть участь у олімпіадах, як в межах академії, так на Всеукраїнських конкурсах в різних регіонах та стають переможцями. Багато студентів активно займаються спортом. Серед них є чемпіони України з футболу, з бойових мистецтв, карате, а студент механік Кищенко Артур став чемпіоном світу з тайландського боксу.

Тісні зв'язки з промисловістю дають змогу студентам проходити практику на сучасних підприємствах галузі, а тим, що зарекомендували себе найкраще, в тому числі і за результатами навчання, підприємства призначають свої стипендії, котрі студенти отримують додатково до призначених з держбюджету. Серед таких підприємств ЗАТ «Рамбус-Елеватор», 000 «Агроком» та інші.

Випускники академії добре зарекомендували себе в практичній роботі на підприємствах агропромислового комплексу, а також як керівники різних рівнів.

Ми пишаємося успіхами Одеського портового елеватора, Новоукраїнського комбінату хлібопродуктів, м'ясокомбінату «Гармаш», ЗАТ «Миронівський хлібопродукт», ПТК «Шабо» і іншими підприємствами, які очолюють наші випускники, запорукою успіхів котрих є знання, одержані в стінах Одеської національної академії харчових технологій.

Чекаємо Вас, абітурієнти 2006 року!

Б. ЄГОРОВ,
професор, ректор.

ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ

ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНА И ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Факультет технологии зерна и зерновых продуктов является старейшим в академии. Его история начинается с 1902 года, когда в Одессе была основана школа мукомолов. Подготовка инженеров-технологов с высшим образованием проводится с 1932 года.

Сегодня на факультете осуществляется подготовка бакалавров, специалистов и магистров по специальности «Технология хранения и переработки зерна». При этом специалисты и магистры могут проходить подготовку по одной из таких специализаций:

- технология производства муки;
- технология комбикормового производства;
- технология производства крупы и других зерно-

вых продуктов;

- технология первичной обработки и хранения зерна.

Факультет насчитывает около 585 студентов, из которых 67% обучаются по госзаказу, а 33% — на основе контрактов. В состав факультета входят 4 кафедры, три из которых — выпускающие.

Зерноперерабатывающие предприятия — это высокотехнологизированные и автоматизированные комплексы, которые включают элеватор для приема и хранения зерна, мукомольный, крупяной и комбикормовый заводы. Для управления такими предприятиями специалист должен обладать глубокими и разносторонними знаниями. Факультет готовит именно таких специалистов.

Учебным планом предусмотрено углубленное изучение широкого набора дисциплин гуманитарного, общенаучного и общетехнического циклов (философия, социология, иностранная язык, математика, физика, органическая и неорганическая химия, биохимия, прикладная механика, вычислительная техника, экономика и организация производства и др.), а также цикла специальных профилирующих дисциплин (технологическое и транспортное оборудование, технология хранения зерна, технологическое, крупяного, комбикормового производства и др.).

С учетом структурных изменений в отрасли хлебопродуктов на факультете значительное внимание уделяется изучению технологий переработки зерна в миникомплексах производства новых пищевых продуктов на основе зерна.

Важное место в учебном процессе уделяется производственной практике, которая проводится на лучших зерноперерабатывающих предприятиях Украины.

Выпускники факультета успешно работают технологами, начальниками цехов, зав. лабораториями, главными инженерами, директорами элеваторов, мукомольных, крупяных 14 комбикормовых заводов, а также на предприятиях смежных отраслей, 6 соответствующих научно-исследовательских и проектных организациях.

Е. ШУТЕНКО, декан.

ФАКУЛЬТЕТ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И БИЗНЕСА



Экономический факультет ОНАПТ начал подготовку инженеров-экономистов в 1933 году, с тех пор подготовлено более 3 тыс. инженеров-экономистов, в том числе свыше 120 специалистов для стран Афри-

ки, Азии и Ближнего Востока. Сегодня факультет экономики, менеджмента и бизнеса, самый большой в академии (на нем обучается более 900 студентов), готовит специалистов в области экономики по следующим специальностям: «Учет и аудит», «Экономика предприятия», «Менеджмент организаций», «Товароведение и коммерческая деятельность», «Товароведение в таможенном деле». Подготовка ведется ступенчатая:

бакалавр — 4 года, специалист — 5 лет и магистр — 5 лет. Прием студентов осуществляется как по государственному заказу, так и на основании контракта, заключаемого с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

Следует особо отметить квалификацию преподавательского состава факультета: у нас работает 4 штатных доктора наук, более 40 доцентов и кандидатов наук.

Учебным планом предусмотрено углубленное изучение широкого набора дисциплин гуманитарного цикла: философия, социология, политология, основы психологии и педагогики, украинская и зарубежная культура, иностранный язык, основы права и т.д. Наряду с гуманитарной подготовкой наши студенты изучают широкий круг фундаментальных и профессионально-ориентированных дисциплин: математику, теорию вероятностей и математическую статистику, информатику и компьютерную технику, математическое программирование, макроэкономику, микроэкономику, статистику, экономику предприятия, бухгалтерский учет, экономический анализ, фи-

ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ И ВИНОДЕЛИЯ



Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

- «Технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей»;
- «Технология бродильных производств и виноделия»;
- «Технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов»;
- «Технология пищевых продуктов оздоровительного и профилактического назначения».

