



ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної
академії харчових технологій

ГАЗЕТА ЗАСНОВАНА
1 ВЕРЕСНЯ 1973 Р.

ЛИСТОПАД 2010 р.

№ 21 (953)



ЛУЧШЕ ОДИН РАЗ УВИДЕТЬ...

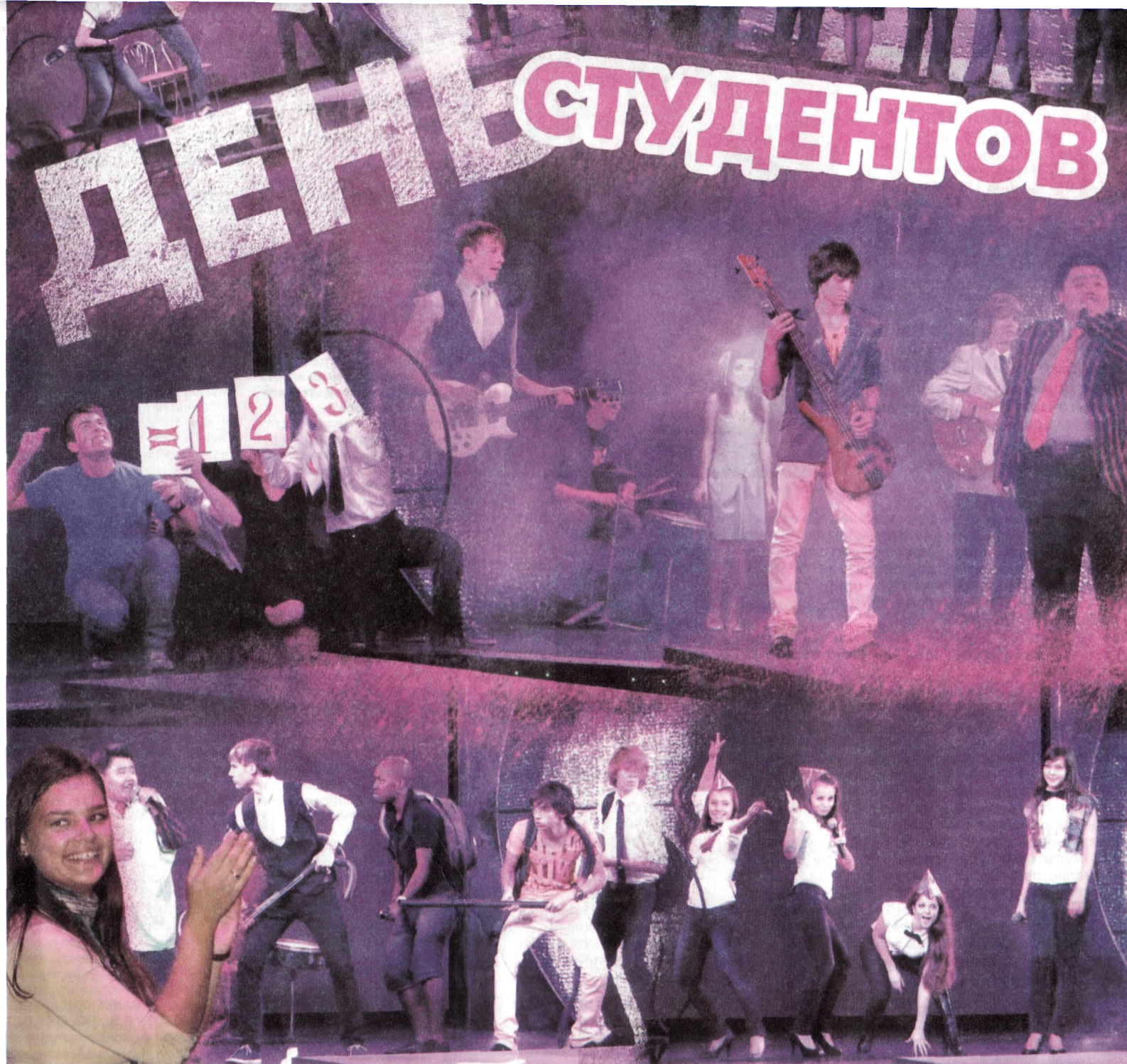
25 октября 2010 года в
ночном клубе «PALLADIUM»
состоялся традиционный

31-й конкурсный вечер
«Визитка первокурсника»,
приуроченный к 108-й годов-
щине Одесской национальной
академии пищевых технологий.

В праздничной программе
были представлены конкурс
рекламно-поздравительных
видеороликов на тему «Наш лю-
бимый факультет» и конкурсные
выступления факультетских
команд КВН с приветствием
на тему «Студенческие годы –
лучшие годы жизни», а также
номера студенческой художе-
ственной самодеятельности.

Концерт начался с прият-
ной церемонии награждения
победителей студенческого
конкурса «История моей ака-
демии» – по одному предста-
вителю от каждого факультета,
а так как ими оказались обя-
тельные девушки, то в подарок
они получили наборы замеча-
тельной косметики.

Любимую академию с
днем рождения поздравляли



Любимую академию с днем рождения поздравляли не только студенты, но и деканы факультетов, а также известные политики и артисты (в видеороликах) – звучали речи, песни, даже торжественные оды, не обошлось и без танцев и подарков!

Большую выдумку проявили команды всех факультетов. Колоссальную работу по подготовке выступлений провели деканаты и студклуб. Отдельно хочется поблагодарить деканов – замечательно, что в нашей академии факультеты возглавляют такие творческие, увлеченные, разносторонние и, безусловно, талантливые люди!

Гостей и участников ожидали приятные волнения, яркие впечатления, неожиданные открытия, а по окончании программы – награды и призы.

Впервые после долгого перерыва в 14 лет обладателем Кубка КВН ОНАПТ стала команда факультета Технологии и безопасности пищевых продуктов и экологического менеджмента (капитан – Михаил Василенко, гр. ТМ-41). ПОЗДРАВЛЯЕМ!

Приятным и очень необходимым подарком студенческому клубу ОНАПТ стал плазменный телевизор (32"), преподнесенный выпускниками академии, бывшими КВНщиками.

Логическим продолжением праздничной программы стала дискотека.

Все кто участвовал, присутствовал в качестве гостя, зрителя, получили незабываемые впечатления. Ведь права пословица – «лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать»!

Присоединяйтесь – и ваша жизнь станет ярче и интереснее!

Л.Д.ДМИТРЕНКО,
директор ЦО



Чемпионы ОНАПТ по КВН

2010-го года

От всей души поздравляем студентов факультета технологии и безопасности пищевых продуктов и экологического менеджмента, завоевавших кубок академии "КВН-2010"!



КУБОК — НАШ, И НАДОЛГО!

Кубок ОНАПТ по КВН наш факультет не завоевывал уже 14 лет, поэтому у нас было особенно сильное желание его получить, чтобы порадовать свой деканат и факультет в целом.

Больших усилий стоило создать и сплотить коллектив, чтобы образовалась

достойная, сплоченная и дружная команда. Все члены команды друг друга дополняли, поэтому не могу сказать, кто был лучше, кто хуже.

Кубок стал достойной наградой за вложенные нами силы, время, труд, нервы и бессонные ночи. Впрочем,

это пустяки, по сравнению с тем, чего мы добились.

Вот имена победителей: Гребенников Максим (ТМ-11); Ткачук Мария (ТМ-11); Ружина Леся (ТМ-11); Алания Анастасия (ТМ-11); Погорелая Катерина (ТМ-11); Шутько Олег (ТМ-13); Гидрович Виктория (ТМ-13); Гонсалес

Владислава (ТМ-13); Кручевская Катерина (ТМ-15).

Ну и подводя итог, мы хотели бы сказать, что всегда гордились нашим факультетом, а теперь и факультет может гордиться нами.

Ваш капитан команды
Михаил ВАСИЛЕНКО
(ТМ-41)



СТУДСОВЕТ

ГОРДИМСЯ СВОИМИ ДОСТИЖЕНИЯМИ!

Студенческий совет является общественным органом студенческого самоуправления в общежитиях и координирует деятельность старост комнат (блоков), организует работу по самообслуживанию общежитий, привлекает проживающих в нем к мероприятиям по улучшению жилищно-бытовых условий в общежитиях и на прилегающей территории.

22 октября 2010 года было проведено очередное открытое отчетно-перевыборное собрание общежития №4, в котором приняли участие практически все студенты и аспиранты, проживающие в нем.

На этом собрании выступила председатель студсовета общежития №4 Оксана Левенец с отчетом о проделанной работе за год. Она рассказала о том, что раз в месяц студенческий совет общежития собирался на свои заседания, на этих собраниях члены студсовета отчитывались за выполненную работу за месяц. Работа проводилась самая разнообразная:

- были проведены встречи со студентами первого курса, им были разъяснены правила внут-

- студенческий совет вместе с заведующей общежитием и с деканатом работал над картой поселения студентов на 2009/2010 учебный год.

- и многое-многое другое, ведь жизнь в общежитии столь многообразна.

В целом выступающая отметила, что коллектив студенческого совета общежития №4 проделал большую работу в 2009/2010 учебном году по обеспечению нормального функционирования общежития и дальнейшего развития студенческого самоуправления.

«Мы имеем право гордиться своими трудовыми результатами, а осознание наших достижений дает уверенность в лучшем будущем даже в такое непростое для нас время» - так завершила свое выступление Ксюша. Хотя она и передает свой пост другим студентам, но в дальнейшем, несомненно, будет помогать в организации различных мероприятий новому самоуправлению общежития.

