

**ЖДЕМ ВАС, ДОРОГИЕ АБИТУРИЕНТЫ,
В ОДЕССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

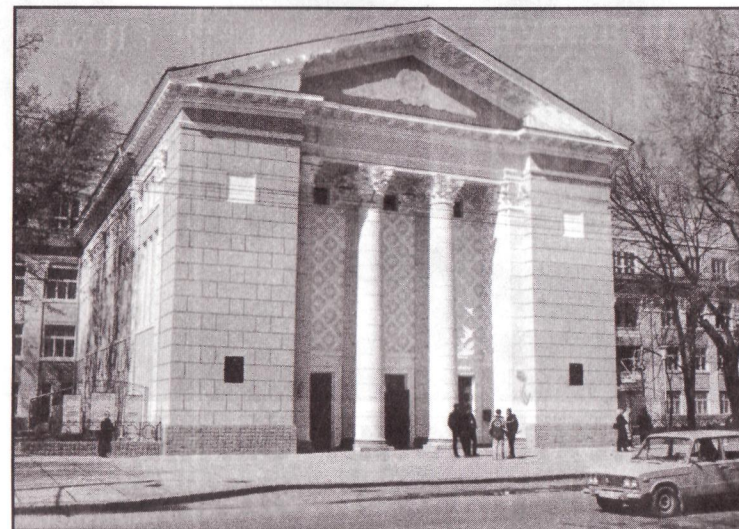
ОТ ТЕХНОЛОГ

*Газета Одесской национальной
академии пищевых технологий*

ГАЗЕТА ОСНОВАНА
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

22 ЯНВАРЯ 2004 г.

№1-2 (900-901)



**У НАС УЧАТСЯ
БОЛЕЕ 8 ТЫСЯЧ СТУДЕНТОВ.
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!**

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

Одеська національна академія як навчальний заклад бере свій початок з 1902 року із заснування Одеської школи мукомолів. За понад 100 років пройдено шлях від вищого технічного училища до інституту, академії. В 2002 році Указом Президента України академії присвоєно статус національної. За роки існування випущено понад 60000 інженерів для України та країн СНД, а також понад 1000 інженерів для країн Дальнього Зарубіжжя.

Сьогодні в академії навчаються 8000 студентів, заняття ведуть 535 високопрофесійних викладачів, у тому числі 53 доктори наук, професори і 335 кандидатів наук, доцентів. 5 вчених академії отримали державні

рав - пройти курс підготовки до вступу в академію. В рамках навчально-методичного центру довузівської підготовки "Мала академія харчових технологій" серед членів малої академії проводяться олімпіади, переможці яких зараховуються на обрані спеціальності без вступних іспитів на місце, виділені за квотою, затвердженою Вченою Радою академії.

Сьогодні Одеська національна академія харчових технологій - це потужний навчальний і науковий центр харчових технологій. 6 навчальних корпусів оснащені сучасним лабораторним обладнанням, 5 гуртожитків дозволяють розмістити всіх бажаючих. Столова, буфети, спорткомплекс, санаторій-профілакторій.



Ярко и празднично проходит в академии ритуал посвящения в студенты-первокурсники.

На снимках: символические студенческий билет и ключ к знаниям.

Торжественный вынос знамени академии.

висококваліфікованих викладачів, з турботою доглядають розмити всі бажані. Столова, буфети, спорткомплекс, санаторій-профілакторій, спортивно-оздоровчий табір відпочинку на березі Чорного моря забезпечують належні умови харчування, відпочинку і покращення здоров'я.

Академія готує фахівців технологів, механіків, автоматчиків, менеджерів, економістів та бухгалтерів для харчових і зернопереробних виробництв, за рівнями бакалавра, спеціаліста і магістра за 14 спеціальностями на семи факультетах денної форми навчання і на заочному факультеті.

В академії існують:

- ✓ Факультет технології зерна і зернових продуктів
- ✓ Факультет технології хліба, кондитерських виробів і харчування
- ✓ Факультет технології м'ясних і молочних продуктів та екології
- ✓ Факультет технології консервування та виноробства
- ✓ Факультет механічний
- ✓ Факультет автоматизації виробничих процесів
- ✓ Факультет економіки, менеджменту і бізнесу.

В 2003 році на базі факультету післядипломної освіти створено інститут післядипломної освіти і підвищення кваліфікації спеціалістів харчової та переробної промисловості, де студенти старших курсів після отримання диплома бакалавра мають можливість додатково отримати другу вищу освіту з інших спеціальностей. До складу академії входить механіко-технологічний технікум. В академії діє військова кафедра.

У складі навчально-наукового центру комп'ютерних технологій створено комп'ютерні курси для всіх бажаних засвоїти курс користувача персонального комп'ютера.