Роль плодов и овощей в питании человека чрезвычайно велика. Однако потребление их в свежем виде ограничено сезонностью

выращивания. Существует много способов хранения плодов и овощей (применение пониженных температур, сушка, соленье, квашение и др.). Однако наиболее надежный способ — консервирование продуктов в герметичной таре с помощью тепловой обработки, которую называют стерилизацией. Консервирование — это практически единственный способ обеспечения продуктами питания космонавтов, моряков-подводников, это возможность создания запасов продуктов питания длительного хранения, которые имеют высокую биологическую ценность.

В процессе хранения, переработки и консервирования в сырье протекают сложные биохимические процессы, которые при неправильной технологии могут вызвать ухудшение пищевой ценности продуктов питания и даже их порчу. Поэтому важно знать технологические особенности сырья и правильно построить и организовать технологический процесс его переработки в консервы.

Виноделие — древнейшая профессия. Винодельческая промышленность выпускает большой ассортимент виноградных и плодово-ягодных вин разнообразных типов, таких как столовые, десертные, шампанское, а также коньяки различных марок.

Виноградные вина имеют специфические вкусовые и диетические свойства. Благодаря комплексу ценных пищевых и биологически активных веществ, необходимых организму человека, они иногда используются в медицинской практике, входят в рацион людей, которые находятся в длительных экспедициях, работают в радиоактивной среде.

Важную роль в белковом рационе питания населения играют рыбные продукты, разделанные полуфабрикаты, охлажденная рыбная продукция, вяленые и кулинарные рыбные продукты, консервы, быстрозамороженные готовые блюда, не требующие кулинарной обработки. Производят эти продукты на судах рыбопромыслового и перерабатывающего флота, а также в береговых условиях из рыбы, выловленной как в морях и океанах, так и во внутренних водоемах.

Сегодня перед пищевой промышленностью Украины стоит новое, нехарактерное ей ранее задание — не просто увеличить объем производства продовольственных товаров, но и обеспечить население продуктами здорового питания. Именно такие продукты лежат в основе продолжения активного долголетия, повышения устойчивости организма к неблагоприятным условиям окружающей среды, обеспечения нормального развития и роста детей, т.е. являются условием прогресса и улучшения качества жизни. Будущие выпускники — это специалисты по созданию и производству продуктов нового поколения с выраженным терапевтическим эффектом, это эксперты безопасности пищевых продуктов, это ученые отечественной и мировой науки об оздоровительном питании, которое обеспечивает высококачественную жизнь.

Практические навыки студенты приобретают во время прохождения производственной практики на передовых предприятиях соответствующей отрасли.



Факультет «Автоматизация технологических процессов» готовит бакалавров, специалистов и магистров по направлению подготовки 0925 «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии».

Наш факультет самый «молодой» (организован в 1992 году), но выпускающая кафедра — кафедра автоматизации производственных процессов (АПП) — одна из ведущих и старейших в СНГ среди аналогичных кафедр вузов технологического направления. Её история начинается с 1948 года.

Учебные планы насыщены дисциплинами по изучению всех аспектов создания автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) на основе современных компьютерных технологий. На первых двух общеобразовательных курсах студенты изучают компьютерную технику.

Большое внимание уделяется освоению языков программирования. Начиная с производственной практики после третьего курса, усиливается акцент на прикладную направленность получаемых знаний. Каждый студент получает задание - объект автоматизации. В последующих курсовых работах и дипломном проекте для этого объекта студенты реализуют все этапы разработки АСУ ТП, включая программное обеспечение для контроллеров и компьютера, на базе которого организуется автоматизированное рабочее место (АРМ) оператора-технолога, производят монтаж и наладку современных контроллеров, использующихся на производственных предприятиях, поверку и наладку измерительных приборов, расчет регулирующих органов и т.д. Полученные навыки студенты проявляют на госэкзамене на четвертом курсе. Вопросы на госэкзамене формулируются студентам уже как специалистам:

«Вы инженер службы КИПиА, разработайте АСУ ТП ...». На пятом курсе студенты выбирают себе тему дипломного проекта (работы). Они могут далее исследовать полученный на практике объект автоматизации, взять новый технологический процесс, либо выбрать дипломную работу, которая может включать в себя как разработку новых измерительных приборов и систем автоматизации, так и разработку стендов-тренажеров по автоматизации технологических участков производства. Производственную и преддипломную практики наши студенты проходят на фирмах и ведущих производственных предприятиях города - ОАО «Одесский каравай», ОАО «Одесский масложиркомбинат» и т. д. Хорошая подготовка молодого специалиста даёт возможность после окончания вуза трудиться на таких предприятиях и получать достойную зарплату.