Далее на собрании путем открытого голосования был выбран новый состав студенческого совета, в который теперь входят

2 декабря с 12.00 до 16.00 в конференц-зале Одесской национальной академии пищевых технологий состоится 12 «Ярмарка вакансий», на которой мы познакомим потенциальных работодателей с деятельностью академии – специализацией, уровнем подготовки, количеством выпускников и предоставим информацию выпускникам о вакансиях.

Наша академия известна своими традициями подготовки высококлассных специалистов для различных отраслей пищевой и зерноперерабатывающей промышленности.

ПРИГЛАШАЕМ к участию всех работодателей, заинтересованных в привлечении в свой штат талантливых и хорошо подготовленных специалистов, а также выпускников и будущих абитуриентов.

Начало регистрации в 10.00 на первом этаже главного корпуса академии.

Наш адрес: 65039, г.Одесса, ул. Канатная, 112, ОНАПТ корпус «А», каб. 141

Центр организации практической подготовки и содействия трудоустройству

Справки по тел.:
(048) 712-40-07
(048) 718-97-10

НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

ЕЩЕ ОДНА ГРАМОТА

Ежегодно в Киеве, в Национальном институте пищевых технологий проходит научная конференция молодых учёных, аспирантов и студентов «Научные достижения молодёжи – решение проблем питания человечества в 21 веке», в этом году – уже 76-я.

На ней рассматривают проблемы усовершенствования существующих и создания новых энерго- и ресурсосберегающих технологий для производства пищевых продуктов на основе современных физико-химических методов использования нетрадиционного сырья, обновлённого технологического и энергосберегающего оборудования; повышения эффективности работы предприятий, а также – научно-исследовательские работы студентов, основной целью выступления которых является повышение качества подготовки будущих специалистов пищевой промышленности. Мне и моему научному руководителю доценту Мельник И.В. представилась возможность участвовать в работе этой конференции.

После процедуры регистрации участников состоялись две увлекательные экскурсии: на 10-й хлебозавод

и на пивзавод «Оболонь».

На каждом заводе проводилась дегустация готовой продукции. Особенно по вкусу пришлась новая продукция 10-го хлебозавода.

Экскурсиями все студенты и преподаватели остались довольны, мы много фотографировались, общались, делились впечатлениями.

На второй день в рамках конференции были заслушаны и обсуждены более 1000 докладов в 22 секциях. Среди участников были не только представители украинских ВУЗов, но и студенты и преподаватели Пловдивского университета пищевых технологий (Болгария), Иранской Межрегиональной академии управления персоналом, Могилевского государственного университета продовольствия (Беларусь), Воронежской государственной технологической академии



(РФ). Мы тоже выступили в своей секции «Биотехнологии продуктов брожения, экстрактов и напитков» по теме «Новый подход к составлению композиций пряно-ароматического сырья в технологии красных вермутов». Мне был задан ряд вопросов, на которые я с удовольствием ответила.

Далее состоялось пленарное заседание, на котором лучшие работы, в том числе и наша, были отмечены грамотами. После вручения грамот оставалось ещё много свободного времени, которое мы плодотворно провели: познакомились с городом, посетили Киево-Печерскую Лавру, погуляли в центре столицы.

Участием в конференции мы остались довольны, и до сих пор находимся под впечатлением от прекрасного города Киева.

Юлия ЛЕОНТЬЕВА,
магистр кафедры
технологии виноделия

- были проведены встречи со студентами первого курса, им были разъяснены правила внутреннего распорядка в общежитии, ответственность студентов в случае их нарушения;
- регулярно проводились рейды для проверки санитарного состояния комнат и мест общего пользования;
- осуществлялся контроль за исполнением приказов ректора о запрете курения в общежитии;
- регулярно проводились субботники, на которых студенты убрали общежитие и прилегающую территорию;

открытого голосования был выбран новый состав студенческого совета, в который теперь входят следующие студенты:

- Перекрест Ю. (председатель студсовета)
- Лукова Е. (зам. председателя студсовета)
- Тупица В. (председатель оперотряда)
- Курята И. (секретарь)

Все присутствующие пожелали новому руководству самоуправления общежития № 4 успехов на этом нелегком поприще.

Юлия ПЕРЕКРЕСТ

ДОСВІД ВІКУ НЕ МАЄ

Що робить викладача майстром своєї справи? Яким він має бути, щоб його любили студенти і не пропускали лекцій?

Навіть маючи великий стаж викладацької роботи та досвід роботи за фахом, у питаннях педагогіки та психології ми просуваємось наче у п'ятьма, навпаки. Наші досягнення в цих напрямках формуються методом проб та помилок. Але чи так воно має бути?

Школу молодих викладачів 2009-2010 р. навчальних років насправді можна назвати школою педагогічної майстерності.

Кожного першого вересня ставимо собі питання: Як найкраще організувати та забезпечити передачу свого досвіду та досвіду, накопиченого сучасною наукою за конкретною навчальною дисципліною?

Саме на них і відповідає педагогіка, як галузь практичної діяльності та наукового знання. З огляду на це лекції професора, зав. кафедрою педагогіки Одеського державного національного університету ім. Ушинського Карпової Емми Едуардівни були для нас відповіддю на цілу низку запитань.

Як знайти взаєморозуміння зі студентами? Як знайти своє місце у викладацькому колективі?

Заняття керівника психологічного центру „Соляріс-Д“, к.п.н. Гайворонської Олени Миколаївни були направлені на вивчення основної проблематики співвідношень у колективі та давали відповіді на запитання:

- що заважає навчанню;
- природа конфлікту та як з нього вийти;
- правила поведінки „викладач-студент“;

- психо-геометричне тестування;
- різні типології позитивних та негативних людських якостей.

Заняття проводили у доброзичливій атмосфері шляхом дискусій, у яких ми або погоджувались, або заперечували ту чи іншу догму існуючих наукових підходів. Від такого дискусійного навчання отримувалася відповідний досвід, адже в кожного з нас була можливість висловити свою думку відносно методики викладання та виховання студентів. Кожний бажавчий міг розповісти про свій особистий підхід, який дозволяє зацікавити студентів під час занять та забезпечує сприйняття лекційного матеріалу. Саме в ході дискусій стало зрозуміло, що немає єдиного стандарту у методиці – кожен викладач має власний авторський підхід до викладання дисципліни. І ще ...з'ясувалося, що чим більший досвід роботи має викладач, тим цікавіше йому було брати участь у обговоренні тематики семінару, доводити свою точку зору, поповнюючи запаси власного досвіду.

Вивчаючи досвід метрів педагогіки та психології, стає зрозумілим, що немає межі досконалості, а набуті навички дають можливість стати не лише кращими фахівцями своєї справи, а в деякій мірі досвідченишими педагогами та психологами.

Ми щиро вдячні шановним Богдану Вікторовичу, Тетяні Володимирівні та Галині Йосипівні за заснування школи педагогічної майстерності, за тудидалогічність, з якою ви дивитесь у майбутнє надбання професійних та людських якостей викладачів академії.

ІВАНЧЕНКОВА Л.В.,
СКЛЯР Л.Б., ТКАЧУК Г.О.,
слухачі школи педагогічної
майстерності



Одеська національна академія харчових технологій
запрошує на навчання...

ТЕХНОЛОГ

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

Одеська національна академія харчових технологій на протязі 108 років готує спеціалістів для харчової та зернопереробної промисловості. На сьогодні це багатоступенева освіта – бакалавр-спеціаліст-магістр. У зв'язку з новими тенденціями на ринку труда керівництво академії доклало зусиль і було відкрито нові перспективні спеціальності: на базі факультету «Автоматизації, комп'ютерних систем та управління підприємством» з'явилася нова спеціальність – «Електромеханіка», на базі факультету «Технологічного обладнання та технічного сервісу» – «Машини та технології пакування» та на базі факультету «Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу» – «Готельно-ресторанна справа», на базі факультету «Менеджменту і маркетингу» – «Маркетинг». Як показали результати вступної компанії 2010 року – це було зроблено не даремно, нові спеціальності були дуже популярними. Зараз у Одеській національній академії харчових технологій функціонують сім факультетів та двадцять 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», «Маркетинг»;

3. ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИЦТВА

Спеціальності: «Технологія

рівня спеціаліста приймаються особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра.»

«На навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня магістра приймаються особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра або спеціаліста. Прийом на підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня магістра на основі здобутого освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста здійснюється за коштів фізичних (юридичних) осіб.

«ОНАХТ приймає на пер-

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають до ОНАХТ для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра, зараховуються бали сертифіката Українського центру оцінювання якості освіти, виданого у поточному році, з предметів, визначених Переліком конкурсних предметів у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти (вступних екзаменів). Табл.1.

Вступник допускається до участі у конкурсному відборі для зарахування на навчання, якщо кількість балів із загальноосвітніх предметів складає не менше 124.»

До участі у конкурсному відборі для вступу на навчання вступника, який подає сертифікат Українського центру оцінювання якості освіти, кількість балів якого з одного з непрофільних загальноосвітніх предметів, визначених правилами прийому до ОНАХТ, нижче 124 балів, за умови, якщо кількість балів з профільного загальноосвітнього предмета, зазначена у сертифікаті, становить не нижче 170 балів.

«Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра, враховується середній бал документа про повну загальну

середню освіту, який подає вступник, фіксується у випускному наказі підготовчих курсів та передається у приймальну комісію. Бали з профільного предмету обчислюються як середня підсумкова оцінка слухача за усі види контролю з профільного предмету.

«Особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра або спеціаліста за відповідним напрямом підготовки в поточному навчальному році або в попередні роки в ОНАХТ, або в іншому вищому навчальному закладі відповідного рівня акредитації незалежно від джерел фінансування та форм здобуття освіти, мають право брати участь у загальному конкурсі за освітньо-професійними програмами спеціаліста або магістра.

«Зараховуються поза конкурсом відповідно до конкурсних балів вступника:

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

- діти-сироти та діти, позбавлені батьківського піклування, а також особи з їх числа віком від 18 до 23 років відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 05.04.94 № 226

престижності шахтарської праці» надане таке право;

- діти, чий батьки загинули або стали інвалідами на вугледобувних підприємствах, при вступі на навчання за гірничими спеціальностями відповідно до Указу Президента України від 19.05.99 № 524 «Про державну допомогу дітям, які вчаться за гірничими спеціальностями і чий батьки загинули або стали інвалідами на вугледобувних підприємствах»;

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

- члени сімей шахтарів та гірничорятувальників, які загинули внаслідок аварії на орендному підприємстві «Шахта імені О.Ф. Засядька» (постанова Кабінету Міністрів України від 09.01.2008 № 6).

ОНАХТ має п'ять гуртожитків, які знаходяться у мальовничій частині міста у безпосередній близькості від

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ
И ТЕХНИЧЕСКОГО
СЕРВИСА

Девиз:

Технический сервис
– гарантия
надежности машин!



Факультет готує бакалаврів по направленію инженерная механика, специалистов и магистров по специальности «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств». Підготовка проводиться по деневній і заочній формам обучения по следующим направлениям:

- оборудование для хранения и переработки зерна;
- оборудование хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств.
- оборудование пищевых производств;
- оборудование для переработки рыбы и морепродуктов.

Факультет насчитывает более 600 студентов и около 100 преподавателей.

ХЛІБОПРОДУКТИ 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, консервування і переробки плодів та овочів», «Технологія зберігання, консервування і переробки риби і морепродуктів»;

5. ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ І БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ

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

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

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

7. ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ТА ТЕХНІЧНОГО СЕРВІСУ

Спеціальності: «Обладнання переробних і харчових виробництв», «Машини та технології пакування».

Прийом документів від абітурієнтів, конкурс сертифікатів та зарахування проводиться згідно з Правилами прийому до ОНАХТ у 2011 році, які набули чинності після їх погодження з МОН України.

Для надання більш точної інформації наведемо цитати з Правил прийому до ОНАХТ у 2011 році, які дають відповідь на більшість питань випускників шкіл, тобто наших, сподіваємось, майбутніх абітурієнтів та їх батьків.

«На навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня „бакалавр“ приймаються особи з повною загальною середньою освітою.»

«На навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного

спеціаліста здійснюється за коштами фізичних (юридичних) осіб.

«ОНАХТ приймає на перший (зі скороченням терміном навчання) або другий (третій) курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) осіб, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста, на визначену кількість місць для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра за умови вступу на споріднений напрям підготовки».

«Прийом заяв і документів на навчання вступників на основі повної загальної середньої освіти проводиться з 1 липня по 31 липня на денну форму навчання, для осіб, які подають документи для навчання без відриву від виробництва з 10 липня по 8 серпня.»

«Вступники особисто подають заяву про вступ до ОНАХТ, у якій вказують напрям підготовки (у разі вступу на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра) або спеціальність (у разі вступу на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, магістра) та форму навчання.»

«До заяви вступник додає: - документ державного зразка про раніше здобутий освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень, на основі якого здійснюється вступ, і додаток до нього, за особистим вибором оригінали або копії;

- сертифікат (сертифікати) Українського центру оцінювання якості освіти (для вступників на основі повної загальної середньої освіти), за особистим вибором оригінали або копії; - медичну довідку за формою 086-о або її копію; - шість кольорових фотокарток розміром 3 x 4 см.

«Інші документи або їх копії подаються вступником, якщо це викликано особливими умовами зарахування за відповідними напрямами підготовки (спеціальностями), установленими законодавством, у строки, визначені для прийому документів.»

«Вступники мають право подавати сертифікати чи їх дублікати Українського центру оцінювання якості освіти, видані у 2008, або 2009, або 2010, або 2011 роках.»

«Особи, які здобули повну загальну середню освіту у 2007 році і раніше, подають документи, що підтверджують їх право брати участь у конкурсі за результатами зовнішнього незалежного оцінювання або за результатами вступних екзаменів з конкурсних предметів у вищому навчальному закладі за їх вибором.»

пакують для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра, враховується середній бал документа про повну загальну середню освіту.»

«Особам з числа професійно орієнтованої молоді, які в рік вступу закінчили підготовчі курси ОНАХТ, для вступу на основі повної загальної середньої освіти до цього вищого навчального закладу для навчання на природничо-математичних та інженерно-технічних напрямах підготовки (спеціальностях) при вступі на відповідний напрям підготовки (спеціальності) даного вищого навчального закладу додається до 20 балів за результатами підсумкової атестації.»

«Додаткові бали визначаються Методичною комісією навчально-наукового центру до вузівської підготовки ОНАХТ,

від 18 до 23 років відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 05.04.94 № 226 «Про поліпшення виховання, навчання, соціального захисту та матеріального забезпечення дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування» (зі змінами);

- інваліди I та II груп та діти-інваліди віком до 18 років, яким не протипоказане навчання за обраним напрямом (спеціальністю), відповідно до Закону України «Про основи соціальної захищеності інвалідів в Україні»;

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

- особи, яким відповідно до Закону України «Про підвищення

життів, які знаходяться у мальовничій частині міста у безпосередній близькості від залізничного вокзалу та крупних транспортних артерій, поблизу від учбових корпусів академії. Час переміщення від гуртожитків до учбових корпусів складає 5-7 хвилин. Гуртожитки облаштовані всім необхідним для ефективної праці та відпочинку. Проведені лінії сучасних комунікацій.

Шановні абітурієнти, будь ласка, слідкуйте за можливими змінами у Правилах прийому до ВНЗ України. Приймальна комісія ОНАХТ, в свою чергу, обов'язково буде інформувати вас про зміни та доповнення на сторінках інформаційних видань.

**Поварова Н.М.,
відповідальний
секретар
приймальної комісії**

ТАБЛИЦЯ 1

Напрями підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра		Перелік конкурсних предметів (вступних екзаменів, творчих конкурсів)	Статус предмету
Назва	Код		
Економіка підприємства	6.030504	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Історія України або географія	Профільний Непрофільний
Облік і аудит	6.030509	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Історія України або географія	Профільний Непрофільний
Товарознавство і торговельне підприємництво	6.030510	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Хімія або географія	Профільний Непрофільний
Менеджмент	6.030601	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Іноземна мова або географія	Профільний Непрофільний
Маркетинг	6.030507	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Історія України або географія	Профільний Непрофільний
Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природо-користування	6.040106	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Хімія або географія	Профільний Непрофільний
Харчові технології та інженерія	6.051701	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Фізика або хімія	Профільний Непрофільний
Готельно-ресторанна справа	6.140101	1. Українська мова та література 2. Іноземна мова 3. Історія України або географія	Профільний Непрофільний
Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології	6.050202	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Фізика або іноземна мова	Профільний Непрофільний
Електромеханіка	6.050702	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Фізика або хімія	Профільний Непрофільний
Інженерна механіка	6.050502	1. Українська мова та література 2. Математика 3. Фізика або хімія	Профільний Непрофільний

оборудування для переробки риби і морепродуктів.

Факультет насчитує більше 600 студентів і около 100 преподавателей, в том числе 16 докторов наук и профессоров, и объединяет 5 кафедр: технологического оборудования зерновых производств; технологического оборудования пищевых производств; механики и инженерной графики; физики и материаловедения; философии, социологии и права.

Учебно, производственную, преддипломную практики студенты факультета проходят на ведущих предприятиях промышленности города и многих других предприятиях Украины.

Молодые специалисты направляются на работу в научно-исследовательские и проектно-технологические бюро, на машиностроительные и ремонтно-механические заводы, в монтажно-наладочные организации и на действующие предприятия пищевой промышленности и хлебопродуктов. Инженеры механики занимают ведущие места на элеваторах и хлебоприемных предприятиях, мельничных, крупяных и комбикормовых заводах, макаронных, пищевкусовых и кондитерских фабриках, хлебозаводах, молочных заводах, маслозаводах, мясокомбинатах, рыбоперерабатывающих предприятиях и консервных комбинатах, винодельческих предприятиях, пищеконбинатах и фабриках продовольственных товаров независимо от формы организации производства.

Подготовка специалистов осуществляется на основе государственного заказа, а также по договорам с предприятиями, учреждениями и физическими лицами по индивидуальным планам, адаптированным применительно к предстоящим местам работы и предполагаемым должностям выпускников.

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

Учебные планы предусматривают подготовку специалистов широкого профиля, изучение комплекса гуманитарных, фундаментальных, общетехнических и специальных дисциплин, формирующих активную гражданскую позицию и высокий профессиональный уровень.

На нашем факультете большое внимание уделяется развитию творческих способностей, инициативе и самостоятельности студентов, привлечение их к научно-исследовательской, проектно-конструкторской деятельности и управлению работой академии. По результатам исследований и разработок студенты публикуют научные статьи, подают заявки на изобретение, более 250 человек регулярно выступают с докладами на конференциях.

