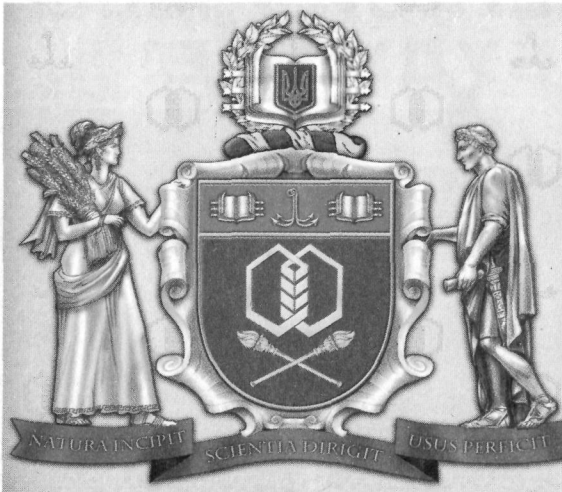


**ПРОФЕССИЯ ПИЩЕВИКА – СТАРЕЙШАЯ И ПОЧЕТНАЯ ВО ВСЕ ВРЕМЕНА.
ЗАЙМИ ДОСТОЙНОЕ МЕСТО В ЖИЗНИ – СТАНЬ СТУДЕНТОМ НАШЕЙ АКАДЕМИИ!**



ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ОСНОВАНА
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

МАРТ – АПРЕЛЬ 2008 р.

№3–4 (935–936)



**Б.В. ЕГОРОВ, професор,
заслужений діяч науки і техніки України, ректор:
ЧЕКАЄМО ВАС, АБИТУРІЄНТИ 2008 РОКУ!**

Одеська національна академія харчових технологій являє собою сучасний інноваційний науково-навчальний комплекс, який здійснює підготовку інженерних кадрів для підприємств харчової і зернопереробної промисловості за 17 спеціальностями та 12 спеціалізаціями на 6 факультетах денної форми навчання, на 2 факультетах Інституту заочного та дистанційного навчання, в Інституті післядипломної освіти і підвищення кваліфікації спеціалістів харчової та зернопереробної промисловості, а також в Одеському технічному коледжі та Одеському механіко-технологічному технікумі, які входять до складу академії. Академія акредитована за IY рівнем акредитації (сертифікат серії РД-IY №160946 від 12.10.2004 р.). Вже 106-й рік академія продовжує важливу справу – підготовку висококваліфікованих кадрів для харчової та зернопереробної промисловості. За цей час підготовлено понад 60000 спеціалістів для України, країн СНД та більш 1500 інженерів для країн дальнього зарубіжжя.



ПРЕСС-КОНФЕРЕНЦІЯ РЕКТОРА АКАДЕМІИ, ПРОФЕССОРА Б.В.ЕГОРОВА

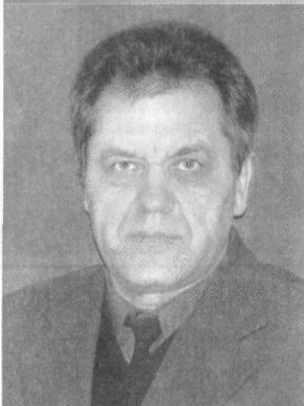
**ВТО, пищевые продукты
и подготовка специалистов в ОНАПТ**

25 марта состоялась пресс-конференция менеджмента, созданного на базе факультета хлебобулочных изделий и питания

**ЕСЛИ
УЧИТЬСЯ В ВУЗЕ, ТО,
КОНЕЧНО, В ОНАПТ!**

АКАДЕМИЯ — МЫ НЕ ОБЕЩАЕМ ЛЕГКОЙ УЧЕБЫ, МЫ ОБЕЩАЕМ НАДЕЖНОЕ БУДУЩЕЕ!