З метою покращення підготовки молоді до вступу в академію в грудні 2003 року створено новий навчально-методичний центр довузівської підготовки "Мала академія харчових технологій", до складу якого увійшов факультет довузівської підготовки (підготовче відділення, підготовчі курси різних термінів та інтенсивності навчання), відділ професійної орієнтації та консультаційний відділ тестування. Висококваліфіковані фахівці допоможуть абітурієнтам обрати майбутню професію, а тим, хто вже об-

торним обладнанням, з турботою доглядають розмити всі бажані. Столова, буфети, спорткомплекс, санаторій-профілакторій, спортивно-оздоровчий табір відпочинку на березі Чорного моря забезпечують належні умови харчування, відпочинку і покращення здоров'я.

Викладачі і науковці академії постійно працюють над покращенням навчального процесу, його методичним забезпеченням. За розробки новітніх інтелектуальних тренажерів академія була нагороджена золотою медаллю виставки "Висока технологія у вищій освіті", яка була проведена в 2003 році Міністерством освіти і науки України.

Наші студенти у 2003 році неодноразово ставали переможцями всеукраїнських конкурсів, олімпіад, спортивних змагань, чим зміцнювали славу академії. Вперше за 30 років було відновлено зліт відмінників навчання - наш авангард і надія на нові здобутки.

Чимало перемог отримали і наші випускники. Найбільшого зернообігу досяг Одеський портовий елеватор, очолюваний Іваном Миколайовичем Буценком. Новоукраїнський комбінат хлібопродуктів під керівництвом Володимира Тадеушевича Гулавського отримав перемогу у всеукраїнському та у першому етапі Європейського конкурсів якості харчових продуктів. Європейські фахівці визнали одним із найкращих м'ясокомбінат фірми "Гармаш", яку очолює Віктор Григорович Гарбуз, а генеральний директор відомої молочної фірми "Галактон" Вадим Петрович Чагаровський увійшов у "десятку" топ-менеджерів України. Усіх наших випускників важко перерахувати, але саме завдяки їм 2003-й рік став роком, який впевнено засвідчив стабільний і стрімкий розвиток харчової та зернопереробної промисловості України. Постійно зростає попит на наших випускників, встановлено міцні контакти з промисловими підприємствами.

Асамблея ділових кіл України у 2003 році нагородила колектив академії нагородою "Інтелект нації", а у 2004 році - нагородою "Європейська якість" за досягнення високої якості надання освітніх послуг.

Б. ЄГОРОВ, професор, ректор.

ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ



ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНА И ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ

Факультет технологии зерна и зерновых продуктов является старейшим в академии. Его история начинается с 1902 года, когда в Одессе была основана школа мукомолов. Подготовка инженеров-технологов с высшим образованием проводится с 1932 года.

Сегодня на факультете осуществляется подготовка бакалавров, специалистов и магистров по специальности "Технология хранения и переработки зерна". При этом специалисты и магистры могут проходить подготовку по одной из таких специализаций:

- технология производства муки;
- технология комбикормового производства;
- технология производства крупы и других зерновых продуктов;
- технология первичной обработки и хранения зерна.

Факультет насчитывает около 650 студентов, из которых 63% обучаются по госзаказу, а 37% — на основе контрактов. В состав факультета входят 5 кафедр, три из которых — выпускающие.

Зерноперерабатывающие предприятия — это высокомеханизированные и автоматизированные комплексы, которые включают элеватор для приема и хранения зерна, мукомольный, крупяной и комбикормовый заводы. Для управления такими предприятиями специалист должен обладать глубокими и разносторонними знаниями. Факультет готовит именно таких специалистов.

Учебным планом предусмотрено углубленное изучение широкого набора дисциплин гуманитарного, общенаучного и общетехнического циклов (философия, социология, иностранный язык, математика, физика, органическая и неорганическая химия, биохимия, прикладная механика, вычислительная техника, экономика и организация производства и др.), а также цикла специальных профилирующих дисциплин (технологическое и транспортное оборудование, технология хранения зерна, технология мукомольного, крупяного комбикормового производства и др.).

С учетом структурных изменений в отрасли хлебопродуктов на факультете значительное внимание уделяется изучению технологий переработки зерна в миникомплексах производства новых пищевых продуктов на основе зерна.

ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПИТАНИЯ

Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям: "Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевого концентрата" и "Технология питания".

Хлеб — наиболее распространенный продукт растительного происхождения и является одним из древнейших. В Швейцарском Национальном музее хранится круглый хлебец, найденный археологами на дне высохшего озера. Его возраст 6000 лет.

Ежедневное повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого имеет первостепенное значение. К.А.Тимирязев говорил: "Ломоть испеченного хлеба является одним из величайших изобретений в истории человеческого ума".

Сегодня изготовление хлебо-булочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов — это высокоинтеллектуальное производство, насыщенное современными средствами механизации и автоматизации с использованием эффективных электронных систем.

На сегодняшний день рядом с высокомеханизированными хлебозаводами возникло большое количество мелких пекарен. Параллельно с традиционными способами изготовления теста внедряются новые технологии. Разрабатываются новые виды изделий, в том числе сбалансированных относительно биологически активных веществ, а также изделий ле-

ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И БИЗНЕСА

Смена форм собственности в Украине, бурное развитие рыночных отношений, быстрое изменение экономической ситуации, острая конкуренция между производителями 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 и менеджмента обретает особое значение.

