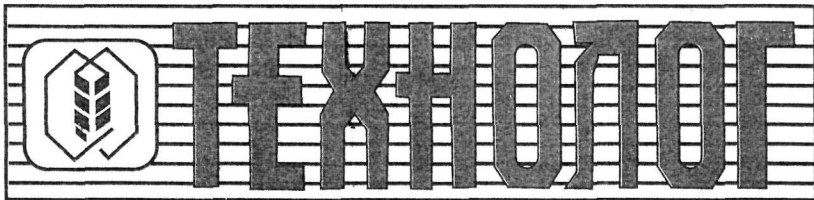


ЧЕКАЄМО ВАС, ШАНОВНІ АБІТУРІЄНТИ, В ОДЕСЬКІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ!



Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ОСНОВАНА
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

ЛЮТИЙ 2007 р.

№1—2 (924—925)

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

В цьому році Одеської національної академії харчових технологій виповнюється 105 років. За цей час у нас підготовлено понад 62000 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, автоматників, менеджерів, економістів, бухгалтерів та товарознавців за рівнями бакалавр, спеціаліст, магістр за 17 спеціальностей 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, технологічного обладнання та технічного сервісу, автоматизації та комп'ютерних систем, економіки, менеджменту і бізнесу.

Враховуючи потреби ринку праці, ректорат постійно дбає 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 спеціалізація «Технологія морозива» і «Автоматизоване управління підприємством».

В 2005 році відкрито спеціальності «Товарознавство та комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі», а також спеціалізацію «Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв». 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 інформаційних технологій та курсах іноземних мов.

Навчально-методичний центр довузівської підготовки "Мала ака-



демія 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 членів та надає можливість працювати над творчими рефератами на один із 36 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, їдальню і буфети, спорткомплекс з басейном і спортозолами, 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 старшокорсника", "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.

Наша академія успішно інтегрується в європейський освітняцький простір. Ми крок за кроком успішно наближаємося до вирішення низки проблем, пов'язаних з гармонізацією систем ви-

щої освіти і науки в галузі харчових технологій нашої країни та країн Євросоюзу. Так, у 2006 році відбувся успішний обмін студентами між академією та Пловдивським університетом харчових технологій (Болгарія).

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. Академією прийняти до Європейської федерації харчової науки і технологій, а також в асоціацію вищих навчальних закладів країн Причорноморського басейну.

До успіхів академії в останній час можна віднести те, що за підсумками Всеукраїнського конкурсу якості товарів, робіт і послуг "100 кращих товарів України" у 2005 році наша академія стала переможцем в номінації "Надання освітніх послуг", а також у 2006 році – переможцем щорічного рейтингу популярності людей і подій м. Одеси "Народне визнання" в номінації "Лідер у сфері освіти".

Але найбільшою гордістю академії є наші студенти, які не тільки добре вчаться, а й займаються науковою роботою, беруть участь у олімпіадах, як в межах академії, так і у 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" та іншими підприємствами, які очолюють наші випускники, запорюють успіхів яких є знання, одержані в стінах Одеської національної академії харчових технологій.

Чекаємо Вас,
абітурієнти 2007 року!
Б.ЄГОРОВ, професор, ректор.



У НАС УЧАТЯ ОКОЛО 10 ТЫСЯЧ СТУДЕНТОВ. ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!



Такой замечательный хлеб умеют выпекать наши студенты



Академия – постоянный участник международных выставок, где с успехом демонстрирует достижения наших ученых.



Студенты, занимающиеся научной работой, за успешные выступления на конференциях награждаются почетными медалями и дипломами.



Отличники учебы – гордость академии. Для них ежегодно устраивается особый праздник – «Слет отличников».

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС

ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ОБЪЯВЛЯЕТ КОНКУРС НА ЗАМЕЩЕНИЕ ВАКАНТНЫХ ДОЛЖНОСТЕЙ

декана факультета технологии консервирования;
декана факультета технологии мясных, молочных продуктов и экологии;
доцента кафедры технологии переработки зерна.

ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ

ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНА И ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Факультет технологий 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 зерновых продуктов;
- технология первичной обработки и хранения зерна.

Факультет насчитывает около 530 студентов, из которых 77% обучаются по госзаказу, а 23% — по контрактам. В состав факультета входят 4 кафедры, три из которых — выпускающие.

Зерноперерабатывающие предприятия — это высокотехнологичные 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, иностранный 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, технология мукомольного, 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, в соответствующих научно-исследовательских и проектных организациях.

Е. ШУТЕНКО, декан.

АВТОМАТИЗАЦИЯ И КОМПЬЮТЕРНЫЕ СИСТЕМЫ



Факультет «Автоматизация и компьютерные системы» (АКС) готовит бакалавров, специалистов и магистров по направлению подготовки 0925 «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии».

Наш факультет самый «молодой» (он организован в 1992 году как факультет «Автоматизация технологических процессов», а нынешнее название получил в 2005 году), но выпускающая кафедра — кафедра автоматизации производственных процессов (АПП) — одна из ведущих и «старейших» в СНГ среди аналогичных кафедр вузов технологического направления. Ее история начинается с 1948 года.

Сегодня каждому студенту мы предоставляем возможность: обучаться в современных аудиториях, оснащенных новейшим оборудованием и компьютерной техникой; использовать информацию, которая в достаточной мере изложена в многочисленных методических указаниях, в том числе в электронном виде.

Учебные планы насыщены дисциплинами по изучению основ создания автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) на основе современных компьютерных технологий. На первых двух общеобразовательных курсах студенты изучают компьютерную технику, работу с персональным компьютером и приложениями MS Word, MS Excel, MS Access, компьютерный перевод текстов и много других современных компьютерных программ. Большое внимание уделяется освоению языка программирования низкого и высокого уровней: Assembler, C++, Pascal, Delphi, Visual Basic. Начиная с производственной практики после третьего курса, усиливается акцент на прикладные направления получаемых знаний. Каждый студент получает задание — объект автоматизации. В последующих курсах работа с дипломным проектом (если студент не меняет объект автоматизации или не выбирает дипломную работу) для этого объекта студенты проводят 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. Моделирование АСУ ТП производится в среде имитационного программирования MATLAB. Разработка АРМ оператора-технолога осуществляется в SCADA-системах GENIE и TRACE MODE, где разрабатывается виртуальный щит управления объектом автоматизации. Полученные навыки студенты проявляют на госэкзамене на четвертом курсе, состоящем из теоретической и практической частей. Вопросы на госэкзамене формулируются студентам так как специалисты: «Вы инженер службы КИПиА, разработчик АСУ ТП...». На пятом курсе студенты выбирают себе тему дипломного проекта (работы). Они могут далее исследовать полный цикл автоматизации объекта, автоматизацию технологической производственной линии, либо выбрать дипломную работу, которая может включать в себя как разработку новых измерительных приборов и систем автоматизации, так и разработку стандартов-тренажеров по автоматизации технологических систем производства. Возможны заказы на системы автоматизации или измерения от самих предприятий, на которых студент проходил практику. Производственную и преддипломную практики наши студенты проходят на фирмах и ведущих производственных предприятиях города. Хорошая подготовка молодого специалиста дает возможность после окончания вуза получать достойную зарплату. Поэтому наш факультет выбирает все большее число абитуриентов, как залог получения качественного современного высшего образования.

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, бесспорно, относятся непосредственно к задачам автоматизации, т.е. полной или частичной замены труда человека работой машин, однако объекты управления в вышереченных 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 (т.е. в пищевой промышленности) спрос на менеджеров с высоким уровнем общетехнической подготовки. По этой причине в ОНАПТ с 2004 г. в рамках специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами» открыта специализация «Автоматизированное управление предпринимательством» («Automatized Business Administration»).

Студенты факультета АКС приобретают серьезную инженерную и компьютерную подготовку, что делает их незаменимыми специалистами для любого предприятия. Параллельно с основной специализацией можно пройти либо Vorbereitung к поступлению на последующий приемлемый официальный язык, либо изучить интересные компьютерные дисциплины и делопроизводство.