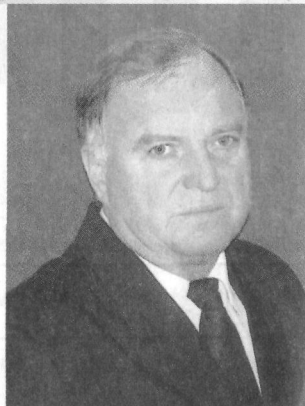
ВАС ПРИВЕТСТВУЮТ НАШИ ДЕКАНЫ



Е. И. Шутенко — декан факультета технологий хлебопродуктов и кондитерских производств, доцент



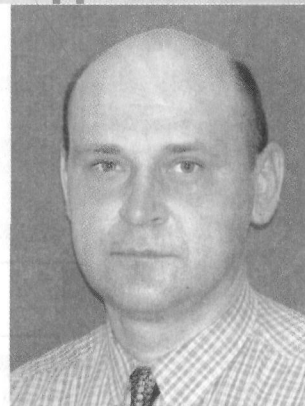
О. В. Дышкантук — декан факультета инновационных технологий питания и ресторанного сервиса, доцент



А. В. Ульяницкий — декан факультета технологического оборудования и технического сервиса, доцент



С. В. Котлик — декан факультета экономики, менеджмента и бизнеса, доцент



С. Н. Бондарь — декан факультета технологии и безопасности пищевых продуктов и экологического менеджмента, доцент



В. Э. Волков — декан факультета автоматизации, компьютерных систем и управления предпринимательством, доцент

РЕШАЕМ ЗАДАЧИ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Факультет автоматизации, компьютерных систем и управления предпринимательством готовит бакалавров по направлению «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии», специалистов и магистров по специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами».

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 относятся 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 вышепе-

рчисленных 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 общинженерной подготовки.

В ОНАПТ с 2004г. в рамках специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами» открыта специализация «Автоматизированное управление предпринимательством». Дальнейшие перспективы развития факультета свя-

заны, в первую очередь, именно с этим направлением. По этой причине представляется логичным переименование факультета «Автоматизации, компьютерных систем и управления предпринимательством».

Другое перспективное направление развития носит инженерно-технический характер: в настоящее время ведется активная работа для открытия бакалаврата по направлению «Электромеханика».

И, наконец, в среднесрочной перспективе планируется начать подготовку специалистов по направлению «Компьютерная инженерия». Это направление связано с более глубоким изучением компьютерных систем и сетей, а также информационно-управляющих технологий.

ТЕХНОЛОГИЯ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Такое название теперь имеет бывший факультет технологии мясных, молочных продуктов и экологии

Важнейшее место среди пищевого рациона всех групп населения отводится мясным и молочным продуктам. Сегодня, если предприятия этой отрасли заботятся о перспективах своего развития, расширении рынка сбыта, повышении конкурентоспособности, интеграции в мировой простор экономических отношений в том числе и в рамках ВТО, они должны срочно перестроить производство в соответствии с требованиями безопасности пищевых продуктов, их экологической чистоты, энерго- и ресурсосбережения.

Мясные и молочные

продукты можно назвать основными компонентами, потребление которых определяет здоро-

вие к производству, деловая хватка, комплекс специальных, фундаментальных и гуманитарных знаний, хорошие человеческие качества, прежде всего, порядочность, - всегда отличали наших выпускников.

Особое удареение мы делаем сейчас на привлечение всех студентов к науке. Вот почему соответствующий раздел в дипломном проекте у нас обязательный.

В развитии факультета основными составляющими общей концепции являются: рационализация использования ресурсной базы мясной и молочной промышленности

ти, улучшение экологического состояния вокруг перерабатывающих предприятий, обеспечение

**ЗДОРОВЬЕ НАЦИЙ—
В НАШИХ РУКАХ!**

АКАДЕМИЯ — МЫ НЕ ОБЕЩАЕМ ЛЕГКОЙ УЧЕБЫ, МЫ ОБЕЩАЕМ НАДЕЖНОЕ БУДУЩЕЕ!

ВСЕ ДОРОГИ ВЕДУТ НА ФЭМБ!



Хорошее настроение у Николая Приемского (второй курс факультета технологии хлебопродуктов и кондитерских производств) и Алины Калинку (первый курс факультета технологии и безопасности пищевых продуктов и экологического менеджмента). Им нравится в академии, **СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ УДАЛАСЬ.**

Вхождение Украины в европейское сообщество и ВТО обуславливает новую философию экономического образования.