Факультет готовит экономистов по следующим специальностям: "Учет и аудит", "Экономика предприятия" и "Менеджмент организаций". Подготовка ведется ступенчатая: бакалавр — 4 года, специалист — 5 лет и магистр — 5 лет. Прием студентов осуществляется как по государственному заказу, так и на основании контракта, заключаемого с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

В условиях экономической конкуренции очень важно научить специалистов принимать оптимальные решения в экономике, предвидеть эффективность различных вариантов этих решений, обосновывать их тактически и стратегически, осуществлять постоянный контроль за соблюдением законодательных положений, ориентировать специалистов на выявление резервов и путей обеспечения стабильной прибыли. Для успешного выполнения выпускниками своих профессиональных обязанностей факультет дает глубокие знания по основным направлениям экономической теории, организации и управлению производством, информационной культуре, деловому общению, умению учиться новому в условиях постоянных изменений социально-экономических условий деятельности предприятий.

Учебным планом предусмотрено углубленное изучение широкого набора дисциплин гуманитарного цикла: философия, социология, политология, основы психологии и педагогики, украинская и зарубежная культура, иностранный язык, основы права и т.д. Наряду с гуманитарной подготовкой наши студенты изучают широкий круг фундаментальных и профессионально-ориентированных дисциплин: математику, теорию вероятностей и математическую статистику, информатику и компьютерную технику, математическое программирование, макроэкономику, микроэкономику, статистику, экономику предприятия, бухгалтерский учет, экономический анализ, финансы, менеджмент, основы бизнеса, маркетинг, деньги и кредит, стратегию предприятия, проектный анализ, международную экономику, инвестиционную деятельность, автоматизированные системы обработки информации и т.д.

В связи с переходом документооборота экономических и бухгалтерских расчетов, финансовых операций на компьютерную технику, студенты факультета проходят практику на вычислительном центре академии. Кроме того, студенты проходят технологическую, планово-экономическую, по учету и аудиту, а также преддипломную практики.

Приобретенные знания позволяют выпускникам факультета быть конкурентноспособными на рынке труда по сравнению со специалистами, окончившими другие вузы по экономическим специальностям. Наши выпускники 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. Преподавательский корпус факультета в основном состоит из наших бывших выпускников.

С. КОТЛИК, декан

учетом структурных изменений в отрасли хлебопродуктов на факультете значительное внимание уделяется изучению технологий переработки зерна в миникомплексах производства новых пищевых продуктов на основе зерна.

Важное место в учебном процессе уделяется производственной практике, которая проводится на лучших зерноперерабатывающих предприятиях Украины.

Выпускники факультета успешно работают технологами, начальниками цехов, зав. лабораториями, главными инженерами, директорами элеваторов, мукомольных, крупяных и комбикормовых заводов, а также на предприятиях смежных отраслей, в соответствующих научно-исследовательских и проектных организациях.

Е. ШУТЕНКО, декан.

ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ И ВИНОДЕЛИЯ

Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

- технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей
- технология бродильных производств и виноделия
- технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов.

Роль плодов и овощей в питании человека чрезвычайно велика. Однако потребление их в свежем виде ограничено сезонностью выращивания. Чтобы растянуть сроки потребления плодоовощной продукции, необходимо располагать такими технологиями ее хранения и переработки, которые дают возможность сохранить без потерь питательную ценность плодов и овощей и предохранить их на длительное время от порчи.

Существует много способов хранения плодов и овощей (применение пониженных температур, сушка, соленье, квашение и др.). Однако наиболее надежный способ — консервирование продуктов в герметичной таре с помощью тепловой обработки, которую называют стерилизацией. Консервирование дает возможность создавать на длительный период запасы продуктов питания, которые имеют высокую биологическую ценность.

В процессе хранения, переработки и консервирования в сырье протекают сложные биохимические процессы, которые при неправильной технологии могут вызвать ухудшение пищевой ценности продуктов питания и даже их порчу. Поэтому важно знать технологические особенности сырья и правильно построить и организовать технологический процесс его переработки в консервы.

Виноделие — древнейшая профессия. Винодельческая промышленность выпускает большой ассортимент виноградных и плодово-ягодных вин разнообразных типов, таких как столовые, десертные, шампанское, а также коньяки различных марок.

Виноградные вина имеют специфические вкусовые и диетические свойства. Благодаря комплексу ценных пищевых и биологически активных веществ, необходимых организму человека, они иногда используются в медицинской практике, входят в рацион людей, которые находятся в длительных экспедициях, работают в радиоактивной среде.

Важную роль в белковом рационе питания населения играют рыбные продукты: разделанные полуфабрикаты, охлажденная рыбная продукция, вяленые и кулинарные рыбные продукты, консервы, пресервы, быстрозамороженные готовые блюда, не требующие кулинарной обработки. Производят эти продукты на судах рыбопромыслового и перерабатывающего флота, а также в береговых условиях из рыбы, выловленной как в морях и океанах, так и во внутренних водоемах.

Практические навыки студенты приобретают во время прохождения производственной практики на передовых предприятиях соответствующей отрасли.