Факультет АКС — 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, победителями последних конкурсных вечеров стала именно команда факультета АКС.

Если вас все это заинтересовало, то ждите в Одесской национальной академии пищевых технологий на факультете «Автоматизация и компьютерные системы».

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

В. ВОЛКОВ, декан.

ЭКОНОМИКА, МЕНЕДЖМЕНТ И БИЗНЕСУ



Факультет экономики, менеджмента и бизнеса — наиболее полный в академии, включающий в себя все этапы обучения студента: от поступления до получения диплома бакалавра, на факультете на 5 кафедрах работают более 100 преподавателей (в них 10 докторов наук, 46 кандидатов наук, 46 доцентов), наивысшая квалификация — 5 специальностей.

Экономический факультет ОНАХТ по праву считается инженерно-экономистом у 1933 года, с того часу подготовлено больше 3 тыс. инженеров-экономистов, у тому числу понад 120 фахівців для країн Африки, Азії і Близького Сходу.

Сьогодні факультет економіки, менеджменту і бізнесу готує фахівців в області економіки за наступними спеціальностями:

- 050106 «Облік і аудит»;
- 050107 «Економіка підприємства»;
- 050201 «Менеджмент організації»;
- 050301 «Товарознавство і комерційна діяльність»;
- 050302 «Товарознавство і експертиза в митній справі».

Підготовка ведеться сучасно: бакалаврів — 4 роки, спеціалістів — 5 років і магістрів — 5 років. Прийом студентів здійснюється як за державним замовленням, так і на підставі контракту, який укладається з підприємствами, установами і фізичними особами.

Для успішного виконання випускниками своїх професійних обов'язків факультет дає глибокі знання за основними напрямками економічної теорії, організації і керування виробництвом, інформаційної культури, ділового спілкування, уміння ужитися новому в умовах постійних змін соціально-економічного умов діяльності підприємств.

Професорсько-викладацький склад факультету вважає, що участь студентів у науково-дослідній роботі є значимим чинником збагачення і творчого оволодіння начальним матеріалом. Результати таких досліджень використовують в інформаційній культурі, ділового спілкування, уміння ужитися новому в умовах постійних змін соціально-економічного умов діяльності підприємств.

У зв'язку з переходом документообігу економіки (бухгалтерський розрахунок на комп'ютерну техніку, студенти факультету проходять практику на обчислювальному центрі академії, після чого їм присвоюється робоча кваліфікація «Оператор ЕОМ». Навчальний процес на факультеті тісно пов'язаний із промисловими підприємствами: студенти проходять технологічну, планово-економічну, з обліку і аудиту, а також переддипломну практику на підприємстві харчових підприємств Одещини в Україні.

Ми аміємо не тільки добре вчитися, але і відпочивати — студенти факультету ЕМБ активно беруть участь у традиційних конкурсах академії «Міс академія», «День першокурсника», команда КВН «Факультет» — власний клуб мера Одеси у цьому закладоному зміганні; студенти надого затам ятяють традиції «Триумф факультету ЕМБ», у яких кожний мав змогу виявити свої таланти, розповідати про свою професію, кафедру, факультет, академію. Багато придляється уваги спорту.

Здобути знання дозволяють випускникам факультету бути конкурентоздатними на ринку праці у порівнянні з фахівцями, що закінчили інші вузи за спеціальностями. На факультеті виробляється постійний моніторинг популярності економічних спеціальностей серед абітурієнтів, а також відслідковуються потреби харчової промисловості України у фахівців економічного профілю. У 2005 році на ФЕМБ відкрито два нові гостродієційні спеціальності з товарознавства. У цей час підготовку фахівців вищої кваліфікації товарознавчого профілю зі значним комерційною діяльністю і митної справи на території Одеської, Миколаївської, Херсонської областей здійснює тільки ОНАХТ, де для цього є все необхідне.