Это проистекает из существования качественно нового технологического уклада в промышленности, базирующегося на сетевом развитии производства и управления, на массовом использовании информационно-коммуникационных технологий.

Наиболее важным активом в высокотехнологической информационно-сетевой экономи-

ке, формируемой в настоящее время в мире, становятся не материальные ресурсы, как это было когда-то, а знания, интеллект, информация, инновации.

В современных условиях успешную карьеру может обеспечить только такая система образования в области экономики, которая учитывает процессы глобализации: выпускники высшей школы должны жить и работать в новом мире, в котором границы национальных экономик и культур становятся все более условными.

Факультет экономики, менеджмента и бизнеса ОНАПТ - надежный и проверенный временем!

ФЭМБ — самый прогрессивный среди экономических, самый экономический среди прогрессивных.

ФЭМБ — мы отвечаем за качество обучения.

ФЭМБ — новый взгляд на современную экономику.

ФЭМБ — новый взгляд на экономическое образование.

ФЭМБ — красота обучения, совершенство знаний.

ФЭМБ — экономическое образование по современным стандартам.

ФЭМБ — уметь управлять экономикой, предвидеть будущее.

ФЭМБ — профессии для тех, кто хочет достичь вершин.

ФЭМБ — и Ваша будущая карьера взлетит до небес.

ФЭМБ — нас больше тысячи, ты готов присоединиться?

С. Котлик, декан.

МОНТАЖ, РЕМОНТ, НАЛАДКА ОБОРУДОВАНИЯ — ВСЕГДА И ВЕЗДЕ

Вступление Украины в ВТО несомненно усилит конкуренцию на рынке, и перераспределение сил может стать не в пользу украинского производителя.

Особенно это касается рынка технологического оборудования, что нас подталкивает к созданию новых видов высокотехнологических машин, автоматов и автоматических линий, а также оборудования для получения новых видов тары и способов упаковки готовой продукции.

В связи с этим мы готовимся к открытию новых специ-

витель специалистов по конструированию машин, аппаратов и оборудования для тары и упаковки пищевых продуктов.

Перспективы карьерного роста ниших выпускников не ограничиваются рамками перерабатывающей и пищевой отраслей. Производственники сегодня отдают предпочтение специалистам — механикам с высшим профессиональным образованием. Глубокие теоретические и практические знания выпускников факультета ТОиТС часто востребованы в других высокотехнологических отраслях: химической промышленности, машиностроении и легкой промышленности, автомобилестроении и др.

Факультет технологического оборудования и технического сер-

Эффективная работа предприятий пищевой отрасли обусловлена высокой ответственностью и профессионализмом работников, современным экономическим уровнем организации производства и введением новейших технологий.

Трудовые коллективы пищевой отрасли делают весомый вклад в обеспечение развития экономики Украины, изготавливая почти пятую часть всего объема промышленной продукции.

(Из поздравления президента В. А. Ющенко работников пищевой промышленности 21.10.2007)

оборудование для хранения и переработке зерна;
оборудование пищевых производств (мясных, молочных, винодельческих, бродильных);

Мнение ученого: НЕМНОГО ОБ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ И БАД

Большинство абитуриентов выбирают будущую профессию с точки зрения актуальности, практичности, возможности трудоустройства. Сегодня все большим спросом пользуются специальности технологии питания и технологии оздоровительных продуктов.

В нашей академии знают, какие нужно использовать способы и приемы для того, чтобы пищевые продукты были вкусными, имели привлекательный внешний вид и, что очень важно, высокую пищевую ценность, способствовали пополнению организма человека пищевыми веществами (а их более 600) необходимыми для его нормальной жизнедеятельности.

внедрении в сферу питания не только функциональных пищевых продуктов, но и разнообразных биологически активных добавок (БАД), позволяющих легко и быстро восполнить недостаток биологически активных веществ в пище.

Именно этой проблемой призваны заниматься современные специалисты-технологи, специализирующиеся в области разработки продуктов оздоровительного питания. Именно эти специалисты сегодня остро востребованы многочисленными предпринимателями и фирмами, специализирующимися в области

