



СПЕЦІАЛЬНИЙ ВИПУСК ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

лютий 2012 р.

№1 (964)

ЧИ МОЖНА ОТРИМАТИ ЯКІСНУ ВИЩУ ТЕХНІЧНУ ОСВІТУ В УКРАЇНІ?



Якість вищої освіти, зокрема вищої технічної освіти, визначає рівень розвитку країни та достатку її громадян. Саме тому в Україні останнім часом відбувається низка реформ, головною метою яких є підвищення якості вищої освіти до рівня світових вимог. Спробуємо з'ясувати: чи можна отримати якісну вищу технічну освіту в Україні?

Сучасний світ характеризується бурхливим розвитком техніки, технологій і інформації. Обсяг знань наростає вже навіть не «сніжним комом». Школярам все важче орієнтуватися в інформаційному мегапросторі, який до того ж часто викривляється через суб'єктивні та об'єктивні причини. Багато хто сьогодні нарікає, що рівень підготовки в середніх школах істотно знизився. Це дійсно справедливо по відношенню до багатьох шкіл. Але не хотілося б зараз вдаватися до критичного аналізу причин такого положення справ. Крім того, навіть якщо б в школах були забезпечені всі умови здобуття якісної середньої освіти, то зростаюча різниця

в соціально-економічному статусі населення нашої країни (та власне, як і у всьому світі) стає однією з головних причин різного рівня доступу до освіти юнаків і дівчат з однаковим освітнім потенціалом. В результаті багато вищих навчальних закладів пояснюють причини низького рівня підготовки своїх випускників недостатнім рівнем підготовки абітурієнтів.

Фахівці Одеської національної академії харчових технологій в результаті аналізу проблем середньої освіти, а також в результаті узагальнення досвіду провідних університетів світу і вимог роботодавців з числа лідерів харчової і зернопереробної промисловості України та інших країн розробили поліморфну модель вищої технічної освіти, орієнтовану на поліфункціональний характер майбутньої інженерної діяльності. Основою реалізації даної моделі є бажання абітурієнта стати успішним членом суспільства. Для тих студентів, які бажать вчитися, модель передбачає можливість заповнення тих або інших прогалин в різних галузях знань з програми середньої школи на протязі навчання на I-II курсах, а також можливість вибору траєкторії навчання по запропонованих уніфікованих та індивідуальних програмах. Так, наприклад, обравши будь-яку з 25 спеціальностей і одну з 115 спеціалізацій та програм підготовки, студент має можливість разом з тьютором визначити траєкторію свого навчання, пройти підготовку в «Школі комп'ютерних технологій», «Школі іноземних мов», «Школі малого та середнього бізнесу». Навчання у цих школах теж носить гнучкий характер в залежності від рівня початкових знань, бажання і мети слухача. Так, в «Школі комп'ютерних технологій» студенти можуть здобути навички як звичайного користувача ПК, так і здобути кваліфікацію програміста, системного адміністратора та ін.

Розроблена модель базується на кращих традиціях інженерної освіти. В першу чергу – на фун-

даменталізації учбового процесу і підвищенні рівня практичної підготовки студентів. В результаті для наших випускників характерні короткі терміни адаптації в нових виробничих і соціальних умовах. Підтвердженням адекватності розробленої моделі вищої технічної освіти та успішної її реалізації свідчить той факт, що випускники Одеської національної академії харчових технологій успішно працюють на найсучасніших харчових і зернопереробних підприємствах України та інших країн світу. Після 2000 року в Україні були побудовані сотні нових харчових і зернопереробних підприємств, які оснащені останніми зразками технологічного устаткування, технологіями і системами управління від лідерів світового машинобудування. Це вимагало внесення корінних змін до учбового процесу і підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу. Сьогодні в академії молоді кандидати наук перед тим, як отримати курс лекцій, в обов'язковому порядку проходять навчання у 2-х річній «Школі викладацької майстерності», а викладачі випускових і загальноінженерних кафедр проходять щорічну практичну підготовку на провідних підприємствах харчової промисловості протягом 30 днів.

Досвід лідерів вищої освіти розвинених країн показав, що успіх мають ті вищі навчальні заклади, в яких вчать і розвиваються не лише студенти, а в першу чергу – викладачі, причому, перш за все, шляхом участі в наукових дослідженнях і впровадженні їх результатів, шляхом стажування на сучасних виробництвах самих нових та успішних харчових підприємств.

Принцип навчання в Одеській національній академії харчових технологій сьогодні максимально наближений до світових лідерів. Визнанням цього є високий статус нашої академії як члена Асоціації європейських університетів. Наші вчені входять до скла-

ду європейської федерації харчової науки і технологій. А сама академія отримала вже ряд наукових грантів ЄС на виконання наукових досліджень в галузі харчових технологій наряду з науковими центрами Західної та Центральної Європи.

110 років успішного розвитку довели правильність головного принципу – ставки на лідера. ОНАХТ завжди орієнтується на лідерів. Сьогодні вже ОНАХТ – лідер в Україні в галузі підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловості. Цей факт ще у 2010 році було визнано Міністерством аграрної політики і продовольства України, Укра-

їнською зерновою асоціацією, Асоціацією «Українське морозиво», Союзом кормовиробників України та багатьма іншими професійними об'єднаннями. Саме тому проблем з працевлаштуванням у наших випускників немає. Є проблема вибору.

В академії панує дух лідерства, ми готуємо лідерів. Орієнтуйтеся на лідерів і життя набуде змісту та обернеться достатком і щастям у кожній родині! Бажаю вдалого всім вибору!

Обери професію зі смаком і живи зі смаком!

Ректор ОНАХТ
Б.В.Ггоров

Абітурієнт, увага!

Акція!



«ЗАЯВУ ПОДАВАЙ – НОУТБУК ВИГРАВАЙ!»

1. Достовірно заповни талон учасника, який можна отримати в приймальній комісії ОНАХТ до 31 липня 2012 р. включно.
2. Поверни заповнений талон до 1 серпня 2012 р. в приймальну комісію ОНАХТ.
3. Подай заяву на вступ до ОНАХТ з 2 по 31 липня 2012 р.

Розіграш ноутбука відбудеться у прямому ефірі Одеської обласної державної телерадіокомпанії в програмі «Обери професію зі смаком» 4 серпня 2012 р. о 16:00.

Результати будуть оприлюднені на сайтах ОНАХТ www.onaft.edu.ua та приймальній комісії onaft.od.ua. Довідки за тел.: (048)712-40-88.

Акція проводиться за підтримки Співки випускників ОНАХТ

КРАЩИМ АБІТУРІЄНТАМ ОНАХТ – НОУТБУКИ В РУКИ!

У червні місяці 2011 року ректором Одеської національної академії харчових технологій був оголошений конкурс «Кращий абітурієнт ОНАХТ – 2011».

Мета проведення цього заходу – залучення до навчання в академії абітурієнтів з високим рівнем знань, збереження і розвитку на цій основі інтелектуального потенціалу України, стимулювання студентів до успішного навчання. Організаторами конкурсу були ректорат ОНАХТ і Співка випускників.

У конкурсі «Кращий абітурієнт ОНАХТ – 2011» брали участь студенти 1 курсу, які мали самий високий рейтинговий бал при зарахуванні до академії і підтвердили свої знання під час складання зимової сесії.

Під час проведення першого туру відповідальний секретар приймальної комісії Могилянська Н.О. надала Співці випускників інформацію по кожному факультету відносно рейтингових балів абітурієнтів, на підставі яких вони були зараховані на навчання.

Другий тур конкурсу передбачав розгляд конкурсною комісією рейтингу найкращих абітурієнтів, які стали студентами 1 курсу за результатами складання зимової сесії. Інформацію щодо успішності надали декани всіх факультетів.

18 лютого 2012 р. вже традиційно під час проведення Дня відкритих дверей були оприлюднені результати конкурсу (який проводиться вже третій рік поспіль).

Вже традиційно під час проведення «Дня відкритих дверей» оприлюднюються результати конкурсу (який проводиться вже третій рік поспіль), та ректор академії Ггоров Б.В. і віце-президент Співки випускників Біленька І.Р. нагороджують переможців спеціальними дипломами та цінними подарунками – ноутбуками «Asus».

Ось імена переможців – найкращих абітурієнтів 2011 року, які тепер є студентами першого курсу:

Маркова Ганна Федорівна – факультет менеджменту, маркетингу і логістики;

Головаченко Ігор Геннадійович – факультет економіки, бізнесу і контролю; **Праведна Дарія Олександрівна** – факультет технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;

Кулеша Вікторія Ігорівна – факультет технології вина, консервованих

продуктів і товарознавства;

Поліщук Ірина Сергіївна – факультет технології і безпеки м'ясних, молочних продуктів та екологічного менеджменту;

Чайка Жанна Борисівна – факультет інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Сиротюк Ілля Вадимович – факультет автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління;

Козлов Юрій Костянтинович – факультет технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну.

Бажаємо цим студентам ще багато перемог і досягнень на своєму життєвому шляху!

Сподіваємось, що вони будуть в подальшому з гордістю нести ім'я студента, а потім випускника Одеської національної академії харчових технологій.

А також запрошуємо бажаних вступати до Одеської національної академії харчових технологій та прийняти участь у наступному конкурсі «Кращий абітурієнт ОНАХТ – 2012»!

Віце-президент Співки випускників ОНАХТ,
к.т.н., доцент І.Р.Біленька

ЧИТАЙТЕ У ЦЬОМУ НОМЕРІ:

Правила прийому до ОНАХТ у 2012 році

стор.2

Одеський механіко-технологічний технікум та Одеський технічний коледж ОНАХТ запрошують!

стор.3

Довузівська підготовка і друга вища освіта в ОНАХТ

стор.3

«Зроби вдалих вибір!» Декани і студенти – про факультети і спеціальності в ОНАХТ

стор.4-7

Переможці конкурсу «Кращий абітурієнт ОНАХТ – 2011» про навчання

стор.8

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗАПРОШУЄ НА НАВЧАННЯ ВИПУСКНИКІВ

середніх шкіл, технікумів, коледжів, вищих навчальних закладів

Висококваліфікований професорсько-викладацький склад ОНАХТ готує студентів за багаторівневою системою **бакалавр-спеціаліст-магістр** на **бюджетній і контрактній основі** та **за денною і заочною формами навчання**.

