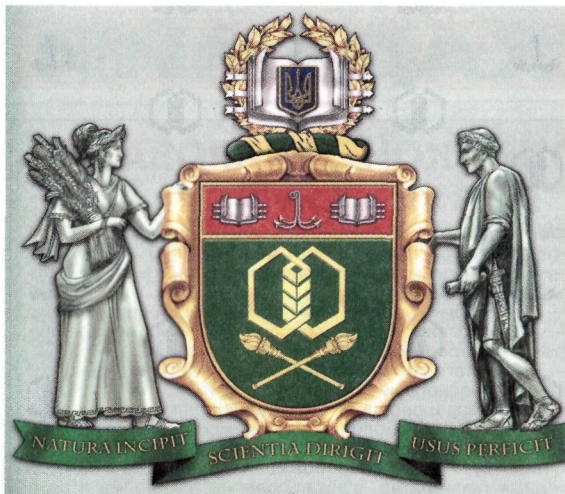


ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЧЕКАЄ ВАС, ШАНОВНІ АБІТУРІЄНТИ!



ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ОСНОВАНА
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

СІЧЕНЬ—ЛЮТИЙ 2008 р.

№1—2 (933—934)

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

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 7 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 I рівнем акредитації (сертифікат серії РД-IYN № 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.

конкурсні вечори, такі як «Візитка старшокурсника», «Міс академія», «Вечір першокурсника». Творча праця співробітників студклубу створила академії імідж технічного вузу, де кожна людина може розкрити свій талант. Свідомством тому є багаточисельні нагороди учасників і керівників колективів, а також загальне 2-е місце у фестивалі-конкурсі „Студентська осінь 2007” серед вузів міста.

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

У НАС ВЧАТЬСЯ БІЛЬШЕ 10 ТИСЯЧ СТУДЕНТІВ. ПРИЄДНУЙТЕСЬ!



Серед викладачів академії – 66 докторів наук, професорів, з них – 16 академіків і членів-кореспондентів УААН і галузевих академій наук, 11 заслужених діячів науки і техніки України та 282

також спеціалізацію «Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв».

Починаючи з 2008 року вступ до вищих навчальних закладів Украї-



фахівців оцінено рядом нагород, серед яких: «Лідер харчової та переробної промисловості України–2004»; переможець Всеукраїнського конкурсу якості продукції «100 кращих товарів України» в номінації «Освітні послуги» у 2005 році, перемо-

піonom світу з тайландського боксу, а також два студента стали призерами цього чемпіонату.

Тісні зв'язки з промисловістю дають змогу студентам проходити практику на сучасних підприємствах галузі, а тим, що зарекомендували себе найкра-

Починаючи з 2008 року вступ до вищих навчальних закладів України здійснюється за новими правилами. Так кожен бажаючий стати студентом повинен пройти зовнішнє незалежне тестування в Українському центрі оцінювання якості освіти. Для вступу до нашої академії потрібні сертифікати з математики, української мови та літератури.

Сьогодні наша країна як ніколи зацікавлена в тому, щоб кожна молода людина перетворилася в яскраву особистість з сильним, самостійним творчим характером, стала висококласним фахівцем. Академія веде підготовку фахівців за рівнями бакалавр, спеціаліст, магістр на семи факультетах денної форми навчання, в Інституті заочного і дистанційного навчання, в Інституті післядипломної освіти і підвищення кваліфікації спеціалістів харчової і зернопереробної промисловості, в механіко-технологічному технікумі та технічному коледжі ОНАХТ.

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.

Три роки тому було відкрито спеціальності: «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення» (спеціалізації «Технологія морозива» і «Автоматизоване управління підприємством»), «Товарознавство та комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі», а

Починаючи з 2008 року вступ до вищих навчальних закладів України здійснюється за новими правилами. Так кожен бажаючий стати студентом повинен пройти зовнішнє незалежне тестування в Українському центрі оцінювання якості освіти. Для вступу до нашої академії потрібні сертифікати з математики, української мови та літератури.

В академії створені умови не тільки для навчання за обраною спеціальністю, але й для покращення своїх знань в школі іноземних мов „Success” , в школі комп'ютерних технологій, а також в „Школі малого та середнього бізнесу”.