Выпускники факультета работают на инженерно-технических должностях на предприятиях, в проектных и научно-исследовательских организациях, в коммерческих структурах. Студентов, которые оканчивают академию с отличием, рекомендуют в аспирантуру.

А. ШИЯНОВ, декан.

том числе сбалансированных относительно биологически активных веществ, а также изделий лечебно-профилактического значения.

Для управления современными предприятиями требуются глубокие и разносторонние знания.

Ведущую роль в подготовке специалистов занимает выпускающая кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства и питания. Все преподаватели кафедры имеют ученые степени. Сотрудники кафедры работают над созданием новых видов хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, а также диетического и лечебно-профилактического направления. В этой работе участвует значительное количество студентов старшекурсников. Полученные результаты студенты-выпускники защищают в своих научных дипломах.

Специализированные лаборатории кафедры, оснащенные современным отечественным и импортным оборудованием, позволяют студентам изготавливать разнообразные пищевые изделия и анализировать их качество.

Во время обучения в академии студенты получают фундаментальные знания из цикла химических дисциплин — неорганической и общей химии, биохимии, технической микробиологии. Кроме дисциплин, определяющих практическую подготовку — технология и оснащение отрасли, проектирование предприятий и др., в учебный процесс на старших курсах введены факультативные спецкурсы: гигиена питания, основы рыночных отношений, основы маркетинга.

Студенты факультета получают практическую подготовку на ведущих предприятиях Украины.

Развитие научных способностей реализуется при выполнении учебно-исследовательской работы, где студенты приобретают навыки научной деятельности: самостоятельного проведения анализов на современных приборах по определению физико-химических свойств пищевых продуктов, решение сложных инженерных задач на персональных ЭВМ и др.

Подготовка специалистов осуществляется по государственному заказу, а также по контракту, заключающемуся с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

А. БАТТ, декан.

культета в основном состоит из наших бывших выпускников.

С. КОТЛИК, декан

АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Факультет "Автоматизация технологических процессов" готовит бакалавров, специалистов и магистров по направлению подготовки 0925 "Автоматизация и компьютерно-интегрированные технологии".

Наш факультет самый "молодой" (организован в 1992 году), но выпускающая кафедра — кафедра автоматизации производственных процессов (АПП) — одна из ведущих и старейших в СНГ среди аналогичных кафедр вузов технологического направления. Ее история начинается с 1948 года.

Учебные планы насыщены дисциплинами по изучению всех аспектов создания автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП) на основе современных компьютерных технологий. На первых двух общеобразовательных курсах студенты изучают компьютерную технику, работу с персональным компьютером и приложениями MS Word, MS Excel, MS Access, компьютерный перевод текстов и много других современных компьютерных программ. Большое внимание уделяется освоению языков программирования низкого и высокого уровней: Assembler, Pascal, C++, Delphi, Visual Basic. Начиная с производственной практики после третьего курса, усиливается акцент на прикладную направленность получаемых знаний. Каждый студент получает задание — объект автоматизации. В последующих курсовых работах и дипломном проекте (если студент не меняет объект автоматизации или не выбирает дипломную работу) для этого объекта студенты проводят все этапы разработки АСУ ТП, включая программное обеспечение для контроллеров и компьютера, на базе которого организуется автоматизированное рабочее место (АРМ) оператора-технолога, производят монтаж и наладку современных контроллеров, использующихся на производственных предприятиях, поверку и наладку измерительных приборов, расчет регулирующих органов и т.д. Моделирование АСУ ТП производится в среде имитационного программирования MATLAB. Разработка АРМ оператора-технолога осуществляется в SCADA-системах GENIE и TRACE MODE, где разрабатывается виртуальный щит управления объектом автоматизации. Полученные навыки студенты проявляют на госэкзамене на четвертом курсе, состоящем из теоретической и практической частей. Вопросы на госэкзамене формулируются студентам уже как специалистам: "Вы инженер службы КИПиА, разработайте АСУ ТП...". На пятом курсе студенты выбирают себе тему дипломного проекта (работы). Они могут далее исследовать полученный на практике объект автоматизации, взять новый технологический процесс, либо выбрать дипломную работу, которая может включать в себя как разработку новых измерительных приборов и систем автоматизации, так и разработку стендов-тренажеров по автоматизации технологических участков производства. Возможны заказы на системы автоматизации или измерения от самих предприятий, на которых студент проходил практику. Производственную и преддипломную практики наши студенты проходят на фирмах и ведущих производственных предприятиях города - ОАО "Одесский каравай", ОАО "Одесский масложиркомбинат" и т. д. Хорошая подготовка молодого специалиста даёт возможность после окончания вуза трудиться на таких предприятиях и получать достойную зарплату. Поэтому наш факультет выбирают 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. ВОЛКОВ, декан.

ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ

ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ЭКОЛОГИИ

На факультете готовят специалистов для мясной и молочной промышленности. Значение мясных и молочных продуктов в питании человека трудно переоценить. Являясь основой рациона людей любых возрастных групп, мясные и молочные продукты пользуются повышенным спросом у населения.