Студенти навчаються на 8 факультетах і мають можливість здобути одну зі 115 спеціалізацій та програм підготовки в рамках 25 спеціальностей.

Напрями підготовки	Перелік конкурсних предметів (мінімальна кількість балів)
Факультет Економіки, бізнесу і контролю	
Економіка підприємства	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.)
Облік і аудит	3. Історія України або географія (min 124 б.)
Факультет Інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу	
Технології харчування	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.)
Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення	3. Фізика або хімія (min 124 б.)
Готельно-ресторанна справа	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Іноземна мова (min 140 б.) 3. Географія або математика (min 124 б.)
Туризм	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Географія (min 140 б.) 3. Історія України або іноземна мова (min 124 б.)
Факультет Технології і безпеки м'ясних, молочних продуктів та екологічного менеджменту	
Технології зберігання, консервування та переробки м'яса	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Фізика або хімія (min 124 б.)
Технології зберігання, консервування та переробки молока	
Технології зберігання та переробки водних біоресурсів	
Прикладна екологія та збалансоване природокористування	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Географія або хімія (min 124 б.)
Екологічна безпека	
Екологічний контроль та аудит	
Факультет технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива	
Технології зберігання і переробки зерна	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Фізика або хімія (min 124 б.)
Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	
Факультет Технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну	
Обладнання переробних і харчових виробництв	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Фізика або хімія (min 124 б.)
Машини і технології пакування	
Факультет Технології вина, консервованих продуктів і товарознавства	
Технологія продуктів бродіння і виноробства	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Фізика або хімія (min 124 б.)
Технологія зберігання, консервування і переробки плодів і овочів	
Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв	
Товарознавство і комерційна діяльність	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Хімія або географія (min 124 б.)
Товарознавство та експертиза в митній справі	
Факультет Автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління	
Автоматизоване управління технологічними процесами	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Фізика або іноземна мова (min 124 б.)
Електромеханіка	
Факультет Менеджменту, маркетингу і логістики	
Менеджмент організацій і адміністрування	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Іноземна мова або географія (min 124 б.)
Маркетинг	1. Українська мова та література (min 124 б.) 2. Математика (min 140 б.) 3. Історія України або географія (min 124 б.)

Приєм документів від абітурієнтів, конкурс сертифікатів та зарахування проводяться згідно з Правилами прийому до ОНАХТ у 2012 році.

Прийом заяв і документів на навчання вступників на основі **повної загальної середньої освіти** проводиться з **2 липня по 31 липня 2012 р.** на денну форму навчання, а для осіб, які подають документи для навчання без відриву від виробництва – з **12 липня по 6 серпня 2012 р.**

Вступники подають заяву про участь у конкурсному відборі до ОНАХТ в паперовій або в **електронній формі**. Заява у паперовій формі подається вступником особисто до приймальної комісії.

До заяви, поданої у паперовій формі, вступник додає:
- документ державного зразка про раніше здобутий освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень, на основі якого здійснюється вступ, і додаток до нього, за особистим вибором оригінали або копії;
- сертифікат (сертифікати) зовнішнього незалежного оцінювання – оригінали або копії;

- копію документа, що посвідчує особу та громадянство;
- медичну довідку за формою 086-о або її копію;
- шість кольорових фотокарток розміром 3 x 4 см.

Вступники мають право подавати сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання, виданий у 2012 році, або сертифікати чи їх дублікати за 2008, або 2009, або 2010, або 2011 рік.

Вступники, які мають право складати вступні іспити при вступі до ОНАХТ:

1. Особи з обмеженими фізичними можливостями (інваліди I та II груп, діти-інваліди);

2. Особи, які в 2012 році не брали участь у зовнішньому незалежному оцінюванні (військовослужбовці Збройних Сил України, які проходять військову строкову службу, громадяни України, звільнені зі строкової військової служби в рік вступу до вищого навчального закладу);

3. Особи, що мають захворювання, вказані у переліку захворювань, що можуть бути перешкодою для проходження громадянами зовнішнього незалежного оцінювання, встановленому Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України та Міністерством охорони здоров'я України.

4. Особи, які здобули повну загальну середню освіту у 2007 році і раніше.

5. Громадяни України, які у 2012 році здобули повну загальну середню освіту за кордоном.

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають до ОНАХТ для здобуття ОКР «бакалавра», зараховуються бали сертифіката Українського центру оцінювання якості освіти, виданого у поточному році, з предметів, визначених Переліком конкурсних предметів у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти (вступних екзаменів).

Вступник допускається до участі у конкурсному відборі для зарахування на навчання, якщо кількість балів із загальноосвітніх предметів складає **не нижче 124 балів** з непрофільних конкурсних предметів **та не нижче 140 балів** з профільних конкурсних предметів.

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають для здобуття ОКР «бакалавра», **враховується середній бал документа** про повну загальну середню освіту.

Заяви в електронній формі подають вступники, які мають атестат про повну загальну середню освіту, сертифікат (сертифікати) зовнішнього незалежного оцінювання з конкурсних предметів та вступають на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра. Заява в електронній формі подається шляхом заповнення вступником електронної форми в режимі он-лайн відповідно до Порядку подання та розгляду заяв в електронній формі на участь у конкурсному відборі до ОНАХТ.

Зараховуються поза конкурсом відповідно до конкурсної бала вступника:

- особи, яким відповідно до Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» надане таке право;

- діти-сироти та діти, позбавлені батьківського піклування, а також особи з їх числа віком від 18 до 23 років;

- інваліди I та II груп та діти-інваліди віком до 18 років, яким не протипоказане навчання за обраним напрямом (спеціальністю);

- особи, яким відповідно до Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» надане таке право;

- особи, яким відповідно до Закону України «Про підвищення престижності шахтарської праці» надане таке право;

- діти військовослужбовців Збройних Сил України, інших військових формувань, працівників правоохоронних органів, які загинули під час виконання службових обов'язків;

- члени сімей шахтарів та гірничорятувальників, які загинули внаслідок аварії на орендному підприємстві «Шахта імені О.Ф.Засядька».

Для конкурсного відбору осіб при прийманні на навчання **за скороченими термінами підготовки** бакалавра використовується:

- середній бал додатка до документа про здобутий освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста,

- результати вступного випробування (результати співбесіди) з фахових предметів згідно з Положенням про проведення співбесід в ОНАХТ.

Ми будемо раді бачити вас студентами нашої академії !

Наші адреси в Інтернеті:
сайт академії - www.onaft.edu.ua

сайт приймальної комісії - <http://onaft.od.ua>

сайт ректора - <http://egoroff.com.ua>

сайт ректора - [http://egoroff.com.ua](mailto:abiturient@onaft.edu.ua)
E-mail: abiturient@onaft.edu.ua

Телефони приймальної комісії: (048) 712-40-88, 722-80-99, 718-97-09.

Відповідальний секретар приймальної комісії, канд. техн. наук Н.О.Могиланська

ЗРОБИ ВДАЛИЙ ВИБІР!

Багато випускників шкіл, коледжів, технікумів стоять сьогодні перед вибором – куди піти вчитися далі, яку професію вибрати? І від цього вибору багато в чому залежить їхнє подальше життя.

Ми попросили поділитися своїм досвідом студентів різних курсів і факультетів. Чому вони вибрали Одеську національну академію харчових технологій і свій фах? Як відбувалося їхнє осмислення того, чого вони прагнуть домогтися в житті? Які їхні враження від навчання в академії?

А декан Одеської національної академії харчових технологій розкажуть на сторінках нашої газети про свої факультети й спеціальності.



Наші спеціальності – на всі часи. Робота для всіх – всюди і завжди!

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА, ХЛІБОПРОДУКТІВ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ, КОМБІКОРМІВ І БІОПАЛИВА



Наш факультет відноситься до найстаріших в академії. Його історія розпочинається з 1902 року, коли в Одесі була заснована школа мукомелів, яка поступово трансформувалась у вищій навчальній заклад.

Сьогодні факультет налічує 1000 студентів, до його складу входять п'ять кафедр, чотири з яких є випусковими. На факультеті здійснюється підготовка бакалаврів, спеціалістів і магістрів за двома спеціальностями:

- «Технології зберігання і переробки зерна»;
- «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів».

При цьому студенти, які навчаються за освітньо-кваліфікаційним рівнем (ОКР) «спеціаліст» і «магістр» спеціальності «Технології зберігання і переробки зерна» можуть проходити підготовку за однією з таких спеціалізацій та програм підготовки: *Технології первинної обробки та зберігання зерна, Технології виробництва муки, Технології виробництва круп та інших зернових продуктів, Технології комбікормового виробництва, Технології преміксів, Технології біопалива, Технології продуктів швидкого приготування, Автоматизоване проектування підприємств.*

Студенти, які навчаються за ОКР «спеціаліст» і «магістр» спеціальності «Технології хліба, кон-

дитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» можуть проходити підготовку за однією з таких спеціалізацій і програм підготовки: *Технології хліба та хлібобулочних виробів, Технології кондитерських виробів, Технології макаронних виробів, Технології харчоконцентратів, Технологія кави і кавових напоїв, Технологія чаю.*

Галузь хлібопродуктів відноситься до стратегічних і включає широку мережу елеваторів для прийому і зберігання зерна, мукомельних, круп'яних і комбікормових заводів, а також підприємств хлібопекарської, макаронної, кондитерської промисловості та виробництва харчоконцентратів. Незважаючи на економічні, політичні та інші негаразди галузь хлібопродуктів завжди демонструвала стабільну роботу і забезпечувала потреби населення країни в продуктах щоденного споживання – хлібобулочних виробках.

В Україні, як і у всьому світі, поширюється використання біопалива (біопелет), яке виготовляється з відходів і побічних продуктів переробки сільськогосподарської сировини. Технології виробництва біопелет і комбікормів мають багато спільного, що дозволяє випускникам кафедри технології комбікормів і біопалива налагоджувати технологічний процес і обслуговувати підприємства з виробництва альтернативних видів палива.

Сучасні галузеві підприємства являють собою

високомеханізовані і автоматизовані комплекси, ефективне управління якими можуть здійснювати фахівці з глибокими і різносторонніми знаннями. Факультет якраз і готує таких фахівців.

