

ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ЗАСНОВАНА
1 ВЕРЕСНЯ 1973 Р.

КВІТЕНЬ 2009 Р.

№ 10 (942)

**«ПРОШЕДШИМ ФРОНТ,
НАМ ДЕНЬ ЗАЧТЕТСЯ ЗА ГОД...»**

Память



Інтерв'ю
з ректором

**Час НОВИХ
МОЖЛИВОСТЕЙ**



Ректор Одеської
національної академії
харчових технологій

харчових технологій доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України Богдан Вікторович ЄГОРОВ з готовністю погодився дати інтерв'ю нашій газеті стосовно особливостей здобуття вищої освіти на сучасному етапі розвитку країни.

– Богдане Вікторовичу, що Ви думаєте стосовно вищої освіти взагалі, чи потрібна вона сьогодні молодим людям, які закінчують середню школу?

– Ще 30 років тому, коли я був студентом, ходив такий вираз: «Учень – свет, а неучень – чужь свет і на роботу!». З тих пір багато чого змінилося в нашій країні. Більшість застарілих підприємств припинили свою діяльність. Після періоду галопуючої інфляції початку 90-х років минулого століття та економічної кризи 1998 року в Україні виникли сучасні підприємства. Кількість їх ще недостатня, проте процес заміщення старих технологій триває. Цікаво, що саме в Україні щойно створені і будуються нові промислові підприємства такого технічного рівня, який вже не характерний навіть для розвинених країн. Наприклад, у жовтні 2008 року під Білою Церквою став до ладу новітній молокозавод, в той час, як останній новий молокозавод в країнах ЄС був збудований понад 8 років тому. На підприємствах найкрупнішого холдингу ВАТ «Миронівський хлібопродукт» за декілька останніх років пущено в дію цілий ряд найсучасніших елеваторів, комбикормових заводів, м'ясопереробних підприємств, аналогів яким важко знайти! Обслуговувати такі підприємства без відповідної вищої освіти неможливо.

Закінчення
на стор. 2



Одесская национальная академия пищевых технологий стала инициатором проведения межвузовской научной студенческой конференции, посвященной 65-й годовщине освобождения Одессы от фашистских захватчиков.

Студенты разработали тематику докладов, которые были посвящены интереснейшим страницам истории города-героя и родного вуза, подвигу защитников Отечества, мужеству воинов-освободителей.

6 апреля состоялось открытие конференции, участников которой приветствовала проректор по научно-педагогической и воспитательной работе доцент Кананыхина Е.Н. Открыл работу студенческой конференции доцент кафедры социологии, философии и права, директор Института культуры и искусств ОНАПТ Соловей А.А.

С интересным докладом, посвященным истории основания и развития города Одессы, выступила студентка гр. ТК-16 Маковская С., которая свое выступление сопроводила демонстрацией тематических слайдов.

Ярчайшие страницы героической 73-х дневной обороны Одессы были раскрыты в докладе студентки гр. ТК-17 Панаитовой У.

О подвиге нашего города в годы Великой Отечественной войны, героизме его защитников, борьбе партизан и подпольщиков, мужестве освободителей рассказала в своем выступлении студентка гр. ТОП-14 Герниченко У.

С особым интересом участники конференции познакомились с докладом студентки гр. ТОП-15 Кушхан М. «Одесская национальная академия пищевых технологий в годы суровых испытаний (1941 – 1945)», в котором рассмат-

ривалась деятельность нашего вуза в условиях эвакуации в годы войны.

Героический боевой путь уроженца Одессы, прославленного маршала Советского Союза Р.Я. Малиновского со времен Первой мировой войны и до разгрома фашистской Германии был освещен в докладе студента гр. ТФ-12 Русначенко В.

В конференции приняли активное участие и студенты Одесского государственного аграрного университета, которые познакомили слушателей с историей основания их вуза, преподавателями и студентами ОГАУ – участниками Великой Отечественной войны, а также работой вуза в военные годы. Участниками конференции были также студенты Одесского государственного экологического университета и Одесского механико-технологического техникума.

Окончание на стр. 7

ЧАС НОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ

Початок на 1 стор.

– До речі, необхідність здобуття вищої освіти якимсь чином пов'язана з розвитком нашої країни?

– Безумовно. Україна – молода держава, яка має всі шанси стрімко розвиватися у напрямку створення високо-технологічного агропромислового комплексу, здатного забезпечити високоякісними, безпечними та смачними продуктами харчування населення, яке в декілька разів перевищує чисельність населення нашої країни. Україна здатна забезпечити розвиток наукомістких технологій і виробництво техніки нового покоління. Розвиток транспортної інфраструктури тільки прискорить ці процеси. Через 10-15 років завершиться процес заміщення старих технологій та техніки сучасними інноваційними технологіями, для обслуговування яких не потрібна велика кількість спеціалістів. Пропозиції вакансій виникатимуть для спеціалістів на ринку праці в інших, слабзорозвинених країнах з меншим рівнем заробітної платні, або для некваліфікованих робітників без вищої освіти на ринку праці будь-яких країн, демографічна ситуація в яких змушує наймати зовнішню робочу силу для виконання робіт найнижчого рівня. Тобто, якщо хочеш мати перспективу розвитку свого добробуту і особистості, то необхідно навчатися вже сьогодні.

тво, особливості конкурентної боротьби забезпечили стійке зростання освітньої та інноваційної складових в життєдіяльності людини. Техніка і технології так стрімко оновлюються, що перестати удосконалювати свої знання та практичні навички означає зупинитися, не витримати конкурентної боротьби.

– Яким же чином випускнику вищого навчального закладу навчатися, щоб відповідати таким непростим умовам сучасності?

– Необхідно вступити у вищий навчальний заклад, де створено умови для такого навчання. Сьогодні приблизно третина українських ВНЗ створила умови для здобуття сучасної вищої освіти високого рівня.

– Які характерні ознаки такого вищого навчального закладу?

– Перш за все, необхідно обирати вищий навчальний заклад з історією. Чим довша історія, тим більше гарантій долучитися до традицій виживання і розвитку. Рівень акредитації повинен бути найвищим, адже для цього ВНЗ має забезпечити високий рівень викладацького складу і розвиток матеріально-технічної бази. Сучасний ВНЗ повинен надати можливість отримати вищу освіту від рівня бакалавра до рівня магістра. Міжнародне визнання освіт-

те розвиток матеріально-технічної бази, адже це надзвичайно затратна справа, особливо в технічному ВНЗ?

– Матеріально-технічне забезпечення здійснення і розвитку навчального процесу – болюча проблема багатьох ВНЗ. Колектив нашої академії у 2008 році розробив і затвердив Концепцію довготривалого розвитку на період до 2027 року. У відповідності до неї ми ведемо постійну роботу з оптимізації витрат на здійснення навчального процесу, створюємо нові навчальні та науково-дослідні лабораторії, створюємо навчально-виробничі комплекси з провідними харчовими і зернопереробними підприємствами України, розвиваємо інші форми співпраці з промисловцями. Так, тільки у 2007-2008 роках ми створили найсучасніші лабораторії мікробіології, енергоменеджменту, вимірювальної техніки компанії Siemens, технології харчування компанії Rationale, віртуальних технологічних процесів харчових виробництв, електронну каталожну залу на 10 комп'ютерно-пошукових робочих місць і т.д. Створено цілий ряд навчально-виробничих комплексів, у складі яких діють сучасні лабораторії, створено можливості практичної підготовки високого рівня: з Одеським заводом шампанських вин, з ВАТ «Одеський коровай», з м'ясопереробним підприємством «Баранка» і з багатьма



Ректор академії Богдан Вікторович ЄГОРОВ

увати на зміни в техніці, технологіях, на ринку праці. Наприклад, на запровадження принципів поліфункціональної інженерної діяльності на сучасних харчових підприємствах ми відреагували створенням у 2003 році інституту післядипломної освіти і підвищення кваліфікації, який вже встиг стати популярним не тільки серед сторонніх осіб,

спортивний комплекс з багатьма тренувальними та ігровими залами, плавальним басейном, літньою базою. Діє санаторій-профілакторій, медпункт, навчально-виробничий комбінат харчування, в якому, до речі, щоденно проходять практику 15 наших студентів. Студентський клуб встиг прославити академію навіть за межами нашого

– Богдане Вікторовичу, що б Ви побажали викладачам і студентам академії, а також тим, хто забажає вступити на навчання?

– Впевненості у собі, відсутності коливань. Адже сумніви і коливання – догані друзі на шляху до успіху! Колектив нашої академії постійно демонструє високий рівень роботи і відповідальності за кінцеві ре-

тися вже сьогодні.

– *Зважаючи на сказане, мабуть, сьогодні змінилися умови і характер інженерної праці?*

– Особливості сучасної інженерної праці полягають у запровадженні поліфункціонального характеру діяльності, тобто такої діяльності, за якої один спеціаліст повинен виконувати роботу, притаманну суміжним професіям. Такий підхід все частіше задіюють власники і роботодавці сучасних підприємств. З одного боку, це дає їм можливість скоротити витрати на утримання персоналу, з іншого дозволяє підвищити рівень оплати праці висококваліфікованих спеціалістів до середньоевропейського рівня. Обслуговування новітніх техніки і технологій потребує від працівників високого рівня теоретичних і практичних знань, умінь знаходити необхідну інформацію з достовірних науково-технічних джерел, здатності постійно розвиватися і підвищувати рівень своєї кваліфікації протягом всього життя. Без вищої освіти подолати таку високу планку неможливо.

– *Більшість випускників вищих навчальних закладів вважають, що після захисту дипломного проекту навчання закінчується і розпочинається інше життя - без заліків та іспитів, а Ви говорите про необхідність постійного навчання?!*

– Складати заліки та іспити доведеться все життя. Їх зміст і характер будуть різними. Саме тому вищу освіту слід сприймати як новий світогляд. Хто до цього не готовий, може забути про професійну кар'єру, про стабільно зростаючий добробут. Розвиток сучасної техніки і технологій, запровадження новітніх розробок у виробниц-

тва до рівня магістра. Міжнародне визнання освітнього і наукового потенціалу ВНЗ також є запорукою можливості отримання високоякісної вищої освіти. Для технічного ВНЗ надзвичайно важливим є зв'язок з промисловими підприємствами, свідченням чого можуть бути ярмарки вакансій, забезпеченість місцями практики, наявність навчально-виробничих комплексів і філій кафедр на підприємствах.

– *Богдане Вікторовичу, чи відповідає Одеська національна академія харчових технологій переліченим ознакам?*

– Судіть самі. За плечима нашого колективу 106 років безперервної історії підготовки інженерних кадрів і розвитку наукових досліджень. Ми акредитовані Міністерством освіти і науки України за найвищим IV-м рівнем. Навчальний процес здійснюють 56 докторів наук, професорів і 275 кандидатів наук, доцентів. Ми здійснюємо підготовку бакалаврів, спеціалістів, магістрів за 18 спеціальностями і 11 спеціалізаціями. Академію визнали провідні профільні міжнародні організації – Асоціація європейських університетів (всього 25 українських ВНЗ), Європейська федерація харчової науки і технології (всього 25 українських ВНЗ), ми підписали Велику хартію європейських університетів (всього 28 українських ВНЗ). Першими в Україні виграли профільний грант ЄС (програма FP-7) зі створення наукового консорціуму з вивчення біоактивних компонентів традиційних продуктів харчування і т.д.

– *Отже, академія сьогодні – це сучасний ВНЗ, в якому можна отримати високоякісну освіту. Як Ви забезпечу-*

єте якість освіти? м'ясопереробним підприємством «Гармаш» і з багатьма іншими. З ВАТ «Миронівський хлібопродукт» у 2009 році створено навчально-виробничий комплекс з обсягом фінансування біля 1 млн грн на рік для практичної підготовки студентів і підвищення рівня кваліфікації викладачів.

– *Ви говорили про виробничу практику. Чи вистачає місць на сучасних підприємствах всім студентам академії?*

– Ми маємо діючі договори на проходження виробничої практики, які забезпечують понад 2 місця на одного студента. Практика на сучасному підприємстві – це основа здобуття високоякісної освіти. Ми приділяємо велику увагу цьому питанню. Успішно діє відділ організації практики і сприяння працевлаштуванню. Ми взяли на себе відповідальність за майбутнє працевлаштування наших випускників. Всім бажаним у 2008 році було запропоновано 1,2 робочих місця в розрахунок на 1 студента-випускника. Щоб наші випускники могли скористатися пропозиціями роботодавців двічі на рік, проводимо ярмарки вакансій.