Навчально-методичний центр довузівської підготовки «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 членів та надає можливість працювати над творчими рефератами на одній із 36 кафедр академії. Переможці олімпіади серед членів МАХТ, зараховуються в академію поза конкурсом на бюджетні місця. Членами МАХТ можуть бути учні 10-11 класів.

Матеріально-технічна база ОНАХТ включає 7 навчальних корпусів, навчально-науковий центр інформаційних технологій, науково-технічну бібліотеку, читальні зали, 5 гуртожитків, що дозволяють розмістити всіх іногородніх студентів, учбово-виробничий комбінат харчування, профікторії і медпункт, спортивно-оздоровчий табір відпочинку «Дружба», розташований на березі моря. Спортивна робота академії забезпечується на базі спортивного комплексу, в складі якого функціонує 5 спортивних залів: 2 зали шейпінгу, ігровий та гімнастичний зали, а також басейн.

Студентський клуб академії активно працює протягом усього року, організовуючи традиційні



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. В академії успішно працює «Школа молодого викладача».

Наша академія успішно інтегрується в європейський освітнянський простір. Ми крок за кроком наближаємося до вирішення низки проблем, пов'язаних з гармонізацією систем вищої освіти і науки в галузі харчових технологій нашої країни та країн Євросоюзу.

Щорічно відбувається ефективний обмін студентами між академією та Пловдивським університетом харчових технологій (Болгарія), наші студенти проходять практику на провідних харчових та зернопереробних підприємствах США, Канади, Великобританії. В 2007 році встановлено щільні стосунки з університетом харчових технологій Вахенінген (Нідерланди), з університетом Болоньї (Італія). За підтримки італійських колег академію прийняли у вересні 2007 р. до Великої Хартії Європейських університетів (Magna Charta Universitatum).

Внесок ОНАХТ у справу підготовки висококваліфікованих

продукції «100 кращих товарів України» в номінації «Освітні послуги» у 2005 році, переможець у щорічному рейтингу популярності людей і подій Одеси «Народне визнання» в номінації «Лідер у сфері освіти». За підсумками останніх 4-х виставок «Hi-tech» («Високі технології в освіті») академія щороку удостоювалася золотої медалі.

За рейтингом, визначеним незалежною методикою тестування ЮНЕСКО, у 2007 році академія посіла 27-е місце серед 200 кращих вищих навчальних закладів України.

У 2007 році колектив академії було нагороджено Почесною грамотою Кабінету Міністрів України, грамотою Міністра освіти і науки України, Міністра аграрної політики України, Голови Вищої атестаційної комісії.

За результатами діяльності академія отримала членство у наступних міжнародних організаціях: Європейська Асоціація Університетів; Мережа університетів країн Чорноморського басейну; Європейська Федерация харчової науки і технології; Міжнародна Асоціація заочного і дистанційного навчання; Євразійська Асоціація Університетів; Європейська Асоціація Хімічних і Молекулярних наук; Європейська Асоціація Університетів, що підписали університетську хартію (Magna Charta Universitatum).

Але найбільшою гордістю академії є наші студенти, які не тільки добре вчать, а й займаються науковою роботою, беруть участь у олімпіадах, як в межах академії, так і у Всеукраїнських конкурсах в різних регіонах та стають переможцями. Є суттєві досягнення спортсменів академії на міській, обласний, Український та світових arenaх: студент А.Кищенко став Чем-

піон 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.

В результаті ефективного роботи Центру організації та сприяння працевлаштуванню, проведення вже традиційних ярмарок вакансій всім випускникам академії, які навчаються за держзамовленням, надається можливість отримати перше робоче місце. Більшість випускників працевлаштовується на тих підприємствах, де проходила їх переддипломна практика. Постійно надходять замовлення від підприємств на випускників академії всіх спеціальностей. Черга роботодавців за випускниками академії є вагомим критерієм оцінки діяльності ОНАХТ.

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

Віра, надія, любов до своєї справи, збереження і розвиток традицій дозволяють колективу академії впевнено дивитися у майбутнє.

**ЧИКАЄМО ВАС,
АБІТУРІЄНТИ 2008 РОКУ!**

**Б. ЄГОРОВ,
професор, заслужений діяч
науки і техніки України, ректор.**

ВНИМАНИЕ: КОНКУРС

Одесская национальная академия пищевых технологий объявляет конкурс на замещение вакантных должностей: доцента кафедры процессов и аппаратов; доцента кафедры технологии консервирования; ассистента кафедры технологии консервирования.