В настоящее время особую актуальность приобретает решение задач автоматизации организационного управления, экономической и бухгалтерской деятельности, информационного обеспечения предприятий и учреждений, а также развития информационных технологий. К этим задачам относится и создание автоматизированных рабочих мест (АРМ) «управленцев» различных направлений и уровней, и разработка соответствующих автоматизированных систем управления (АСУ). Все эти задачи относятся непосредственно к задачам автоматизации, т. е. полной или частичной замены труда человека работой машин, однако объекты управления в вышеперечисленных системах весьма специфичны. По этой причине, специалист-автоматчик, решающий подобные проблемы, должен быть хорошо знаком с основами экономики, бухгалтерского учета и менеджмента. С другой стороны, подготовка специалистов подобного профиля поможет удовлетворить выросший в последнее время (в т. ч. и в пищевой промышленности) спрос на менеджеров с высоким уровнем инженерной подготовки. По этой причине в ОНАПТ с 2004г. в рамках специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами и производствами» открыта специализация «Автоматизированное управление предпринимательством» («Automatized Business Administration»).

Многие из наших выпускников работают на предприятиях отрасли и руководящих должностях в Украине, странах СНГ, а также ближнего и дальнего зарубежья.

Факультет АТП - это дружный коллектив, который способен не только давать и получать знания, но и дружить, отдыхать, весело проводить свободное время. И, конечно же, что за студенческие годы без игры в КВН? А чего только стоит проводимый осенью «Вечер первокурсника», а весной — «День кафедры»! Кстати, победителем последнего конкурсного вечера стала именно команда факультета АТП.

Если вас всё это заинтересовало, то ждем в Одесской национальной академии пищевых технологий на факультете «Автоматизация технологических процессов».

НАШ САЙТ В ИНТЕРНЕТЕ: www.aip.osaft.odessa.ua

В. ВОЛКОВ, декан.

кое программирование, макроэкономику, микроэкономику, статистику, экономику предприятия, бухгалтерский учет, экономический анализ, финансы, менеджмент, основы бизнеса, маркетинг, деньги и кредит, стратегию предприятия, проектный анализ, международную экономику, инвестиционную деятельность, автоматизированные системы обработки информации и т. д., используются активные формы обучения: деловые игры, производственные ситуации, тестирование знаний. При подготовке специалистов много внимания отводится изучению иностранного языка. К приоритетным сторонам научной деятельности относится студенческая научно-исследовательская работа. Результаты таких исследований находят отражение в докладах на научных конференциях, в курсовых и дипломных работах, в научных статьях. В 2004—2005 гг. студенты факультета ЭМБ занимали первые места в Украине в студенческих олимпиадах по менеджменту и экономике.

Студенты факультета проходят практику на вычислительном центре академии, после которой им присваивается рабочая квалификация «Оператор ЭВМ». Учебный процесс на факультете тесно связан с промышленными предприятиями: студенты проходят технологическую, планово-экономическую, по учету и аудиту, а также преддипломную практики на ведущих пищевых предприятиях Украины.

Мы умеем не только хорошо учиться, но и отдыхать — студенты факультета ЭМБ активно участвуют в традиционных конкурсах академии «Мисс академия», «День первокурсника», команда КВН «Факультет» — обладатель кубка мэра Одессы по этому увлекательному состязанию;

студенты надолго запомнят традиционные «Недели факультета ЭМБ», в которых каждый мог проявить свои таланты.

Приобретенные знания позволяют выпускникам факультета быть конкурентоспособными на рынке труда по сравнению со специалистами, окончившими другие вузы по экономическим специальностям. В 2005 году на ФЭМБ открыты две новые острodefицитные специальности по товароведению. Идея навстречу пожеланиям молодежи, все чаще желающей открыть свой бизнес, свое дело, в 2005 году на факультете открыта «Школа малого и среднего бизнеса», помогающая нашим студентам (и не только) постигнуть азы предпринимательства.

Наши выпускники сегодня работают как на предприятиях пищевой и перерабатывающей отраслей, так и в других отраслях, различных структурах бизнеса, в сфере услуг, банках, органах государственного управления, налоговых органах и т. д.

С. КОТЛИК, декан.

оздоровительном питании, которое обеспечивает высококачественную жизнь. Практические навыки студенты приобретают во время прохождения производственной практики на передовых предприятиях соответствующей отрасли. Выпускники факультета возглавляют пищевые предприятия Украины, работают ведущими специалистами на большинстве консервных, рыбоперерабатывающих и винодельческих предприятиях Украины, проектных и научно-исследовательских институтах, коммерческих структурах, преподавателями в высших учебных заведениях. Студентов, которые оканчивают академию с отличием, рекомендуют в аспирантуру. За время существования специальности по технологии консервирования и технологии виноделия подготовлено значительно большее количество специалистов для стран СНГ, а также Азии, Африки и Латинской Америки.

Т. МАНОЛИ, декан.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ДОВУЗОВСКОЙ ПОДГОТОВКИ «МАЛАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



Главной целью центра является повышение общеобразовательного уровня и улучшение профессиональной ориентации молодежи, привлечения в академию талантливых и трудолюбивых юношей и девушек, подготовка абитуриентов к поступлению в высшие учебные заведения.

В состав учебно-методического центра вошли:

1. Факультет довузовской подготовки, который включает

— подготовительное отделение — для лиц, которые имеют полное среднее образование

Форма обучения — дневная Срок обучения — 8 месяцев. Иногородним слушателям на время обучения предоставляется общежитие. По результатам выпускных экзаменов слушатели подготовительного отделения зачисляются на 1 курс академии.