– *Богдане Вікторовичу, останнім часом в академії весь час ідуть структурні перетворення. Це пов'язано з браком коштів чи здійснюється за браком кадрів? Ви закриваєте одні підрозділи, відкриваєте інші. Яка в цьому потреба? Адже ВНЗ завжди славили своєю консервативністю.*

– Ми консервативні в напрямках підготовки, бережемо наші кращі традиції. Проте вищий навчальний заклад, як і будь-яка інша організація чи підприємство, повинен бути мобільним, швидко реа-

гувати на зміни ринку праці, тільки серед сторонніх осіб, але в першу чергу серед наших же студентів: продовжуючи здобувати вищу освіту за рівнем спеціаліста або магістра, вони мають можливість в короткий термін отримати другу вищу освіту і підвищити рівень своєї конкурентоспроможності на ринку праці. Перспектива проведення Євро-2012, розвитку нашого регіону як рекреаційного поясу стимулювали відкриття нової кафедри «Технології харчування та ресторанного сервісу», нового факультету «Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу». Розвиток економіки харчової промисловості примусив створити кафедру «Маркетингу і логістики», відкрити новий факультет «Менеджменту і маркетингу», який готує фахівців з управління промисловими підприємствами. Необхідність вирішення проблем енергопостачання та енергозбереження на харчових і зернопереробних підприємствах прискорила відкриття кафедри «Електромеханіки». Вступ України до СОТ, інтенсифікація міжнародної торгівлі зерном і харчовими продуктами сприяли відкриттю в академії кафедри «Товарознавства та експертизи товарів» і т.д. Тобто всі структурні перетворення покликані створити якнайкращі умови для отримання високоякісної вищої освіти нашими студентами і забезпечити сталий розвиток всього колективу.

– *Яким Ви сьогодні хотіли би бачити сучасного студента?*

– Принаймні таким, який би максимально використав усі можливості нашої академії на тільки у здобутті обраної професії, але й у спорті, культурі, розвитку своєї особистості. У нас діє і розвивається прекрасний

сталий розвиток всього колективу. Перспектива проведення Євро-2012, розвитку нашого регіону як рекреаційного поясу стимулювали відкриття нової кафедри «Технології харчування та ресторанного сервісу», нового факультету «Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу». Розвиток економіки харчової промисловості примусив створити кафедру «Маркетингу і логістики», відкрити новий факультет «Менеджменту і маркетингу», який готує фахівців з управління промисловими підприємствами. Необхідність вирішення проблем енергопостачання та енергозбереження на харчових і зернопереробних підприємствах прискорила відкриття кафедри «Електромеханіки». Вступ України до СОТ, інтенсифікація міжнародної торгівлі зерном і харчовими продуктами сприяли відкриттю в академії кафедри «Товарознавства та експертизи товарів» і т.д. Тобто всі структурні перетворення покликані створити якнайкращі умови для отримання високоякісної вищої освіти нашими студентами і забезпечити сталий розвиток всього колективу.

сталий розвиток всього колективу. Перспектива проведення Євро-2012, розвитку нашого регіону як рекреаційного поясу стимулювали відкриття нової кафедри «Технології харчування та ресторанного сервісу», нового факультету «Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу». Розвиток економіки харчової промисловості примусив створити кафедру «Маркетингу і логістики», відкрити новий факультет «Менеджменту і маркетингу», який готує фахівців з управління промисловими підприємствами. Необхідність вирішення проблем енергопостачання та енергозбереження на харчових і зернопереробних підприємствах прискорила відкриття кафедри «Електромеханіки». Вступ України до СОТ, інтенсифікація міжнародної торгівлі зерном і харчовими продуктами сприяли відкриттю в академії кафедри «Товарознавства та експертизи товарів» і т.д. Тобто всі структурні перетворення покликані створити якнайкращі умови для отримання високоякісної вищої освіти нашими студентами і забезпечити сталий розвиток всього колективу.



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

20.03.09 №37-18-1-15/4375
На № 04/01-р від 24.02.09 р.

Ректору
Одеської національної
академії харчових технологій
Єгорову Б.В.

Шановний Богдане Вікторовичу!

Міністерство аграрної політики України вивчило надану Вами інформацію про наукову і педагогічну діяльність Одеської національної академії харчових технологій і повідомляє.

Враховуючи внесок вчених Вашого навчального закладу у справу підготовки висококваліфікованих фахівців для харчової та зернопереробної промисловості України і розвитку харчової науки та технологій Мінагрополітики підтримує ініціативу провідних агропромислових підприємств України, а саме ВАТ «Миронівський хлібопродукт ДАК «Хліб України», Дочірнього підприємства «Ізюмський державний комбінат хлібопродуктів», ВАТ «Апостолівський комбикормовий завод» і визнає Одеську національну академію харчових технологій провідним профільним вищим навчальним закладом України з підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловості, а також провідним науковим центром з дослідження проблем зберігання і переробки зерна, створення нових продуктів функціонального і оздоровчого харчування.

З повагою

Заступник Міністра

Я.М. ГАДЗАЛО



Одеська національна академія харчових технологій
запрошує на навчання...

ТЕХНОЛОГ

ФАКУЛЬТЕТИ НАШОЇ АКАДЕМІЇ

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І БІЗНЕСА



В настоящее время спрос на хорошо подготовленных специалистов в области экономики достаточно высок, несмотря на то, что их готовят едва ли не в каждом ВУЗе. Это обуславливается продолжающимся бурным развитием рыночных отношений, быстрым изменением экономической ситуации, увеличивающейся острой конкуренцией между производителями, вхождением на украинский рынок иностранных фирм после вступления страны в ВТО. Такая ситуация порождает традиционно большой спрос на специалистов в сфере экономики, учета, финансов не только не утрачивает своего значения, но и приобретает особый смысл.

Эффективное функционирование и перспективы развития экономических служб предприятий рыночной экономики во многом определяются уровнем профессионализма и компетентности специалистов, ра-

алистов по наиболее важным экономическим специальностям и направлениям для становления рыночной экономики, как города, региона, так и страны в целом.

Экономический факультет ОНАПТ начал подготовку инженеро-экономистов в 1933 году, с тех пор подготовлено более 6 тыс. инженеро-экономистов, в том числе свыше 150 специалистов для стран Африки, Азии и Ближнего Востока. Сегодня факультет экономики и бизнеса, один из самых больших в академии (на нем на дневной и заочной формах обучается более 1400 студентов), готовит специалистов в области экономики по двум традиционным специальностям «Учет и аудит» и «Экономика предприятия». Обе специальности аккредитованы по высшему, 4 уровню, поэтому при получении образования на факультете возможна ступенчатая подготовка: бакалавр - 4 года, специалист - 1 год и магистр - 1 год (на заочной форме обучения соответственно - бакалавр - 5 лет, специалист - 1 год и магистр - 1 год). На факультете действует аспирантура по специальности 08.07.01 «Экономика предприятий», за последние несколько лет защищено 8 кандидатских диссертаций.

Решение факультетом экономики и бизнеса многопрофильных задач обеспечивается в первую очередь трудом профессорско-преподавательского состава, более 60% которого имеют ученые степени и ученые звания. Наряду со штатными преподавателями и аспирантами

преподавательского состава факультета: у нас работает 4 доктора наук, 23 доцента и кандидата наук.

За последние годы на факультете сформировалась глубоко продуманная программа подготовки студентов-экономистов, которая охватывает широкий блок фундаментальных и инструментальных теоретических дисциплин (микрoэкономика, макроэкономика, эконометрия), прикладные теоретические курсы (математическое программирование, экономика предприятия, бухгалтерский учет, экономический анализ, финансы, стратегия предприятия, международная экономика, инвестиционная деятельность, экономика переходного периода и др.), а также современные бизнес-дисциплины (финансовый менеджмент, стратегический менеджмент, логистика, маркетинг, международный менеджмент и др.). С целью активизации работы студентов на занятиях, а также для творческого использования и глубокого осмысления ими полученной информации используются активные формы обучения: деловые игры, производственные ситуации, тестирование знаний. При подготовке специалистов много внимания отводится изучению иностранного языка, который позволяет существенным образом улучшить уровень профессиональных знаний. К приоритетным сторонам научной деятельности относится студенческая научно-исследовательская работа. Профессорско-преподавательский состав факультета считает, что участие студен-

тами первые места в Украине на студенческих олимпиадах по менеджменту и экономике. Мы постоянно оцениваем с помощью внешних экспертов качество подготовки студентов на факультете.

Специальность «Учет и аудит» является традиционно популярной. Это не случайно. 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. Бухгалтерский учет сегодня - это информационная система, отражающая состояние и движение имущества, расчетов и обязательств, финансовых результатов. Выпускники этой специальности имеют навыки и умения в области экономического анализа, бухгалтерского и финансового учета, налогообложения, аудита, контроля и ревизии не только в сфере промышленного производства, но и в области коммерческих услуг, в сфере малого предпринимательства. Важность и необходимость таких знаний диктуется широким развитием в Украине сферы малого бизнеса, подъемом и развитием производства, возрождением научного и производственного потенциала. Диплом по данной специальности открывает перед его владельцем широкие возможности трудоустройства.

Выпускники специальности

логическое, организационное или управленческое решение на предприятии нуждается в надежном экономическом обосновании и постоянном экономическом мониторинге за его внедрением и выполнении. Экономисты предприятия являются надежным щитом, который защищает его от технических, рыночных или финансовых потрясений. В критических ситуациях специалисты указанной специальности играют роль экономического адвоката для менеджеров самого высокого уровня.

Мы активно сотрудничаем с такими известными украинскими центрами подготовки экономистов и управленцев как Киевский национальный торгово-экономический университет, Киевский национальный университет имени Т.Г.Шевченко, Киевский национальный университет пищевых технологий, Львовская коммерческая академия. Благодаря этому сотрудничеству факультет активно внедряет новые формы учебного процесса, удовлетворяющие нормам Болонской декларации, использует передовые технологии обучения студентов.

Учебный процесс на факультете тесно связан с промышленными предприятиями: студенты проходят технологическую, плано-экономическую, по учету и аудиту, а также преддипломную практики на ведущих пищевых предприятиях Одессчины и Украины. На факультете следят за судьбами своих выпускников, за их карьерным ростом, за тем, как приобретенные знания в академии помо-

гнут выпускникам факультета быть конкурентоспособными на рынке труда по сравнению со специалистами, окончившими другие вузы по экономическим специальностям. Наши выпускники сегодня работают как на предприятиях пищевой и перерабатывающей отраслей, так и в других отраслях, различных структурах бизнеса, в сфере услуг, банках, органах государственного управления, налоговых органах и т.д. Вместе с этим полученная специальность дает возможность преподавать экономические дисциплины в вузах и колледжах Украины, успешно трудиться в научно-исследовательских и проектных институтах, проходить строгий конкурсный отбор для работы в зарубежных и совместных предприятиях. Преподавательский корпус факультета в основном состоит из наших бывших выпускников.

Факультет полон надежд, планов, больших и малых начинаний. В планах факультета - развитие магистерских программ, реализация крупных исследовательских и учебных проектов с украинскими партнерами

и зарубежными партнерами

ються за рівнем професіоналізму і компетентності спеціалістів, роботаючих в них. Обладя глибокими знаннями, вони повинні бути здатні приймати обґрунтовані рішення навіть в кризових і екстремальних ситуаціях. Високий потенціал факультета економіки і бізнесу дозволяє йому грати активну роль в формуванні сучасних спеці-

альних знань. Нарядом з штатними співробітниками до навчального процесу широко приваляються спеціалісти-практики. Це дозволяє готувати висококваліфікованих спеціалістів, обладаних достатньо обширними фундаментальними знаннями і практичними, професіональними навчаннями. Слідуеть особливо відзначити кваліфікацію препо-

дителя, що вважає, що участь студентів в науково-дослідницькій роботі являється значальним фактором углублення і творчого оволодіння навчального матеріалу. Результати таких досліджень знаходять відображення в докладах на наукових конференціях, в курсових і дипломних роботах, в наукових статтях. В 2003-2008 гг студенти факультета за-

Випускники спеціальності «Економіка підприємства» мають фундаментальну підготовку і практичні навчання для ефективної роботи во всіх економічних підрозділах підприємств різних форм власності. Це найбільш розповсюджена економічна спеціальність на ринку праці нашої країни. Кожне технічне, техно-

ретичне знання в академії допомагає в професіональній роботі. Ми умеем не тільки хорошо вчитися, но и отдыхать - студенти факультета економіки і бізнесу активно участвують в традиційних конкурсах академії «Місс академія», «День первокурсника», команда КВН «Факультет» – обладатель кубка мэра Одеси по этому увлекательному со-

творах і усебічних партнерних проектах з українськими партнерами факультета, активне внедрение европейских стандартов обучения, обмен студентами для прохождения стажировки в передовых ВУЗах Украины и Европы. Каждый год на 1 курс факультета економіки і бізнесу поступает более 150 студентов, присоединяются и вы к нам!

С. КОТЛИК, декан

ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИЦТВА

Девіз: Хочеш бути успішним, стань ним!