Ідуши назустріч побажанням молоді, усе частіше бажаючи відкрити свій бізнес, свою справу, у 2005 році на факультеті відкрито «Школа малого і середнього бізнесу», що допомагає нашим студентам (і не тільки) осігти азні підприємництва.

Викладацький корпус факультету в основному складається з наших колишніх випускників. На факультеті діє аспірантура за фахом «Економіка підприємства» та «Товарознавство харчових продуктів», тому підготовку курсово-дипломної роботи здійснюється через аспірантуру ОНАХТ, аспірантури інших закладів. За 2004-2006 роки на факультеті захищено 1 докторська дисертація та 2 кандидатські дисертації, в даній час на факультеті в аспірантурі навчається 14 осіб.

Наші випускники сьогодні працюють як на підприємствах харчової і переробної галузі, так в інших галузях різних структур бізнесу, у сфері послуг, банках, органах державного управління, податкових органах і т.д. Разом з цим отримана спеціальність дає можливість викладати економічні дисципліни у вузах і коледжах України, університетах в науково-дослідних і проектних інститутах, проходити суворий конкурсний відбір для роботи в закордонних і спільних підприємствах.

С. КОТЛИК, декан.

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 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 различных 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, пресервы, 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 высочайшую жизнеспособность.

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 предприятий Украины, проектных и научно-исследовательских институтах, коммерческих структурах, преподавателями в высших учебных заведениях. Студенты, которые оканчивают академию с отличием, рекомендуются в аспирантуру. За время существования специальности по технологии консервирования и технологии виноделия подготовлено значительное количество специалистов для стран СНГ, а также Азии, Африки и Латинской Америки.

Т. МАНОЛИ, декан.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ДОВУЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ

«МАЛАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»



Главной целью центра является повышение общеобразовательного уровня и улучшение профессиональной ориентации молодежи, привлечение 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. Инородным 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 отраслевой пищевой технологии 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 именную сертификат, где отражены полученные результаты. Сертификат дает право участвовать в общем конкурсе без сдачи вступительных экзаменов.

Олимпиада 2006 года показала высокий уровень подготовки членов «Малой академии пищевых технологий». Более 70% членов МАПТ были зачислены в наш вуз, среди них 31 победитель, который в мае был рекомендован 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» (специализация: «Технология мороженого»); «Экология и охрана окружающей среды».

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.

С. БОНДАРЬ, декан.

ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПИТАНИЯ



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

Хлеб — наиболее распространенный продукт растительного происхождения и является одним из древнейших. В Швейцарском Национальном музее хранится круглый хлеб, 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: «Помоть испеченного хлеба является одним из величайших изобретений в истории человеческого ума».

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

На сегодняшний день рядом с высокотехнологичными хлебопекарнями 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-профилактического назначения.

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 назначения. В этой работе участвует значительное количество студентов старших курсов. 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 — микробиологической и общей химии, биохимии, технической микробиологии. Кроме дисциплин, определяющих практическую подготовку — технологию 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.

ИНСТИТУТ ЗАОЧНОГО И ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ



Институт ЗИДО — самое большое по численности студентов подразделение, в нем обучается свыше трех тысяч человек. У нас ведется подготовка бакалавров, специалистов и магистров по всем специальностям на двух факультетах.

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 предпринимателем 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 колледжи по родственным специальностям, имеют право при изучении отдельных дисциплин получать перевачеты оценок, которые они уже имеют при условии соответствия учебных планов по этим дисциплинам. Практикуется зачисление на старшие курсы абитуриентов, которые закончили колледж и техникум, входящие в состав учебного комплекса 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 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.

Количество лиц, получивших последипломное образование в Институте ПДО и ПК ОНАПТ в 2006 году, увеличилось на 34% по сравнению с 2005 годом.

Высококвалифицированные преподаватели, использующие современные методики и технологии обучения в сочетании 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 факультете 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 академией 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. Инородным 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОГО СЕРВИСА



Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по направлению — инженерная механика — для перерабатывающей и пищевой отраслей 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 около 100 преподавателей, в том числе 12 докторов наук и профессоров, и объединяет 4 кафедры: технологического оборудования зерновых производств, технологического оборудования пищевых производств, теоретической и прикладной механики, физики и материаловедения.