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 зерновых продуктов;

— технология первичной обработки и хранения зерна.

Факультет насчитывает около 500 студентов, из которых 77% обучаются по госзаказу, а 23% — на основе контрактов. В состав факультета входят 4 кафедры, три из которых — выпускающие.

Зерноперерабатывающие предприятия — это высокомеханизированные 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 хлебобулочных изделий 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 и комбикормовых заводов, а также на предприятиях смежных отраслей, в соответствующих научно-исследовательских и проектных организациях.

Е. ШУТЕНКО, декан.

ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТУ И БИЗНЕСУ



Факультет экономики, менеджменту і бізнесу — найбільший в академії, включає більше 1000 студентів денної форми навчання, на факультеті на 5 кафедрах працюють більш 100 викладачів (з них 10 докторів наук, 46 кандидатів наук, доцентів), навчання ведеться за 5 спеціальностями.

Економічний факультет ОНАХТ почав підготовку інженерів-економістів в 1933 році, з того часу підготовлено більше 3 тис. інженерів-економістів, у тому числі 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 організацій»;
- 050301 «Товарознавство і комерційна діяльність»;
- 050302 «Товарознавство і експертиза в митній справі».

Підготовка ведеться східчато: бакалавр - 4 роки, спеціаліст - 5 років і магістр - 5 років. Прийом студентів здійснюється як за державним замовленням, так і на підставі контракту, котрий укладається з підприємствами, установами і фізичними особами.

Професорсько-викладацький склад факультету вважає, що участь студентів у науково-дослідній роботі є значним чинником поглиблення і творчого оволодіння навчальним матеріалом. Результати таких досліджень знаходять відображення в доповідях на наукових конференціях, у курсових і дипломних роботах, у наукових статтях. У 2004-2006 рр. студенти факультету ЕМБ займали перші місця в Україні в студентських олімпіадах та конференціях із менеджменту та економіки.

У зв'язку з переходом документообігу економічних і бухгалтерських розрахунків на комп'ютерну техніку, студенти факультету проходять практику на обчислювальних центрах однієї з кафедр.

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.

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 биологических 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 высококачественную жизнь.

Выпускники факультета возглавляют пищевые предприятия Украины, работают ведущими специалистами на большинстве консервных, рыбоперерабатывающих и винодельческих предприятиях Украины, проектных и научно-исследовательских институтов, 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.

АВТОМАТИЗАЦИИ И КОМПЬЮТЕРНЫХ СИСТЕМ



Факультет «Автоматизации и компьютерных систем» (АКС) готовит бакалавров, специалистов и магистров по направлению подготовки 0502 «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии».

Наш факультет самый «молодой» (он организован в 1992 году как факультет «Автоматизации технологических процессов», а нынешнее название получил в 2006 году), но выпускающая кафедра — кафедра автоматизации производственных процессов (АПП) — одна из ведущих и «старейших» в СНГ среди аналогичных кафедр.



ких процессов — а нынешнее название получено в 2006 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, 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 языков программирования низкого и высокого уровней: Assembler, C++, Pascal, Delphi, Visual Basic. 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 (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 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. 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 даёт 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 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 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 общепрофессиональной подготовки. По этой причине в ОНАПТ с 2004г. в рамках специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами» открыта специализация «Автоматизированное управление предпринимательством» («Automatized Business Administration»).

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 «Отвеч Первокурсника», а весной — «День кафедры»! Кстати, победителями последних конкурсных вечеров стала именно команда факультета АКС.

Если вас всё это заинтересовало, то ждем в Одесской национальной академии пищевых технологий на факультете «Автоматизации и компьютерных систем».

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

В. ВОЛКОВ, декан.

гу экономичности и бухгалтерских розрачунок на комп'ютерну техніку, студенти факультету проходять практику на обчислювальному центрі академії, після якої їм присвоюється робоча кваліфікація «Оператор ЕОМ». Навчальний процес на факультеті тісно пов'язаний із промисловими підприємствами: студенти проходять технологічну, планово-економічну, з обліку й аудиту, а також переддипломну практики на провідних харчових підприємствах Одещини й України.