Факультет технологій хлібопродуктів і кондитерських виробництв відноситься до найстаріших в академії. Його історія розпочинається з 1902 року, коли в Одесі була заснована школа мукемелів, яка поступово трансформувалась у вищий навчальний заклад.

Сьогодні на факультеті здійснюється підготовка бакалаврів, спеціалістів і магістрів за двома спеціальностями:

- Технологія зберігання і переробки зерна;
- Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

При цьому спеціалісти і магістри спеціальності «Технологія зберігання і переробки зерна» можуть проходити підготовку за однією з таких спеціалізацій:

- технологія первинної обробки і зберігання зерна;
- технологія виробництва муки;
- технологія виробництва круп і інших зернових продуктів;
- технологія комбікормового виробництва;

Факультет налічує близько 1250 студентів, з яких більше 700 навча-

ються за денною формою навчання. До складу факультету входять п'ять кафедр, чотири з яких є випусковими.

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

Сучасні галузеві підприємства являють собою висококомплексні, 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, природничо-наукової і фундаментальної підготовки та дисциплін, що визначають професійну та практичну підготовку: технологій галузі, технологічного і транспортного обладнання, проектування підприємств галузі, автоматизації виробничих процесів та мікропроцесорних систем управління галузі, економіки і організації виробництва і інших.

З урахуванням тенденцій розвитку галузі хлібопродуктів на факультеті значна увага при-

діляється вивченню технологій зберігання і переробки зерна та виробництва хлібопродуктів 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 займає виробничу практику, яка проводиться в кращих галузевих підприємствах України (ЗАТ «Київмлин», ВАТ «Луганськмлин», ДП ДАК «Хліб України», Одеський портівий елеватор», ВАТ «Миронівський хлібопродукт», СП ВАТ «Нібулон», ЗАТ ВО «Конті», ВАТ «Одеський коровай», ЗАТ «Житомирський ласощі», ЗАТ «Одеса-Кондитер» 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, зав. лабораторіями, головними інженерами, директорами елеваторів, мукемельних, круп'яних, комбікормових та хлібозаводів, кондитерських та макаронних фабрик, заводів харчових концентратів, а також на підприємствах суміжних галузей, у відповідних науково-дослідницьких і проектних організаціях.

ШУТЕНКО Є.І., декан

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ЦЕНТР ДОВУЗІВСЬКОЇ ПІДГОТОВКИ

До складу навчально-наукового центру довузівської підготовки входять два відділи:

- відділ довузівської підготовки
- відділ маркетингових досліджень та професійної орієнтації.

Напрямками діяльності відділу довузівської підготовки є:

- надання освітніх послуг абітурієнтам поза межами навчальних програм;
- індивідуальні консультації;
- організація роботи регіональних курсів;
- забезпечення функціонування пункту тестування при академії.

Відділ маркетингових досліджень та професійної орієнтації займається:

- створенням науково-обґрунтованої системи професійної орієнтації учнівської молоді та системи відбору на навчання у академії;
- соціально-психологічними дослідженнями серед абітурієнтів, студентів, молодих спеціалістів;
- організацією та проведенням професійно-орієнтаційних заходів у академії та за її межами;
- маркетинговими дослідженнями щодо об'єктів професійної орієнтації, потреби у фахівцях та іншими питаннями.

Довузівська підготовка є необхідною складовою для успішного потворення, а, підчас, і первинного вивчення «пройденного» у школі або давно забутого матеріалу з тих предметів, які абітурієнт має складати у вигляді тестів зовнішнього незалежного оцінювання. Програми довузівської підготовки у нашому центрі включають математику, українську мову і літературу, хімію або фізику, креслення, короткий курс введення в спеціальність. Враховуючи сучасні методи та рекомендації психогене-

тики з 2009 року у програму курсів буде введено курс риторики та психології ефективних комунікацій.

З позиції цієї науки молода людина у різноманітному, багатому середовищі, з активним впливом зовнішніх освітніх факторів, без надмірного тиску, може максимально проявити генетично закладені здібності. За період підготовки абітурієнт не тільки підвищує свій рівень знань, але й проходить психологічну адаптацію до умов навчання у іншому, порівняно зі школою середовищі, визначається з рівнем вимог вищого навчального закладу. Контрольні роботи та тренінгові тестування, що входять до програми курсів, не дозволяють слухачеві робити досадні помилки на основному тестуванні.

Викладання на курсах проводять досвідчені учителі вищої категорії, які пройшли відповідну підготовку, щорічно залучаються Одеським РЦОЯ до перевірки відкритої частини тестів зовнішнього незалежного оцінювання та викладачі відповідних кафедр академії, професіональний психолог.

Програми підготовки розраховані на середньостатистичного слухача. При формуванні малокомплексних груп враховується рівень підготовки слухачів з предметів. Підготовчі курси для учнів шкіл і робітничої молоді (форма навчання денна та заочна) мають різні терміни навчання та початок роботи:

- 1 набір - 29 тижнів - з жовтня поточного року,
- 2 набір - 19 тижнів - з грудня,
- 3 набір - 12 тижнів - з січня,
- 4 набір - 3 тижні - з червня (для тих, хто не проходить тестування за пільгами).

Заняття проходять тричі на тиждень з 15:30 до 18:30 год.



Заочна форма передбачає виконання контрольних робіт з української мови, математики, хімії. У лютому – березні для слухачів цієї форми проводиться триденна сесія з тренінговими контрольними роботами та тестуваннями. Під час сесії слухачі проживають у студентських гуртожитках. Слухачі курсів запрошуються на дні кафедр Академії та інші професійно-орієнтаційні заходи, що дозволяють їм зорієнтуватися у виборі майбутньої професії, можуть користуватися бібліотечним фондом за спеціальним повідомленням слухача.

У нашому центрі можна підготуватися не тільки до вступу в Академію, але і в інші навчальні заклади. Для слухачів підготовчих курсів, які вступають до нашого навчального закладу, правилами прийому передбачені пільги.

Зарахування до нашого навчального закладу відбувається за конкурсом сертифікатів зовнішнього тестування з української мови та літератури, математики.

**Директор ННЦДП,
К.Т.Н., доцент
КИЛИМЕНЧУК О.О.**

ФАКУЛЬТЕТИ НАШОЇ АКАДЕМІЇ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТА І МАРКЕТИНГА

Факультет менеджмента і маркетинга образован на базі факультета економіки, менеджмента і бізнесу, має глибокі історичні корні: підготовка інженерів-економістів здійснюється з 1933 року.

Необхідність створення нового факультета назривала давно і обумовлена причинами зовнішнього і внутрішнього характеру. Людство вступило в епоху невиданих змін технологій, ідей, потребностей. Змінення в зовнішній середі обумовлюють необхідність змін у веденні бізнесу, підходах до прийняття управлінських рішень, побудові взаємостосунків в організаціях, вимогах до факультетів економіки, менеджмента і бізнесу. Стрімко розвивалися: відкриті нові спеціальності і спеціалізації, реорганізовані існуючі і створені нові кафедри, в чому немала заслуга керівництва факультета во главе з деканом С. В. Котликом, і що привело до розділення факультета на такі два, як факультет «економіки і бізнесу» і факультет «менеджмента і маркетингу».

В склад факультета «менеджмента і маркетингу» Одеської національної академії харчових технологій ввійшли три кафедри: кафедра менеджмента і фінансів (заведуючий кафедрою д.е.н., професор Д. Ф. Харківський); кафедра маркетингу і логістики (заведуючий кафедрою к.е.н., доцент І. І. Савенко); кафедра товарознавства і експертизи товарів (заведуючий кафедрою д.т.н., професор Г. Ф. Козлов).

На кафедрах «менеджмента і фінансів» і «маркетингу і логістики» здійснюється підготовка студентів по спеціальності «Менеджмент організацій», а також по спеціалізаціях як «логістика» і «менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі». Будущі менеджери навчаються ефективному управлінню, то є діяльності, пов'язаній з визначенням технічних і стратегічних цілей розвитку підприємства і його структурних підрозділів. Основною рисою менеджерів є вміння працювати в команді, для чого необхідно розуміти мотиви людей і здійснювати визначені кроки, вміння чітко визначити відповідальність і повноваження кожного. Необхідність підготовки таких факультетів викликана тим, що в діяльності вітчизняних підприємств спостерігається активний перехід від адміністративно-командних до нових методів управління, які дають можливість утримувати конкурентні позиції і збільшувати обсяги реалізації продукції, найбільш повно задовольняють потреби суспільства.

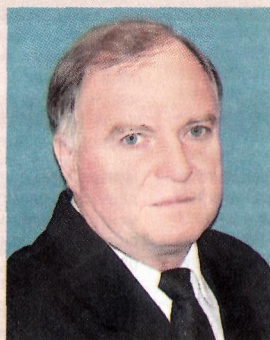
Менеджер – це керівник будь-якого рівня управління – від начальника цеху до керівника підприємства. В економічній діяльності країн лише наявність менеджерського освіти дає можливість працювати на керівних посадах.

Спеціалізація «Логістика» дає можливість отримати спеціальну підготовку по ефективному управлінню всіма видами потоків на підприємстві – від матеріальних і фінансових до інформаційних, трудових і т.д. з метою оптимізації витрат виробництва. Логістика призначена економити засоби, продукцію, час, гроші, площу, обладнання. Логістик – це менеджер, розробляючий оптимальні управлінські рішення для досягнення важливого конкурентного переваги – більш низьких витрат виробництва, а також визначає найбільш ефективні шляхи розвитку підприємства в перспективі.

Спеціалізація «Менеджмент в готельно-ресторанному бізнесі» призначена для підготовки факультетів, знайомих складною і багатифункціональною структурою даного бізнесу, основні його цілі і види діяльності в цій сфері, оскільки вона впливає на різні, не пов'язані між собою сектори сучасної економіки. Туризм і його складові частини (готельний і ресторанный бізнес) виступають ефективним засобом економічного і соціального розвитку. Випускник ОНАПТ, пройшовши спеціальну підготовку даного профіля, зможе ефективно керувати готелем (рестораном) або одним з напрямків його бізнесу, визначити його стратегічні цілі, створити високотехнологічний конкурентоспроможний готельний продукт, повністю орієнтований на потреби туристів, таких як обслуговування, харчування і



ТЕХНОЛОГІЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ І ТЕХНІЧЕСКОГО СЕРВІСА



Девіз:
Технічний сервіс – гарантія надійності машин!

Факультет готує бакалаврів по напрямку інженерна механіка, факультетів по спеціальності «Обладнання переробляючих і харчових виробств». Підготовка проводиться по денній і заочної формах навчання по наступним напрямкам:

- обладнання для зберігання і переробки зерна;
- обладнання хлібопекарних, макаронних і кондитерських виробств.
- обладнання харчових виробств;
- обладнання для переробки риби і морепродуктів.

Факультет налічує понад 600 студентів і близько 100 викладачів, в тому числі 16 докторів наук і професорів, і об'єднує 5 кафедр: технологічного обладнання зернових виробств; технологічного обладнання харчових виробств; механіки і інже-

«АВТОМАТИЗАЦІЯ, КОМП'ЮТЕРНІ СИСТЕМИ І УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМАТЕЛЬСТВОМ» (АКСИУП)

ЛОЗУНГ: «Автоматизація технологічних і електричних систем – шлях в майбутнє!»

Факультет готує бакалаврів, факультетів і магістрів по наступним напрямкам підготовки:

- «Автоматизація і комп'ютерно-інтегровані технології» (спеціальність «Автоматизоване управління технологічними процесами» со спеціалізацією «Автоматизоване управління підприємством»);
- «Електромеханіка» (спеціальність «Електромеханічні системи автоматизації і електропривод»).

Сьогодні, в непростий для промислових підприємств період, автоматизація технологічних процесів, впровадження сучасних електромеханічних систем і комп'ютеризація виробництва стають важливішими факторами підвищення продуктивності праці і покращення якості продукції. Наш факультет – наймолодший (він організований в 1992 році як факультет «Автоматизації технологічних процесів», а теперішнє називається з 2008 року). Кафедра автоматизації виробничих процесів (АПП) – одна з провідних і «старіших» в СНГ середі аналогічних кафедр вузів технологічного напрямку. Її історія починається з 1948 року.

Кожному студенту ми надаємо можливість навчатися в сучасних аудиторіях, оснащених найновішим обладнанням і комп'ютерною технікою; використовувати інформацію, яка в доступній формі викладена в методичних вказівках, в тому числі в електронному вигляді.