За час навчання в академії студенти отримують глибокі знання з широкого набору дисциплін гуманітарної, соціально-економічної, математичної, природничо-наукової підготовки та дисциплін, що визначають професійну та практичну підготовку: технології галузі, технологічного і транспортного обладнання, проектування підприємств галузі, автоматизації виробничих процесів та мікропроцесорних систем управління галузі, економіки і організації виробництва та інших.

З урахуванням тенденцій розвитку галузі хлібопродуктів на факультеті значна увага приділяється вивченню технологій зберігання і переробки зерна та виробництва хлібобулочних виробів в мінікомплексах, а також розширенню асортименту і виробництву нових харчових продуктів на основі зерна.

Кафедри факультету широко залучають студентів до участі в науково-дослідницькій роботі, пов'язаній з розробкою нових та удосконаленням існуючих технологій, покращенням якості готової продукції, можливістю розширення сировинної бази при виготовленні продукції галузі.

Важливе місце в навчальному процесі посідає виробнича практика, яка проводиться на

кращих галузевих підприємствах України (ВАТ «Миронівський хлібопродукт», ВАТ «Одеський коровай», ЗАТ «Київмлин», ВАТ «Луганськ-млин», ВАТ «Роздільнянський Агропостачсервіс», СП ВАТ «НІБУЛОН», ЗАТ ВО «Конті», ЗАТ «Житомирські ласощі», ЗАТ «Одеса-Кондитер», фабрика міжнародної кондитерської корпорації «ROSHEN» та багатьох інших). Студентам надається також можливість проходження практики за кордоном, особливо тим, що навчаються в спеціалізованих групах з викладанням всіх дисциплін французькою мовою.

Випускники факультету успішно працюють технологами, начальниками цехів, завідувачами лабораторій, головними інженерами, директорами елеваторів, мукомельних, круп'яних, комбікормових та хлібозаводів, кондитерських та макаронних фабрик, заводів харчоконцентратів, а також на підприємствах суміжних галузей, у відповідних науково-дослідницьких і проєктних організаціях.

НАШ ФАКУЛЬТЕТ – ГАРАНТІЯ ВАШОГО ЗАБЕЗПЕЧЕНОГО МАЙБУТЬОГО!

Декан факультету, к.т.н., доцент С.М.Сюц

Сайт факультету: <http://www.thiky.onaft.edu.ua>
E-mail: dekanat-zerno@mail.ru



Как я сделала свой выбор? На меня сильно впечатлелие произвела школьная экскурсия на головное предприятие компании «Нибулон» – одной из ведущих зерновых компаний Украины. Значимость предприятия для нашей страны, налаженность производства, достойные условия труда – стали «плюсами» в выборе будущей профессии. Так я решила, что хочу связать свою жизнь с работой на зерновом портовом терминале в родном городе Николаеве. Да, это нелёгкая и очень ответственная работа и вместе с тем, уникальная и всегда необходимая стране – одной из первых в мире житниц.

Информации об ОНАПТ, полученной мною

из Интернета и в результате посещения «Дня открытых дверей», стало достаточно, чтобы я утвердилась в своем решении поступать именно сюда.

Прочувившись уже полтора года, я могу сказать, что мои ожидания оправданы действительностью. Студентам предоставляются все возможности для получения качественного образования и развития себя как личности.

Моя главная цель это – сделать успешную карьеру, обеспечить достойную жизнь себе и своим близким, приносить пользу государству. И я вижу пути и возможности для достижения этой цели.

**Ст. гр. ТЗ-21
Крылова Дарья**

(P.S. Крылова Дарья – одна из 8-ми победительниц конкурса «Кращий абітурієнт ОНАХТ - 2010»)



Для меня выбор будущей профессии не был сложным. Достаточно поспросить на ассортимент наших супермаркетов, чтобы понять – пищевая промышленность бурно развивается. А это значит, что спрос на квалифицированных технологов-пищевиков растет с каждым днем, в том числе и на инженеров-технологов специальности «Технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекокцентратов» (выбранной мною).

Признаюсь, перед посещением ОНАПТ я подала документы уже в несколько институтов, но только в этой академии я почувствовала себя «дома». В приемной комис-

сии вежливые и учтивые сотрудники, терпеливо и доступно изложили информацию по выбранной специальности и правилам поступления, и тогда я поняла, что хочу учиться именно в этом ВУЗе.

Со дня моего первого визита в академию прошло уже почти два года, и чем дольше я учусь, тем больше понимаю, что сделала правильный выбор: прекрасный подобранный преподавательский состав, интересные лекции, практические занятия, помогающие углубиться в предмет... Хорошо работает студенческое самоуправление, и ты чувствуешь себя важным звеном в жизни ОНАПТ.

**Ст. гр. ТХП-22а
Шевчук Наталья**

Технический дизайн, эргономика и сервис – гарантия безопасного обслуживания и надежности оборудования

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, УПАКОВКИ И ТЕХНИЧЕСКОГО ДИЗАЙНА



Факультет готовит бакалавров по направлению «Инженерная механика», специалистов и магистров – по специальностям «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств», «Машины и технология упаковки».

Подготовка ведется по дневной и заочной формам обучения по следующим специализациям и программам:

- оборудование пищевых производств;
- оборудование зерновых производств;
- оборудование хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств;
- конструирование машин и оборудования;
- взрывобезопасность зерноперерабатывающих предприятий;
- промышленная вентиляция и кондиционирование;
- подъёмно-транспортные машины;
- пищевая бытовая техника;
- холодильная техника;

- технический сервис;
- технический дизайн;
- техническая эргономика;
- технология упаковочных материалов;
- робототехника.

Факультет насчитывает более 600 студентов и около 100 преподавателей, в том числе 13 докторов наук, профессоров и объединяет 5 кафедр: технологического оборудования, технологического оборудования производств, технологического оборудования зерновых производств, теоретической механики и машиноведения, физики и материаловедения, инженерной графики и технического дизайна.

Факультет готовит высококвалифицированные кадры для зерноперерабатывающих и пищевых производств, на которых в процессе обучения студенты проходят учебную и производственную практики, а именно для:

- мукомольных, крупяных, комбикормовых и семяобработывающих заводов;
- хлебоприемных предприятий, элеваторов, зерновых портовых терминалов;
- комбинатов хлебопродуктов, заводов пи-

- щевых концентратов, хлебозаводов, кондитерских фабрик;
- винзаводов, пивзаводов и цехов безалкогольных напитков;
- плодоконсервных и овощеконсервных заводов;
- молокозаводов и маслосырзаводов, заводов минеральных вод;
- рыбных и рыбоконсервных заводов;
- масложировых комбинатов;
- машиностроительных заводов и проектно-конструкторских организаций пищевого машиностроения;
- отраслевых монтажных и монтажно-наладочных управлений и предприятий.

На предприятиях выпускники факультета занимают должности:

- директоров предприятий, компаний и фирм;
- главных инженеров, главных и цеховых механиков;
- начальников и мастеров ремонтных цехов;
- начальников и инженеров технических отделов;

инженеров-конструкторов технологического оборудования;

- начальников монтажно-наладочных управлений и предприятий по выполнению работ, связанных с сооружением новых или реконструкцией действующих предприятий отрасли.

Учебные планы и программы обучения на факультете позволяют получить высококачественное высшее образование, умение обеспечивать эффективную работу любого технологического и транспортирующего оборудования, обслуживать дозирующее и упаковочное оборудование, холодильную технику, осуществлять высококачественный технический сервис, овладевать основами дизайна и эргономики, разрабатывать универсальный дизайн оборудования и проектировать в 3D-пространстве.

Декан факультета, к.т.н., доцент А.В.Ульяницкий

Сайт факультета: <http://mechenik.at.ua>
E-mail: mechenik@onaft.edu.ua



Я сделал свой выбор в пользу факультета технологического оборудования, упаковки и технического дизайна ОНАПТ! Теперь он – мой второй дом. Здесь созданы условия для успешной учебы, практического овладения профессией, самореализации студента как личности. Скажу правду, не все дисциплины даются легко. Но никто и не говорил, что будет просто!

Ни для кого не секрет, что процветание предприятия зависит от искусства управле-

ния. Этому меня учит студенческий совет – объединение активных, творческих студентов, тех, кому хочется провести годы учебы с удовольствием и пользой.

Если ты «маеш час та натхнення», если хочешь попробовать себя в науке, испытать и развить свои организаторские способности, если ты не боишься принимать решения и предлагать новые идеи – приходи к нам – на факультет технологического оборудования, упаковки и технического дизайна ОНАПТ!

**Ст. III курса
Мальченко Максим**



Факультет Технологического оборудования, упаковки и технического дизайна я выбрала поскольку всегда увлекалась техническими науками (ведь у каждого человека есть склонность к какому-либо определенному профилю).

Я считаю, что девушкам под силу разрабатывать различные дизайнерские решения оборудования для пищевой и зер-

ноперерабатывающей промышленности и внедрять их в производство.

Мой факультет – это не только академические занятия, это – студенческие конференции, спортивные соревнования, студенческое самоуправление, это – яркие эмоции и незабываемые впечатления на всю жизнь!

**Ст. III курса
Арабаджи Алена**

ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПИТАННЯ, РЕСТОРАННО-ОТЕЛЬНОГО І ТУРИСТИЧЕСКОГО БІЗНЕСА

Сделай карьеру с нами!



Факультет інноваційних технологій харчування, ресторанно-отельного і туристичного бізнесу – сучасна компанія з підготовки фахівців для ресторанно-отельного і туристичного бізнесу. Наша мета – дати можливість цілеспрямованій енергійній молоді реалізувати свої знання, навички і здібності в пошуку і отриманні спеціальності, яка відповідає їх амбіціям.

На факультеті з 2009 року ведеться профільна підготовка фахівців **отельно-ресторанного** бізнесу. Мировий досвід показує, що це один з найбільш перспективних і високоприбуткових видів бізнесу. Сьогодні фахівці в галузі готельно-ресторанного і туристичного бізнесу – одна з найбільш престижних і високооплачуваних професій. Дефіцит кваліфікованого персоналу – це гостра проблема індустрії гостинності Одеси і України в цілому. Студенти спеціальності **«Отельно-ресторанне дело»** мають можливість вибрати наступну програму підготовки: **курортне дело, інноваційні технології ресторанного дела, бізнес-планування, індустрія Wellness-SPA, Sommelier.**

Випускники: ресторатори, отелери, руко-

водители підприємств харчування, готельних і туристичних комплексів (президент асоціації, концерну, корпорації, генеральний директор); керівники санаторно-курортних підприємств, пансіонатів, баз відпочинку; функціональні спеціалісти, займаючись адміністративною роботою, маркетинговою і комерційною діяльністю.