Охране окружающей среды в нашей стране с каждым годом уделяется все больше внимания. Особенно остро стоит вопрос защиты потребителя от вредного влияния токсичных веществ, которые попадают в пищевые продукты из окружающей среды.

Одним из путей решения этих проблем является подготовка кадров. Наш факультет готовит специалистов по трем специальностям:

“Технология хранения, консервирования и переработки мяса”;
“Технология хранения, консервирования и переработки молока”;

“Экология пищевых производств”.

Подготовка специалистов осуществляется на основе государственного заказа, а также по контрактам, заключенным с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

Выпускники факультета нужны не только в молочной и мясной промышленности, но и для работы в санитарно-контрольных лабораториях, центрах метрологии и стандартизации продукции.

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

Начиная с третьего курса, студенты нашего факультета изучают ряд специальных дисциплин. В хорошо оборудованных лабораториях они осваивают физико-химические методы анализа продуктов животного и растительного происхождения, а закрепляют знания во время прохождения практики на ведущих предприятиях Украины, например на ведущем предприятии Украины ОАО “Галактон”, являющимся спонсором факультета. Отлично успевающим студентам назначается стипендия этого предприятия.

Во вновь созданной лаборатории экологии студенты изучают современные методы контроля загрязнения атмосферного воздуха, воды, показатели экологической безопасности сырья и готовой продукции.

Студенты участвуют в решении важнейших проблем мясной и молочной отраслей, связанных с созданием новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, направленных на сокращение расхода сырья и вспомогательных материалов, расширение ассортимента и повышение биологической ценности выпускае-

ЗАОЧНЫЙ

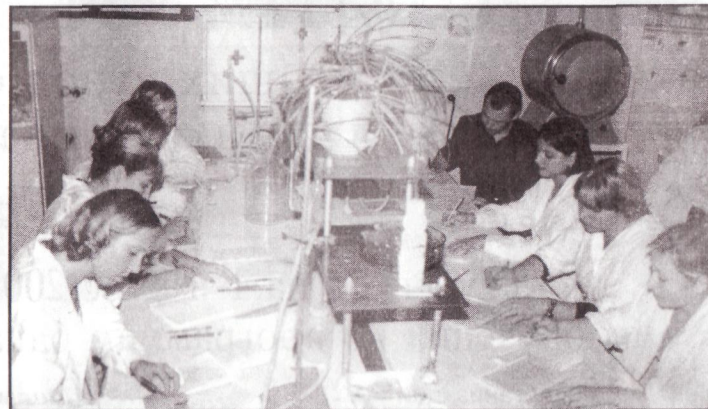
Заочный факультет — самый большой по численности студентов, на нем обучается около трех тысяч человек. Тут ведется подготовка бакалавров и специалистов по всем специальностям, которые есть на факультетах стационара.

Абитуриенты, которые не прошли по конкурсу на места госзаказа, могут быть зачислены на платные места по контракту, который заключается между академией и предприятием или частным лицом. Зачисление на второй и следующие курсы при переводе из других вузов и восстановление отчисленных ранее студентов ведется на контрактной основе с 1 июля при наличии вакантных мест и при предварительной сдаче академразницы.

Абитуриенты, закончившие колледжи по родственным специальностям, имеют право при изучении дисциплин получать перезачеты оценок, которые они уже имеют при условии соответствия учебных планов по этим дисциплинам. Практикуется зачисление на старшие курсы абитуриентов, которые закончили колледжи, входящие в состав учебных комплексов ОНАПТ, а также зачисление на соответствующую специальность для завершения обучения с квалификацией специалиста либо магистра.

Срок обучения на факультете — по программе бакалавров — 4 года 10 мес., по программе специалистов либо магистров — 5 лет 10 мес. Студенты, сдающие сессию в межсессионный период, при необходимости могут получить индивидуальные платные консультации в нужном объеме.

Студентам-заочникам, которые успешно учатся, по месту работы предоставляется дополнительный оплачиваемый отпуск для участия в лабораторно-экзаменационных сессиях (30 дней — 1, 2 курсы, 40 дней — 3, 4, 5 курсы) и для сдачи госэкзаменов (10 дней). На шестом курсе дается оплачиваемый отпуск — 20 дней — для участия в сессиях, и 4-х месячный отпуск — для подготовки и защи-



ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Выбор профессии — это очень сложный и серьезный вопрос, поскольку профессиональный путь в значительной мере определяет нашу судьбу. И далеко не каждому человеку удастся с первого раза выбрать именно ту профессию, в которой его способности и возможности могут раскрыться полностью. А тем, кто работает по любимой специальности, необходимо повышать свою квалификацию, чтобы не отстать от ритма жизни, конкурентов, а, возможно, и обогнать их.

“Образование не достигает точки насыщения” — высечено на камне у входа в Центр подготовки кадров компании IBM. Следовательно, получение образования — процесс непрерывный, а его осуществить практически и помогает последипломное образование.

В соответствии с Законом Украины “О высшем образовании” “Последипломное образование — специализированное усовершенствование образования и профессиональной подготовки путем углубления, расширения и обновления профессиональных знаний, умения и навыков или получение другой специальности на основе полученного ранее образовательно-квалификационного уровня и практического опыта.