Учебні плани по напрямку «Автоматизація і комп'ютерно-інтегровані технології» насичені дисциплінами по вивченню всіх аспектів створення автоматизованих систем управління технологічними процесами (АСУ ТП) на основі сучасних комп'ютерних технологій. На перших двох загальноосвітніх курсах студенти інтенсивно вивчають комп'ютерну техніку, операційні системи і середовища, різноманітні програмні пакети (MS Word, MS Excel, MS Access, комп'ютерний переклад текстів і т. п.). Велику увагу приділяється освоєнню мов програмування: Assembler, C++, Pascal, Delphi, Visual Basic. Починаючи з виробничо-практики після третього курсу, посилюється акцент на прикладну направленість отримуваних знань. Кожен студент отримує завдання – об'єкт автоматизації. В наступних курсових роботах і дипломному проекті для цього об'єкта студенти проводять всі етапи розробки АСУ ТП, включаючи програмне забезпечення для контролерів і комп'ютера, на базі якого організується автоматизоване робоче місце (АРМ) оператора-технолога, виробляють монтаж і налаштування сучасних контролерів, використовуваних на виробничих підприємствах, перевірку і налаштування вимірних пристроїв, розрахунок регулюючих органів і т.д. Моделирування АСУ ТП здійснюється в середі імітаційного програмування MATLAB. Розробка АРМ оператора-технолога здійснюється в SCADA-системах GENIE і TRACE MODE, де розробляється віртуальний щит управління об'єктом автоматизації. Отримані навички студенти проявляють на госзаказі на четвертому курсі, що складається з теоретичної і практичної частин. На п'ятому курсі студенти вибирають тему дипломного проекту (роботи). Вони можуть далі досліджувати отриманий в ході навчальної практики об'єкт автоматизації, взяти для вивчення новий технологічний процес, або



эффективно управлять отелем (рестораном) либо одним из направлений его бизнеса, определить его стратегические цели, создать высокотехнологичный конкурентоспособный отельный продукт, полностью ориентированный на потребителя, таким образом способствуя развитию рекреационного бизнеса в Южном регионе и в Украине в целом, поднимая имидж и общую конкурентоспособность нашей страны в мире.

Ныне любая отрасль нуждается в специалистах, которые должны помочь максимизировать прибыль, усовершенствовать ассортиментный ряд продукции предприятия, наладить связи с посредниками и потребителями, выйти на новые рынки. В условиях рыночной экономики одним из самых важных элементов эффективного хозяйствования есть маркетинг, который основывается на знании объективных экономических законов.

Специалистов такого уровня планируют готовить на кафедре маркетинга и логистики, где на протяжении ряда лет успешно выполняются научно-исследовательские и дипломные работы по основным направлениям маркетинговой деятельности пищевых предприятий.

Кафедра «Товароведение и экспертиза товаров» ведет подготовку студентов по специальностям товароведческого профиля.

Выпускники специальности «Товароведение и коммерческая деятельность» получают профессиональные навыки и глубокие знания по вопросам товарного производства, потребительских свойств товара, методологии изучения потребностей населения в товарах с учетом особенностей их потребительских свойств, формирования ассортимента, экспертизы, сертификации, кодирования и идентификации, конкурентоспособности товаров.

Специальность «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» предусматривает подготовку товароведов-экспертов таможенных служб высшей квалификации, основными задачами которых являются защита экономических интересов Украины в различных сферах внешнеэкономической деятельности, контроль за экспортно-импортными операциями, борьба с контрабандой и нарушениями таможенных правил, экспертиза перемещаемых транзитных и подакцизных товаров, пересекающих государственную границу.

Студенты всех перечисленных специальностей на протяжении 5-ти лет обучения проходят различные виды практики и стажировки на ведущих предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности Украины, знакомясь с управленческой работой менеджеров всех уровней и с особенностями производства, а по окончании академии (либо уже на старших курсах) имеют возможность трудоустроиться на данные предприятия. Наши выпускники сегодня работают на управленческих должностях в различных сферах – от пищевой, перерабатывающей промышленности и сферы услуг до органов государственного управления, налоговых органов и банков, что подтверждает высокое качество знаний и практических навыков, получаемых в академии.

Специалист, вооруженный современными знаниями, навыками, умением, быстро адаптируется к условиям деятельности организаций, формулирует цели, определяет задачи, не боится ответственности, может формировать команду и решать проблемы. Обеспечение именно таких принципов обучения осуществляется на всех специальностях факультета менеджмента и маркетинга.

Благодаря высококвалифицированному профессорско-преподавательскому составу, развитой материально-технической базе и применению в учебном процессе инновационных методов обучения на факультете готовят специалистов с высоким уровнем знаний, практических навыков, способных самостоятельно принимать управленческие решения.

Высокий уровень преподавания, а также «совмещение» получения специальных (профессиональных) знаний по менеджменту и маркетингу со знаниями основ технологических процессов и их особенностей в пищевой и перерабатывающей промышленности выгодно отличает специалистов, окончивших ОНАПТ, от подобных выпускников других вузов, позволяет им быть более востребованными, а значит – более конкурентоспособными на рынке труда.

Качественное экономическое образование в этом случае значительно повышает возможности трудоустройства и дальнейшего карьерного роста. Не только знание производства, а и умение экономически обосновать технические и технологические решения, управлять организационными изменениями дают возможность направлять организацию к определенной цели при оптимальных усилиях и затратах.

Большое внимание на кафедрах факультета уделяется научно-исследовательской работе студентов, которая способствует развитию их творческого мышления. Студенты факультета достойно представляют академию на межвузовских, всеукраинских и международных олимпиадах, конкурсах, научных конференциях. Высокий уровень подготовки подтверждается большим количеством наград, грамот и дипломов самого различного уровня.

Учебный процесс на факультете неразрывен с воспитательной работой. На факультете активно работают органы студенческого самоуправления. Большой популярностью среди студентов пользуются различные мероприятия, связанные с развитием их творческого, профессионального и личностного потенциала. С особым интересом студенты всех курсов участвуют в художественной самодеятельности и спортивных мероприятиях всех уровней.

Будущее факультета менеджмента и маркетинга – в непрерывном повышении квалификации его сотрудников, совершенствовании материально-технической базы, освоении передовых методик ведения учебного процесса и проведении научных исследований, развитии сотрудничества с предприятиями, научными учреждениями и учебными заведениями.

И. Н. АГЕЕВА, декан

водств; технологическое оборудование пищевых производств; механики и инженерной графики; физики и материаловедения; философии, социологии и права.

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, крупных и комбикормовых заводах, макаронных, пищевкусовых и кондитерских фабриках, хлебозаводах, молочных заводах, маслозаводах, 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 индивидуальным планам, адаптированным применительно к предстоящим местам работы и предполагаемым должностям выпускников.

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

Учебные планы предусматривают подготовку специалистов широкого профиля, изучения 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. В. УЛЬЯНИЦКИЙ, декан

учебной практики объект автоматизации, взять для изучения 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 производств. Возможны заказы на системы автоматизации или измерения от самих предприятий, на которых студент проходил практику. Хорошая подготовка молодого специалиста дает возможность после окончания вуза трудиться в крупных фирмах и на ведущих пищевых производственных предприятиях, получая достойную зарплату. Поэтому наш факультет выбирает все большее число абитуриентов как залог получения качественного современного высшего образования. Многие из наших выпускников работают на предприятиях отрасли и руководящих должностях в Украине, странах СНГ, а также ближнего и дальнего зарубежья.

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 замене труда человека работой машин, однако объекты управления в вышеперечисленных системах весьма специфичны. По этой причине специалист-«автоматчик», решающий подобные проблемы, должен быть хорошим 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 общеинженерной подготовки. По этой причине в ОНАПТ с 2004г. в рамках специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами» открыта специализация «Автоматизированное управление предпринимательством».

С 2008г. 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 и робототехники (системы управления энергетическими объектами; электрооборудования и автоматики пищевой промышленности, электротранспорта, насосных станций, автосервиса и др.), так и относительно простые электромеханические устройства (электропривод бытовых приборов, кондиционеры, различные электромеханические устройства и системы управления конвейерами, лифтами). Кроме того, студенты будут способны анализировать и моделировать работу современных систем управления и автоматизации электроприводов, в которых предусматривается использование микропроцессорной техники и микроконтроллеров, программирование их на языках высокого и низкого уровней с помощью компьютеров, а также разработка программ для обеспечения связи компьютеров с микроконтроллерами и их соединения между собой в сети. Поэтому подготовка специалиста-электромеханика требует теоретических и практических знаний, навыки по электротехническим дисциплинам, что обеспечивается в процессе их обучения в лабораториях «Электрических и электронных аппаратов», «Силовой электроники и силовых преобразователей», «Компьютерно-интегрированных систем управления электроприводов», «Монтаж, диагностика и ремонт электромеханических устройств» и, др., 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», «Диагностика электрооборудования и систем управления».

Студенты факультета АКС и УП приобретают серьезную инженерную и компьютерную подготовку, что делает их незаменимыми специалистами. Наши выпускники могут трудоустроиться на любых предприятиях, где применяются новые технологии автоматизации и управления технологическими процессами, в проектных организациях по разработке систем электроприводов и систем автоматизации различных процессов, в том числе и в системе организации городского и железнодорожного электротранспорта, службах сервиса автомобилей, на судах дальнего плавания, в банках и офисах. Параллельно с основной специальностью можно пройти либо военную подготовку с последующим присвоением офицерского звания, либо изучить интересные компьютерные дисциплины и делопроизводство.

Факультет АКС и УП – это дружный коллектив, который способен не только давать и получать знания, но и дружить, отдыхать, весело проводить свободное время. И, конечно же, что за студенческие годы без игры в КВН? А чего только стоит проводимый осенью «Вечер Первокурсника», а весной - «День кафедры»! Кстати, победителями ряда последних конкурсных вечеров стала именно команда факультета АКС и УП.

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

Наш сайт в Интернете: www.aip.osaft.odessa.ua

В. Э. ВОЛКОВ, декан факультета АКС и УП

ФАКУЛЬТЕТИ НАШОЇ АКАДЕМІЇ

ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ



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 в АК входят два факультета:

• факультет последипломного образования (ПДО);

• факультет повышения квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности (ПК).

Последипломное образование создаст условия для непрерывности и преемственности образования и станвится все более востребованным.

Высококвалифицированные преподаватели, использующие современные методики и технологии обучения в соединении с 40-летним опытом академии в повышении квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности Одесской национальной академии пищевых технологий.

ИННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Готує бакалаврів, спеціалістів і магістрів на денній та заочній формі навчання за напрямками:

- Готельно-ресторанна справа
- Спеціальність Готельно-ресторанна справа
- Харчові технології та інженерія
- Спеціальності
- Технологія харчування
- Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення
- Технологія зберігання, консервування і переробки плодів і овочів
- Технологія зберігання, консервування і переробки риби і морепродуктів
- Технологія бродильних виробництв і виноробства

Готельно-ресторанний бізнес на думку науковців, економістів і спостерігачів усього світу – це сфера людської діяльності, яка приречена на бурхливий розвиток у найближчі роки. Світовий досвід свідчить, що готельно-ресторанне господарство розвивається швидкими темпами. У середньому за рік світовий готельний фонд збільшується на 3...5%, а товарообіг підприємств ресторанного господарства – на 8%. Розвинені країни світу (Франція, Іспанія, Греція, і т.д.) від послуг підприємств індустрії гостинності отримують 70% валового національного доходу і забезпечують 75% зайнятості населення.

Одеський регіон по праву вважається курортним центром України. Розвинута мережа автодоріг, розміщення поблизу річок Дунай, Дністер, Південний Буг і Дніпро, а також великі морські порти Одеса, Іллічівськ та Южний – в комбінації з Одеським міжнародним аеропортом та залізничною дорогою створюють сприятливі унікальні передумови для прийому туристів зі всього світу. З кожним роком кількість туристів, що відвідують курорти одеського регіону стрімко збільшується, що призвело до будівництва великої кількості готелів, санаторіїв та великих розважальних центрів, що передбачає наявність кадрового потенціалу з готельно-ресторанної справи.

Об'єктивна потреба у фахівців зумовила доцільність відкриття у Одеській національній академії харчових технологій на факультеті інноваційних технологій харчування ресторанного сервісу напрямку підготовки б. 140101 «Готельно-ресторанна справа», підготовкою яких буде адаптована до потреб Південного регіону, так і інших регіонів України. Випускники можуть працювати керівниками закладів ресторанного господарства, готельних

випускники спеціальності «Технологія харчування». Враховуючи дефіцит кадрів у сфері ресторанного сервісу, відкрита спеціалізація «Технологія харчування, ресторанна справа і сервіс». Студенти вивчають технологію продукції ресторанного господарства, кухні народів світу, сервісні технології в ресторанній справі, управління якістю продукції та послугу ресторанному господарству.

Відповідальність за здоров'я нації – спеціальність «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення».