Ми вміємо не тільки добре вчитися, але й відпочивати — студенти факультету ЕМБ активно беруть участь у традиційних конкурсах академії «Міс академія», «День першокурсника», команда КВК «Факультет» — власник кубка мера Одеси у цьому захоплюючому змаганні; студенти надовго запам'ятають традиційні «Тижні факультету ЕМБ», у яких кожний мав змогу виявити свої таланти, розповідаючи про свою професію, кафедру, факультет, академію. Багато приділяється уваги спорту.

Здобуті знання дозволяють випускникам факультету бути конкурентоздатними на ринку праці у порівнянні з фахівцями, що закінчили інші вузи за економічними 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 дві нові гостродефіцитні спеціальності з товарознавства. У цей час підготовку фахівців вищої кваліфікації товарознавчого профілю зі знанням комерційної діяльності і митної справи на території Одеської, Миколаївської, Херсонської областей здійснює тільки ОНАХТ, де для цього є все необхідне.

Йдучи назустріч побажанням молоді, усе частіше бажаною відкрити свій бізнес, свою справу, у 2005 році на факультеті відкрита «Школа малого і середнього бізнесу», що допомагає нашим студентам (і не тільки) осягти ази підприємництва.

Викладацький корпус факультету в основному складається з наших колишніх випускників. На факультеті діє аспірантура за фахом «Економіка підприємств» та «Товарознавство харчових продуктів».

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

С. КОТЛИК, декан.

Азії, Африки і Латинської Америки.

Т. МАНОЛИ, декан.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ДОВУЗОВСКОЙ ПОДГОТОВКИ «Малая академия пищевых технологий»



Довузовская подготовка является необходимой составляющей не только для успешного поступления и осознанного выбора будущей профессии, но и для формирования способности усвоить сложные учебные программы общепрофессиональной и специальной подготовки. В учебные программы курсов подготовительного центра академии введены математика, химия, черчение, физика. С 2008 года в программу курсов будут вводиться риторика и психология эффективных коммуникаций. За период подготовки абитуриент не только повышает свой уровень знаний, но и проходит психологическую адаптацию, осознает уровень требований высшего учебного заведения. На пробных экзаменах

слушатели курсов знакомятся с правилами оформления экзаменационных работ и не делают досадных ошибок на выпускных экзаменах.

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 предоставляется общежитие. По результатам выпускных экзаменов слушатели подготовительного отделения зачисляются на 1 курс академии.

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

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

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 (ежегодно для них выделяют до 100 бюджетных мест) зачисляются в ОНАПТ вне конкурса, при условии предоставления сертификатов внешнего независимого тестирования по украинскому языку, литературе и математике. Все участники Олимпиады получают именной внутренний сертификат МАПТ, где указаны результаты Олимпиады. По желанию абитуриента, он может участвовать в общем конкурсе с олимпиадными баллами, либо представить сертификат внешнего независимого тестирования по математике и украинскому языку и литературе.

Все виды довузовской подготовки дают абитуриентам возможность выбора — представить на общий конкурс результаты выпускных экзаменов на курсах либо результаты внешнего независимого тестирования.

Зачисление во всех случаях возможно только при наличии положительных результатов внешнего независимого тестирования по математике, украинскому языку и литературе представленных в оригинале до срока, указанного в правилах приема ОНАПТ, согласно приказа Министерства образования и науки Украины № 1172 от 25.12.2007 г.

С 2008 учебного года в систему довузовской подготовки будут включены курсы по подготовке к внешнему тестированию по математике, украинскому языку и литературе. Программа курсов позволит многим молодым людям, которые хотят поступить на заочную форму обучения, в удобное для них время, подготовиться к внешнему тестированию. Преподавание будут вести опытные педагоги, которые прошли специальную подготовку в Одесском региональном центре независимого оценивания качества образования и получили соответствующий сертификат.

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 бакалавров, магистров и специалистов по трем специальностям:

«Технология хранения, консервирования и переработки мяса»;
«Технология хранения, консервирования и переработки молока» (специализация: «Технология мороженого»);
«Экология, охрана окружающей среды и сбалансированное природопользование».

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.