2. Подготовительные курсы (форма обучения дневная и заочная) разного срока обучения — для школьников и работающей молодежи:

— 29 недель — октябрь текущего года,

— 19 недель — декабрь,

— 12 недель — январь, март,

— 3 недели — июнь.

Занятия на курсах заканчиваются выпускными экзаменами, которые одновременно являются вступительными экзаменами в академию, с результатами которых абитуриенты имеют право участвовать в общем конкурсе для поступления в академию.

3. Консультационный центр тестирования уровня подготовки абитуриентов.

4. Отдел профессиональной ориентации «Малая академия пищевых технологий» — для учеников 10–11 классов общеобразовательных учебных заведений II и III уровня аккредитации, желающих подробнее ознакомиться с основными проблемами отраслей пищевых технологий и учиться в ОНАПТ. Для учеников 11 классов — членов «Малой академии пищевых технологий» ежегодно весной (март–апрель) проводится Олимпиада МАПТ по математике. Победители Олимпиады по каждой специальности зачисляются в ОНАПТ на госбюджет вне конкурса. Все участники Олимпиады получают именной сертификат, где отражены полученные результаты. Сертификат дает право участвовать в общем конкурсе без сдачи вступительных экзаменов.

Олимпиада 2004 года показала высокой уровень подготовки членов «Малой академии пищевых технологий». Более 70% членов МАПТ были зачислены в наш вуз, среди них 24 победителя, которые еще в мае были рекомендованы к зачислению на 1 курс.

Е. КИЛИМЕНЧУК, декан.

ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ

МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ЭКОЛОГИИ



На факультете готовят специалистов для мясной и молочной промышленности. Значение мясных и молочных продуктов в питании человека трудно переоценить. Являясь основой рациона людей любых возрастных групп, мясные и молочные продукты пользуются повышенным спросом у населения.

Охране окружающей среды в нашей стране с каждым годом уделяется все больше внимания. Особенно остро стоит вопрос защиты потребителя от вредного влияния токсичных веществ, которые попадают в пищевые продукты из окружающей среды.

Одним из путей решения этих проблем является подготовка кадров. Наш факультет готовит специалистов по трем специальностям:

- «Технология хранения, консервирования и переработки мяса»;
- «Технология хранения, консервирования и переработки молока»;
- «Экология пищевых производств».

Подготовка специалистов осуществляется на основе государственного заказа, а также по контрактам, заключенным с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

Выпускники факультета нужны не только в молочной и мясной промышленности, но и для работы в санитарно-контрольных лабораториях, центрах метрологии и стандартизации продукции.

В учебном процессе широко используются новейшие достижения отечественной и зарубежной науки и техники. Предусмотрено углубленное изучение специальных природоохранных и инженерно-экологических дисциплин.

Начиная с третьего курса, студенты нашего факультета изучают ряд специальных дисциплин. В хорошо оборудованных лабораториях они осваивают физико-химические методы анализа продуктов животного и растительного происхождения, а закрепляют знания во время прохождения практики на ведущих предприятиях Украины, например на ведущем предприятии Украины ОАО «Галактон», являющимся спонсором факультета. Отлично успевающим студентам назначается стипендия этого предприятия.

Во вновь созданной лаборатории экологии студенты изучают современные методы контроля загрязнения атмосферного воздуха, воды, показатели экологической безопасности сырья и готовой продукции.

Студенты участвуют в решении важнейших проблем мясной и молочной отраслей, связанных с созданием новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, направленных на сокращение расхода сырья и вспомогательных материалов, расширение ассортимента и повышение биологической ценности выпускаемой продукции. Студенты, имеющие склонность к научно-исследовательской работе, могут продолжить свое обучение в магистратуре, аспирантуре нашей академии и других учебных заведениях.

ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПИТАНИЯ



Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям: «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов» и «Технология питания».

Хлеб — наиболее распространенный продукт растительного происхождения и является одним из древнейших. В Швейцарском Национальном музее хранится круглый хлебец, найденный археологами на дне высохшего озера. Его возраст 6000 лет.

Ежедневное повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого имеет первостепенное значение. К. А. Тимирязев говорил: «Ломоть испеченного хлеба является одним из величайших изобретений в истории человеческого ума».

Сегодня изготовление хлебобучных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов — это высокоинтеллектуальное производство, насыщенное современными средствами механизации и автоматизации с использованием эффективных электронных систем.

На сегодняшний день рядом с высокомеханизированными хлебопекарными заводами возникло большое количество мелких пекарен. Параллельно с традиционными способами изготовления теста внедряются новые технологии. Разрабатываются новые виды изделий, в том числе сбалансированных относительно биологически активных веществ, а также изделий лечебно-профилакти-

ИНСТИТУТ ЗАОЧНОГО И ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ



Институт ЗИДО — самый большой по численности студентов, в нем обучается свыше трех тысяч человек. Тут ведется подготовка бакалавров, специалистов и магистров по всем специальностям на двух факультетах: экономики и инженерии и пищевых технологий.

Факультет экономики и инженерии проводит подготовку студентов по специальностям: «учет и аудит»; «экономика предприятий»; «менеджмент организации»; «оборудование, пищевых и перерабатывающих производств»; «автоматизация технологических процессов и производств».

Факультет пищевых технологий проводит подготовку студентов по всем технологическим специальностям.