А.В.УЛЬЯНИЦКИЙ, декан

ФАКУЛЬТЕТИ НАШОЇ АКАДЕМІЇ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

*Современному бизнесу –
эффективный менеджмент!!!*



Современные рыночные условия, высокий динамизм изменений в конкурентной среде, новые методы ведения бизнеса и повышенные требования к качеству продукции, связанные со вступлением Украины в ВТО, обуславливают необходимость подготовки высококвалифицированных специалистов в области менеджмента, маркетинга и товароведения. В связи с этим создание нового Факультета Менеджмента и Маркетинга на базе факультета экономики, менеджмента и бизнеса приобретает особую актуальность.

Факультет готовит бакалавров, специалистов, магистров дневной и заочной форм обучения по специальностям:

- ! «Товароведение и коммерческая деятельность»;
- ! «Товароведение и экспертиза в таможенном деле»;
- ! «Маркетинг»;
- ! «Менеджмент организаций»;
- ! «Специализации «Логистика», «Менеджмент отеля-ресторанного хозяйства»».

В состав факультета менеджмента и маркетинга ОНАПТ входят четыре кафедры:

- менеджмента и финансов (зав. каф. – докт. экон. наук, проф. Харьковский Д. Ф.);
- маркетинга и логистики (зав. каф. – канд. экон. наук, доц. Савенко И. И.);
- товароведения и экспертизы товаров (зав. каф. – докт. техн. наук, проф. Г. Ф. Козлов);
- иностранных языков (зав. каф. – канд. филол. наук, доц. Зукрина Л. Б.).

На кафедрах менеджмента и финансов и маркетинга и логистики осуществляется подготовка студентов по специальности «Менеджмент организаций», а

кетологами, разрабатывать рекламные кампании, PR-акции, мероприятия по продвижению товаров и услуг, ценовую политику компании, исследовать рынок, создавать и выводить на рынок новые бренды и торговые марки, формировать и реализовывать маркетинговые планы и программы.

Кафедра товароведения и экспертизы 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, формирования ассортимента, экспертизы, сертификации, кодирования и идентификации, конкурентоспособности товаров. Востребованность специалистов данного направления чувствуется в управлении по делам защиты прав потребителей, торгово-промышленные палаты, сети супермаркетов и товарных бирж.

Специальность «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» обеспечивает подготовку товароведов-экспертов таможенных служб высшей квалификации, основными задачами которых является защита экономических интересов Украины в различных сферах внешнеэкономической деятельности, контроль экспортно-импортных операций, борьба с контрабандой и

ФАКУЛЬТЕТ «ТЕХНОЛОГІЇ І БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ»

Факультет Технології і безпеки харчових продуктів та екологічного менеджменту готує бакалаврів, спеціалістів і магістрів за денною та заочною формами навчання з напрямів:

1. «Харчові технології та інженерія» за професійним спрямуванням «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» «Технологія жирів та жирозамінників» «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» (Спеціалізації: «Технологія морозива», «Технологія молочних продуктів спеціального призначення», «Технологія вершкового масла, жирів та жирозамінників»)

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

(Спеціалізації: «Екологія харчової промисловості», «Екологічний менеджмент та аудит»).

Всі спеціальності акредитовані за IV найвищим рівнем, що дозволяє нам бути впевненими у попиту на випускників щодо подальшого працевлаштування.

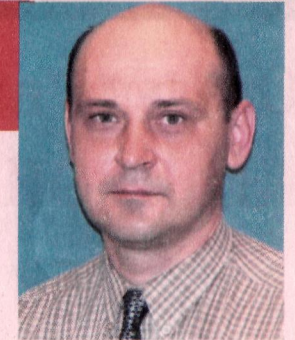
Факультет вже понад 40 років є школою фахівців високої кваліфікації. Це потужний підрозділ ОНАХТ, який за роки існування підготував декілька тисяч спеціалістів у галузі переробки м'яса, молока і екологічних питань.

Факультет має у складі п'ять кафедр, з яких три випускові. Понад

Андріївна зробили значний внесок у розвиток ринку молочних продуктів, в т.ч. у розробку та впровадження у виробництво технологій молочних продуктів функціонального та спеціального призначення. Завдяки їх науковій та практичній роботі в Україні виробництво молочних продуктів відповідає світовому рівню.

Кафедра укомплектована міні-лінією для виробництва питного молока, кисломолочних напоїв, сметани та кисломолочного сиру, пілотними установками для виробництва кисломолочних напоїв, твердих, м'яких, плавлених, кисломолочних сирів, згущених та сухих молочних консервів, вершкового масла, продукції масло-жирової галузі.

За останні 10 років кафедра поширила науково-технічне співробітництво з рядом провідних фірм та вищих навчальних закладів харчового профілю Східної та Західної Європи. Партнерами такого співробітництва є: Вармінсько-Мазурський університет харчових технологій (Польща), Опольський університет (Польща), Пловдивський університет харчових технологій (Болгарія), «Пармалат» (Італія), «Христіан Хансен» (Данія), «Альче Мофін Груп» (Італія), «Тетра Пак» (Швеція), «Суперіор» (Польща), «Агро-Ханса» (Польща), «Обрам Дейрі» (Польща), «Вздухотехніка» (Словачія), «Нутрітек» (Росія), «Мілфор» (Польща), ВАР «Вілмарк Україна СНГ» (Сінгапур).



пов'язаний з розробкою основ отримання основ отримання м'ясних продуктів нового покоління, які дозволяють суттєво покращити структуру харчування населення України.

Випускники кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів користуються підвищеним попитом на підприємствах м'ясної галузі та забезпечують потребу у фахівцях високого рівня. Так, у 2010 році потреба у фахівцях за замовленнями м'ясопереробних підприємств складала більше 40 осіб.

Кафедра екології харчових продуктів та виробництва

Харчові продукти є основою існування людини і безпосередньо впливають на здоров'я нації, тому основну увагу необхідно приділяти безпеці та екологічній чистоті цих виробів, що можна реалізувати тільки при безпосередній участі висококваліфікованих фахівців з базою знань не тільки загально-екологічного напрямку, але й знаннями у галузі виробництва і аналізу харчових продуктів, відповідних обладнання і технологій, економічного використання сировини і енергії, переробки і знешкодження

сов і маркетинг» та «Логистика» вважається підготовкою студентів по спеціальності «Менеджмент організацій», а також по спеціалізаціям «Логистика» і «Менеджмент в гостинично-ресторанному бізнесі», де навчають ефективному управлінню, визначенню текущих і стратегических цілей підприємства, его подразделений. Основной чертой менеджера является умение работать в команде, для чего необходимо понимать мотивы людей в совершении определенных шагов, определять ответственность и полномочия каждого. Менеджер – это руководитель любого уровня: от начальника цеха до руководителя предприятия. В экономически развитых странах лишь наличие образования менеджера позволяет работать на руководящих должностях.

Специализация «Логистика» предусматривает обучение эффективному управлению всеми видами потоков на предприятии – от материальных и финансовых до информационных и трудовых – с целью оптимизации издержек производства. Логистика призвана экономить время, продукцию, деньги, площади, оборудование. Менеджер-логист разрабатывает оптимальные управленческие решения для достижения конкурентного преимущества – низких издержек производства, а также определяет наиболее эффективные пути развития предприятия в перспективе.

Специализация «Менеджмент в гостинично-ресторанном бизнесе» позволяет изучить сложную и многофункциональную структуру туристического бизнеса. Выпускник ОНАПТ данного профиля умеет эффективно управлять отелем (рестораном) либо одним из направлений его бизнеса, определять его стратегические цели, создавать высокотехнологичный отельный продукт, ориентированный на потребителя, таким образом способствуя развитию рекреации Южного региона и Украины в целом, поднимая имидж и общую конкурентоспособность нашей страны в мире.

Сегодня любая отрасль нуждается в специалистах, умеющих максимизировать прибыль, усовершенствовать ассортиментный ряд продукции, наладить связи с партнерами, выйти на новые рынки. В условиях рыночной экономики одним из важных элементов эффективного хозяйствования есть маркетинг. Специалисты такого уровня планируют готовить на кафедре маркетинга и логистики, где на протяжении ряда лет успешно выполняются научно-исследовательские и дипломные работы по направлениям маркетинговой деятельности пищевых предприятий.

Специальность «Маркетинг» открывает перед современным специалистом широкие горизонты новейшей экономики: выпускники могут работать на пищевых и других предприятиях, в медиа-холдингах, консалтинговых фирмах директорами по маркетингу, мар-

кетами в сферах внешнеэкономической деятельности, контроль экспортно-импортных операций, борьба с контрабандой и нарушениями таможенных правил, экспортно-импортных товаров, пересекающих государственную границу.

Благодаря высококвалифицированному профессорско-преподавательскому составу, материально-технической базе и применению инновационных методов обучения на факультете готовят специалистов с высоким уровнем знаний, которые быстро адаптируются к условиям деятельности организаций, формулируют цели, определяют задачи, не боятся ответственности, способны самостоятельно принимать управленческие решения.

Студенты факультета на протяжении 5-ти лет обучения, знакомясь с работой менеджеров всех уровней, проходят практику и стажировку, а по окончании академии (либо уже на старших курсах) трудоустраиваются на ведущих предприятиях Украины. Наши выпускники сегодня занимают управленческие должности в различных сферах – от пищевой и сферы услуг до органов государственного управления, налоговых органов и банков, что подтверждает высокое качество знаний и практических навыков, получаемых в академии.