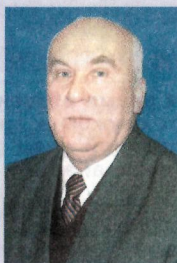
В учебном процессе широко используются новейшие достижения отечественной и зарубежной науки и техники. Предусмотрено углубленное изучение специальных природоохранных и инженерно-экологических дисциплин.

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

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 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: «Ломоть испеченного хлеба является одним из величайших изобретений в истории человеческого ума».

Сегодня изготовление хлебобулочных, 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 высококомбинированными хлебозаводами возникло большое количество мелких пекарен. Параллельно с традиционными способами изготовления теста внедряются новые технологии. Разрабатываются

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 и экологии.

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 на второй и следующие курсы при переводе из других вузов и восстановление отчисленных ранее студентов ведутся на контрактной основе при наличии вакантных мест.

Абитуриенты, закончившие колледжи 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 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.

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

серия новых 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.

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 13 докторов науки 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 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, пищевкусосовых и кондитерских фабриках, хлебозаводах, молочных заводах, маслосырзаводах, мясокомбинатах, 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 индивидуальному плану, адаптированному 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 изобретение, более 250 человек регулярно выступают с докладами на конференциях.

А. УЛЬЯНИЦКИЙ, декан.

но 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 значения.

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.

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, заключающемуся с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

А. БАТТ, декан.

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.

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 15 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 2008-2009 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 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, охрана окружающей среды и сбалансированное природопользование.»
(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»)

Поступающим на все специальности необходимы сертификаты Украинского центра оценивания качества образования по математике, украинскому языку и литературе.

Лица, награжденные по окончании школы золотой или серебряной медалью, а также закончившие с отличием

Прием заявлений на дневную форму обучения — с 15 июня по 15 июля (ежедневно), на заочную форму обучения — с 15 июня по 30 августа.

Конкурс сертификатов на дневную форму обучения - с 16 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;

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 (3х4 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 месяца проводится Олимпиада МАПТ по математике. Победители и участники Олимпиады, кото-

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 3х4 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 2008 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:

туре.
Лица, нагороджені по закінченні школи золотою або срібною медаллю, а також закончивши з відмінним висхідним навчанням I-II рівня акредитації, при поступленні на всі спеціальності, крім економічних, мають право вибору: брати участь в загальному конкурсі або проходять вступні іспити в формі бесіди.

В копіях і всіх документах повинна бути обов'язково вказана дата їх видачі. Паспорт, військовий квиток або приписне свідоцтво, диплом об закінченні інших навчальних закладів пред'являються особисто.

ку. Для членів Малої академії харчових технологій в березні та квітні місяці проводиться Олімпіада МАПТ по математиці. Переможці і учасники Олімпіади, які отримали балли, відповідні проходять до окремих спеціальностей, зараховуються в академію на бюджетні місця.

Прийом в "Малю академію харчових технологій" закінчується за 2 місяці до Олімпіади.

За справками звертатися: 65039, г. Одеса, ул. Канатная 112, ОНАПТ, ком. А-149, А-150 тел. (048) 712-40-29, 712-40-67 (крім суботи і неділі).

дителів і спеціалістів з різною тривалістю навчання.

Заявки приймаються круглодобово по адресу: 65039, г. Одеса, ул. Канатная 112, корпус "А", к. 104; контактні телефони (048) 712-41-52, 712-40-40 щодня з 10.00 до 15.00, крім суботи і неділі.

Приймальна комісія академії знаходиться по адресу: 65039, г. Одеса, ул. Канатная, 112. Телефон (0482) 722-80-99, (048) 712-40-88 Адрес в Інтернеті www.osaft.odessa.ua.

МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТЕХНІКУМ ОНАХТ ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2008-2009 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

В технікумі реалізовано інтегрований навчальний процес з базовим закладом, випускники технікуму мають можливість продовжити навчання в академії починаючи з третього курсу.

Технікум проводить підготовку молодших спеціалістів з семи спеціальностей за наступними напрямками: Напрямок 050202 Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології.

Сп. 5.05020201 Монтаж, обслуговування засобів і систем автоматизації технологічного виробництва.

Напрямок 050502 Інженерна механіка.

Сп. 5.05050208 Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва.

Напрямок 050701 Електротехніка та електротехнології.

Сп. 5.05070104 Монтаж і експлуатація електроустановки підприємств і цивільних споруд.