Доля індустрії туризму в світовій торгівлі послугами становить понад 30% і все ще продовжує рости, що щороку призводить до збільшення числа робочих місць. Як стверджує Всесвітній рада по туризму і подорожам, **к 2020 року число туристів в світі досягне 1 мільярда 800 мільйонів**, а кількість працівників, зайнятих в обслуговуванні одного туриста, збільшиться в два рази. Таким чином, туризм відкриває величезні можливості для кар'єрного зростання, відомості про створення власного бізнесу. Навчання по спеціальності «Туризм» передбачає наступні програми підготовки: **винний туризм, міжнародний туризм, гастрономічний туризм, SPA-туризм.**

Студенти спеціальності **«Технологія харчування»** вибирають наступні спеціалізації і програми підготовки: технології харчування, ресторанне дело і сервіс, технології фітнес-продуктів, технології спортивного харчування, технології харчування дітей.

Випускники: спеціалісти в підрозділах

харчування, реалізації і організації харчування, виробництва харчування і послуг – начальники виробництва, головні інженери, начальники виробничих цехів, технологи, шеф-повара, су-шефи, завідувачі лабораторіями.

Спеціальність **«Технологія харчових продуктів оздоровчого і лікувально-профілактичного призначення»** передбачає наступні спеціалізації і програми підготовки: **технології санаторно-курортного харчування, технології дієтичного харчування, технології геродиєтичного харчування, експертиза і управління якістю харчових продуктів.**

Випускники спеціальності по створенню і виробництву харчових продуктів нового покоління з високим терапевтичним ефектом, експерти безпеки харчових продуктів, співробітники лабораторій по експертизі харчових продуктів

На факультеті створено спеціалізовані **навчальні лабораторії:** лабораторія «Технології харчування ресторанного господарства» з дегустаційним залом і аудиторією для проведення майстер-класів по кулінарному мистецтву; лабораторія «Туристична фірма», «Організація ресторанного дела», «Організація отельного дела», «Барне дело і сомельє», кабінет проєктування і дизайну ресторанів, отелів і туристичних комплексів з мульти-

медійним обладнанням, комп'ютерний клас оснащений сучасним професійним програмним забезпеченням по автоматизації роботи ресторана, отеля і туристичної фірми.

В ході навчання студентів всіх спеціальностей основний акцент робиться на практичних аспектах (на реальних прикладах діяльності закладів). Заняття проводять фахівці-практики, спеціалісти по ресторанно-отельному консалтингу, отельному бізнесу і туризму. Проводяться семінари і тренінги викладачів з ВНЗ інших країн, а також відомими рестораторами і отелерами Одеси. Практична підготовка організована на провідних підприємствах отельно-ресторанного господарства, в оздоровчих комплексах і на базах відпочинку Одеси, південного берега Криму, Закарпаття. Найкращі студенти проходять практику в Університеті харчових технологій г. Пловдив (Болгарія), а також в отелях і ресторанах США в рамках міжнародної програми «Work and Travel».

Привітаємо Вас на факультеті Інноваційних технологій харчування, ресторанно-отельного і туристичного бізнесу.

**Іскренньо Ваша,
декан факультета, к.т.н., доцент
О.В.Дышкантиук**

Сайт факультета: www.horeca.od.ua
E-mail: dyschkantuk@ukr.net



Я родом из России, но высшее образование решила получать на Украине. Хотелось выбрать хороший ВУЗ с традициями и высоким уровнем преподавания. Волею судьбы, в ОНАПТ открыли новую специальность «Отельно-ресторанное дело» и я, не раздумывая, подала документы, т.к. мне интересен мир этикета, сервировки, искусства подачи блюд и я твердо решила связать с этим жизнь.

Свою учёбу я совмещаю с работой в кофейне «ЖеТо». Очень интересно знания, полученные в академии, применять на практике. Помимо основных занятий, у нас проходят мастер-классы и тренинги, конференции и олимпиады, на которых есть уникальный шанс проявить себя с лучшей стороны и развить свои профессиональные навыки.

Наша академия подарила мне новых друзей, возможность совмещать работу и учёбу, участвовать в художественной самодеятельности. Так что абитуриентам совету поступать к нам – в ОНАПТ!

**Ст. гр. ГРС-301
Кобеева Жанна**



Ресторанно-отельный бизнес является одним из самых перспективных, прибыльных и популярных. В связи с тенденцией повышения уровня обслуживания посетителей в украинских заведениях ресторанного хозяйства, возникает острая необходимость в высококвалифицированном персонале. Именно поэтому я решила поступать на специальность «Отельно-ресторанное дело» в ОНАПТ, о которой я слышала очень много, так как к нам в школу часто приезжали представители академии.

В 2010-2011 учебном году я стала одним из победителей конкурса «Кращий абітурієнт ОНАХТ» на своем факультете и с гордостью получила в подарок ноутбук от Союза выпускников академии.

В настоящее время меня избрали заместителем председателя студенческого совета факультета, на котором я учусь. Я считаю, что свой главный в жизни выбор я уже сделала правильно, и этим горжусь! Моя академия – это престиж, традиции и новации!

**Ст. гр. ГРС-201
Плохотнюк Анжелика**



Посмотрев по телевизору интервью с деканом факультета Инновационных технологий питания, ресторанно-отельного и туристического бизнеса, я приняла решение познакомиться поближе с ОНАПТ и пришла на «День открытых дверей» в академию. Все, что я услышала и увидела, произвело на меня большое впечатление и, я решила поступать в ОНАПТ на специальность «Туризм», потому что меня всегда манили путешествия и неизведанность разных стран.

Я с оптимизмом включилась в учебный процесс. Ко «Дню туриста» мы подготовили на факультете небольшую концертную программу, порадовав гостей шутками, интересной информацией и хорошим настроением.

Мне очень нравится здесь учиться! Наш факультет как большая семья!

ОНАПТ открыта для каждого абитуриента, желающего получить знания на высоком уровне и раскрыть свой творческий потенциал!

**Ст. гр. Т-105
Сорховец Юлия**

Навчись вибирати найкраще!

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА, КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРОЗНАВСТВА



готує бакалаврів за напрямками **«Харчова технологія та інженерія»** і **«Товарознавство та торгівельне підприємство»**, а також спеціалістів і магістрів за 5-ма спеціальностями:

- «Технологія продуктів бродіння і виноробства»;
- «Технологія зберігання, консервування і переробки плодів і овочів»;
- «Товарознавство і комерційна діяльність»;
- «Товарознавство і експертиза в митній справі»;
- «Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв»

«Технологія бродильних виробництв і виноробства» – одна з найбільш затребуваних спеціальностей виноробничих регіонів України.

Спеціалізації і програми підготовки: технологія вина, технологія пива та солоду, технологія слабоалкогольних і ароматизованих напоїв, мікробіологія харчових виробництв.

Підготовку студентів за вищезгаданими напрямками здійснює провідна кафедра Технології вина і енології, основоположниками якої були видатні вчені і педагоги. Створені навчально-науково-виробничі комплекси, що дозволяють використовувати

для навчального процесу ресурси передових підприємств України та сучасне аналітичне устаткування галузевих науково-дослідних інститутів (НІВІВ «Магарач», ННЦ «ІВІВ ім. В.Е.Тайрова»). Виробнича практика проходить на діючих підприємствах галузі («Французький бульвар», «Шабон», «Оболонь» та ін.). Кращі студенти факультету стажуються у Франції, США, Болгарії.

Отримані знання, досвід дозволяють випускникам бути конкурентоспроможними на ринку праці та успішно працювати керівниками, головними фахівцями на провідних підприємствах України та за кордоном.

За прогнозами, уже в першій половині ХХІ століття біотехнологічні товари складатимуть чверть всієї світової продукції. Тому спеціальність **«Технологія зберігання, консервування і переробки плодів і овочів»** із застосуванням біотехнологічних методів заслуговує на особливу увагу.

Спеціалізації і програми підготовки: управління якістю харчових продуктів, харчова біотехнологія, технологія сушіння, технологія натуральних соків, технологія безалкогольних напоїв, кріотехнологія харчових продуктів.

За останні роки в Україні відновлено і побудовано десятки нових сучасних заводів у Криму, Одеській, Херсонській, Київській, Черкаській областях. Ці підприємства мають потребу у фахівцях, що володіють знаннями сучасних технологій.

Практичний досвід студенти здобува-

ють на провідних харчових підприємствах України: ТМ «Джаффа», «Соковита», «Наш сік», ВАТ «Сандора», ТМ «Бабушина грядка», ЗАТ «Чумах» та ін., а також за кордоном: у США та Болгарії.

Майбутні випускники – це керівники харчових підприємств, головні технологи, технологи змін і цехів, завідувачі лабораторій, працівники дослідницьких і наукових лабораторій, експерти з якості харчових продуктів.

Нова спеціальність **«Технологія питної води та водопідготовки харчових виробництв»** – одна з найперспективніших. На думку експертів-аналітиків, вода у всьому світі вже в найближчому майбутньому стане товаром, цінністю якого перевернуть всі основні світові корисні копалини, а технологи з водопідготовки, яких навчають на кафедрі технології питної води ОНАХТ, – одними з найзатребуваніших фахівців харчової промисловості.

Висока якість навчання студентів на першій у країнах СНД кафедрі технології питної води і водопідготовки харчових виробництв забезпечується завдяки великому досвіду і високій кваліфікації викладачів, а також можливості студентів ознайомитися з основами професії на провідних підприємствах галузі. В процесі навчання наші студенти отримують глибокі теоретичні знання і практичні навички та мають можливість пройти практику на сучасних підприємствах півдня України, у ряді НДІ і ВНЗів країни.