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, пищевых и кондитерских фабриках, хлебопекарных, молочных заводах, масложировых комбинатах, 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, общетехнических и специальных дисциплин, формирующих активную гражданскую позицию и высокий профессиональный уровень.

На нашем 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 изобретения, более 250 человек регулярно выступают с докладами на конференциях.

А. УЛЯНИЦКИЙ, декан.

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 2007-2008 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 пищецентров»
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 бродильных 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 оздоравливающего 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 серебряной медалью, а также закончившие с отличием высшие учебные заведения I-II уровней 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.

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 8 июня по 8 июля (ежедневно), на заочную форму обучения — с 8 июня по 30 августа.

Вступительные экзамены на дневную форму обучения — с 9 июля.

Лицам мужского пола на время обучения предоставляется освобождение от службы в армии и возможностью 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 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).

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 подают 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, с 10.00 до 15.00). Начало занятий с 1 сентября 2007 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 10.00 до 15.00, кроме субботы и воскресенья.

Приемная комиссия академии находится по адресу: 65039, г. Одесса, ул. Канатная 112. Телефон (0482) 29-10-88, (0482) 724-28-76. Адрес в Интернете www.osaft.odessa.ua.

МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧНИЙ ТЕХНІКУМ ОНАХТ ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2007-2008 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Технікум є державним вищим навчальним закладом першого рівня акредитації по підготовці спеціалістів для харчової та переробної промисловості і проводить підготовку молодших спеціалістів з семи спеціальностей за наступними напрямками:

Напрямок 0925 «Автоматизація та комп'ютерно-інтегрована технологія»

Спеціальність 5.092503 «Монтаж, обслуговування засобів і систем автоматизації технологічного виробництва»

Напрямок 0906 «Електротехніка»

Спеціальність 5.090609 «Монтаж і експлуатація електроустановок підприємств і цивільних споруд»

Напрямок 0902 «Інженерна механіка»

Спеціальність 5.090247 «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»

Напрямок 0917 «Харчова технологія та інженерія»

Спеціальність 5.091713 «Зберігання та переробка зерна»

Спеціальність 5.091716 «Бродильне виробництво і виноробство»

Спеціальність 5.091719 «Виробництво м'ясних продуктів»

Спеціальність 5.091721 «Виробництво молочних продуктів»

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ТЕХНІКУМ

Технікум створено у 1932 році як Одеський мучкомельно-круп'яний технікум, надалі у 1961 році він був перейменований в Одеський механіко-технологічний технікум, а з 1997 року технікум є складовою частиною ОНАХТ.

За свою більш ніж семидесятирічну історію технікум підготував і продовжує готувати десятки тисяч фахівців для харчової галузі

промисловості. Наші випускники успішно працюють на багатьох виробництвах України і колишнього СРСР.

Ліцензія на надання освітніх послуг - АА № 626822, загальний ліцензований обсяг прийому денної форми навчання - 275 студентів.

Контингент денного відділення близько 600 студентів. Переважна кількість студентів (близько 60 %) навчається за рахунок державного бюджету. В той же час вагірність навчання за контрактом помірна і є меншою від середніх показників по місту.

ІСПИТИ

Студенти спеціальностей 5.091716, 5.091719, 5.091721, на яких переважає контрактна форма навчання, складають іспит з української мови (диктант) та проходять співбесіду. Порядок терміну співбесіди визначається приміральною комісією.

Студенти інших спеціальностей складають іспити з української мови (диктант) та математики. Для спец. 5.091713 абітурієнти з базою 11 кл. замість математики складають іспит з хімії.

ЗАОЧНЕ ВІДДІЛЕННЯ

Заочне відділення проводить підготовку за спеціальностями: 5.091713 «Зберігання та переробка зерна», 5.090609 «Монтаж і експлуатація електроустановок підприємств і цивільних споруд», 5.090247 «Експлуатація та ремонт обладнання харчових виробництв»

Прийом на базі 11 класів, за державним планом, можлива контрактна форма навчання. Особи, які працюють за обраною спеціальністю користуються пільгами при зарахуванні.