Абитуриенты, которые не прошли по конкурсу на места госзаказа, могут быть зачислены на места по договору (контракту), который заключается между академией и предприятием или частным лицом. Зачисление по контракту возможно и по результатам собеседования, проводимого вместо вступительных экзаменов.

Зачисление на второй и следующие курсы при переводе из других вузов и восстановление отчисленных ранее студентов ведутся на контрактной основе с 1 июля при наличии вакантных мест и при предварительной сдаче академразницы.

Абитуриенты, закончившие колледж по родственным специальностям, имеют право при изучении отдельных дисциплин получать перезачеты оценок, которые они уже имеют при условии соответствия учебных планов по этим дисциплинам. Практикуется зачисление на старшие курсы абитуриентов, которые закончили колледжи, входящие в состав учебных комплексов ОНАПТ, а также зачисление на соответствующую специальность для завершения обучения с квалификацией специалиста либо магистра.

Срок обучения на факультете — по программе бакалавров — 4 года 10 мес., по программе специалистов либо магистров — 5 лет 10 мес. Студенты, сдающие сессию в межсессионный период, при необходимости могут получить индивидуальные платные консультации в нужном объеме.

Студентам-заочникам, которые успешно учатся, по месту работы предоставляется дополнительный оплачиваемый отпуск для участия в лабораторно-экзаменационных сессиях и для сдачи госэкзаменов. На шестом курсе дается оплачиваемый 4-месячный отпуск — для подготовки и защиты дипломного проекта.

И. АГЕЕВА, директор.

ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ

денты, имеющие склонность к научным исследованиям, могут продолжить свое обучение в магистратуре, аспирантуре нашей академии и других учебных заведениях.

С. БОНДАРЬ, декан.

МЕХАНИЧЕСКИЙ



Факультет готовит бакалавров по инженерной механике, специалистов и магистров для отрасли хлебопродуктов и пищевых производств по следующим направлениям:

- оборудование для хранения и переработки зерна;
- оборудование хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств;
- оборудование пищевых производств;
- оборудование для переработки рыбы и морепродуктов.

Факультет насчитывает более 500 студентов и более 100 преподавателей, в том числе 12 докторов наук и профессоров, и объединяет 6 кафедр: технологического

оборудования зерновых производств, технологического оборудования пищевых производств, прикладной механики, механики твердого тела, технологии металлов и материаловедения, теплотехники.

Учебную, производственную, преддипломную практики студенты механического факультета проходят на ведущих предприятиях промышленности города и многих других предприятиях Украины.

Молодые специалисты направляются на работу в научно-исследовательские и проектно-технологические бюро, на машиностроительные и ремонтно-механические заводы, в монтажно-наладочные организации и на действующие предприятия пищевой промышленности и хлебопродуктов. Инженеры-механики занимают ведущие места на элеваторах и хлебоприемных предприятиях, мельничных, крупяных и комбикормовых заводах, макаронных, пищевкусовых и кондитерских фабриках, хлебозаводах, молочных заводах, маслозаводах, мясокombинатах, рыбоперерабатывающих предприятиях и консервных комбинатах, винодельческих предприятиях, пищекомбинатах и фабриках продовольственных товаров независимо от формы организации производства.

Подготовка специалистов осуществляется на основе государственного заказа, а также по договорам с предприятиями, учреждениями и физическими лицами по индивидуальным планам, адаптированным применительно к предстоящим местам работы и предполагаемым должностям выпускников.

В учебном процессе широко используются новейшие достижения отечественной и мировой науки, техники и производства.

Учебные планы предусматривают подготовку специалистов широкого профиля, изучение комплекса гуманитарных, фундаментальных, цетехнических и специальных дисциплин, формирующих активную гражданскую позицию и высокий профессиональный уровень.

На механическом факультете большое внимание уделяется развитию творческих способностей, инициативе и самостоятельности студентов, привлечение их к научно-исследовательской, проектно-конструкторской деятельности и управлению работой академии. По результатам исследований и разработок студенты публикуют научные статьи, подают заявки на изобретение, более 250 человек регулярно выступают с докладами на конференциях.

А. УЛЬЯНИЦКИЙ, декан.

сбалансированных относительно биологически активных веществ, а также изделий лечебно-профилактического значения.

Для управления современными предприятиями требуются глубокие и разносторонние знания.

Ведущую роль в подготовке специалистов занимает выпускающая кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства и питания. Все преподаватели кафедры имеют ученые степени. Сотрудники кафедры работают над созданием новых видов хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, а также диетического и лечебно-профилактического направления. В этой работе участвует значительное количество студентов старшекурсников. Полученные результаты студенты-выпускники защищают в своих научных дипломах.

Специализированные лаборатории кафедры, оснащенные современным отечественным и импортным оборудованием, позволяют студентам изготавливать разнообразные пищевые изделия и анализировать их качество.

Во время обучения в академии студенты получают фундаментальные знания из цикла химических дисциплин — неорганической и общей химии, биохимии, технической микробиологии. Кроме дисциплин, определяющих практическую подготовку — технология и оснащение отрасли, проектирование предприятий и др., в учебный процесс на старших курсах введены факультативные спецкурсы: гигиена питания, основы рыночных отношений, основы маркетинга.