Высокий уровень преподавания, сочетание знаний по менеджменту со знаниями технологий выгодно отличает наших выпускников от остальных, позволяет им быть более востребованными и конкурентоспособными на рынке труда.

Большое внимание на кафедрах факультета уделяется научно-исследовательской работе студентов, способствующей развитию их творческого мышления. Студенты достойно представляют академию на всеукраинских и международных олимпиадах, конкурсах, научных конференциях. Высокий уровень подготовки подтверждается множеством наград, грамот и дипломов.

Учебный процесс неразрывно связан 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 самостоятельности и спортивных мероприятиях всех уровней.

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

И. АГЕЕВА, декан

Факультет має у складі п'ять кафедр, з яких три випускові. Понад 70 викладачів кафедр прикладають великі зусилля у справі виховання молоді і навчання її майбутньої професії.

Глибокі знання, професійні навички, порядність, людяність, вихованість – ось риси випускників факультету, які дозволяють їм непогано влаштуватися у житті, мати авторитет і досягати керівних посад не тільки на підприємствах, але й у галузях.

Навчальний процес, дозволяючи спорт, художню самодіяльність і багато багато іншого супроводжують наших студентів протягом п'яти років. Кожен студент має можливість спробувати себе у художній творчості. Факультет має всі умови для занять спортом. У розпорядженні студентів спорткомплекс зі спортивними залами і басейном, розташований неподалік від учбових корпусів і гуртожитків.

Кафедра технології молока та сушіння харчових продуктів – профільна кафедра, яка першою в Україні почала підготовку спеціалістів зі спеціальності «Технологія молока та молочних продуктів» з 1953 року.

Професорсько-викладацький склад кафедри представлений докторами та кандидатами технічних наук. Викладачі кафедри мають високий професійний рівень знань, великий досвід викладацької роботи та тісні зв'язки з передовими підприємствами молокопереробної галузі. Кафедра ТМ та СХП є членом Спілки молочних підприємств України, яка об'єднує понад 80 молокопереробних підприємств, та членом Асоціації українських виробників «Морозиво та заморожені продукти», яка об'єднує більшість підприємств України, що спеціалізуються на виробництві морозива, заморожених продуктів та напівфабрикатів.

Д-р техн. наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, Академік Української академії аграрних наук Чагаровський Олександр Петрович та д-р техн. наук, доцент Дідух Наталія

питань. «Слов'янка», «Нутрітек» (Росія), «Мілфор» (Польща), ВАР «Вілмарк Україна СНГ» (Сінгапур).

Практична підготовка студентів та стажування викладачів кафедри технології молока та сушіння харчових продуктів проводиться на базових молокопереробних підприємствах, які є лідерами у галузі, в т.ч., ТОВ «Данон Дніпро», ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», ТОВ «Еліт», ВАР «Комбінат Придніпровський», ЗАТ «Тульчинський масложивовий завод», ВАР «Крижопільський сирзавод», ВАР «Веселинівський завод СЗМ», ЗАТ «Звенигородський сиробирний комбінат» тощо. За результатами практичної підготовки більшість студентів отримують запрошення на працевлаштування.

Протягом 35 років **кафедра технології м'яса та м'ясних продуктів** ОНАХТ випускає фахівців м'ясної галузі, хоча її історія починається з 50-тих років минулого століття, коли підготовку технологів здійснювали на базі Академії Холоду.

Із самого початку існування було підготовлено більше 2000 спеціалістів, в тому числі більше 100 з-за кордону.

Велика кількість випускників в наш час займають керівні посади більшості підприємств галузі України та плідно співпрацюють з кафедрою у сфері організації практичної підготовки майбутніх фахівців.

Інтерес виробників до підготовки випускників кафедри настільки великий, що на кафедрі склалися тісні зв'язки з керівництвом підприємств та народилися цілі династії (Гордєєви, Бондаренко, Попадичі, Гарбузи, Логвиненко).

У підготовці студентів приймають участь фахівці-виробничники, професори і доценти, які постійно підвищують свою кваліфікацію, проходячи стажування на провідних вітчизняних та закордонних підприємствах (АТЗТ «Миронівський хлібопродукт», ТМ «Левада», «BEK-KA», Глобінський м'ясокомбінат, торгівлі мережі «Таврія В», «Метро», «Фоззі-Груп», «Billa»).

Очолює кафедру д.т.н., професор, Заслужений діяч науки та техніки України, Лауреат Державної премії Віннікова Л.Г.

Науковий напрям кафедр

обладнання і технології, економічного використання сировини і енергії, переробки і знешкодження відходів, захисту довкілля.

Ефективне вирішення зазначених проблем гальмується через відсутність кадрів високої кваліфікації екологічного профілю зі знаннями специфіки харчової галузі, яка докорінно відрізняється від інших галузей господарської діяльності.

Фахівці, яких готує ОНАХТ, мають специфічні знання та навички, які в більшій мірі, ніж випускники інших ВНЗ, адаптують їх до потреб харчової промисловості. Висококваліфіковані викладачі харчового профілю, наявність спеціалізованих аудиторій, лабораторій, обладнання, відповідних навчальних планів, що враховують специфіку харчових виробництв є запорукою проведення навчального процесу на високому рівні у відповідності до кваліфікації бакалаврів, спеціалістів, магістрів.

Випускники екологи ОНАХТ можуть ефективно забезпечити:

- здійснення соціально-орієнтованої політики у галузі екології харчової промисловості;

- розробку альтернативних рішень, які б забезпечили збереження екологічного стану виробництва та охорони довкілля;

- планування контролю якості і безпеки продовольчої сировини, готової продукції та технологічних процесів;

- розробку та втілення планів екологізації харчового виробництва підвищення рівня знань працівників у галузі екології;

- аналіз сучасних досягнень науки і техніки та розробку пропозицій з удосконалення харчових технологій.

Потребу у фахівцях з «Екології та охорони навколишнього середовища» зі спеціалізацією «Екологія харчової промисловості» різних освітньо-кваліфікаційних рівнів мають обласні і міські адміністрації, підприємства харчового профілю, інші організації та установи, про що свідчать листи на підтримку щодо необхідності випуску бакалаврів, спеціалістів та магістрів відповідного напрямку і спеціалізації.

С.БОНДАР

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 ПК входят:

- отделение последипломного образования (ПДО);
- факультет повышения квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности (ПК).

Последипломное образование создает условия для непрерывности и преемственности образования и становится

ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Національна освіта за європейськими стандартами

Факультет 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

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

21

В 21 сторіччя створена нова галузь харчової промисловості – індустрія здорового харчування, формування і розвиток якої є завданням і життєвою позицією наших випускників – технологів харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення. За висловом цілителя давнини Гіппократа, ліками повинні бути харчові продукти, а харчування повин-

ня і харчування спеціальних контингентів населення (дітей, спортсменів, туристів) потребує спеціалістів високої кваліфікації, і саме таким ви-могам відповідають 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 послуг у ресторанному господарстві.

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 розвиток якої є завданням і життєвою позицією наших випускників – технологів харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення. За висловом цілителя давнини Гіппократа, ліками повинні бути харчові продукти, а харчування повин-

ня і харчування спеціальних контингентів населення (дітей, спортсменів, туристів) потребує спеціалістів високої кваліфікації, і саме таким ви-могам відповідають 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 послуг у ресторанному господарстві.



України, зокрема «Іллічівський завод крабових паличок», «Еліт - Одеса», «Антарктика», а також на рибних підприємствах Росії, США (Аляска), Канади.

Шлях в Європу – спеціальність «Технологія бродильних виробництв і виноробства»

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

Як в будь-якому мистецтві, майстри-винобери творять свої шедеври – шедеври мистецтва виноробства, якими насолоджуються справжні поціновувачі прекрасного.

Оволодіти мистецтвом виноробства можна навчаючись на факультеті ІТХРС. Випускова кафедра налагоджує співробітництво з зарубіжними фірмами з питань вдосконалення технології солоду 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

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 профорієнтації займається:

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

Довузівська підготовка є необхідною складовою для успішного повторення, а часом, 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, фізику, історію України, географію, короткий курс введення в спеціальність. Враховуючи сучасні методи та рекомендації

Последипломное образование создает условия для непрерывности и преемственности образования и становится все более востребованным.

Высококвалифицированные преподаватели, использующие современные методики и технологии обучения в соединении с 40-летним опытом академии в повышении квалификации и переподготовке специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности помогут всем желающим получить второе высшее образование или повысить уровень квалификации по всем лицензированным техническим и экономическим специальностям академии.

В отделение ПДО института для получения второго высшего образования принимаются лица, имеющие высшее образование, а также студенты пятого курса дневной формы обучения. Зачисление студентов осуществляется по результатам собеседования. Срок обучения составляет 2-3 года в зависимости от базового образования, специальности и формы обучения; возможно обучение по индивидуальному плану. Получение второго высшего образования осуществляется на условиях полной компенсации академией расходов на обучение студента. Контракт на обучение заключается как с юридическими, так и физическими лицами. Студенты, зачисленные в отделение 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 и 18 дней. 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 второго образования и повышения 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.