Кафедра товарознавства і експертизи товарів випускає спеціалістів за двома спеціальностями: **«Товарознавство і експертиза в митній справі»**, випускники якої особливо необхідні у Південному та інших прикордонних регіонах, що пов'язано із збільшенням об'ємів експортно-імпорتنних операцій, та за спеціальністю **«Товарознавство і комерційна діяльність»**, випускники якої успішно працюють в управлінні захисту прав споживачів, торговельно-промислових палатах, товарознавцями і керівниками в торговельних мережах і науково-дослідних лабораторіях.

Кафедра товарознавства і експертизи товарів має висококваліфікований виховний склад, необхідну лабораторну базу. Студенти мають можливість проходити практику на митницях південного регіону, в митних лабораторіях та ін. Випускники, які навчаються за цією спеціальністю, отримують професійні навички і глибокі знання в галузі формування споживчих властивостей та асортименту товарів, а також володіють методологією вивчення потреб населення в товарах, проведення товарознавчої оцінки і експертизи товарів, сертифікації, кодування та ідентифікації товарів та ін.

**Декан факультету, д.т.н., доцент
О.Б.Ткаченко**

E-mail: twkpit@gmail.com



Виноградное вино – благородный и полезный напиток, известный издавна. Профессия винодела является одной из самых древних в мире.

Люди, посвятившие себя этой профессии, скорее напоминают магов или алхимиков, которые в своих тайных лабораториях проводят различные опыты, творят чудеса. Ведь сделать прекрасное вино, от выпитого глотка которого жизнь приобретает более яркие краски – это то же самое, что совершить чудо!

Как становятся виноделами?

В каждой семье обязательно есть какой-то «фамильный рецепт». Кто печет пироги, кто-то варит шикарные борщи, а в мо-

ей семье из поколения в поколение передается рецепт изготовления домашнего вина. Этой традиции более пятидесяти лет, и ровно столько лет в родительском саду растет виноград. Секреты виноделия в моей семье передаются по мужской линии, и только мой отец знает абсолютно все нюансы. Если следовать всем правилам, то домашнее вино получится прекрасного цвета, с нежным букетом и шикарным зрелым вкусом!

Вся эта атмосфера и послужила предпосылкой для выбора мной именно профессии винодела, а ни какой-нибудь другой.

**Ст. гр. ТВ-31
Бочевар Иван**



Професії зі смаком – на всі часи!

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ І БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ, МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ



Готує бакалаврів, спеціалістів і магістрів за денною та заочною формами навчання з напрямів:

1. «Харчові технології та інженерія» за професійним спрямуванням:

– «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»

(Спеціалізація: «Технологія спецій та прянощів»);

– «Технологія зберігання та переробки водних біоресурсів»

(Спеціалізація: «Технологія риби та рибопродуктів»);

– «Технологія зберігання, консервування та переробки молока»

(Спеціалізація: «Технологія морозива»; «Технології продуктів дитячого харчування»; «Технології олій та жирів»; «Безпека продуктів харчування»; «Технології сушіння харчових продуктів»)

2. «Екологія, охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування»

– «Прикладна екологія та збалансоване природокористування»

– «Екологічна безпека»

– «Екологічний контроль та аудит»

(Спеціалізація: «Екологічна експертиза проектів»; «Безпека життєдіяльності»).

Факультет вже понад 40 років є шко-

лою фахівців високої кваліфікації, на цей час у його складі є три випускаючі кафедри.

Кафедра технології молока та сушіння харчових продуктів (ТМтаСХП) – профільна кафедра, яка першою в Україні з 1953 року розпочала підготовку фахівців зі спеціальності «Технологія молока та молочних продуктів».

Кафедра ТМтаСХП є членом Спільки молочних підприємств України, яка об'єднує понад 80 молокопереробних підприємств, та членом Асоціації українських виробників «Морозиво та заморожені продукти», яка об'єднує більшість підприємств України, що спеціалізуються на виробництві морозива, заморожених продуктів та напівфабрикатів.

Кафедра укомплектована міні-лінією для виробництва питного молока, кисломолочних напоїв, сметани та кисломолочного сиру, пилотними установками для виробництва кисломолочних напоїв, твердих, м'яких, плавлених, кисломолочних сирів, згущених та сухих молочних консервів, вершкового масла, продукції масложирової галузі. За останні 10 років кафедра поширила науково-технічне співробітництво з рядом провідних фірм та вищих навчальних закладів харчового профілю Європи.

Практична підготовка студентів та стажування викладачів кафедри технології молока та сушіння харчових продуктів проводиться на базових молокопереробних підприємствах, які є лідерами у галузі, а саме: ТОВ «Данон Дні-

про», ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», ТОВ «Еліт», ВАТ «Комбінат Придніпровський», ЗАТ «Тульчинський маслозавод», ВАТ «Крижопільський сирзавод», ВАТ «Веселинівський завод СЗМ», ЗАТ «Звенигородський сироробний комбінат» тощо. За результатами практичної підготовки більшість студентів отримують запрошення на працевлаштування.

Протягом 35 років працює **кафедра технології м'яса, риби та морепродуктів** ОНАХТ, за цей час було підготовлено більше 2000 спеціалістів, в тому числі більше 100 – іноземні громадяни. Очолює кафедру д.т.н., професор, заслужений діяч науки та техніки України, Лауреат Державної премії Вінницька Л.Г.

У підготовці студентів приймають участь фахівці-виробничники, професори і доценти, які постійно підвищують свою кваліфікацію, проходячи стажування на провідних вітчизняних та закордонних підприємствах (АТЗТ «Миронівський хлібопродукт», ТМ «Левада», «ВЕККА», Глобінський м'ясокомбінат, торгові мережі «Таврія В», «Метро», «Фоззі-Груп», «Billa») та на підприємствах рибної галузі. На цих підприємствах проходять практичну підготовку і студенти кафедри.

Кафедра екології харчових продуктів та виробництва

Харчові продукти є основою існування людини і безпосередньо впливають на здоров'я нації, тому особу увагу

необхідно приділяти безпеці та екологічній чистоті цих виробів, що можна реалізувати тільки при безпосередній участі висококваліфікованих фахівців з базою знань не тільки загально-екологічного напрямку, але й знаннями у галузі виробництва і аналізу харчових продуктів, відповідного обладнання і технологій, переробки і знешкодження відходів, захисту довкілля.

Фахівці, яких готує ОНАХТ, мають специфічні знання та навички, які в більшій мірі, чим випускників інших ВНЗ, адаптують їх до потреб харчової промисловості. Випускники-екологи ОНАХТ можуть ефективно забезпечити: здійснення соціально-орієнтованої політики у галузі екології харчової промисловості; планування контролю якості і безпеки продовольчої сировини, готової продукції та технологічних процесів; розробку та втілення планів екологізації харчового виробництва, підвищення рівня знань працівників у галузі екології.

Потребу у фахівцях з екології та охорони навколишнього середовища різних освітньо-кваліфікаційних рівнів мають обласні і міські адміністрації, підприємства харчового профілю, інші організації та установи.

Декан факультету, к.т.н., доцент С.М.Бондар

Сайт факультету: www.tmmp.ho.ua
E-mail: sn_bondar@list.ru



В ОНАХТ я навчаюсь разом з сестрою, тільки вона обрала іншу спеціальність. Моїм вибором стала спеціальність «Технологія зберігання та переробки водних біоресурсів», адже немає нічого смачнішого і кориснішого за рибу та морепродукти. В той же час я маю можливість надавати суспільству саме те, чого воно потребує – якісну їжу.

Сьогодні, я не шкодую, що зробила такий вибір. Пізнаючи майбутню професію в академії, я також маю можливість у свої студентські роки бути в центрі молодіжно-культурного руху.

Ст. II курсу
Мірон Валентина



Обираючи професію я думала про те, що в Україні м'ясні вироби, особливо ковбаси, користуються великим попитом. І як сказав один викладач, – «в найближчі 50 років українці вегетаріанцями не стануть». Отже спеціальність «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» буде потрібною.

ОНАХТ має великий авторитет і вважається чи не найкращим ВНЗ Одеси, з дипломами котрої охоче приймають на роботу.

Про академію ми з сестрою дізналися від знайомих, що навчалися в Політехнічному університеті. Зайшли на сайт і потім вирішили подати в ОНАХТ документи.

Батьки хотіли, щоб я стала педагогом, але спеціальність інженера-технолога мені здалась набагато цікавішою і перспективнішою, тому я тут. Вражає, що ОНАХТ співпрацює з багатьма харчовими підприємствами, які пропонують нашим студентам після закінчення ВУЗу роботу.

З кожним днем відчуваю, що люблю академію все більше і більше. ОНАХТ стає такою рідною.

Ст. II курсу
Мірон Віолета



Навчання в ОНАХТ стало нашою доброю сімейною традицією – тут навчалися мої сестра та брат. Я обрала спеціальність «Технологія зберігання, консервування і переробки молока», тому що

вона актуальна і є постійна потреба в кваліфікованих фахівцях. Навчаючись в академії протягом майже 4 років можу сказати, що мої очікування виправдалися – тут цікаво, саме тут я знайшла себе...

Рекомендую і вам!

Ст. IV курсу
Колодій Зорина

Достойное экономическое образование – успешная карьера!

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСА І КОНТРОЛЯ



Економічний факультет ОНАПТ почав підготовку інженерів-економістів в 1933 году, с тех пор подготовлено более 10 тыс. специалистов. Сегодня факультет экономики, бизнеса и контроля готовит студентов по двум традиционным экономическим специальностям «Экономика предприятия», «Учет и аудит» и по, более чем, 20 специализациям, учебным и магистерским программам. На факультете осуществляется подготовка бакалавров, специалистов и магистров. Также в академии действует аспирантура по специальности 08.00.04 «Экономика и управление предприятиями», ежегодно наши преподаватели защищают несколько диссертаций.

В 2011 году на факультете впервые **открыта сокращенная трехгодичная программа подготовки бакалавров для выпускников колледжей и техникумов, имеющих диплом младшего специалиста**. Такая подготовка возможна как на дневном отделении, так и на заочном, причем абитуриенты зачисляются по результатам собеседования без досдачи дисциплин академической разницы.