Студенты факультета получают практическую подготовку на ведущих предприятиях Украины.

Развитие научных способностей реализуется при выполнении учебно-исследовательской работы, где студенты приобретают навыки научной деятельности: самостоятельного проведения анализов на современных приборах по определению физико-химических свойств пищевых продуктов, решение сложных инженерных задач на персональных ЭВМ и др.

Подготовка специалистов осуществляется по государственному заказу, а также по контракту, заключаемому с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

А. БАТТ, декан.

КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Учитывая, что успех любого современного предприятия напрямую зависит от компетентности, профессионализма и лидерских качеств его работников, а «голых» теоретических знаний уже не хватает для того, чтобы эффективно производить, анализировать, руководить и управлять, в соответствии с Законом Украины «О высшем образовании» и Уставом академии приказом ректора 17 октября 2003 года создан Институт последипломного образования и повышения квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности Одесской национальной академии пищевых технологий. В состав Института ПДО и ПК входят два факультета:

• факультет последипломного образования (ПДО);
• факультет повышения квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности (ПК).

Последипломное образование создает условия для непрерывности и преемственности образования и становится все более востребованным. Об этом свидетельствуют следующие данные:

— на факультет ПДО в 2004 году поступили 85 человек и получили диплом о втором высшем образовании 65 человек, а в 2005 году — поступило 112 человек и получили диплом о втором высшем образовании 87 человек;

— на факультете ПК в 2004 году повысили квалификацию 119 человек, а в 2005 году — 218 человек.

Таким образом, количество лиц, получивших последипломное образование в Институте ПДО и ПК ОНАПТ в 2005 году, увеличилось на 55% по сравнению с 2004 годом.

Высококвалифицированные преподаватели, использующие современные методики и технологии обучения в соединении с 40-летним опытом академии в повышении квалификации и переподготовке специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности помогут всем желающим получить второе высшее образование или повысить уровень квалификации по 14 лицензированным техническим и экономическим специальностям.

На факультет ПДО института для получения второго высшего образования принимаются лица, имеющие высшее образование, а также студенты пятого курса дневной формы обучения. Зачисление студентов осуществляется по результатам собеседования. Срок обучения составляет 2-3 года в зависимости от базового образования, специальности и формы обучения; возможно обучение по индивидуальному плану. Получение второго высшего образования осуществляется на условиях полной компенсации академии расходов на обучение студента. Контракт на обучение заключается как с юридическими, так и физическими лицами. Студенты, зачисленные на факультет ПДО на заочную форму обучения, пользуются теми же льготами, что и студенты заочного факультета. Иногородним студентам во время сессий предоставляются места в общежитии.

Последипломное образование руководящих работников и специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности осуществляется на факультете ПК института с отрывом от производства. Сроки повышения квалификации зависят от должностных категорий специалистов и составляют 12, 18 и 24 дня. На период обучения слушатели обеспечиваются жильем. По заказам компаний, объединений и других структур АПК возможно проведение корпоративных учебных семинаров в течение 2-4 дней.

Уважаемые наши будущие студенты и слушатели!

Мы знаем как, умеем и хотим предоставить Вам услуги по получению последипломного образования. Помните: получение второго образования и повышение квалификации - это не статья затрат в Вашем бюджете, а эффективное и целесообразное вложение инвестиций!

Л. ГОРДИЕНКО, директор.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ
ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
один из крупнейших вузов страны, готовящий инженерные кадры
для предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности,
ОБЪЯВЛЯЕТ ПРИЕМ

студентов на первый курс 2006-2007 учебного года на дневную и заочную формы обучения по программам бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

1. «Менеджмент организаций»
 2. «Учет и аудит»
 3. «Экономика предприятия»
 4. «Товароведение и коммерческая деятельность»
 5. «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»
 6. «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов»
 7. «Технология питания»
 8. «Технология хранения и переработки зерна»
(Специализации: «Технология первичной обработки и хранения зерна»; «Технология производства муки»; «Технология комбикормового производства»; «Технология производства крупы и других зерновых продуктов»).
 9. «Технология броидильных производств и виноделия»
(Специализация: «Технология вина», «Технология солода, пива и безалкогольных напитков»)
 10. «Технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей»
(Специализации: «Технология сушки»; «Холодильная технология»).
 11. «Технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов»
 12. «Технология хранения, консервирования и переработки мяса»
 13. «Технология хранения, консервирования и переработки молока»
(Специализация: «Технология мороженого»)
 14. «Экология и охрана окружающей среды»
(Специализация: «Экология пищевой промышленности»)
 15. «Технология пищевых продуктов оздоровительного и профилактического назначения»
 16. «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств»
(Специализация: «Оборудование отрасли хлебопродуктов»)
 17. «Автоматизированное управление технологическими процессами»
(Специализация: «Автоматизированное управление предпринимательством»)
- Поступающие на все специальности дневной формы обучения проходят тестирование по математике и сдают украинский или русский язык в форме диктанта. Экзамен по украинскому языку является обязательным для лиц, аттестованных по этому предмету.
- Лица, награжденные по окончании школы золотой или

В копиях и всех документах должна быть обязательно указана дата их выдачи. Паспорт, военный билет или приписное свидетельство, диплом об окончании других учебных заведений предъявляются лично.