збільшується на 3...5 %, а товарообіг підприємств ресторанного господарства – на 8 %. Розвинені країни світу (Франція, Іспанія, Греція тощо) 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 фахівцях зумовила доцільність відкриття у Одеській національній академії харчових технологій на факультеті Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу напрямку підготовки 6.140101 «**Готельно-ресторанна справа**», підготовка яких буде адаптована до потреб як Південного регіону, так і інших регіонів України. Випускники можуть працювати 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 харчуван-

ня, ліками повинні бути харчові продукти, а харчування повинні мати лікувальний ефект. Як це зробити? Яке харчування є дійсно корисним для здоров'я? Що потрібно споживати, щоб ваше життя було довгим і щасливим? Які і як потрібно виробляти продукти на сучасних підприємствах? Навісі питання ви знайдете відповідь, освоївши спеціальність «**Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення**».

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

Актуальність нашої 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, розроблених напівфабрикатів, в'ялених і кулінарних рибних продуктів, консервів, пресервів, швидкозаморожених готових страв. Ці продукти виробляють на рибопромислових і переробних суднах морського флоту, а також в берегових умовах з риби, виловленої як в морях і океанах, так і в внутрішніх водоймищах. Студенти проходять виробничу практику на підприємствах

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

У вільний час студенти цікаво проводять своє дозвілля. Щорічно проводяться спартакиади між факультетами з різних видів спорту. Весною і восени проводяться походи до моря по Трасі здоров'я, де влаштовуються змагання «козацькі розваги»: перетягування канату, футбол тощо.

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 спеціалісти;
- талановиті особистості і гарні добрі люди.

Жити яскраво – значить жити з ІТХРС.

О.ДИШКАНТЮК, декан

мову і літературу, хімію, фізику, історію, географію, короткий курс введення в спеціальність. Враховуючи сучасні методи та рекомендації психогенетики, з 2009 року у програму курсів введено курс риторики та психології ефективних комунікацій.

З позицій 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 помилки на основному тестуванні.

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

Програми підготовки розраховані на середньостатистичного слухача. При формуванні малоконтактних 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:

- набір - 29 тижнів - з жовтня поточного року,
- набір - 19 тижнів - з грудня,
- набір - 12 тижнів - з лютого,
- 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 тестуванням. Під час сесії слухачі проживають у студентських гуртожитках. Слухачі курсів запрошуються на дні кафедр академії та інші профорієнтаційні заходи, що дозволяє їм зорієнтуватися у виборі майбутньої професії, можуть користуватися бібліотечним фондом за спеціальним посвідченням 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 (додається до 20 балів до суми загального рейтингу).

Зарахування до нашого навчального закладу відбувається за конкурсом сертифікатів зовнішнього тестування з української мови та літератури, математики (обов'язкові) та третього (історії України, географії, біології, іноземної мови, хімії, фізики) за вибором у залежності від напрямку підготовки.

О.О. КИЛИМЕНЧУК,
директор ННЦДП, к.т.н., доцент

ФАКУЛЬТЕТИ НАШОЇ АКАДЕМІЇ

«АВТОМАТИЗАЦИИ, КОМПЬЮТЕРНЫХ СИСТЕМ И УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВОМ» (АКС И УП)

ЛОЗУНГ: «Автоматизация технологических и электрических систем – путь в будущее!»



Факультет «Автоматизации, компьютерных систем и управления предпринимательством» (АКС и УП) готовит бакалавров, специалистов и магистров по следующим направлениям подготовки:

- «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии»

- (специальность «Автоматизированное управление технологическими процессами» со специализацией «Автоматизированное управление предпринимательством»);

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

Сегодня, в непростой для промышленных предприятий период, автоматизация технологических процессов, внедрение современных электромеханических систем и компью-

теризации производственной практики после третьего курса, усиливается акцент на прикладную направленность получаемых знаний. Каждый студент получает задание – объект автоматизации. В последующих курсовых работах и дипломном проекте для этого объекта студенты проводят все этапы разработки АСУ ТП, включая программное обеспечение для контроллеров и компьютера, на базе которого организуется автоматизированное рабочее место (АРМ) оператора-технолога, производят монтаж и наладку современных контроллеров, использующихся на производственных предприятиях, поверку и наладку измерительных приборов, расчет регулирующих органов и т.д. Моделирование АСУ ТП производится в среде имитационного программирования MATLAB. Разработка АРМ оператора-технолога осуществляется в SCADA-системах GENIE и TRACE MODE, где разработа-

ния предприятий и учреждений, а также развития информационных технологий. К этим задачам относится и создание автоматизированных рабочих мест (АРМ) «управленца» различных направлений и уровней, и разработка соответствующих автоматизированных систем управления (АСУ). Все эти задачи, бесспорно, относятся непосредственно к задачам автоматизации, т. е. полной или частичной замены труда человека работой машин, однако объекты управления в вышеперечисленных системах весьма специфичны. По этой причине специалист «автоматчик», решающий подобные проблемы, должен быть 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

технических 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 не-



ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБНИЦТВ

Девіз:
Хочеш бути
успішним,
стань ним!

Факультет технології хлібопродуктів і кондитерських виробництв

Факультет технології хлібопродуктів і кондитерських виробництв відноситься до найстаріших в академії. Його історія розпочинається з 1902 року, коли в Одесі була заснована школа мукомелів, 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 харчо 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 більше 1000 студентів, з яких більше 650 навчаються за денною формою навчання. До складу факультету входять п'ять кафедр, чотири з яких є випусковими.

Сьогодні в Україні щорічно вирощується 35-50 млн. тонн зерна, яке повинно бути надійно збережене. Значна частина зерна і насіння експортується (8-20 млн. тонн щорічно), інше переробляється в Україні. Таким чином, основними замовниками спеціалістів у факультеті є підприємства галузі харчової і переробної промисловості,

временных электромеханических систем и компьютеризация производства становятся важнейшими факторами повышения производительности труда и улучшения качества продукции. Наш факультет самый «молодой» (он организован в 1992 году как факультет «Автоматизации технологических процессов», а нынешнее название с 2008 года). Кафедра автоматизации производственных процессов (АПП) – одна из ведущих и «старейших» в СНГ среди аналогичных кафедр вузов технологического направления. Ее история начинается с 1948 года.

Каждому студенту мы предоставляем возможность: обучаться в современных аудиториях, оснащенных новейшим оборудованием и компьютерной техникой; использовать информацию, которая в доступной форме изложена в методических указаниях, в том числе в электронном виде.

Учебные планы по направлению «Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии» насыщены дисциплинами по изучению всех аспектов создания автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) на основе современных компьютерных технологий. На первых двух общеобразовательных курсах студенты интенсивно изучают компьютерную технику, операционные системы и среды, разнообразные программные приложения (MS Word, MS Excel, MS Access, компьютерный перевод текстов и т. п.). Большое внимание уделяется освоению языков программирования: Assembler, C++, Pascal, Delphi, Visual

в SCADA-системах GENIE и TRACE MODE, где разрабатывается виртуальный щит управления объектом автоматизации. Полученные навыки студенты проявляют на госэкзамене на четвертом курсе, состоящем из теоретической и практической частей. На пятом курсе студенты выбирают тему дипломного проекта (работы). Они могут далее исследовать полученный в ходе 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 производства. 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 обе-

ленности 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 моделировать работу современных систем управления и автоматизации электроприводов, в которых предусматривается использование микропроцессорной техники и микроконтроллеров, программирование их на языках высокого и низкого уровня 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 практи-

и компьютерных 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 дело-производство.

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

щорічно, інше переробляється в Україні. Таким чином, основними замовниками спеціалістів у фармацевтичній, підприємства галузі харчової і переробної промисловості, які в першу чергу гарантують продовольчу безпеку в Україні, і крім цього якість продуктів першої необхідності.

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

Сучасні галузеві підприємства являють собою висококомеканізовані і автоматизовані комплекси, ефективне управління якими можуть здійснювати фахівці з глибокими і різносторонніми знаннями. Факультет якраз і готує таких фахівців.

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

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

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

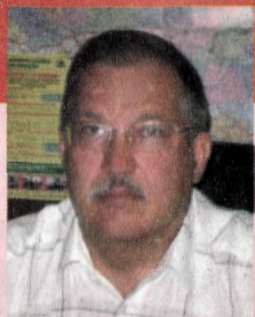
Важливе місце в навчальному процесі посідає виробнича практика, яка проводиться на кращих галузевих підприємствах України (ЗАТ „Київмлин“, ВАТ „Луганськмлин“, ДП ДАК „Хліб України“, „Одеський портовий елеватор“, ВАТ „Миронівський хлібопродукт“, СП ВАТ „Нібулон“, ЗАТ ВО „Конті“, ВАТ „Одеський коровай“, ЗАТ „Житомирські 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, мукомельних, круп'яних, комбікормових та хлібозаводів, кондитерських та макаронних фабрик, заводів харчоконцентратів, а також на підприємствах суміжних галузей, у відповідних науково-дослідницьких і проектных організаціях.

Наша адреса: м. Одеса, вул. Канатна 112, ОНАХТ, деканат ТХіКВ, к. Б.-306
Телефони для довідок: (048) 712-41-86, 712-40-54
www.thikv.onaft.edu.ua

С.СОЦ, декан

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 работников экономических специальностей, способных адекватно оценить те изменения, которые происходят в экономике, поэтому подготовка высококвалифицированных 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, работающих в них. Обладая глубокими знаниями, они должны быть способны принимать обоснованные решения даже в кризисных и экстремальных ситуациях. Высокий потенциал факультета экономики и бизнеса позволяет ему играть активную роль в формировании современных специалистов по наиболее важным экономическим специальностям и направлениям для становления рыночной

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 студентов в научно-исследовательской работе является значительным фактором углубления и творческого овладения учебного материала. Результаты таких исследований находят отображения в докладах на научных конференциях, в курсовых и дипломных работах, в научных статьях. В 2003-2010 гг студенты факультета занимали первые места в Украине в студенческих олимпиадах по менеджменту, экономике, бухгалтерскому учету. 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

бакалавров, которые смогут просчитать реальную экономическую эффективность управленческих решений в сфере туризма, гостиничного и ресторанного хозяйств, продумать финансовые потоки, обеспеченность услугами, экономическую привлекательность туров и отелей и многое другое.