Учебный процесс на факультете тесно связан с производством: студенты проходят технологическую, плано-экономическую, профессиональную, а также пред-

дипломную практики на ведущих пищевых предприятиях Одессины и Украины («Витмарк-Украина», «Глобино», «Единство», ПАТ «Миросовский хлебопродукт», ОАО «Одесский каравай», ООО «Пан Курчак» и др.).

Специальность «Учет и аудит» традиционно популярна – ни одно предприятие не может обойтись без бухгалтера. Сегодня его труд не только нужен, но и хорошо оплачивается. В большинстве стран мира, несмотря на насыщенность рынка труда бухгалтерами, происходит их опережающий рост по отношению к другим специальностям. Работа бухгалтера превратилась из монотонной в творческую. Наши выпускники трудоустраиваются на должности: бухгалтеров, кассиров-экспертов, ревизоров, инспекторов по купле и продаже производственной недвижимости; аудиторов, экономистов, экономистов по планированию, экономических советников, бухгалтеров-ревизоров; экономистов-статистиков, научных сотрудников, заведующих сектором предприятий, главных бухгалтеров, налоговых инспекторов.

Специальность «Экономика предприятия» – это фундаментальная подготовка и практические навыки для эффективной работы во всех экономических подразделениях предприятий разных форм собственности. Экономисты предприятия являются надежным щитом, который защищает его от технических, рыночных или финансовых

потрясений. В кризисных ситуациях они играют роль экономического адвоката для руководителей самого высокого уровня.

Наши выпускники в будущем – это: экономисты по планированию, финансовые инспекторы, инспекторы, аудиторы, ревизоры; старшие экономисты, консультанты по экономическим вопросам, главные экономисты предприятий; генеральные директора предприятий, директора филиалов; начальники бюро (цехов), начальники плано-экономического отдела, руководители малых предприятий.

В настоящее время первостепенное значение приобретают вопросы инвестиционной привлекательности пищевых производств, необходимости их грамотной оценки, привлечения финансовых потоков и обеспечения их экономической безопасности. В связи с острой необходимостью подготовки специалистов в этих направлениях на факультете в 2010-2011 году открыты новые специализации и учебные программы (в том числе и магистерские), среди которых можно отметить следующие: **Экономика туризма; Экономика и управление гостиницами и ресторанами; Бухгалтерский учет, анализ и аудит в общественном питании; Экономика предпринимательства; Предпринимательство на рынке пищевых продуктов и технологий; Бизнес-администрирование; Оценка бизнеса и недвижимости; Экономика инвестиционных проектов;**

Экономическое консультирование и консалтинг; Финансовый контроль и аудит; Экономическая безопасность производства пищевой продукции; Финансы и контроль в сфере таможенной деятельности; Прикладная информатика в экономике; Антикризисное управление на предприятии и др.

Следует отметить высокий уровень знаний наших студентов – в 2009-2011 гг. студенты факультета многократно занимали призовые места во Всеукраинских студенческих олимпиадах по учету и аудиту, статистике, менеджменту и экономике.

Приобретенные знания позволяют выпускникам факультета быть более конкурентноспособными на рынке труда по сравнению со специалистами, окончившими другие ВУЗы по экономическим специальностям. Наши выпускники сегодня работают на предприятиях пищевой, перерабатывающей и других отраслей, в различных структурах бизнеса, в сфере услуг, банках, органах государственного управления, налоговых органах и т.д. Каждый год факультет пополняется сотнями абитуриентов, присоединяйтесь и Вы к нашей дружной студенческой семье!

Декан факультета, к.т.н., доцент С.В.Котлик

Сайт факультета: www.economika-onaft.pp.ua
E-mail: sergknet@mail.ru



Зараз я навчаюся в магістратурі на факультеті «Економіки, бізнесу і контролю» по спеціальності «Облік і аудит». Головне, за що я люблю академію – це можливість одержувати сучасні знання. Професія бухгалтера має широкопрофільний характер. Я обрала саме цей напрям, тому що я дуже комунікабельна людина та полюбляю спілкуватись з людьми різних характерів. Та саме в цій професії, окрім безлічі документів та цифр, дуже важливу роль відіграє вміння спілкуватись з людьми та достойно поводитись у суспільстві.

Після першого курсу я брала участь в програмі обміну студентів «Work and Travel USA», протягом чотирьох місяців я знаходилася в Сполучених Штатах, що надзвичайно позитивно вплинуло на мене як на особистість.

На третьому курсі я ввійшла в студентську раду факультету як відповідальна за

наукову діяльність. Саме тоді я почала займатись науковою діяльністю і як результат – нагородження медаллю переможця II туру Всеукраїнської студентської наукової конференції з напрямку «Бухгалтерський облік аналіз і аудит» і дипломом II ступеня.

Найвищою похвалою та досягненням для мене стало нагородження грамотою Одеської обласної ради в 2011 році.

Майбутні студенти! Зробіть крок назустріч вашому новому життю – вступайте у ОНАХТ, адже крім здобутих тут знань, які вам надалі допоможуть у житті, ви тут знайдете вірних друзів, а й можливо – своїх других половинок!

Ст. V курсу
Терепенчук Вікторія

Автоматизация – царица технологий!

ФАКУЛЬТЕТ АВТОМАТИЗАЦИИ, ЭЛЕКТРОМЕХАНИКИ, КОМПЬЮТЕРНЫХ СИСТЕМ И УПРАВЛЕНИЯ



Факультет «Автоматизации, электромеханики, компьютерных систем и управления» (АЭКСиУ) готовит бакалавров, специалистов и магистров по следующим направлениям:

– «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии»

(специальность «Автоматизированное управление технологическими процессами»);

– «Электромеханика» (специальность «Электромеханические системы автоматизации и электропривод»).

На факультете АЭКСиУ в полной мере реализуются программы подготовки по специализациям: «Интеллектуальные автоматизированные системы управления», «Информатизация современных производств», «Автоматизация рабочих мест», «Программное обеспечение систем управления», «Компьютерный сервис», «Роботы и складские технологии», «Автоматизированный электропривод», «Технический контроллинг», «Автоматизация бизнес-процессов», «Автоматизированное управление предпринимательством».

Кафедры факультета ведут актуальные научные разработки в области взрывобезопасности, энергонебезопасности и нанотехнологий.

Автоматизация технологических процессов, внедрение современных электромеханических систем и компьютеризация производства являются важнейшими факторами повышения производительности труда и улучшения качества продукции.

Учебные планы по направлению «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии» насыщены дисциплинами по изучению всех аспектов создания автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) на основе современных компьютерных технологий.

В настоящее время особую актуальность приобретает решение задач автоматизации организационного управления, экономической и бухгалтерской деятельности, а также информационного обеспечения предприятий и учреждений. К этим задачам относятся и Автоматизированное рабочее место «управленца» различных уровней, и разработка соответствующих автоматизированных систем управления. Специалист-«автоматчик», решающий подобные проблемы, должен быть хорошо знаком с основами экономики, бухгалтерского учета и менеджмента. Подготовка специалистов подобного профиля поможет удовлетворить выросший в последнее время спрос на менеджеров с высоким уровнем общеинженерной и компьютерной подготовки. По этой причине в ОНАПТ с 2004 г. открыта специализация «Ав-

томатизированное управление предпринимательством».

С 2008 г на факультете открыто новое направление – «Электромеханика», задачей которого является подготовка специалистов, способных разрабатывать и обслуживать как сложные системы автоматизированных электроприводов промышленных установок и технологических комплексов с компьютерным управлением (системы управления энергетическими объектами, электрооборудования и автоматики пищевой промышленности, электротранспорта, автосервиса и т.п.), так и относительно простые электромеханические устройства (электропривод бытовых приборов, кондиционеры, системы управления конвейерами и лифтами). Кроме того, студенты способны анализировать и моделировать работу современных систем управления и автоматизации электроприводов, в которых предусматривается использование микропроцессорной техники и микроконтроллеров, их программирование, а также разработка программ для обеспечения связи компьютеров с микроконтроллерами и их соединения между собой в сети. Подготовка специалиста-электромеханика требует теоретических и практических знаний и навыков, что обеспечивается в процессе обучения в лабораториях «Электрических и электронных аппаратов», «Силовой электроники и силовых преобразователей», «Компьютерно-интегрированных си-

стем управления электроприводом», «Монтаж, диагностика и ремонт электромеханических устройств», которые оборудованы современными приборами, вычислительной техникой, компьютерными тренажерами и виртуальными лабораторными работами, а также в компьютерном классе для проведения занятий по дисциплинам: «Основы моделирования электромеханических систем», «Основы САПР электропривода» и др.

Студенты факультета АЭКСиУ приобретают серьезную инженерную и компьютерную подготовку, что делает их незаменимыми специалистами. Хорошая подготовка дает возможность нашим выпускникам работать на любых предприятиях, где применяются автоматизация и управление технологическими процессами, в проектных организациях по разработке систем электроприводов и автоматизации, в том числе в системах организации транспорта, на судах дальнего плавания, в банках и офисах, получая достойную зарплату.

Если Вас все это заинтересовало, то ждем в Одесской национальной академии пищевых технологий на факультете «Автоматизации, электромеханики, компьютерных систем и управления».

Декан факультета, к.ф.-м.н., доцент В.Э.Волков

Сайт факультета:
www.aeksiu.onaft.edu.ua
E-mail: viktor@te.net.ua



На сьогоднішній день у світі є безліч цікавих та потрібних професій. Проте, на мою думку, найцікавіші з них пов'язані з комп'ютерними технологіями. Однією з найперспективніших спеціальностей у цій сфері є «Автоматизоване управління технологічними процесами».

За рівнем викладання, як це відомо з засобів масової інформації, одним з кращих вищих навчальних закладів в Південному регіоні є ОНАХТ. Академія знаходиться серед перших 30-ти найкращих ВУЗів у рейтингу навчальних закладів України. Багато моїх знайомих тепло відгукаються щодо нашої академії.

В ОНАХТ багато робиться для успішного працевлаштування своїх випускників, що є однією з переваг навчання у ній. А керівники підприємств, які приймають на роботу випускників академії впевнені у отриманні спеціалістів з високим рівнем кваліфікації.

Моя майбутня професія цікава і дає можливість швидкого кар'єрного росту. «Автоматизиком» можливо працювати у будь-якій галузі виробництва, а найголовніше, у харчовій – найважливішій галузі, яка буде існувати доти, доки існуватиме людство.