Прием заявлений на дневную форму обучения — с 1 июня по 8 июля (ежедневно), на заочную форму обучения — с 1 июня по 31 августа.

Вступительные экзамены на дневную форму обучения - с 9 июля.

Лицам мужского пола на время обучения предоставляется освобождение от службы в армии и возможность приобретения военной специальности с присвоением звания офицер запаса.

НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
ДОВУЗОВСКОЙ ПОДГОТОВКИ
“МАЛАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ”

готовит абитуриентов
к поступлению в академию

В центре существуют такие виды подготовки:

1. Подготовительное отделение – для лиц, которые имеют полное среднее образование. Форма обучения – дневная, срок обучения – 8 месяцев. Зачисление - по собеседованию. Начало занятий – 1 ноября. Иногородним слушателям предоставляется общежитие.

Зачисление на первый курс происходит при условии успешной сдачи выпускных экзаменов.

Прием документов с 15 августа до 20 октября.

2. Подготовительные курсы (форма обучения дневная и заочная):

- 29 недель — октябрь;
- 19 недель — декабрь;
- 12 недель — январь, март;
- 3 недели — июнь

Обучение заканчивается выпускными экзаменами, которые являются одновременно досрочными вступительными экзаменами в Академию.

Для поступления на подготовительные курсы необходимо подать: заявление, копию паспорта или свидетельства

ИНСТИТУТ
ПОСЛЕДИПЛОМНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ
СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ
И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Объявляет прием слушателей из числа лиц, имеющих высшее образование, для получения второго высшего образования по базовым специальностям академии, а также студентов пятого курса дневной формы обучения для приобретения второй специальности.

Срок обучения в институте последипломного образования составляет 2-3 года, в зависимости от базового образования, специальности и формы обучения.

Для получения второй специальности поступающие подаются в деканат факультета последипломного образования института ПДО и ПК следующие документы:

1. Заявление на имя ректора о зачислении на факультет последипломного образования.

2. Копии диплома об окончании вуза и приложения к диплому с академическими часами по всем дисциплинам, заверенные у нотариуса. Студенты пятого курса дневной формы обучения подают копию учебной карточки студента.

3. Выписку из трудовой книжки, заверенную администрацией учреждения.

4. Медицинскую справку (форма 086-У).

5. Копию паспорта.

6. Четыре фотокарточки (снимки без головного убора размером 3x4 см).

7. Копию идентификационного кода. Паспорт, военный билет и диплом о высшем образовании подаются лично.

Документы принимаются до 27 августа.

Зачисление проводится по итогам собеседования с поступающим до 31 августа (корпус «А», к.104, телефон (0482)-29-10-40, ежедневно, кроме субботы и воскресенья).

по украинскому языку является обязательным для лиц, аттестованных по этому предмету.

Лица, награжденные по окончании школы золотой или серебряной медалью, а также закончившие с отличием высшие учебные заведения I-II уровня аккредитации, при поступлении на все специальности, кроме экономических, проходят вступительные испытания в форме собеседования.

Поступающие в институт заочного и дистанционного обучения проходят вступительные испытания в форме собеседования по математике.

К заявлению на поступление в академию прилагаются: документ о полном среднем образовании, медицинская справка (форма 086-У), шесть фотокарточек (снимки без головного убора размером 3x4 см),

ксерокопия паспорта (1, 2 страницы и место регистрации),

выписка из трудовой книжки (для работающих), заверенная администрацией учреждения, копия идентификационного кода.

экзаменами в Академии.

Для поступления на подготовительные курсы необходимо подать: заявление, копию паспорта или свидетельства о рождении, 2 фотокарточки (3x4 см).

3. Консультационный центр тестирования абитуриентов.

4. "Малая академия пищевых технологий" (МАПТ). Обучение в МАПТ объединяет общеобразовательную (любая форма подготовительных курсов) и профильную подготовку. Для членов Малой академии пищевых технологий в марте и апреле месяце проводится Олимпиада МАПТ по математике. Победители и участники Олимпиады, которые получили баллы, которые соответствуют проходному баллу на отдельные специальности, зачисляются в академию на госбюджетные места.

Прием в "Малую академию пищевых технологий" заканчивается за 2 месяца до Олимпиады.

За справками обращаться: 65039, г. Одесса, ул. Канатная 112, ОНАПТ, комн. А-149, А-150 тел. (0482)-29-10-29; 29-10-67 (кроме субботы и воскресенья)

ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОНАПТ объявляет прием на 2006—2007 учебный год

Прием на дневное отделение производится по направлениями:

0917 Пищевая технология и инженерия

„Производство хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевого концентрата“; „Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевого концентрата“

0915 Компьютерная инженерия

Обслуживание компьютерных и интеллектуальных систем и сетей; „Компьютерные системы и сети“

0905 Энергетика

„Монтаж и обслуживание холодильно-компрессорных машин и установок“ (на базе 9 кл.)

„Холодильные машины и установки“

0503 Торговля

„Товароведение и коммерческая деятельность“; „Товароведение в таможенном деле“ /

0501 Экономика и предпринимательство

„Экономика предприятия“

0918 Легкая промышленность

„Швейное производство“; „Изготовление изделий из кожи“ (на базе 9 кл.)