Последипломное образование создает условия для непрерывности и преемственности образования и содержит:

- переподготовку — получение другой специальности на основе полученного ранее образовательно-квалификационного уровня и практического опыта;
- специализацию — приобретение лицом способностей выполнять

и молочной отрасли, связанных с созданием новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, направленных на сокращение расхода сырья и вспомогательных материалов, расширение ассортимента и повышение биологической ценности выпускаемой продукции. Студенты, имеющие склонность к научно-исследовательской работе, могут продолжить свое обучение в магистратуре, аспирантуре нашей академии и других учебных заведениях.

Е. ИЗБАШ, декан.

МЕХАНИЧЕСКИЙ

Факультет готовит бакалавров по инженерной механике, специалистов и магистров для отрасли хлебопродуктов и пищевых производств по следующим специализациям:

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

Факультет насчитывает более 500 студентов и более 100 преподавателей, в том числе 12 докторов наук и профессоров, и объединяет 7 кафедр: технологического оборудования зерновых производств, технологического оборудования пищевых производств, прикладной механики, механики твердого тела, технологии металлов и материаловедения, теплохладотехники, инженерной графики.

Учебную, производственную, преддипломную практики студенты механического факультета проходят на ведущих предприятиях пищевой промышленности города.

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, пищекомбинатах и фабриках продовольственных товаров независимо от формы организации производства.

Подготовка специалистов осуществляется на основе государственного заказа, а также по договорам с предприятиями и учреждениями 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 механическом факультете большое внимание уделяется развитию творческих способностей, инициативе и самостоятельности студентов, привлечению их к научно-исследовательской, проектно-конструкторской деятельности и управлению работой академии. По результатам исследований и разработок студенты публикуют научные статьи, подают заявки на изобретение, более 250 человек регулярно выступают с докладами на конференциях.

А. УЛЬЯНИЦКИЙ, декан.

нов (10 человек). На шестом курсе дается оплачиваемый отпуск — 20 дней — для участия в сессиях, и 4-х месячный отпуск — для подготовки и защиты дипломного проекта.

В. КОБЕЛЕВ, декан.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ДОВУЗОВСКОЙ ПОДГОТОВКИ «МАЛАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Главной целью центра является повышение уровня общего образования и улучшение профессиональной ориентации молодежи, привлечение в академию талантливых и трудолюбивых юношей и девушек и подготовка абитуриентов к поступлению в высшие учебные заведения.

В состав учебно-методического центра довузовской подготовки вошли:

1. Факультет довузовской подготовки, который включает:

- Подготовительное отделение — для лиц, которые имеют среднее образование. Форма обучения — дневная. Срок обучения — 8 месяцев.

- Подготовительные курсы разного срока обучения — для школьников и работающей молодежи:

- 29 недель — форма обучения вечерняя и заочная;

- 19 недель — форма обучения вечерняя;

- 12 недель — интенсивные курсы, форма обучения дневная;

- 3 недели — форма обучения дневная.

Выпускные экзамены для слушателей подготовительных курсов являются одновременно вступительными экзаменами в академию.

2. Консультационный центр тестирования уровня подготовки абитуриентов.

3. Отдел профессиональной ориентации — для учеников 10—11 классов общеобразовательных учебных заведений II и III степеней аккредитации, желающих ознакомиться с основами отрасли пищевых технологий и учиться в ОНАПТ. Обучение в «Малой академии» осуществляется на платной основе. По результатам защиты выполненных научных работ и тестирования на олимпиадах члены «Малой академии» зачисляются в ОНАПТ вне конкурса.

Телефоны: (0482) 29-10-29; 29-10-67.

Н. Денисюк, директор.

Переподготовку получают другие лица по полученному ранее образовательному уровню и практического опыта;

- специализацию — приобретение лицом способностей выполнять отдельные задания и обязанности в рамках специальности;

- расширение профиля (повышение квалификации) — приобретение лицом опыта по выполнению заданий и обязанностей по определенной специальности;

- стажировку — приобретение лицом опыта выполнения заданий и обязанностей по определенной специальности.

Лицо, успешно прошедшее переподготовку и государственную аттестацию, получает соответствующий документ о высшем образовании.

Лицо, успешно прошедшее повышение квалификации, стажировку или специализацию, получает соответствующий документ о последипломном образовании.

Образцы документов о последипломном образовании утверждаются специально уполномоченным органом исполнительной власти в области образования и науки".

Учитывая, что успех любого современного предприятия напрямую зависит от компетентности, профессионализма и лидерских качеств его работников, а «голые» 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 от 17 октября 2003 года создан Институт последипломного образования и повышения квалификации специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности Одесской национальной академии пищевых технологий. В состав Института ПДО и ПК входят два факультета:

- факультет последипломного образования (ПДО);

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

Высококвалифицированные преподаватели, использование современных методик и технологий обучения в сочетании 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 14 лицензированным техническим и экономическим специальностям.