Студенты данной специализации изучают следующие дисциплины: экономика ресторанно-гостиничного бизнеса; стратегический менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе; бухгалтерский учет на предприятиях туризма; организации деятельности и экономика турфирмы; организации деятельности и экономика гостиничного комплекса; организации деятельности и экономика предприятия общественного питания; технология и организация обслуживания туристов; бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостинично-ресторанного бизнеса; информационные технологии в туризме.

Мы активно сотрудничаем с такими известными украинскими центрами подготовки экономистов и управленцев, как Киевский национальный торговко-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, планово-экономическую, по учету и аудиту, а также преддипломную практики на ведущих пищевых предприятиях Одесщины и Украины. На факультете следят за судьбами своих

МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ТЕХНІКУМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГЛОШУЄ ПРИЙОМ СТУДЕНТІВ на 2010-2011 навчальний рік

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

В технікумі реалізовано інтегрований навчальний процес з базовим закладом - академією, 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 ЗНО.

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.

та літератури; 2) з хімії або математики або фізики або біології - 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, Зберігання, консервування та переробка м'яса.

Прийом на базі 11 класів за сертифікатами ЗНО. Прийом на базі професійно - технічної освіти - за співбесідою, наявні бюджетні місця. Особи, які працюють за обраною спеціальністю користуються пільгами при зарахуванні.

Прийом заяв, вступні іспити і зарахування:

Денна форма навчання.

Прийом заяв на денну форму навчання з 01 червня по 22 липня. Вступні випробування з 23 липня. Зарахування до 10 серпня. Можливий додатковий набір до 10 серпня.

Заочна форма навчання.

Прийом заяв з 15 липня по 15 серпня.

Вступні випробування з 16 серпня. Зарахування до 1 вересня.

Документи, що подаються до вступу

1. Заява за визначеною формою.
2. Документ про освіту (оригінал або завірену копію).
3. Медичну довідку за формою 086-0 (заява або свідоцтво).

специалист 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 15 тыс. инженеро-экономистов, в том числе свыше 200 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 1200 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 сотрудниками к учебному процессу широко привлекаются специалисты-практики. Это позволяет готовить высококвалифицированных специалистов, обладающих достаточно обширными фундаментальными знаниями и практическими, профессиональными навыками. Следует особо отметить квалификацию 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 (микроэкономика, 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

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, развитием производства, возрождением научного и производственного потенциала. Диплом по данной специальности открывает перед его владельцем широкие возможности трудоустройства. Будущие выпускники:

- это бухгалтера, кассиры-эксперты, ревизоры, инспектора по купле и продаже производственной недвижимости;
- аудиторы, экономисты, экономисты по планированию, экономические советники, бухгалтера-ревизоры;
- экономисты-статистики, научные сотрудники, заведующие сектором предприятий, главные бухгалтера, налоговые инспекторы.

Выпускники специальности «Экономика предприятия» имеют фундаментальную подготовку и практические навыки для эффективной работы во всех экономических подразделениях предприятий разных форм собственности. Это наиболее распространенная экономическая специальность на рынке труда нашей страны. Каждое техническое, технологическое, организационное или управленческое решение на предприятии нуждается в надежном экономическом обосновании и постоянном экономическом мониторинге за его внедрением и выполнением. 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 управленцев самого высокого уровня. Будущие выпускники:

- это экономисты по планированию, финансовые инспектора, инспектора, аудиторы, ревизоры;
- старшие экономисты, консультанты по экономическим вопросам, главные экономисты предприятий;
- генеральные директора предприятий, директора филиалов; начальники бюро (цехов), начальники планово-экономического отдела, руководители малых предприятий.

На факультете производится постоянный мониторинг популярности экономических специальностей среди абитуриентов, а также отслеживаются нужды различных отраслей промышленности Украины в специалистах экономического профиля. Так, по рекомендациям ЮНЕСКО в Украине туризм, гостиничный и ресторанный бизнес признаны теми областями, которые нуждаются в приоритетном развитии. Исходя из этого, в 2010 году на ФЕБ открыта специализация «Экономика туризма» для подготовки

практики на ведущих пищевых предприятиях Одесщины и Украины. На факультете следят за судьбами своих выпускников, за их карьерным ростом, за тем, как приобретенные знания в академии помогают в профессиональной работе.

Мы умеем не только хорошо учиться, но и отдыхать - студенты факультета экономики и бизнеса активно участвуют в традиционных конкурсах академии «Мисс академия», «День первокурсника», команда КВН «Факультет» – обладатель кубка мэра Одессы по этому увлекательному состязанию; студенты надолго запомнят традиционные «Недели факультета», в которых каждый мог проявить свои таланты, рассказывая о своей профессии, кафедре, факультете, академии. Много уделяется внимания спорту – у нас есть действующие и прошлые чемпионы страны, Европы, мира по различным видам спорта, как командным, так и индивидуальным. У нас есть и известные супермодели - выпускницей факультета является Александра Николаенко – «Мисс Одесса», «Мисс Украина-2001», «Мисс Туризм Европа», «Мисс Американская мечта»; на 5 курсе нашего факультета учится Лариса Гержова – «Мисс Одесса-2010», «Мисс Бикини Планета», «Мисс Фотогеничность», «Мисс Молодой туризм».

Приобретенные знания позволяют выпускникам факультета быть конкурентноспособными 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 исследований и учебных проектов с украинскими партнерами факультета, активное внедрение европейских стандартов обучения, обмен студентами для прохождения стажировки в передовых ВУЗах Украины и Европы.

Каждый год на 1 курс факультета экономики и бизнеса поступает более 150 студентов, присоединяйтесь и вы к нам!

С. КОТЛИК, декан

книжко и винобство.

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

Ліцензований обсяг прийому денної форми навчання – 215 студентів. Контингент денного відділення близько 600 студентів. Переважна кількість студентів (понад 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 зменшенням 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 конкурсній дві сертифікати: 1) з української мови

або заверену копію).

3. Медичну довідку за формою 086-О (оригінал або заверену копію).

4. Фотокартки розміром 3 x 4 см. (кольорові, 6 шт.).

5. Паспорт або свідоцтво про народження.

6. Довідку з ідентифікаційним номером.

7. Військовий білет або приписне свідоцтво.

8. Довідка з місця проживання.

9. Документи, що надають право на пільги.

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

11. 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 активний 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 організовуються підготовчі курси (консультації).

Терміни проведення курсів:

Довготермінові (2 місяці) – зарахування з 15 березня, початок занять 7 квітня. Заняття трічі 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”.

ФАКУЛЬТЕТИ НАШОЇ АКАДЕМІЇ



ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ Одеської національної академії харчових технологій

відділенні) бакалаврів - 210 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, загальнотехнічних дисциплін, фізичного виховання і ДП, філологічних дисциплін, спецдисциплін легкої промисловості, хімії, товарознавства.

Підготовку фахівців здійснюють 105 викладачів, в тому числі 78 штатних, з них 5 кандидатів наук, викладачів вищої та першої категорії - 63 особи, 7 викладачів навчаються в аспірантурі.

Викладачами коледжу є переважною більшістю дисциплін розроблені науково-методичні комплекси, до яких входять: інструкційні матеріали та методи 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, цілому дає можливість здійснювати підготовку спеціалістів до сучасних вимог. Крім названих в коледжі є такі структурні підрозділи: бібліотека з читальним залом та книгосховищем, адміністративно-господарська частина, учбово-обчислювальний центр, відділ кадрів, клуб, спортивний комплекс, відокремлене приміщення майстерень для підготовки спеціалістів легкої промисловості. Усі лабораторії, кабінети та майстерні дотримуються вимог з охорони праці. Регулярно діяльність коледжу по забезпеченню умов охорони праці контролюють місцеві служби. Умови проведення занять відповідають встановленим нормам. Кабінети та лабораторії коледжу мають наочність та естетичне оформлення.

В коледжі постійно здійснюються заходи по покращенню матеріальної бази, оснащення новим обладнанням. Так, на протязі п'яти років проведений ремонт учбових корпусів, майстерень, гуртожитку, котельні. Проведена часткова заміна водопостачальних та теплопостачальних мереж коледжу.

Практична підготовка студентів з усіх спеціальностей проводиться у відповідності з діючими навчальними планами і програмами, «Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» а також з графіком навчально-виробничого

ЮБІЛЕЙ

Коллектив кафедры электромеханики сердечно поздравляет с юбилеем

Александра Егоровича ЯКУШЕВА.

От всей души желаем вам крепкого здоровья, активного долголетия, благополучия.

Якушев Александр Егорович родился 6 ноября 1950 г. в г. Владивостоке. После окончания средней школы с 1969 по 1974 гг. учился в Высшем военно-морском училище радио и электроники им. А.С.Попова в Ленинграде.

1974-1983 гг. служил в частях Краснознаменного Черноморского флота. В 1983-1988 гг. - на военно-морском цикле ОМУ ММФ командиром роты, преподавателем.