„Моделирование и конструирование изделий народного потребления“ (на базе 11 кл.)

На заочное отделения приём производится на базе 11 классов по специальностям:

„Экономика предприятия“

„Монтаж и эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок“

„Производство хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевого концентрата“; „Обслуживание компьютерных систем и сетей“; „Производство изделий из кожи“; „Товароведение и коммерческая деятельность“; „Товароведение в таможенном деле“; „Швейное производство“

ПОСТУПАЮЩИЕ В КОЛЛЕДЖ СДАЮТ ЭКЗАМЕНЫ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРЕДМЕТАМ:

На базе 9 классов (на все специальности)

1. Украинский язык — диктант

2. Математику — письменно

На базе 11 классов (на специальности „Швейное производство“ и „Товароведение и коммерческая деятельность“)

1. Украинский язык — диктант

2. Математику — письменно (на специальность „Производство хлеба, кондитерских, макаронных и изделий и пищевого концентрата“)

1. Химия — письменно

2. Украинский язык — диктант (на специальность „Моделирование и кон-

струирование изделий народного потребления“)

1. Комплексный экзамен „рисунок“

2. Украинский язык — диктант

3. Математику — письменно

**ПРИЕМ ЗАЯВЛЕНИЙ,
ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ
И ЗАЧИСЛЕНИЯ ПРОВОДЯТСЯ
В СЛЕДУЮЩИЕ СРОКИ**

Прием заявлений:

— на дневное отделение с 1 июня по 22 июля;

— на заочное отделение с 4 мая по 16 августа;

Вступительные экзамены:

— на дневное отделение с 23 июля;

— на заочное отделение — собеседование с 16 по 20 августа.

Зачисление:

— на дневное отделение до 10 августа;

— на заочное отделение до 25 августа.

Адрес:

г. Одесса ул. Балковская (Фрунзе), 54, тел. 730-49-00 (приемная директора)

Телефоны:

730-49-02 (дневное отделение)

732-30-45 (заочное отделение)

732-67-88 (ответственный секретарь ПК)

А. КОВАЛЕНКО, директор колледжа.

поступающим до 31 августа (корпус «А», к.104, телефон (0482)-29-10-40, ежедневно, кроме субботы и воскресенья, с 10⁰⁰ до 15⁰⁰). Начало занятий с 1 сентября 2006 г.

2. Принимает заявки от предприятий и организаций пищевой и зерноперерабатывающей промышленности всех форм собственности на повышение квалификации руководителей и специалистов с различной длительностью обучения.

Заявки принимаются круглогодично по адресу: 65039, г. Одесса, ул. Канатная 112, корпус «А», к. 104; контактные телефоны (0482) 29-11-52, 29-10-40, ежедневно с 10⁰⁰ до 15⁰⁰, кроме субботы и воскресенья.

Приемная комиссия академии находится по адресу: 65039, г. Одесса, ул. Канатная, 112. Телефон (0482) 29-10-88, (0482) 724-29-76. Адрес в Интернете www.osaft.odessa.ua

МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ОНАПТ ОБЪЯВЛЯЕТ ПРИЕМ НА 2006-2007 УЧЕБНЫЙ ГОД

На дневное отделение, за счет госбюджета и по контракту, по специальностям:

Направление «Пищевая технология и инженерия» (на базе 9 и 11 классов). Срок обучения 3 года 6 месяцев (2 года 6 месяцев).

„Хранение и переработка зерна“

„Бродильное производство и виноделие“

„Производство молочных продуктов“

„Производство мясных продуктов“

Направление «Инженерная механика» (на базе 9 классов). Срок обучения 3 года 10 месяцев.

„Эксплуатация и ремонт оборудования пищевых производств“

Направление «Электротехника»

„Монтаж и эксплуатация электрооборудования предприятий и гражданских сооружений“ (на базе 9 классов). Срок обучения 3 года 6 месяцев.

Направление «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии» (на базе 9 классов). Срок обучения 3 года 10 месяцев.

„Монтаж, обслуживание средств и систем автоматизированного технологического производства“.

На заочное отделение на базе 11 классов по специальностям: 5.091713, 5.090247, 5.090609. Срок обучения 2 года 10 месяцев. **Вступительные экзамены:**

Поступающие на специальности дневного отделения, на базе 9 классов сдают вступительные экзамены по украинскому языку (диктант) и математике (письм.).

На базе 11 классов на специальность 5.091713 - сдают экзамены по украинскому языку (диктант) и по химии (письм., вместо математики).

Поступающие на заочное отделение сдают вступительный экзамен по украинскому языку (диктант).

Прием документов проводится:

для дневного отделения — с 1 июня по 21 июля

для заочного отделения — с 3 мая по 18 августа

Вступительные экзамены — с 24 июля.

Иногородние абитуриенты обеспечиваются общежитием.

Справки по телефонам: 23-80-10, 23-89-43 и в приемной комиссии техникума.

Адрес техникума:

65003, г. Одесса, ул. Черноморского казачества, 12.

Адреса редакції: 270039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 29-10-98. Видавництво "Чорномор'я", пл. Незалежності, 1. Регістраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 2000 экз. Зам. № 1237.

**Редактор
Тетяна Колишева**