На факультет ПДО института для получения второго высшего образования принимаются лица, имеющие высшее образование, а также студенты пятого курса дневной формы обучения. Зачисление студентов осуществляется по результатам собеседования. Срок обучения составляет 2—4 года в зависимости от базового образования, специальности и формы обучения; возможно обучение по индивидуальному плану. Получение второго высшего образования осуществляется на условиях полной компенсации академии расходов на обучение студента. Контракт на обучение заключается как с юридическими, так и физическими лицами. Студенты, зачисленные на факультет ПДО на заочную форму обучения, пользуются теми же льготами, что и студенты заочного факультета. Иногородним студентами во время сессий предоставляются места в общежитии.

Последипломное образование руководящих работников и специалистов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности осуществляется на факультете ПК института с отрывом от производства. Сроки повышения квалификации зависят от должностных категорий специалистов и составляют 12, 18 и 24 дня. На период обучения слушатели обеспечиваются жильем и питанием. По заказам компаний, объединений и других структур АПК возможно проведение корпоративных учебных семинаров в течение 2—4 дней.

Уважаемые наши будущие студенты и слушатели!

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

Л. Гордиенко, директор.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ

ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ,

один из крупнейших вузов страны, готовящий инженерные кадры для предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности,

ОБЪЯВЛЯЕТ ПРИЕМ

студентов на 1-й курс 2004-2005 учебного года на дневную и заочную формы обучения по программам бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

“Менеджмент организаций”
“Учет и аудит”
“Экономика предприятия”
“Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов”
“Технология питания”
“Технология хранения и переработки зерна”
“Технология броидильных производств и виноделия”
“Технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей”
“Технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов”
“Технология хранения, консервирования и переработки мяса”
“Технология хранения, консервирования и переработки молока”
“Экология и охрана окружающей среды”
“Оборудование перерабатывающих и пищевых производств”
“Автоматизированное управление технологическими процессами”

Поступающие на экономические специальности дневной формы обучения сдают вступительные экзамены по математике (письменно), украинскому или русскому языку (диктант). Экзамен по украинскому языку является обязательным для лиц, аттестованных по этому предмету.

Поступающие на все остальные специальности проходят тестирование по математике и диктант по украинскому или русскому языку.

Поступающие в институт заочного и дистанционного обучения проходят вступи-

Лицам мужского пола на время обучения предоставляется освобождение от службы в армии и возможность приобретения военной специальности с присвоением звания офицер запаса.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ДОВУЗОВСКОЙ ПОДГОТОВКИ “МАЛАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ”

готовит абитуриентов к поступлению в академию.

В его составе:

1. Подготовительное отделение: для лиц с законченным средним образованием. Форма обучения дневная, продолжительность обучения — 8 месяцев. Поступление - по собеседованию. Зачисление на первый курс академии производится по результатам выпускных экзаменов.

2. Подготовительные курсы:
• продолжительностью обучения 29 недель; форма обучения вечерняя и заочная;
• продолжительностью обучения 19 недель; форма обучения вечерняя;
• продолжительностью обучения 3 недели; форма обучения дневная.

Занятия на курсах заканчиваются выпускными экзаменами, которые одновременно являются вступительными экзаменами в академию, с результатами которых абитуриенты имеют право участвовать в общем конкурсе для поступления в академию.

3. Консультационный центр тестирования.
4. Центр профессиональной ориентации.

также студентов пятого курса дневной формы обучения для приобретения второй специальности.

Срок обучения в институте последипломного образования составляет 2 – 4 года, в зависимости от базового образования, специальности и формы обучения.

Для получения второй специальности поступающие подают в деканат факультета последипломного образования института ПДО и ПК следующие документы:

1. Заявление на имя ректора о зачислении на факультет последипломного образования.

2. Копии диплома об окончании вуза и приложения к диплому с академическими часами по всем дисциплинам, заверенные у нотариуса. Студенты пятого курса дневной формы обучения подают копию учебной карточки студента.

3. Выписку из трудовой книжки, заверенную администрацией учреждения.

4. Медицинскую справку (форма 086-У).

5. Копию паспорта.

6. Четыре фотокарточки (снимки без головного убора размером 3x4 см).

7. Контракт с предприятием, организацией, учреждением или физическим лицом на индивидуальную подготовку специалиста.

8. Копию идентификационного кода.

Паспорт, военный билет и диплом о высшем образовании подаются лично.

Документы принимаются до 27 августа. Зачисление проводится по итогам собеседования с поступающим до 31 августа (корпус “А” к 104 телефон (0482)-29-10-10

скому языку.

Поступающие в институт заочного и дистанционного обучения проходят вступительные испытания в форме собеседования по математике.

К заявлению на поступление в академию прилагаются: документ о среднем образовании, медицинская справка (форма 086-У), шесть фотокарточек (снимки без головного убора размером 3x4 см), заверенная администрацией учреждения, выписка из трудовой книжки (для работающих), идентификационный номер. В копиях и всех документах должна быть обязательно указана дата их выдачи. Паспорт, военный билет или приписное свидетельство, диплом об окончании других учебных заведений предъявляются лично.

Прием заявлений на дневную форму обучения — с 22 июня по 8 июля (ежедневно), на заочную форму обучения — с 1 июня по 31 августа.