Екзамен: українська мова (диктант).

Прийом заяв, вступні іспити і зарахування: Денна форма навчання.

Прийом заяв з 1 червня по 21 липня.

Вступні випробування з 23 по 31 липня. Зарахування до 10 серпня.

Заочна форма навчання.

Прийом заяв з 3 травня по 17 серпня.

Вступні випробування з 21 по 23 серпня. Зарахування до 4 вересня.

Підготовчі курси (консультації) до вступу:

Для забезпечення сприятливих умов вступу, для абітурієнтів організуються підготовчі курси (консультації).

Термін проведення курсів: догосподарів (2 місяці) - зарахування з 15 березня, початок занять 4 квітня. Заняття трічі на тиждень в другій половині дня; короточасні (2 тижні) - зарахування при поданні документів, навчання з 10 по 22 липня. Заняття проходять щоденно, протягом двох тижнів перед іспитами.

АДРЕСА:

вул. Чорноморського козацтва 12, м. Одеса, 65003.

Тел.: 723-55-29, 723-74-09 (приміральної комісії), тел./факс: 723-90-10, моб. тел.: 8-095-586-29-19

Пройзд від залізничного вокзалу: Тролейбусами №№ 4,10 та м/т № 210, 120, 190 або трамваями №3 та 12 до зупинки «Пересильський міст».

ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ ОНАХТ ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2007-2008 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

Одеський технічний коледж (до 1991 року Одеський технікум харчової промисловості) є одним з провідних навчальних закладів України II рівня акредитації з підготовки спеціалістів для харчової, переробної, легкої промисловості та інших галузей народного господарства.

Коледж є структурним підрозділом Одеської національної академії харчових технологій, має сучасну навчально-лабораторну базу, гарні умови для навчання, відпочинку, побуту (гуртожиток), вільного та розвитку індивідуальних здібностей (працюють гурти художньої самодіяльності, інтелектуальний клуб, спортивні секції, студентський театр). Постійно впроваджують нові технології навчання, коледж веде підготовку спеціалістів на денному та заочному відділеннях (за бюджетом та контрактом).

За роки свого існування (з 1930 року) коледж готував спеціалістів з різних напрямків і у теперішній час ці напрямки такі:

- 0917 Харчова технологія та інженерія (молодший спеціаліст та бакалавр)
- 0915 Комп'ютерна інженерія (молодший спеціаліст та бакалавр)
- 0905 Енергетика (молодший спеціаліст та бакалавр)
- 0503 Торгівля (молодший спеціаліст)
- 0501 Економіка і підприємництво (молодший спеціаліст та бакалавр)
- 0918 Легка промисловість (молодший спеціаліст)

ПРИЙОМ ЗАЯВ, ВСТУПНИХ ІСПИТІВ ТА ЗАРАХУВАННЯ ПРОВОДЯТЬСЯ В СЛІДУЮЧІЙ ТЕРМІН

Прийом заяв:

- на денне відділення з 1 червня по 21 липня;
- на заочне відділення з 3 травня по 17 серпня.

Вступні іспити:

- на денне відділення з 23 липня по 31 липня;
- на заочне відділення - співбесіда з 21 по 23 серпня.

Зарахування:

- на денне відділення до 10 серпня;
- на заочне відділення до 4 вересня.

Адреса: м. Одеса вул. Балківська (Фрунзе) 54, тел. 730-49-00 (приміральної директора)

Телефони: 730-49-02 (денне відділення); 732-30-45 (заочне відділення); 732-67-88 (відповідальний секретар ПК).

Засновник газети «Технолог» — Одеська національна академія харчових технологій. Адреса редакції: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112. Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 29-10-98. Видавничтво «Чорномор'я», пл. Незалежності, 1. Регістраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 2000 экз. Зам. № 673.

Фото в номер — Н. ХАСАНОВА.

Редактор
Татьяна Кольшева