1988-1999 гг. - преподаватель военно-морской кафедры ОТИПП им. М.В.Ломоносова.

С 1999 г. и по настоящее время

работает преподавателем на кафедре «Электромеханики».

Александр Егорович отличается трудоспособностью, проявляет себя грамотным, опытным, требовательным педагогом. Большое внимание уделяет воспитательной работе среди студентов, за что пользуется заслуженным их уважением.

Его энергия, организованность, целеустремленность, искренность являются основой крепкой семьи. Его сын - выпускник Одесского политехнического института явля-



ется ведущим конструктором в авиастроении, признанным специалистом за рубежом.

Еще раз примите наши искренние поздравления!

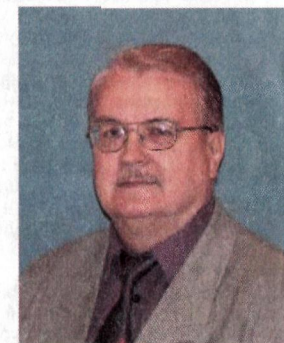
П.Н. МОНТИК,
зав. кафедрой
«Электромеханики», профессор, д-р техн. наук

До 70-річчя професора ФЕДОСОВА С. Н.

Сергій Никифорович Федосов працює в нашій академії протягом 45 років, з того часу, коли у 1965 році він став аспірантом кафедри фізики. За цей час захистив кандидатську і докторську дисертації, став професором, доктором фізико-математичних наук. З 1974 по 1980 рр. працював експертом ЮНЕСКО в науковому центрі підготовки аспірантів Олександрійського університету в Єгипті, у 1997-1998 рр. був запрошеним професором університету в м. Сан-Пауло, Бразилія, а у 2001-2002 роках працював на запрошення в Дармштадському технічному університеті.

са з присвоєнням почесного звання Соросовського професора, гранти Німецького фонду наукових досліджень і Німецького науково-дослідного центру.

Із 327 надрукованих Федосовим С.Н. наукових праць 178 написані англійською мовою, якою він досконало володіє, як і французькою та португальською. Він є автором 6 монографій, у Scopus, зареєстровано 57 публікацій Федосова С.Н. а також 89 посилань на його роботи. Індекс цитування (h-index) його статей становить 6, що більше ніж у деяких видатних вчених. Член



ЄС на виконання проекту з харчової тематики BaSeFood рамкової програми РП-7.

Внесок Федосова С.Н. в розвиток української науки і техніки був визнаний

клад другого рівня акредитації, ліцензований та акредитований і веде підготовку фахівців з рівнем молодший спеціаліст та бакалавр по наступним спеціальностям:

Молодший спеціаліст:

5.091714 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

5.091504 «Обслуговування комп'ютерних та інтелектуальних систем і мереж»

5.090519 «Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин та установок»

5.050301 «Товарознавство і комерційна діяльність»

5.050107 «Економіка підприємства»

5.091812 «Швейне виробництво»

5.091813 «Виготовлення виробів із шкіри»

5.091818 «Моделювання та конструювання виробів народного вжитку» Бакалаври:

6.09171400 «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»

6.09150400 «Комп'ютерні системи та мережі»

6.09051900 «Холодильні машини і установки»

6.05010700 «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 1785 чол. з них 1420 студенти денного відділення, 365 - заочного відділення.

Кількість випускників що річно в середньому складає 650 осіб, з них молодших спеціалістів - 440 чоловік (190 на заочно-му відділенні, 250 - на денному

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 ступеня випускник може згідно з договором з ВНЗ продовжити навчання на профільюючих факультетах. Порядком переходу на другий ступінь навчання і переведення до ВНЗ визначається Положенням «Про організацію учбового процесу Одеського технічного коледжу» і договорами з ВНЗ третього, четвертого рівня акредитації.

Характеристика навчально-виробничої бази.

База коледжу складається з трьох чотириповерхових 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 кабінетів, обладнаних необхідним устаткуванням. Методичне забезпечення для проведення лабораторних і практичних занять розроблено в повному обсязі. В коледжі обладнано 9 комп'ютерних класів, де встановлено 159 сучасних персональних ЕОМ. В виробничому корпусі розташовані учбово-виробничі майстерні. Вони містять механічну, слюсарну, електромотажну ділянки, оснащені необхідним устаткуванням, обладнанням, пристроями та інструментами, наочністю, що в

практики студентів вищих навчальних закладів України» а також з графіком навчально-виробничого процесу коледжу.

Навчальні види практики, технологічна та переддипломна практика проводиться на підприємствах м. Одеса, а саме ЗАТ «Одеський олійно-жировий комбінат», Укртурецьке СП «Одеські дріжджі», АТ «Полярна 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, привиття любові до майбутньої професії, формування здорового способу життя, розвитку духовності та зміцнення моральних засад. Робота по формуванню 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 чоловік, що складає 23% від контингенту студентів. 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 приймають активну участь в предметних обласних олімпіадах та спортивних змаганнях серед студентів ВНЗ I-II рівня акредитації та отримують призові місця.

Директор коледжу
А.В. КОВАЛЕНКО

м. Сан-Пауло, Бразилія, а у 2001-2002 роках працював на запрошення в Дармштадському технічному університеті в Німеччині.

Федосов С.Н. – провідний вчений у галузі фізики електретів і полімерних сегнетоелектриків – новітніх матеріалів, які застосовуються для виготовлення п'єзоелектричних і піроелектричних сенсорів нового покоління. Праці Федосова С.Н. відомі не тільки в Україні, але й за її межами. Він є засновником і керівником однієї з відомих у світі наукових шкіл у галузі полімерних електретів. Протягом останніх років Федосов С.Н. разом з провідними іноземними вченими досліджує нові наноматеріали – ферроелектри, які мають перспективи широкого застосування в електронній техніці.

Про високий рівень і авторитет наукових досліджень Федосова С.Н. свідчить те, що він за часів незалежної України отримував запрошення про співпрацю від багатьох іноземних інституцій і держав гранти 22-х міжнародних і національних фондів, в тому числі грант президента Франції, Німецького фонду «Відродження», гранти ІНТАС, НАТО, Англійського королівського товариства, Міністерства освіти Китаю, гранти фондів FAPESP і CAPES, декілька грантів фонду Соро-

роби. Індекс цитування (h-index) його статей становить 6, що більше ніж у деяких академічних інститутів. Ним надруковано 35 статей у видатних міжнародних фізичних наукових журналах з високим імпакт-фактором, таких як Applied Physics Letters, Journal of Applied Physics, Journal of Physics D – Applied Physics та інших. Співавторами професора Федосова С.Н. у цих статтях є такі видатні іноземні вчені в галузі фізики діелектриків, як професори Х. фон Сеггерн, Ю. Рьодель, Ж. Марат-Мендес, Ж. А. Джіакометті, Г.Л. Феррейра, П. Писсис, В. Айзенменгер, Жонфу Шиа та інші.

Результати своїх наукових досліджень Федосов С.Н. доповідав на понад 60 міжнародних форумах. Ним підготовлено 8 кандидатів та докторів наук, крім того, 7 аспірантів в Єгипті і Бразилії отримали під його керівництвом ступінь доктора філософії.

Крім педагогічної і наукової роботи, Федосов С.Н. виконує обов'язки начальника відділу міжнародних зв'язків ОНАХТ. За час його роботи і в значній мірі за його ініціативою ОНАХТ стала членом шести авторитетних міжнародних організацій. Підписані і виконуються угоди про співробітництво з 23 закордонними університетами. ОНАХТ є єдиним представником України в двох міжнародних тематичних мережах. Завдяки зусиллям, зокрема Федосова С.Н., ОНАХТ єдина в Україні отримала фінансування з боку

рамкової програми РП-7. Внесок Федосова С.Н. в розвиток української науки і вищої освіти був відзначений певною мірою. Він нагороджений почесними грамотами Міністерств вищої і середньої спеціальної освіти УРСР і СРСР. Йому присвоєно звання почесного професора ОНАХТ, він нагороджений знаками МОН України «Відмінник освіти України», та «За наукові досягнення», отримав численні грамоти органів влади і керівництва ОНАХТ.

Сергій Никифорович – особистість широкої ерудиції і різнобічних інтересів. За що б він не брався, все робиться блискуче і на високому професійному рівні. Все, що доповідав на понад 60 міжнародних форумах. Ним підготовлено 8 кандидатів та докторів наук, крім того, 7 аспірантів в Єгипті і Бразилії отримали під його керівництвом ступінь доктора філософії.

Ми вітаємо нашого дорогого Сергія Никифоровича з 70-річчям і бажаємо йому здоров'я і процвітання. Нехай усі наші колеги знають і пишуться тим, що їм довелося працювати в одній академії з такою чудовою людиною і вченим!

Зав. кафедри фізики і матеріалознавства,
професор
СЕРГІЄВА О.Є.

ОГОЛОШЕННЯ

Одеська національна академія харчових технологій оголошує конкурс на заміщення вакантної посади **ДОЦЕНТА КАФЕДРИ ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ ОНАХТ**

Одеська національна академія харчових технологій оголошує конкурс на заміщення вакантної посади **ДОЦЕНТА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ КОНСЕРВУВАННЯ ОНАХТ**.

Одеська національна академія харчових технологій оголошує конкурс на заміщення вакантної посади **ДОЦЕНТА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ ОНАХТ**.

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 500 прим. Зам. №

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

Редактор
Валентина
НІКОЛЬСЬКА