В 21 сторіччя створена нова галузь харчової промисловості – індустрія здорового харчування, формування і розвитку якої є завданнями життєвою позицією наших випускників – технологів харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення. За висловом цілителя давнини Гіппократа, ліками повинні бути харчові продукти, а харчування повинно мати лікувальний ефект. Як це зробити? Яке харчування є дійсно корисним для здоров'я? Що потрібно споживати, щоб Ваше життя було довгим і щасливим? Як і як потрібно виробляти продукти на сучасних підприємствах? Навсі ці питання Ви знайдете відповідь освоївши спеціальність «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення».

Майбутні випускники – це спеціалісти зі створення і виробництва продуктів нового покоління з вираженим терапевтичним ефектом, експерти безпеки харчових продуктів, співробітники митних лабораторій з експертизи продуктів.

Актуальність нашого часу – спеціальність «Технологія зберігання, консервування і переробки плодів і овочів»

Виробництво консервованих продуктів у всьому світі безперервно росте, і консервна промисловість України стала однією з провідних галузей харчової промисловості. Держзамовлення традиційно велике – біля 70 бюджетних місць.

Гордість нашого регіону – спеціальність «Технологія зберігання, консервування і переробки риби і морепродуктів».

На сьогодні асортиментний перелік рибних і морепродуктів нараховує біля 800 видів. Студенти вивчають технологію виробництва рибних продуктів, розробляють навігаційні



них виробництв і виноробства»

Для створення доброго вина потрібен час, глибокі знання і досвід, творчість і душа.

Як в будь-якому мистецтві, майстри виноробства творять свої шедеври – шедеври мистецтва виноробства, якими насолоджуються істинні знатоки і поціновувачі прекрасного. Оволодіти мистецтвом виноробства можна навчаючись на факультеті ІПХС. Випускова кафедра налагоджує співробітництво з зарубіжними фірмами з питань вдосконалення технології солода і пива, а також по впровадженню Європейських стандартів на цю продукцію.

Викладачами факультету активно використовуються сучасні технології навчання під час проведення лекційних, практичних, семінарських і лабораторних занять, зокрема, ділові і рольові ігри, розв'язання кейсів і ситуативних вправ, семінари-презентації, семінари-дискусії, семінари-брифінги, психологічні тести, виїзні заняття у закладах ресторанно-готельного і туристичного бізнесу. Використання вищезазначених технологій сприяє ефективному засвоєнню матеріалу, формує у студентів відповідальність, вміння розробляти пропозиції, обґрунтовувати прийняття управлінських рішень, працювати в колективі, активізує студентів до творчого та системного підходу у вирішенні завдань.

Факультет є колективним членом Асоціації кулінарів України. Угодами про творчу співпрацю факультет пов'язаний з провідними вітчизняними та закордонними навчальними закладами та закладами ресторанно-готельного господарства, які є базовими для стажування викладачів і проходження студентами виробничої практики.

Улюблені час від часу наші студенти цікаво проводять своє дозвілля. Студенти займаються спортом. Щорічно проводяться спартакіади - змагання між факультетами з різних видів спорту. Весною і восени проводяться походи до моря по Трасі Здоров'я. На березі моря

ФАКУЛЬТЕТ «ТЕХНОЛОГІЇ І БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ»

Факультет вже понад 40 років є школою фахівців високої кваліфікації. Це потужний підрозділ ОНАХТ, який за роки існування підготував декілька тисяч спеціалістів у галузі переробки м'яса, молока і екологічних питань. Факультет має у складі п'ять кафедр, з яких три випускові.

Понад 70 викладачів кафедр прикладають великих зусиль у справі виховання молоді і навчання її майбутньої професії.

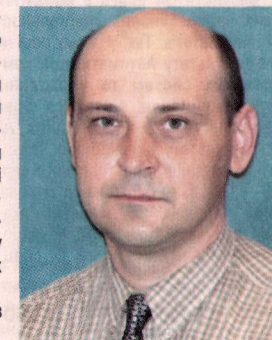
Для людей будь-якого віку продукти з м'яса і молока є основою харчування завдяки високим цінностям і смаковим якостям. Однак, важливим є ще й вміст сполук, які можуть істотно впливати на безпеку цієї популярної групи товарів народного споживання. Як зберегти здоров'я людини в умовах тотального забруднення довкілля, запобігти накопиченню токсичних сполук у продуктах харчування, зменшити негативний вплив промисловості на природне середовище, якими методами досягається випуск харчових продуктів абсолютно безпечних і корисних для людини – ось далеко не повний перелік тих питань, що студенти-екологи вивчають на нашому факультеті.

Підтримка вітчизняної промисловості кадрами високої кваліфікації є пріоритетним напрямком розвитку факультету. Глибокі знання, професійні навички, порядність, людяність, вихованість – ось риси наших випускників, які дозволяють їм непогано влаштуватись у житті, мати авторитет і досягати керівних посад не тільки на підприємствах, але й у галузях.

Факультет Т і БХП та ЕМ готує бакалаврів, спеціалістів, магістрів з таких напрямків:

1. «Харчові технології і інженерія» за професійним спрямуванням «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»

2. «Екологія, охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування» (спеціалізація «Екологія харчових продуктів»)



ни с 40-літнім опытом академіи в підвищенні кваліфікації і переподготовці спеціалістів харчової і зерноперероблювальної промисловості допомогли всім желящим отримати друге вище образование или повысить уровень кваліфікації по 15 ліцензованим техніческим і економіческим спеціальностям.

На факультет ПДО інститута 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 льготами предусмотренными «Кодексом законов о труде в Украине» (ст.216 и 217) и Декретом КМУ «О подоходном налоге граждан» (ст.5, п.С). 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 течении 2-4 дней.

Уважаемые наши будущие студенты и слушатели!

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

Л.Л. ГОРДИЕНКО, директор.

Девиз:

В своей деятельности мы стремимся к тому, чтобы к нам вели все дороги, а после нас – открывались новые карьерные пути.

пускники могут работать керівниками закладів ресторанного господарства, готельних та туристичних комплексів різних типів та їх структурних підрозділів, санаторно-курортних закладів, пансіонатів, будинків відпочинку, функціональними спеціалістами (адміністративна робота, маркетингова та комерційна діяльність).

Альтернативи немає – спеціальність "Технологія харчування".
В умовах переходу України до ринкових відносин, розвиток ресторанного, готельного, санаторного харчування і харчування спеціальних контингентів населення (дітей, спортсменів, туристів) потребує спеціалістів високої кваліфікації, і саме таким вимогам відповідає

Студенти вивчають технології виробництва різних продуктів, розроблених напівфабрикатів, в'ялених і кулінарних рибних продуктів, консервів, пресервів, швидкозаморожених готових страв. Ці продукти виробляють на рибпромислових і переробних суднах морського флоту, а також в берегових умовах з риби, виволоненої як в морях і океанах, так і в внутрішніх водоймищах. Студенти проходять виробничу практику на передових харчових підприємствах України, зокрема «Іллічівський завод крабових паличок», «Еліт-Одеса», «Антарктика», а також на рибних підприємствах Росії, США (Аляска), Канади.

Шлях в Європу – спеціальність «Технологія бродиль-

ходи до моря по Трасі Здоров'я. На березі моря влаштуються змагання «козацькі розваги»: перетягування канату, футбол, майстер-класи з художньої гімнастики, боротьби.

Студенти факультету беруть участь у конкурсах «Вечір першокурсника», «Візитка старшокурсника», «Міс – академія».

Сьогодні факультет ІТХРС – це:

- єдиний згуртований колектив;
- висококваліфіковані викладачі;
- здібні, допитливі, енергійні студенти;
- провідні наукові спеціальності;
- талановиті особистості і гарні добрі люди.

Жити яскраво – значить жити з ІТХРС.

О.В. Дишкантюк, декан

МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТЕХНІКУМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ СТУДЕНТІВ на 2009-2010 навчальний рік

Технікум є державним вищим навчальним закладом першого рівня акредитації по підготовці спеціалістів для харчової та переробної промисловості.

В технікумі реалізовано інтегрований навчальний процес з базовим закладом, випускники технікуму мають можливість продовжити навчання в академії починаючи з третього курсу. Одночасно випускники професійно – технічних училищ мають можливість продовжити навчання в технікумі з зарахуванням на третій курс та без обов'язкового надання сертифікатів.

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 електроустановок підприємств і цивільних споруд.

Напрямок 051701 Харчові технології та інженерія. Сп. 5.05170103 Зберігання і переробка 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.

Загальні відомості про технікум

Технікум створено у 1932 році як Одесь-

кий мукомельно-круп'яний технікум, надалі у 1961 році він був перейменований в Одеський механіко-технологічний технікум а з 1997 року технікум є складовою частиною ОНАХТ. За свою семи десятилітню історію технікум підготував і продовжує готувати десятки тисяч фахівців для харчової та переробної галузей промисловості. Наші випускники успішно працюють на багатьох виробництвах України і колишнього СРСР.

Ліцензований обсяг прийому денної форми навчання – 215 студентів. Контингент денного відділення близько 600 студентів. Переважна кількість студентів (близько 60 %) навчаються за рахунок державного бюджету. В той же час вартість навчання за контрактом помірна і є меншою від середніх показників по місту.

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. Для випускників ПТУ діють індивідуальні навчальні плани з зменшеним періодом навчання.

Іспити

Прийом здійснюється в основному на базі 9 класів, на базі 11 класів – прийом на всі спеціальності для 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 або фізики – на вибір абітурієнта.

Заочне відділення

Заочне відділення проводить підготовку за спеціальностями: Зберігання і переробка зерна; Монтаж і експлуатація електроустановок підприємств і цивільних споруд; Експлуатація та ремонт обладнання харчового виробництва.

Прийом на базі 11 класів, за держзамовленням. Особи, які працюють за особою спеціальністю користуються пільгами при зарахуванні.

При подачі документів необхідно надати сертифікат центру оцінювання якості з української мови.

Прийом заяв, вступні іспити і зарахування:

Денна форма навчання. Прийом заяв на денну форму навчання з 29 червня по 5 серпня. Вступні випробування з 6 серпня. Зарахування до 14 серпня. Можливий додатковий набір.

Заочна форма навчання.

Прийом заяв з 20 липня по 19 серпня. Вступні випробування з 20 серпня. Зарахування до 5 вересня.

Документи, що подаються до вступу

Заява за визначеною формою. Документ про освіту (оригінал або завірнену копію).

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

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

Тел./факс.: 723-80-10 (приймальна);

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".

2. "Екологія, охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування" (спеціалізація "Екологія харчової промисловості").

Всі спеціальності акредитовані за IV найвищим рівнем, що дозволяє нам сподіватися у політи на випускників щодо подальшого працевлаштування.

Навчальний процес, дозволяючи спорт, художню самодіяльність тощо супроводжують наших студентів протягом п'яти років. Залучення до громадського життя, наукової роботи, піклування про знедолених людей, патріотизм і вихованість студентів завжди у полі зору працівників деканату факультету Т і БХП та ЕМ, які будуть раді новому поповненню до дружною сім'ї студентства і викладачів ОНАХТ. Ласкаво просимо!

С.М. БОНДАР, декан

Медичну довідку за формою 086-У (оригінал або завірнену копію).

Фотокартки розміром 3 x 4 см (6 шт).

Паспорт або свідоцтво про народження.

Довідку з ідентифікаційним под. номером.

Військовий білет або приписне свідоцтво.

Довідка з місця проживання.

Документи, що надають право на пільги.

Сертифікати центру оцінювання якості освіти (оригінали або завірнені копії) - для абітурієнтів на базі 11 кл.

Копія трудової книжки (для заочного відділення).

Прим.: Паспорт (свідоцтво про народження) та військовий білет (приписне свідоцтво) надаються особисто при подачі заяви.

Гуртожиток та соціальна сфера.

Всі приїжджі студенти забезпечуються житлом в гуртожитку.

Технікум має спортивний та актовий зали, буфет, медичний пункт. При необхідності студенти технікуму можуть покращити своє здоров'я в санаторії-профілакторії академії та відпочити в спортивно-оздоровчому таборі академії "Дружба".

Підготовчі курси (консультації) до вступу:

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

Терміни проведення курсів: Довготермінові (2 місяці) – зарахування з 15 березня, початок занять 7 квітня. Заняття тричі на тиждень в другій половині дня.

Короткочасні (2 тижні) – зарахування при подачі документів, навчання з 22 липня по 5 серпня. Заняття проходять щоденно, протягом двох тижнів перед іспитами.

Телефони приймальної комісії: (048) 723-74-09; 723-55-29.
вул. Чорноморського козацтва 12, м. Одеса, 65003.
Тел./факс.: 723-80-10 (приймальна);
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".