Ст. I курсу
Пилипенко Євген

Главное конкурентное преимущество – профессиональный менеджмент!

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ



Современные рыночные условия требуют непрерывного совершенствования ведения бизнеса, предъявляют повышенные требования к подготовке высококвалифицированных специалистов в области менеджмента и маркетинга.

Факультет готовит бакалавров, специалистов, магистров по специальностям:

– «Менеджмент организаций» (специализации и программы подготовки: «Менеджмент предприятий перерабатывающей и пищевой промышленности», «Менеджмент отеля-ресторанного хозяйства», «Менеджмент инвестиционной деятельности», «Менеджмент инновационной деятельности», «Проектный менеджмент», «Организация и планирование производств», «Логистика», «Кадровый менеджмент» (HR-технологии), «Конфликтология», «Ивент-менеджмент»);

– «Маркетинг» (специализации и программы подготовки: «Организация рекламной деятельности», «Мерчандайзинг», «Брендинг», «PR-технологии», «Интернет-маркетинг»).

В состав факультета менеджмента и маркетинга ОНАПТ входят четыре кафедры: менеджмента и финансов (сайт <http://dmf.onaft.edu.ua>); маркетинга и логистики (сайт <http://www.mil.od.ua>; страничка Вконтакте: http://vkontakte.ru/marketing_and_logistics); социологии, философии и

права; иностранных языков.

На кафедрах «Менеджмента и финансов», «Маркетинга и логистики» осуществляется подготовка студентов по специальности «Менеджмент организаций», которых обучают эффективному управлению предприятием, определению текущих и стратегических целей. Менеджер – это руководитель любого уровня: от начальника цеха, отдела – до генерального директора предприятия.

Специализация «Логистика» предусматривает обучение стратегическому управлению материальными потоками в процессе закупки, снабжения, перевозки, продажи и хранения; оптимизации процессов; таможенному оформлению грузов. Карьерные перспективы: корпоративный директор по логистике, менеджер запасов, начальник логистического отдела, менеджер по снабжению, планированию производства, сбыту.

Специализация «Менеджмент отеля-ресторанного хозяйства» позволяет изучить многофункциональную структуру туристического бизнеса. Выпускник умеет эффективно управлять отелем (рестораном), определять его стратегические цели, создавать высокотехнологичный отельный продукт, ориентированный на потребителя.

Специализация «Менеджмент инвестиционной деятельности» позволяет научиться привлекать инвестиции, вкладывать их в перспективные проекты. Выпуск-

ник умеет разрабатывать и анализировать бизнес-план; оперировать на валютном и фондовом рынках; руководить активами компании; управлять инвестиционными проектами.

Выпускники специальности «Маркетинг» работают на пищевых предприятиях, в медиа-холдингах, консалтинговых фирмах директорами по маркетингу, маркетологами, аналитиками, разрабатывают рекламные кампании, PR-акции, ценовую политику компании, исследуют рынок, создают новые бренды, реализуют маркетинговые программы.

В рамках специализации «Организация рекламной деятельности» студенты изучают, кроме базовых, такие специальные дисциплины, как: паблик рилейшнз, основы медиапланирования, брендинг, технологии продвижения, основы дизайна и композиции, копирайтинг, креатив и т.п. Студенты старших курсов могут стажироваться рекламистом, PR-менеджером, копирайтером, ивент-менеджером, бренд-менеджером и т.п. Выпускник может управлять как отделом маркетинга на предприятии, так и рекламным агентством, умеет организовать рекламную кампанию, сотрудничать со СМИ.

Одним из наиболее эффективных рычагов стимулирования потребительской активности является мерчандайзинг, который представляет собой искусство стимулирования сбыта продукции в торговом зале. В рамках специализации «Мерчандайзинг»

студенты изучают, кроме базовых, такие специальные дисциплины как: торговый маркетинг, методы продвижения товара, организацию торговли, ВТЛ-технологии, мерчандайзинг и др. Выпускники данного профиля могут работать начальниками отдела мерчандайзинга, супервайзерами, коммерческими директорами, создавать проекты по мерчандайзингу, возглавлять коммерческие предприятия, аутсорсинговые консалтинговые компании.

Студенты также проходят практическую подготовку на ведущих предприятиях Украины таких как: ЗАО «Укрэлеваторпром», ОАО «Одесский консервный завод детского питания» (ТМ «Jaffa», «Сокковита»), ЗАО «Одессакондитер», ОАО «Одесский каравай», ОАО «Коблево», ПП Фирма «ГАРМАШ», ПрАТ «Одесский завод шампанских вин», ООО ПТК «ШАБО», ООО «ТАВРИЯ-В» и др. Большинство дипломных проектов выполняются студентами по заказу предприятий, организаций.

Студенческая жизнь на факультете – яркая, интересная, насыщенная и разнообразная, помимо учебных занятий, это – конкурсы, олимпиады, конференции, спортивные и творческие мероприятия.

Присоединяйтесь!

Декан факультета, к.э.н., доцент И.Н.Агеева

Сайт факультета:
www.mim.at.ua
E-mail: agejeva@ukr.net



У меня было два пути: остаться жить в Санкт-Петербурге и учиться за «бешеные деньги» на контракте или переехать в Одессу с надеждой поступить на бюджетное место. Я выбрала более рискованный путь и ни капли не жалею – теперь учусь в ОНАПТ бесплатно – на бюджетной основе.

Поступила на специальность «Менеджмент организаций» (специализация «Менеджмент отеля-ресторанного хозяйства») и ни капли не ошиблась с выбором. В наше время каждой организации требуется умелый, целеустремленный и инициативный специалист, и я уверена, что каждый из нас, кто выбрал осознанно эту профессию, в будущем станет успешным руководителем.

Ст. гр. ЭМ-172
Ирина Мастега



При выборе будущей профессии я остановилась на очень перспективной специализации – «Логистика» (специальность «Менеджмент организаций»). Часто логистику воспринимают как нечто связанное с логикой, на самом деле это часть менеджмента, которая специализируется на планировании, управлении и контроле движения материальных, информационных и финансовых ресурсов в различных системах.

ОНАПТ я выбрала по нескольким причинам: слышала хорошие отзывы от выпускников и студентов по поводу знаний, системы обучения и конечно же о самих преподавателях, кроме того в многих ВУЗах есть такая специализация как «Логистика». За все время обучения в академии я не пожалела о своем выборе, так как уже получила многие знания, которые мне уже пригодились в жизни.

Ст. гр. ЭМ-273
Беркгаут Вероника



В своей карьере я хочу добиться немалых высот – управлять рестораном и, желательно, своим! Первой ступенькой для достижения этой цели является высшее образование! ОНАПТ я выбрала без колебаний! Ведь не во всех ВУЗах есть такая специальность, а нашу академию я считаю лучшим вариантом из всех возможных!

Управляющий должен знать все: от работы официантов и технологии приготовления блюд до работы менеджера! Поэтому я выбрала специальность «Менеджмент отеля-ресторанного бизнеса», но и общие принципы управления, что поможет стать востребованным работником и в других сферах.

Ст. гр. ЭМ-372
Харченко Татьяна



Козлов Юрій Костянтинович – факультет «Технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну».

На мою думку, майбутню професію потрібно вибирати самому. Не слухати інших, а вибирати саме те, що подобається. Так зробив і я. Ще з дитинства мені подобалась різна техніка: автомобілі, різні верстати. Мені не так було цікаво для чого вони служать, а найбільше – внутрішній процес їх роботи. Думаю, саме це послужило причиною того,

що моє раннє дитинство пройшло в гаражі мого батька і дідуся. І коли мене запитали, ким би я хотів бути в майбутньому, я відразу відповів – механіком.

Після закінчення навчання у Войнашівській ЗОШ у Вінницькій області мені порадили кілька ВУЗів, в числі яких була і ОНАХТ. Після подачі документів перший дзвінок був саме з неї: мене повідомили, що я поступив на факультет технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну. Відразу після дзвінка я купив квиток і повіз оригінали документів.

І ось, зараз почався другий семестр навчання. За весь час я жодного разу не пожалкував про те, що обрав саме цей заклад і цей факультет. Мені дуже тут подобається. Це саме те що я хотів. Навчатись приємно і легко, якщо правильно обираєш ВУЗ та напрямки підготовки. Цілеспрямованість молодих людей, які обирають професію, важливо підтримувати і розвивати, сприяти їхньому ентузіазму в навчанні та практичній діяльності. Такий принцип роботи існує в ОНАХТ, і це дає всім студентам впевненість в тому, що вони обов'язково стануть професіоналами своєї справи та корисними учасниками народного господарства.



Маркова Ганна Федорівна – факультет «Менеджменту, маркетингу і логістики».

Я закінчила Суворовську середню загальноосвітню школу I-III ступенів Ізмайльського району Одеської області. Дуже важливим для мене було отримання гідних знань, – з першого класу я мріяла отримати за 11 років навчання золоту медаль. І для мене дуже значимим був момент, коли я цього досягла. А вже відчуття те, що ти

на щось здатен і ти можеш досягти мети дуже важливо для подальшого розвитку. В школі я намагалася знаходити для себе цікавинку у кожному предметі і таким чином вивчати їх із наснагою. Моїми найлюбленішими предметами були українська мова і література, основи економіки, креслення, а особливо – географія, з якої я писала інтелектуальні змагання, займала призові місця в шкільних, районних і обласних олімпіадах.

Про академію я знаю ще з пелюшок, бо в ній навчалися мої старші брати, які закінчили її в 1999 і 2005 роках. Я цікавилася життям академії, і мене дуже приваблювало те, що вона вже майже 110 років з свого заснування має блискучу репутацію, дуже високий освітній рівень, професійний викладацький колектив і велику перспективу у майбутньому. Тому, з вибором ВНЗ я не барилася. А щодо вибору спеціальності, то тут все теж нескладно, бо мені подобається організаційна діяльність і економічні аспекти суспільства. Ось так і склався мій вибір – спеціальність «Менеджмент організації» в ОНАХТ.

Я навчаюся ще тільки перший семестр, проте вже ознайомила з життям академії, яке мені дуже сподобалося. Це – і можливість отримати гідні знання, і сприяючі розв'язку умови навчання, і здатність по справжньому професійно розвиватися в багатьох напрямках – наука, спорт, художня самодіяльність. Від ОНАХТ в мене тільки приємні враження.