Напрямок 051701 Харчові технології та інженерія.

Сп. 5.05170103 Зберігання переробки зерна.

Сп. 5.05170106 Бродильне виробництво і виноробство.

Сп. 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса.

Сп. 5.05170111 Зберігання, консервування та переробка молока.

Терміни навчання

Для спеціальностей напрямку «Харчові технології та інженерія» термін навчання на базі 9 класів складає 3 роки 6 місяців. Для всіх інших спеціальностей - 3 роки 10 місяців. Термін навчання на базі 11 класів на один рік менший.

Для всіх спеціальностей заочного відділення термін навчання складає 3 роки 6 місяців.

Іспити

Прийом здійснюється в основному на базі 9 класів, на базі 11 класів - на технологічні спеціальності та на поповнення навчальних груп.

Вступники на базі 9 класів здають вступні іспити з української мови (диктант) та математики. Вступники на базі 11 класів надають для участі в конкурсі два сертифікати: 1) з української мови та літератури; 2) з хімії або математики - за вибором абітурієнта.

Заочне відділення

Заочне відділення проводить підготовку за спеціальностями: 5.05170103 Зберігання і переробка зерна; 5.05070104 Монтаж і експлуатація електроустановки

підприємств і цивільних споруд; 5.05050208 Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва.

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

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

Прийом заяв на денну форму навчання з 23 червня по 22 липня. Вступні випробування з 23 по 31 липня. Зарахування до 10 серпня. Можливий додатковий набір.

Заочна форма навчання.

Прийом заяв з 1 червня по 19 серпня.

Вступні випробування з 20 по 23 серпня.

Зарахування до 5 вересня.

Документи, що подаються до вступу

1. Заява за визначеною формою.
 2. Документ про освіту (оригінал або завірену копію).
 3. Медичну довідку за формою 086-У (оригінал або завірену копію).
 4. Фотокартки розміром 3 x 4 см (6 шт.).
 5. Паспорт або свідоцтво про народження.
 6. Довідку з ідентифікаційним под. номером.
 7. Військовий квиток або приписне свідоцтво.
 8. Довідка з місця проживання.
 9. Документи, що надають право на пільги.
 10. Для абітурієнтів які мають повну середню освіту (на базі 11 кл.) необхідно подати сертифікати центру оцінювання якості освіти: 1) з української мови і літератури; 2) математики або хімії - на вибір абітурієнта (оригінали або завірені копії).
 11. Копія трудової книжки (для заочного відділення).
- Прим.: Паспорт (свідоцтво про народження) та військовий квиток (приписне свідоцтво) надаються особисто при подачі заяви.

Адреса:

Телефони приймальної комісії: (048) 723-74-09; 723-55-29.

вул. Чорноморського козацтва 12, м. Одеса, 65003. Тел./факс.: 723-80-10 (приймальня); ел. пошта: mail@mtt.od.ua

Web-сайт: www.mtt.od.ua; www.osaft.odessa.ua;

Проїзд від залізничного вокзалу:

Тролейбусами №№ 4, 10 та м/т № 210, 120, 190 або трамваями № 3 та 12 до зупинки "Пересипський міст".

ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ ОНАХТ ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2008-2009 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), втілення та розвитку індивідуальних здібностей (працюють гуртки художньої самодіяльності, інтелектуальний клуб, спортивні секції, студентський театр). Постійно впроваджуючи 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 СЛІДУЮЧИЙ ТЕРМІН

Прийом заяв:

- на денне відділення з 22 червня по 29 липня;
- на заочне відділення з 15 червня по 15 серпня.

Вступні іспити:

- на денне відділення з 30 липня;

Зарахування:

- на денне відділення до 15 серпня;
- на заочне відділення до 30 серпня.

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

Телефони: 730-49-02 (денне відділення);

732-30-45 (заочне відділення);

732-58-19 (відповідальний секретар ПК).

Засновник газети "Технолог" — Одеська національна академія харчових технологій. Адреса редакції: 65039, м. Одеса, вул. Канатная, 112, Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 712-40-98. Видавництво "Чорномор'я", пл. Незалежності, 1. Регістраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 2000 экз. Зам. № 738.

Фотонумер — Н. ХАСАНОВА.

*Редактор
Татьяна Колышева*