Одеська національна академія харчових технологій ЗАПРОШУЄ ВИПУСКНИКІВ СЕРЕДНІХ ШКІЛ, ТЕХНІКУМІВ, КОЛЕДЖІВ

Одеська національна академія харчових технологій готує спеціалістів для харчової та зернопереробної промисловості за багатоступеневою системою бакалавр-спеціаліст-магістр. Керівництво академії слідкує за тенденціями на ринку труда, результатом цього є відкриття нових перспективних спеціальностей, факультетів. Так, у цьому році на базі факультету Автоматизації, комп'ютерних систем та управління підприємництвом з'явилася нова спеціальність – Електромеханіка; на базі факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу – Готельно-ресторанна справа. Зараз у Одеській національній академії харчових технологій функціонують сім факультетів та 19 спеціальностей:

1. ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І БІЗНЕСУ
Спеціальності: «Облік і аудит», «Економіка підприємства»;

2. ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ І МАРКЕТИНГУ
Спеціальності: «Менеджмент організацій», «Товарознавство та комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза у митній справі»;

3. ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИЦТВ
Спеціальності: «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»;

4. ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ
Спеціальності: «Технологія харчування», «Готельно-ресторанна справа», «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», «Технологія бродильних виробництв та виноробства», «Технологія зберігання, кон-

5. ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ І БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ

Спеціальності: «Технологія, зберігання, консервування і переробки молока», «Технологія зберігання, консервування і переробки м'яса», «Екологія і охорона навколишнього середовища і збалансоване природокористування»;

6. ФАКУЛЬТЕТ АВТОМАТИЗАЦІЇ, КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ І УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМНИЦТВОМ

Спеціальності: «Автоматизоване управління технологічними процесами», «Електромеханіка»;

7. ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ТА ТЕХНІЧНОГО СЕРВІСУ

Спеціальність: «Обладнання переробних і харчових виробництв».

Прийом документів від абітурієнтів, конкурс сертифікатів та зарахування проводиться згідно з Правилами прийому до ОНАХТ у 2009 році (наказ Міністерства освіти і науки України № 802 від 02.09.2008 р.). Нижче наведені цитати з Правил прийому, які, сподіваємось, дадуть відповідь на більшість питань.

Пункт 3: «До участі в конкурсі щодо зарахування на навчання за освітньо-професійними програмами підготовки бакалаврів допускаються особи, які мають документ державного зразка про повну загальну середню освіту».

Пункт 5: «Прийом до ОНАХТ на всі освітньо-професійні програми підготовки бакалавра, спеціаліста, магістра здійснюється за конкурсом. Обсяги прийому на навчання за освітньо-професійними програмами – бакалавра, спеціаліста та магістра за рахунок видатків державного бюджету визначаються щорічно Міністерством освіти і науки України з урахуванням видатків Державного бюджету».

Пункт 10: «Реєстрація бажуючих вступити в ОНАХТ проводиться протягом року. Прийом документів на денну та заочну форми навчання проходить з **29 червня до 29 липня**

проводяться з **30 липня**. Додаткових вступних випробувань із загальноосвітніх предметів ОНАХТ не проводиться».

Пункт 11: «Вступники на 1-й курс та особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра або спеціаліста в іншому вищому навчальному закладі, подають особисто заяву про вступ до академії, в якій вказують напрям підготовки та обрану спеціальність, форму та джерела фінансування навчання.

До заяви вступник додає:
– документ державного зразка про повну загальну середню освіту (документ про здобутий освітньо-кваліфікаційний рівень) і додаток до нього, за особистим вибором оригінали або завірені копії;
– медичну довідку за формою 086-о (оригінал або її завірену копію);
– сертифікати Українського центру оцінювання якості освіти (оригінали або завірені копії) з **математики і української мови та літератури**;

– 6 фотокарток розміром 3 x 4 см;
– копію паспорту (свідцтво про народження для осіб, які за віком не мають паспорта);
– копію ідентифікаційного номеру;
– військовий квиток (посвідчення про приписку до призовної дільниці).

Усі копії документів завіряються за оригіналом ОНАХТ або в установленому порядку.
Інші документи подаються вступником, якщо він претендує на пільги, встановлені чинним законодавством України або викликані обумовленими обмеженнями для вступу на навчання за відповідними напрямами підготовки (спеціальностями), установленими нормативно-правовими актами, у терміни, визначені для подання документів».

Пункт 12: «Особи, які в установленний строк (п'ять днів) після оголошення списків рекомендованих до зарахування не подали до приймальної комісії ОНАХТ оригіналів документів про освітній (освітньо-кваліфікаційний)

навчання на державним заохоченням».

Для зарахування на навчання за кошти фізичних або юридичних осіб вступник подає завірені ксерокопії документа про освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень державного зразка та додатка до нього, копію сертифіката (сертифікатів) Українського центру оцінювання якості освіти та медичної довідки за умови його одночасного навчання у цьому або іншому навчальному закладі за іншими освітньо-професійною програмою і формою навчання. Зазначені ксерокопії документів зберігаються в академії разом з оригіналом довідки вищого навчального закладу, у якому зберігаються оригінали документів. У разі зберігання оригіналів вищезазначених документів в академії, за вимогою студента видається довідка».

Пункт 14: «При вступі до ОНАХТ подання сертифікатів Українського центру оцінювання якості освіти з **результатами проходження у поточному році незалежного оцінювання є обов'язковим**

Особи, які вступають до академії на денну та заочну форми навчання на всі спеціальності, здають в приймальну комісію сертифікати з **математики і української мови та літератури**.

Приймальна комісія ОНАХТ допускає до участі у конкурсі щодо вступу на навчання вступників, які подають сертифікати Українського центру оцінювання якості освіти з результатами оцінювання їх знань у поточному році **не нижче 124 балів**.

Вступники, які до заяви про вступ на навчання додають сертифікати з кількістю балів нижче встановленого рівня, до участі у конкурсі щодо зарахування не допускаються».

Пункт 22.2.: «**Поза конкурсом** при поданні сертифікатів Українського центру оцінювання якості освіти (одержанні відповідної кількості балів на вступних випробуваннях відповідно до пункту 14 цих Умов) не нижче встановленого цими Умовами рівня зараховуються:

а) особи, яким Законом України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» надане таке

бавлених батьківського піклування, віком від 18 до 23 років;

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

г) особи, яким Законом України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» надане таке право;

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

е) члени сімей шахтарів та гірничорядувальників, що загинули внаслідок аварії на орендному підприємстві «Шахта імені О.Ф. Засядька», згідно з додатком 6 до постанови Кабінету Міністрів України від 9 січня 2008 року № 6 «Деякі питання соціального захисту членів сімей загиблих шахтарів та гірничорядувальників».

Пункт 22.4.: «За інших рівних умов (при однакових конкурсних балах) переважне право на зарахування до ОНАХТ мають:

а) особи, яким Законом України «Про основи соціальної захищеності інвалідів в Україні» (із змінами) надане таке право;

б) особи, яким надане таке право відповідно до Указу Президента України від 21.02.2002 № 157 «Про додаткові заходи щодо посилення турботи про захисників Вітчизни, їх правового і соціального захисту, поліпшення військово-патріотичного виховання молоді»;

в) особи, яким надане таке право відповідно до Указу Президента України від 12.09.2007 № 849 «Про рішення Ради національної безпеки і оборони України від 4 вересня 2007 року «Про основні напрями фінансового забезпечення заходів щодо підвищення життєвого рівня населення у 2008 році»;

г) випускники старшої школи (повна загальна середня освіта), нагороджені золотою або срібною медаллю;

д) особи, які проживають на території населеного пункту, якому в установленому порядку надано статус гірського;

е) особи, які мають більший бал у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти з математики, або найбільший бал іспиту з математики;

ж) особи, які пройшли профорієнтацію в системі доузівської підготовки в академії чи утворених при академії навчальних структурах;

з) діти загиблих працівників органів внутрішніх справ та воїнів-інтернаціоналістів;

и) особи, які мешкають на території, що постраждала внаслідок Чорнобильської катастрофи;

к) особи, які не пройшли за цільовим конкурсом для сільської молоді і беруть участь у загальному конкурсі;

л) призери III етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад;

м) особи, які мають більший середній бал у документі про освіту;

н) особи, які закінчили установи освіти, що входять до складу утворених академією навчальних комплексів;

о) випускників старшої школи, нагороджених похвальною грамотою «За особливі досягнення у вивченні окремих предметів», якщо вони вступають на напрями підготовки (спеціальності), для яких профільними є вступні випробування з цих предметів;

п) військовослужбовці, звільнені в запас протягом останніх трьох років, які відслужили строкову військову службу або службу за контрактом і мають позитивні характеристики від командувачів військових частин;

р) особи, які мають стаж практичної роботи не менше двох років;

с) на заочну форму навчання - особи, які мають стаж роботи за фахом не менше року;

т) особи, які мають спортивні досягнення».

**КОЗОНОВА Ю.О.,
відповідальний секретар
приймальної комісії**

дільних виробників та виноробства», «Технологія зберігання, консервування і переробки плодів та овочів», «Технологія зберігання, консервування і переробки риби і морепродуктів»;

та заочну форми навчання проходить з 29 червня до 29 липня включно. Конкурс сертифікатів Українського центру оцінювання якості освіти та вступні випробування на денну та заочну форми навчання до ОНАХТ

ОНАХТ оригіналь документів про освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень, додатка до нього державного зразка, медичної довідки та сертифікатів Українського центру оцінювання якості освіти, утрачають право зараху-

вання до ОНАХТ. Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту" надане таке право;
б) діти-сироти та діти, які залишилися без піклування батьків, а також особи з числа дітей-сиріт та дітей, поз-

Ми чекаємо на Вас, шановні абітурієнти!
Наша адреса в Інтернеті: www.onaft.edu.ua
Тел. приймальної комісії:
(048) 722-80-99, 718-97-09, 712-40-88



10 березня 1930 року згідно з рішенням Центросоюзу та Союз-промхілобпечення СРСР у м.Одесі був заснований технікум з підготовки техніків-технологів і техніків-механіків хлібопекарської промисловості під назвою «Всесоюзний технікум хлібопекарської промисловості». Випускники технікуму працювали на харчових та переробних підприємствах міста та країни, захищали країну в роки Вітчизняної війни, приймали участь у розвитку науки. У 1963 році у технікумі відкрились нові спеціальності і він отримав назву «Технікум харчової промисловості».

19 грудня 1990 року наказом Держхарчпрому УРСР № 249. технікуму харчової промисловості був наданий статус коледжу з двоступеневою підготовкою спеціалістів.

Всі роки своєї діяльності коледж готував і готує відповідних фахівців для харчової і переробної промисловості. До 1997 року коледж був підпорядкований Міністерству харчової промисловості і Держагропрому України, а з 1997 року коледж був переданий у підпорядкування Міністерству освіти і науки України.

В 1997 році наказом Міністерства освіти і науки України № 218 від 20.06.1997 р. до коледжу був приєднаний Одеський вечірній технікум легкої промисловості, а з 1998 року почалася підготовка фахівців легкої промисловості на денному відділенні коледжу.

ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ Одеської національної академії харчових технологій

У 2004 році коледж увійшов до складу Одеської національної академії харчових технологій.

Одеський технічний коледж ОНАХТ є базовим навчальним закладом ВНЗ I-II рівня акредитації Одеської області, директор коледжу А.В. Коваленко – голова ради директорів ВНЗ I-II р.а. Одеської області.

Сьогодні Одеський технічний коледж – вищий навчальний заклад другого рівня акредитації, ліцензований та акредитований по всім спеціальностям і веде підготовку фахівців за спеціальностями:

Молодший спеціаліст:

5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

5.05010201 «Обслуговування комп'ютерних систем і мереж»

5.05060403 Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок

5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність»

5.03050401 «Економіка підприємства»

5.05160201 «Швейна виробництво»

5.05160202 «Виготовлення виробів із шкіри»

5.05160203 «Моделювання та конструювання промислових виробів»

Бакалавр:

6.051701 «Харчові технології та інженерія»

6.050102 «Комп'ютерна інженерія»

6.050604 «Енергомашинобудування»

6.030504 «Економіка підприємства»

Коледж увійшов в учбові комплекси з вищими навчальними закладами:

- Одеським національним політехнічним університетом

- Українським державним університетом харчових технологій

- Київським національним університетом технологій і дизайну

- Одеським економічним університетом

- Одеською державною академією холоду

Контингент студентів коледжу складає 2002 особи, з них: 1384 – студенти денного відділення, 618 – заочного відділення.

Кількість випускників в 2008 році склала 609 осіб, з них: молодших спеціалістів - 450 осіб (153 – на заочному відділенні, 297 - на денному відділенні) бакалаврів - 159 чоловік.

Організація навчального процесу здійснюється учбовими підрозділами коледжу, денним відділенням, заочним відділенням, цикловими комісіями, учбовою частиною.

В коледжі працює 12 циклових комісій: суспільних дисциплін, спецтехнології, ЕОМ, економічних дисциплін, холодильних машин і установок, фізико-математичних дисциплін, хімії, загальнотехнічних дисциплін, фізичного виховання і ДП, філологічних дисциплін, спецдисциплін легкої промисловості, товарознавства.