Зараз я виконую обов'язки старости групи, що вже, в певній мірі надає мені змогу більш плідно спілкуватися з одногрупниками і організовувати певні заходи.

Я люблю музику, граю на фортепіано, полюбуюсь в'язати і вишивати, а також пишу вірші, бо навчилася відчувати подих вітру, відтінки вечірнього сонця і звичайно ж любов до всього, що нас оточує.

А мрії?.. Кожен з нас з дитинства мріє і прагне чогось досягти. Для одних це – гроші, для других – слава, для третіх – щаслива родина і добробут. Моєю мрією є можливість поєднати достатньо високий рівень досягнень у професії – стати, як то кажуть, майстром своєї справи і мати гідну та перспективну роботу менеджера або з часом започаткувати власну справу, а також мати свою міцну і щасливу родину, схожу на ту, в якій я росла і виховувалася.



Полішук Ірина Сергіївна – факультет «Технології і безпеки м'ясних, молочних продуктів та екологічного менеджменту».

Як же швидко біжить час!.. Здається, ще вчора така маленька і смішна, з величезними бантиками на голові я сиділа за шкільною партою, вчилася читати по складах, рахувати на пальцях і виконувала з матусею домашні завдання.

А сьогодні – я вже студентка ОНАХТ. Ще влітку перед одинадцятим класом придбала собі довідник «Вищі навчальні заклади України». Пам'ятаю, що довго я «носила» за тією

ОНАХТ – ДОРОГА В ГІДНЕ МАЙБУТНЄ!

В цьому впевнені переможці конкурсу «Кращий абітурієнт ОНАХТ - 2011».

А які вони зробили свій вибір? Які враження від першого семестру навчання? Які мрії?

Про все це діляться з нами своїми думками щасливі переможці.

книжкою, перечитуючи її по кілька разів, намагалася зробити правильний вибір. Враховуючи думку батьків, змушувала і їх вивчати довідник. Згодом, на чергових сімейних зборах ми вирішили, що вступатимемо саме сюди – в ОНАХТ, адже чули дуже багато хороших відгуків від знайомих про цей навчальний заклад, його екологічну школу. А все, що стосується екології довкілля, мене цікавить змалку.

Цілий рік я старанно готувалася до складання ЗНО. Зараз згадую, як прийжджала в Одесу спочатку подавати документи, а потім вже і на заселення в гуртожиток. І ось, пролетіли вже півроку. Мені в академії дуже подобається. Талановиті викладачі сіють у наших головах зернята знань, знайомлять нас із новими, ще зовсім незнайомими предметами. А я, ще не відвикнувши від школи, частенько називаю викладачів учителями. Не забуваємо ми тут і шкільні уроки трудового навчання, адже восени всі гуртом ходили на прибирання території. Весело носили з друзями ряднички із жовто-багряним листям, прибирали, робили свій перший внесок у збереження природи.

Моя академія дуже гарна. У багатьох аудиторіях зроблені хороші ремонти. Там гарно і затишно. Підтримують фізичну форму студенти у спорткомплексі, де організовано багато цікавих секцій.

Приємні спогади залишилися від туристичного походу до моря, який академія організувала для першокурсників. Ми приймали участь у різних естафетах. Цікаво було дивитися на викладачів, які, мов маленькі діти, теж змагалися у конкурсі. Академія подарувала мені дуже багато хороших друзів. Після новорічних свят ми раді були бачити один одного.

Ось нещодавно розпочався другий навчальний семестр, і я бажано студентам наполегливості і гарних результатів у навчанні! А зі своєї сторони я обіцяю, що з гордістю носитиму звання студентки ОНАХТ!



Чайка Жанна Борисівна – факультет «Інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу».

Я закінчила школу №1 с. Рахни-Лісові на «відмінно». Найбільше подобались гуманітарні науки. Взагалі я люблю вивчати мови. Також подобались географія, література.

Сьогодні в Україні багато ВНЗ, де готують спеціалістів з готельно-ресторанної справи. Спочатку я хотіла навчатися в Вінниці, але в ОНАХТ вчилися і вчать багато моїх знайомих, і всі вони говорили лише гарне про харчову академію. І я вирішила вступити сюди. Навіть до приймальної комісії академії мене привела випускниця ОНАХТ. І я не шкодую, що вступила сюди.

Мені дуже подобаються викладачі, як вони викладають предмети. В школі я трішки переживала через все це, думала, що всі викладачі ВНЗ дуже суворі. Але пізнавати майбутню професію виявилось цікаво, викладачі розуміють тебе, спілкуються з тобою як з рівною, з колегою. І з одногрупниками ми всі дуже дружні, нам весело разом. Одним словом, мені тут дуже подобається.



Праведная Дарья Александровна – факультет «Технології зерна, хлебопродуктов, кондитерських izdelii, комбикормов и биотоплива».

Я окончила Одесскую гимназию №1 с углубленным изучением иностранных языков и математики.

Об академии я узнала от родителей и, последовав маминим советам, я решила поступить в ОНАХТ. Ведь овладев специальностью «Технология хранения и переработки зерна» можно быть уверенным, что ты будешь востребованным на рынке труда.

Мне всегда нравилось путешествовать, я мечтаю объездить весь мир. Увлекаюсь музыкой (играю на пианино), люблю шить.

Но главное, – я хочу найти себя в любимом деле, чтобы работа приносила удовольствие. Именно это я считаю залогом счастливой жизни.

Кулеша Виктория Игоревна – факультет «Технологии вина, консервированных продуктов и товароведения».

Аттестат зрелості с отличием я получила в Одесском учебно-воспитательном комплексе №49. Когда я училась в 11-м классе к нам приходили представители многих ВУЗов Одессы, но мне запал в душу рассказ декана Агеевой И.Н. о подготовке специалистов в нашей академии. Поэтому решение получить профессию товароведа-



эксперта приняла самостоятельно без родительского влияния.

Когда выбирала профессию, то в первую очередь смотрела на то, чтоб она была интересной, необычной, такой, специалистов по которой не много. Товаровед-эксперт в таможенном деле именно такой профессией и является.

За те полгода, что я уже проучилась, поняла, что всем людям необходимы знания, которыми обладает товаровед. Ведь как специалисты, можем различать качественные и некачественные товары, а следовательно – выбирать лучшее. Это позволяет сохранить здоровье и защитить нас от разных заболеваний. Да и вообще экспертиза в таможенном деле позволяет оградить государство от некачественной импортной продукции. Поэтому мой выбор – это ОНАПТ, специальность «Товароведение и экспертиза в таможенном деле».



Сиротюк Ілля Вадимович – факультет «Автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління».

Кожна людина прагне до кращого та мріє мати достатньо високий соціальний рівень. Я дуже прискіпливо обираю свою майбутню професію, яка була б однією з найважливіших не лише в нашій країні, а й в усьому світі. Як відомо харчова промисловість завжди стоїть на першому плані, отже і професія в

цій сфері також є дуже прибутковою та престижною. Маючи схильність до таких точних наук, як математика, фізика та хімія я почав пошук спеціальності, де міг би ці знання застосувати. З обранням ВНЗ мені допомогла моя мати. Вона також закінчила ОНАХТ у 1993 році за спеціальністю «Технологія консервування», а також займалася науковою роботою на кафедрі «Процесів, апаратів та енергетичного менеджменту» на чолі з проф. Бурдо О.Г. Мені здалось, що навчання в ОНАХТ є найкращим варіантом, і я одразу ж ознайомився з наявними факультетами та без сумнівів обрав саме факультет «Автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління». Мені дуже подобається навчання в ОНАХТ, і я а ні трохи не жалкую про свій вибір. Крім того, я тренуюсь у секції стендовій стрільнини, сподіваюсь, що мої результати дозволять мені увійти до збірної команди академії. Тобто, мені все цікаво, і я прагну розвивати в собі самі різні навички, а академія мені в цьому допомагає.



Головаченко Игорь Геннадиевич – факультет «Економики, бизнеса и контроля».

Учась в гимназии, я серьезно увлеклась химией, и все чаще думал о профессии технолога. Но в один прекрасный день, после окончания двоюродным братом Киевского института народного хозяйства, я решил пойти по его стопам – стать экономистом и получить образование, которое поможет мне быть востребованным в любой отрасли. Ведь какое предприятие без хорошего экономиста?! Теперь моя мечта – стать финансовым директором.

И вот, посоветовавшись со своими родителями, я занялся углубленным изучением географии, ведь она входила в предметы тестирования. Это дало свои результаты – я успешно сдал тесты и поступил в ОНАПТ.

Наша академия произвела на меня грандиозное впечатление. Архитектура фасада с элементами греческой культуры покоряет с первого взгляда. Ничего не давит на тебя психологически, все точно, обширно и монументально.

Самое большое мое увлечение – театр и, учась в гимназии, я участвовал в спектаклях школьного театра-студии. Поэтому я пришёл в команду КВН ОНАПТ. Мне здесь интересно! Еще планирую заняться настольным теннисом, но это несколько позже.

У нас в гимназии был хороший спортивный комплекс. Я все время думал, – а как будет в академии? Мои надежды оправдались! В спортивном комплексе ОНАПТ есть все необходимое для развития физической культуры и поддержания здоровья.

А еще мне нравится, что возле академии есть парк, в котором можно отдохнуть, просто пройтись по аллеям и подумать о будущем.

В нашей академии сочетается серьезность, прагматизм и какая-то воздушность, мечтательность, строгие преподаватели и шутки КВН-щиков. И это мне очень нравится. Как-то сразу я почувствовал себя тут родным и нужным. Я считаю, что мне повезло! ОНАПТ – это мой новый дом. Здесь я получу образование, практические навыки по профессии и приобрету новых друзей. Я уверен, что мои студенческие годы не будут бесцветными и неинтересными: уже сейчас в моем расписании дня все расписано по минутам – лекции, тренировки, репетиции.

Я все чаще и чаще задумываюсь: счастливый ли я человек? И сам себе отвечаю – да! Ведь я учусь в лучшей из академий города, чувствую себя здесь нужным и, наконец, мне тут комфортно и интересно. Я знаю, что академия поможет мне получить хорошую профессию и утвердиться в жизни.