Вступительные экзамены на дневную форму обучения — с 9 июля.

вать в общем конкурсе для поступления в академию.

3. Консультационный центр тестирования.
 4. Центр профессиональной ориентации.
- Телефоны: (0482)-29-10-29, 29-10-67.**

ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Объявляет прием слушателей из числа лиц, имеющих высшее образование, для получения второго высшего образования по базовым специальностям академии, а

**Приемная комиссия академии находится по адресу:
65039, г. Одесса, ул. Канатная, 112. Телефон (0482)-29-10-88.
Адрес в Интернете www.osaft.odessa.ua.**

Зачисление проводится по итогам собеседования с поступающим до 31 августа (корпус "А", к. 104, телефон (0482)-29-10-40, ежедневно, кроме субботы и воскресенья, с 10⁰⁰ до 15⁰⁰). Начало занятий с 1 сентября 2004 г.

2. Принимает заявки от предприятий и организаций пищевой и зерноперерабатывающей промышленности всех форм собственности на повышение квалификации руководителей и специалистов с различной длительностью обучения.

Заявки принимаются круглогодично по адресу: 65039, г. Одесса, ул. Канатная 112, корпус "А", к. 104; контактные телефоны (04882)- 29-11-52, 29-10-40, ежедневно с 10⁰⁰ до 15⁰⁰, кроме субботы и воскресенья.

МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ОНАПТ

ОБЪЯВЛЯЕТ ПРИЕМ НА 2004—2005 УЧЕБНЫЙ ГОД

Наш техникум основан в начале двадцатого века и на протяжении всех лет существования готовит специалистов для зерноперерабатывающей отрасли. У нас учатся молодежь из всех регионов Украины. Выпускники техникума работают на зерноперерабатывающих предприятиях Украины и на многих предприятиях ближнего зарубежья.

В последние годы, совместно с академией, открыты новые для техникума специальности технологического профиля.

Для наших выпускников, желающих продолжить образование, есть возможность стать студентами академии на льготных условиях.

Приём на дневное отделение по специальностям:

5.091713 "Хранение и переработка зерна" (на базе 9 и 11 классов). Срок обучения 3 года 5 месяцев (2 года 5 месяцев).

5.090247 "Эксплуатация и ремонт оборудования пищевых производств" (на базе 9 классов). Срок обучения 3 года 10 месяцев.

5.090609 "Монтаж и эксплуатация электрооборудования предприятий и гражданских сооружений" (на базе 9 классов). Срок обучения 3 года 5 месяцев.

5.092503 "Монтаж, обслуживание средств и систем автоматизированного технологического производства" (на базе 9 классов). Срок обучения 3 года 10 месяцев.

На заочное отделение на базе 11 классов по специальностям:

5.091713 "Хранение и переработка зерна". Срок обучения 2 года 10 месяцев.

5.090247 "Эксплуатация и ремонт оборудования пище-

вых производств". Срок обучения 2 года 10 месяцев.

5.090609 "Монтаж и эксплуатация электрооборудования предприятий и гражданских сооружений".

На дневное обучение за счет средств юридических и физических лиц на базе 9 и 11 классов по специальностям:

5.091715 "Бродильное производство и виноделие"

5.091720 "Производство молочных продуктов"

5.091718 "Производство мясных продуктов"

Поступающие на специальности дневного отделения:

на базе 9 классов сдают вступительные экзамены по украинскому или русскому языку (диктант) и математике (устно).

На базе 11 классов на специальность 5.091713 "Хране-

ние и переработка зерна" сдают экзамены по украинскому языку, химии (устно).

На заочное отделение сдают вступительный экзамен по украинскому языку (диктант) и собеседование.

Для поступления в техникум необходимо предоставить в приемную комиссию следующие документы:

1. Заявление о приеме.

2. Документ о полном среднем образовании (или документ о базовом среднем образовании).

3. Медицинскую справку (форма 086-У).

4. Фотографии — 6 штук размером 3x4 см.

5. Паспорт (свидетельство о рождении).

6. Военный билет (удостоверение о приписке к призывному участку) и документы,

которые дают право на льготы, абитуриент представляет лично в сроки, определенные для приема документов.

7. Копию трудовой книжки (для всех поступающих на заочное отделение).

Прием документов проводится:

для дневного отделения — с 1 июня по 22 июля;

для заочного отделения — с 3 мая по 17 августа.

Вступительные экзамены — с 23 июля.

Иногородние абитуриенты обеспечиваются общежитием.

После окончания техникума выпускникам выдается диплом младшего специалиста.

Справки по телефонам: 23-80-10, 23-89-43 и в приемной комиссии техникума.

**Адрес техникума:
65003, г. Одесса,
ул. Черноморского
казачества, 12.**

Адрес редакции: 270039, г. Одесса, ул. Канатная, 112, Одесская национальная академия пищевых технологий, корпус В, ком. 321. Телефон 29-10-98. Издательство "Черноморье", пл. Независимости, 1. Регистрационный номер Од-566. Тираж 2500 экз. Заказ № 129.

**Редактор
Татьяна Кольшева**