Підготовку фахівців здійснюють 105 викладачів, в тому числі 78 штатних, з них 5 кандидатів наук, викладачів вищої та першої категорії - 63 особи, 8 викладачів навчаються в аспірантурі.

Викладачами коледжу приділяється велика увага створенню методичного забезпечення навчального процесу, з переважної більшості дисциплін розроблені науково-методичні комплекси, до яких входять: інструкційні матеріали та методики проведення лабораторних та практичних робіт, методичні вказівки для виконання курсових і дипломних проектів, самостійної роботи студентів, робочі програми з дисциплін. Викладачі коледжу друкують наукові статті у фахових журналах та в журналах Міністерства освіти і науки України.

Навчальний процес у коледжі базується на принципах науковості, демократичності і гласності. Навчальні плани і програми виконуються в повному обсязі.

Центром методичної роботи в коледжі є методичний кабінет, який координує всю роботу з планування методичного забезпечення навчально-виробничого процесу, підвищення кваліфікації, атестації педагогічних працівників

Кожний ступінь навчання у коледжі має професійну завершеність, що дозволяє випускникам працювати за спеціальністю. Після закінчення другого ступеню випускник може згідно з договором з ВНЗ III-IV р.а. продовжити навчання на профілюючих факуль-

тетах. Порядок переходу на другий ступінь навчання і переводу до ВНЗ III-IV р.а. визначається Положенням «Про організацію учбового процесу Одеського технічного коледжу» і договорами з ВНЗ III-IV рівня акредитації.

Характеристика навчально-виробничої бази.

База коледжу складається з трьох чотиріповерхових корпусів: учбового, лабораторного та виробничого.

Для проживання студентів коледж має шестиповерховий гуртожиток, який відповідає нормам проживання. В гуртожитку розташовані їдальня, медичний пункт, душові, кухні.

Для якісного проведення навчально-виховного процесу в коледжі є 22 лабораторії, 43 кабінети, обладнаних необхідним устаткуванням. Методичне забезпечення для проведення лабораторних і практичних занять розроблено в повному обсязі. В коледжі обладнано 9 комп'ютерних класів, де встановлено 164 сучасних персональних ЕОМ. В виробничому корпусі розташовані учбово-виробничі майстерні. Вони містять механічну, слюсарну, електромонтажну дільниці, оснащені необхідним устаткуванням, обладнанням, пристроями та інструментами, наочністю, що в цілому дає можливість здійснювати підготовку спеціалістів до сучасних вимог.

Бібліотека коледжу містить 90952 примірників учбової, наукової та художньої літератури, читальний зал оснащений сучасною комп'ютерною технікою з виходом в INTERNET. Крім названих в коледжі є такі структурні підрозділи: адміністративно-господарська частина, учбово-обчислювальний центр, відділ кадрів, клуб, спортивний комплекс, відокремлене приміщення майстерень для підготовки спеціалістів легкої промисловості. Регулярно діяльність коледжу із забезпечення умов охорони праці контролюють місцеві служби. Умови проведення занять відповідають встановленим нормам. Кабінети та лабораторії коледжу мають наочність та естетичне оформлення.

У коледжі постійно здійснюються заходи з покращення матеріальної бази, оснащення новим обладнанням. Так, на протязі п'яти років проведений ремонт учбових корпусів, майстерень, гуртожитку, котельні. Про-

ведена часткова заміна водопостачальних та теплопостачальних мереж коледжу.

Практична підготовка студентів з усіх спеціальностей проводиться відповідно до діючих навчальних планів і програм, «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» а також з графіків навчально-виробничого процесу коледжу.

Навчальні види практики, технологічна та переддипломна практика проводиться на підприємствах м. Одеса, а саме ЗАТ «Одеський олійно-жировий комбінат», Укртудешке СП «Одеські дріжджі», АТ «Поларна зірка», АТ «Янтар», АТ «Одеса», АТ «Гамбрінус», АТ «Одеський коньячний завод», ЗАТ «Одеський коровай», ВО «Акація», ВО «Жана», ВО «Віра», АТ «Одеська швейна фабрика Грегори Арбер», Холодокомбінат, УТВО «Імперія» та інші.

Виховна робота в коледжі спрямована на відродження національної свідомості, вивчення української культури, народних традицій, виховання любові до майбутньої професії, формування здорового способу життя, розвитку духовності та зміцнення моральних засад. Робота з формування та розвитку особистості студента базується на системі гуманітарної та виховної роботи педагогічного колективу, спрямованої на впровадження активних та нетрадиційних форм позакласних виховних закладів, вивчення історії, культури і традицій України.

В предметних гуртках та гуртках технічної творчості займаються 310 студентів, що складає 23% від контингенту. В коледжі працює студентський клуб «Дюк», при якому ведеться робота гуртків художньої самодіяльності, а саме: працює театральний колектив, вокальна студія, танцювальний гурток та гурток знавців. В цілому в гуртках художньої самодіяльності займаються понад 200 студентів.

Студенти Одеського технічного коледжу беруть активну участь в предметних обласних олімпіадах та спортивних змаганнях серед студентів ВНЗ I-II рівня акредитації та отримавши призові місця.

Директор коледжу
А.В. КОВАЛЕНКО



Начало на стр. 1

После завершения работы конференции в последующие дни были проведены со студентами беседы, дискуссии, посещения музеев, приуроченные к славной дате. Этому же событию были посвящены выпуски фотогазет, подготовленные студентами.

Подведение итогов конференции и награждение ректором академии профессором Егоровым Б. В. дипломами наиболее отличившихся участников состоялось на торжественном собрании, посвященном знаменательной дате.

Празднование Дня освобождения Одессы предшествует важному историческому событию – Дню Победы. 9 мая будет праздновать-

ся 64-я годовщина победы СССР и стран антигитлеровской коалиции над фашистской Германией и ее союзниками, которая была добыта ценой невероятных усилий и огромных жертв.

Война всегда была, есть и будет чудовищным явлением в истории человечества, несущим страдания, человеческие жертвы и материальные потери. Самой разрушитель-

ной и самой жестокой была Вторая мировая война и ее неотъемлемая составная часть – Великая Отечественная. С 1939 по 1945 г. человечество потеряло свыше 50 млн жизней. В эти годы Украина потеряла 8 млн человек, или 19,1% всего населения. Общие демографические потери составили 14,5 млн.

Коллектив академии свято чтит память о погибших и гордится под-

вигом ветеранов-фронтовиков, работников тыла, которые не дрогнули перед врагом и завоевали долгожданную Победу.

День Победы над фашизмом – это день всенародной гордости и всенародной скорби. Вечная память и слава всем погибшим в этой страшной войне.

**Е. Н. КАНАНЬХИНА,
А. А. СОЛОВЕЙ**

РЕКТОРСЬКИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАТЬ

Контроль успішності студентів – невід'ємна частина навчально-виховного процесу в академії. Особливо це має значення при веденні навчального процесу в кредитно-модульній системі, бо значна частина

40-а НАУКОВО-МЕТОДИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

8-9 квітня відбулася 40-ва науково-методична конференція викладачів академії "Науково-методологічні основи

повіді зупинилася на необхідності впровадження нової технології наскрізного багатоваріантного дипломного проекту-

всіх спеціальностей. Вказала, що тільки викладачі окремих випускаючих кафедр зустрілися з роботодавцями, що насто-

виховного процесу в академії. Особливо це має значення при веденні навчального процесу в кредитно-модульній системі, бо значна частина загальної кількості навчальних годин, що відводиться на засвоєння дисципліни, приходить на самостійну роботу.

Професорсько-викладацький склад за час роботи в кредитно-модульній системі організації навчального процесу (КМСОНП) використовує Положення про самостійну роботу студентів ОНАХТ, ухвалене Вченою радою академії 05.12.2005 р., в якому визначені поняття, мета і завдання самостійної роботи студентів (СРС); планування СРС; форми СРС, методичне та матеріальне забезпечення; самоконтроль самостійної роботи; облік СРС викладачем та її оцінювання.

Треба відзначити, що час на самостійну роботу студентами використовується не в повній мірі, про що свідчать результати поточного контролю та модульних контролів знань. Для 85% студентів результати модульного контролю не є остаточними і вони мають змогу підвищувати свої результати до кінця семестру. Аналіз такого підходу показує, що у студентів не формуються міцні системні знання за модулем, бо вони частками добирають бали за різними видами роботи і при цьому удавано підвищується якість навчання.

Підбиваючи підсумки зимової сесії 2008/2009р. було зроблено висновок, що якість навчання студентів викладачами дещо завищена, наприклад на кафедрах з деяких дисциплін: технологічного обладнання харчових виробництв; українознавства та лінгводидактики; соціології, філософії і права; екології харчових продуктів і виробництв; менеджменту і фінансів та інших.

Такий стан речей не може задовольнити ректорат, тому що основною метою є підготовка висококваліфікованих фахівців, що отримали теоретичну і сучасну практичну підготовку, тим більше що інспекція МОН України та ліцензійні і акредитаційні комісії постійно перевіряють рівень та якість знань студентів і відповідність їх стандартним вимогам. Було проведено ректорський контроль залишкових знань студентів з дисциплін українська та зарубіжна культура; культурології; соціології; правознавство; гроші і кредит; управління персоналом; геологія; технологічне обладнання галузі в 32 студентських групах.

Результати ректорського контролю залишкових знань показали, що:

- на кафедрах у викладачів немає однакового підходу з однієї і тієї ж дисципліни оцінювання знань;

- деякі викладачі до цього часу чітко не орієнтуються в рейтинговій оцінці знань, відсутні достатні вимоги до оцінювання знань за рівнем "відмінно" та "добре".

Результат контролю розглянуто на ректораті, де ухвалено рішення посилити контроль зі сторони проректора з НП та НР, деканів, завідуючих кафедрами за веденням навчальної роботи та запропонувати проведення ректорського контролю знань за результатами модулів. Необхідно переглянути тимчасове положення про проведення модульних та підсумкових контрольних заходів в ОНАХТ в сторону підвищення вимог до оцінювання знань студентів в частинах:

1) обмеження студентів часом на підвищення своїх результатів за модулями до початку підсумкового контролю.

2) У разі, коли студент іде на підсумковий контроль (екзамен), попередні його результати за модулями скасовуються.

3) передрядчі дозволяються поза терміном підсумкового контролю (сесії) та інші.

В цілому ж добивається високих результатів в підготовці кадрів можливо тільки сумісними зусиллями викладачів і студентів. На жаль, серед студентів в основній своїй масі відсутнє прагнення отримувати глибокі знання, а не лише оцінки.

Нам необхідно, крім покращення організації навчального процесу, ефективніше проводити виховну роботу як в навчальний, так і в поза-навчальний час, направлену на усвідомлення студентами необхідності постійно отримувати знання. Цьому повинно приділяти увагу студентське самоврядування, куратори. Разом з тим окремим викладачам необхідно змінити свій лібералізм в оцінюванні знань і користуватись прийнятими кафедрами вимогами до рівня знань студентів.

В.І. НАУМЕНКО.

Методична конференція викладачів академії "Науково методологічні основи вдосконалення системи підготовки фахівців для харчової і зернопереробної промисловостей".

У ній взяло участь 186 осіб, у тому числі: ректор ОНАХТ, проф. Єгоров Б.В.; проректори проф. Гапонюк О.І., проф. Капрельянц Л.В., доц. Кананихіна О.М.; директори інститутів і центрів; декани всіх факультетів; начальники навчально-і методичного відділів; професорсько-викладацький склад кафедр, представники від Одеського технічного коледжу і методичного відділу; професорсько-викладацький склад кафедр, представники коледжу і механіко-технологічного коледжу.

Перед початком конференції учасники ознайомилися з тезами всіх доповідей, підручниками і навчальними посібниками, випущеними провідними професорами і доцентами академії, а також з підручниками і навчальними посібниками провідних вчених країн СНД за харчовою тематикою, придбаними науково-технічною бібліотекою академії.

Конференцію відкрив ректор академії проф. Б.В. Єгоров. У вступному слові, вітаючи учасників конференції, він сформулював завдання, на яких викладачам необхідно зосередити свої зусилля. Особливо підкреслив, що сьогодні концепція академії коректується у бік розширення співробітництва з науково-виробничими комплексами зернопереробних і харчових підприємств, а також залучення молодих талановитих викладачів для здобуття теоретичних і практичних знань про сучасні технології, реалізовані на них. Без цього ми, як передовий ВНЗ, не зможемо себе реалізувати.

З докладною доповіддю на конференції виступив проректор з НП і НР проф. Гапонюк О.І. Зокрема він зулипнився:

- на причинах недостатньої позитивної мотивації сту-

дентів до здобуття знань у ВНЗ, назвавши серед найважливіших причин малу інформованість про ринок праці;

- на змінах, які вносить у функціонування ВНЗ і підприємств економічна криза; - на існуючих системах позначників рейтингу ВНЗ.

Він представив результати докладного аналізу організації навчального процесу потужних університетів Європи, зосередивши увагу на тих важливих аспектах, які сприяють формуванню активної мотивації студентів до отримання знань. Це насамперед орієнтованість навчальних планів та програм на вимоги ринку праці; робота студентів над реальними проектами та участь у проведенні наукових досліджень; широкий доступ до бази даних ринку праці та ефективне функціонування консультативних центрів кар'єрної підтримки у передових вищих навчальних закладах. Проф. Гапонюк О.І. наголосив, що тісне співробітництво професорсько-викладацького складу з провідними підприємствами, стажування молодих викладачів на сучасних виробництвах дозволять впровадити в освітню практику академії ряд прогресивних новацій, що сприятиме поліпшенню організації навчального процесу, забезпеченню конкурентоспроможності наших випускників. Було також зазначено про необхідність відслідковувати етапи кар'єрного зростання випускників нашого ВНЗ та розробляти програми й заходи щодо супроводу працевлаштування, що дозволить вносити корективи в навчальний процес і, безумовно, підвищити якість підготовки фахівців.

Доц. Будюк Л.Ф. у своїй до-

повіді наскрізне багатоваріантне дипломне проектування і ролі створення міждисциплінарних комплексів за спеціальностями академії у підвищенні якості дипломних проектів при переході на двоступеневу систему освіти: бакалавр – магістр. Запропонував завідувачам випускаючих кафедр попрацювати над цією проблемою й обговорити її наприкінці травня за "круглим столом".

Доц. Гордієнко Л.Л. привернула увагу викладачів чіткою характеристикою місця післядипломної освіти в системі безперервної, показавши всю важливість, як у випадку одержання другої спеціальності, так і на курсах підвищення кваліфікації. Про те, що другий напрямок користується великим попитом, свідчить той факт, що ним скористалося 933 керівні працівники зернопереробних і харчових галузей України. Важливо це і для викладачів академії, що читають на курсах лекції, тому що дозволяє їм обговорювати конкретні виробничі питання, а потім реалізовувати їх на практичних заняттях зі студентами. Особливо важливо, що ці заняття проводяться на підприємстві. Ці курси відмінно себе зарекомендували, тому що саме до нас звернулася компанія ДАК "Хліб України" і довірила проведення тестування директорів і головних інженерів підприємств із метою їхньої подальшої атестації.

Доц. Біленька І.Р. зупинилася на питаннях працевлаштування випускників і довела до відома присутніх результати "Ярмарку вакансій", яка пройшла 4 квітня за участю 43 провідних підприємств. Вона висвітлила їхні вимоги і зауваження щодо підготовки випускників, вказала на високу активність студентів. Відзначила, що вони ще слабо підготовлені до спілкування з роботодавцями і запропонувала включити факультативний курс "Як знайти роботу" у навчальні плани

підготовки кафедр зустрілися з роботодавцями, що насторожує. Присутні на конференції представники коледжу і технікуму після конференції виявили бажання проводити таку роботу в себе або на нашій базі.

Великий інтерес під час обговорення доповідей викликали виступ проф. Федосова С.Н. про досвід проведення такої роботи у провідних закордонних вищих навчальних закладах; доц. Дідух Н.А. – про новий ОПП і ОКХ для бакалаврів харчового профілю, що обговорюються у вузівських колективах і незабаром плануються до затвердження в МОН України. З ними наші викладачі зможуть ознайомитися в бібліотеці на сайті академії і дати свої зауваження до 20 квітня в МОН; методиста вищої категорії, канд. техн. наук Чаца А.К. про посилення практичної підготовки слухачів "Школи молодого викладача".

На жаль, не всі тези доповідей, представлені викладачами на конференції, за своїм змістом відповідали їй науковим напрямкам. Частина з них (приблизно 15 %) носила загальний характер і не відображала позитивний досвід методичної роботи кафедри. Завідувачам необхідно попередньо заслуховувати авторів на засіданнях кафедри і більш ретельно підходити до питання визначення доцільності включення тез доповідей викладачів у збірник матеріалів конференції.

У заключному слові ректор академії, проф. Єгоров Б.В. подякував учасникам конференції за проведену ними науково-методичну роботу. Підкреслив необхідність рецензування тез доповідей редколегії конференції і запропонував при підготовці до майбутніх конференцій представляти всі тези на сайті академії за 5 днів до її початку для більш детального ознайомлення з досвідом методичної роботи кафедр.

**ТРИШИН Ф.А.,
КАЦА К.**



Христос Воскрес!

ВІР У ВЕЛИКДЕНЬ

ВЛАСНОГО ЖИТТЯ!

Воскресіння Ісуса Христа з мертвих через три дні після смерті – центральна доктрина християнства, яка впродовж сторіч проповідувалася і до сьогодні залишається найважливішою подією (і святом, знаним як Пасха чи Великдень) християнського

християнська віра була б даремна. Воскресіння вселяє надію на вічне життя”.

Великдень – радісне свято. Саме воно пробуджує надію в наших серцях, допомагає забути погане, пробачити образи і почати посміхатися життю щиро! Воскресіння – це повернення до

Смертю, Добра над Злом, Віри над Зневір'ям, Сили Духу над Безсиллям, Вічності над Минущим.

Сконцентруйся на своїй душі, своїх відчуттях і на тому, що для тебе важливо. Саме зараз вдалий момент оцінити свої вчинки, проаналізувати свою поведін-

не дає тобі розвиватися духовно.

“Адже не хлібом єдиним буде сита душа...” Тому треба очистити свою душу від негативу та пригніченості, зарядитися оптимізмом! Відкинь сімейні клопоти, проблеми на роботі, сварки з друзями, опінії їх з іншого

гірше. Адже не існує таких проблем, які не під силу вирішити, і немає такого горя, щоб не знайти на нього розраду.

Воскреси себе істинного. Повернися до життя обличчям, усміхнися йому і скажи, що ти вже досягнув бар'єру, ти вже здійснив свої

радість, щастя і здійснення мрій!

Постав собі за мету розвиток, моральний та матеріальний, і не кажи “хочу”, а стверджуй “маю”. Вкладай у дії найзаповітніші свої бажання. Вір у Великдень власного життя!

знаним як Пасха чи Великдень) християнського суспільства. Апостол Павло сказав: "Якщо би Христос не воскрес, тоді вся

сміхатися життю ширі! Воскресіння – це повернення до життя, до світла, до натхнення і віри у майбутнє, знак торжества Життя над

оцінити свої вчинки, проаналізувати свою поведінку, викреслити те, що не подобається тобі, не задовольняє, те, що пригнічує і

проблеми на роботі, сварки з друзями, оціни їх з іншого боку і зрозумій, що проблема криється в нерозумінні і твоїй налаштованості на

скажи, що ти вже досягнув багато, ти вже здійснив свої бажання, ти вже прийшов до своєї мети – і буде так! Обирай найкраще –

Вір у Великдень власного життя!

**Валентина
НІКОЛЬСЬКА.**

ВИПУСКНИКИ АКАДЕМІЇ ПОТРІБНІ!

2 квітня в Одеській національній академії харчових технологій відбувся IX «Ярмарок вакансій».

Маючи достатній досвід у проведенні такого заходу, хвилювання було, адже в країні економічна криза. Проте на запрошення взяти участь у Ярмарку відгукнулися представники 43 провідних підприємств харчової і зернопереробної промисловості України, які прибули в академію, щоб розповісти про свої потреби у фахівцях, інформацію про вакансії надіслали 65 підприємств.

В рамках Ярмарку успішно пройшли презентації підприємств: «Вітмарк-Україна» (ТМ «Джаффа», «Соковита»), «НІБУЛОН», «С-інжиніринг», «Одеський коровай», «Рамбурс-Трайгон», «АПК-Інвест», «Добриня» (ТМ «Ліза»), концерну «АЛМІ». Міським центром зайнятості було проведено тестування на предмет професійної спрямованості.

Великий інтерес у студентів старших курсів і випускників академії викликало проходження літньої практики і працевлаштування на підприємствах ВАТ «Миронівський хлібопродукт» (ТМ «Наша Ряба», «Легко!», «Фуа Гра», «Сертифікований Ангус»).

Можливість вибору баз практики отримали студенти академії і на інших підприємствах, адже сьогодні найвірніший спосіб підготувати собі фахівця разом з вищим навчальним закладом, – це надання місць практики з подальшим працевлаштуванням. Це і є підтвердженням гасла «До кращої якості життя – разом!», під яким ось вже котрий раз

співробітники Центру організації практичної підготовки і сприяння працевлаштуванню спільно зі Спілкою випускників ОНАХТ проводять даний захід.

Підбиваючи підсумки попередніх аналогічних заходів, можна стверджувати, що близько 60% випускників працевлаштовуються на підприємствах-учасниках «Ярмарку вакансій», роблять кар'єру і стають директорами, головними інженерами, начальниками цехів, зав. виробництвом, завідувачами ПТЛ.

Від працедавців студенти і випускники академії отримали не тільки інформацію, на які вакансії вони можуть розраховувати, але і почули, які вимоги пред'являє до них сучасна промисловість, серед яких знання базових дисциплін, а також спеціальних комп'ютерних програм, іноземної мови.

Приємно відзначити тенденцію до збільшення заявок від підприємств харчової і зернопереробної промисловості на молодих фахівців, активність студентів, випускників ОНАХТ і їх бажання працювати на сучасних підприємствах, з якими у академії встановилися міцні зв'язки.

Отже, не дивлячись на складну економічну ситуацію в країні, **випускники Одеської національної академії харчових технологій промисловості потрібні!**

**Директор Центру організації
практичної підготовки і сприяння
працевлаштуванню І.Р. БІЛЕНЬКА**

ПОЖАЛУЙТЕ К СТОЛУ

Не секрет, що студентська столовая займає не последнее место в процессе образования. Вы спросите почему? Все очень просто — на голодный желудок мысли об учебе вытесняются мыслями о еде.

Тема студенческого питания многие годы остается животрепещущей и актуальной. В нашей академии организацией питания занимается учебно-производственный комбинат, в структуру которого входят столовая, студенческий и преподавательский буфеты корпуса А, вареничная (корпус Д) и буфет в корпусе В.

Большое и светлое помещение столовой, расположенной в общежитии №1, радует глаз. Здесь работает профессиональный коллектив, повара высокого класса. Бесмысленно отрицать, что в студенческом питании существует немало проблем. Но нельзя требовать блюд ресторанного уровня от студенческой столовой. Наша столовая доступна по ценам. Для многих это сегодня имеет большое значение. Конечно, грех экономить на еде, но ког-

да на одни и те же деньги можно питаться по-разному, то выбор остается за тем заведением, где кормят сытнее и вкуснее.

У нас полноценный обед из трех блюд стоит от 7 до 11 гривен. В любой обычный день на раздаче более 6 видов салатов, 15 – выпечки, до 15 видов доходит количество вторых блюд. Горячие обеды отпускаются не только в столовой, но и во всех буфетах академии. В столовой обслуживаются студенты, проходящие оздоровление в санатории-профилактории. Они получают без наценки диетическое и лечебное трехразовое питание, меню ежедневно обновляется. В уютном и красивом фуршетном зале на 60 мест отмечаются юбилеи, знаменательные даты.

В столовой постоянно проходят практику 10-15 студентов факультета инновационных технологий питания и ресторанного сервиса. В планах руководства комбината питания – превратить студенческую столовую в современную, отвечающую всем требованиям учебно-производственную базу, где студен-

ты во время учебы могли бы проходить хорошую практику на современном оборудовании. И в этом направлении уже имеются некоторые сдвиги. В прошлом году компания «Рациональ» установила многофункциональную печь и плиту Vario-CookingCenter, в которой размещены функции опрощивающей сковороды, фритюрницы и котла и позволяющая использовать современные технологии приготовления блюд. Представители этой компании постоянно проводят интересные мастер-классы для студентов и преподавателей академии.

В дальнейших планах развития столовой академии – производство кулинарии, организация столов заказов на изготовление полуфабрикатов и готовых изделий. Студенты смогут покупать различные полуфабрикаты и самостоятельно готовить из них ужин на кухне в общежитии.

**Директор учебно-производственного комбината питания
МАЛЫШЕВА А.М.**

Засновник газети "Технолог" – Одеська національна академія харчових технологій.
Адреса редакції: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 712-40-98. Видавництво "Чорномор'я", пл. Незалежності, 1.
Реєстраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 1000 прим. Зам. №1488.

Редколегія:
Голова – Богдан Єгоров
Технічний виконавець – Наталя Буга
Верстальник – Геннадій Гунько

**Редактор
Валентина
НІКОЛЬСЬКА**