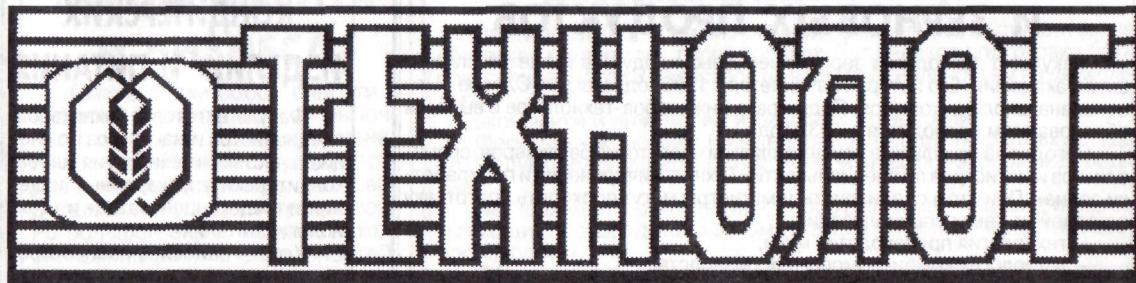


# ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ЖДЕТ ВАС, ДОРОГИЕ АБИТУРИЕНТЫ!



**Газета Одесской национальной  
академии пищевых технологий**

ГАЗЕТА ОСНОВАНА  
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

ЯНВАРЬ—ФЕВРАЛЬ 2005 г.

№1—2 (909—910)

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

За роки більш 100-річної історії в Одеській національній академії харчових технологій підготовлено понад 61000 спеціалістів для України, країн СНД та понад 1000 інженерів для країн дальнього зарубіжжя.

Сьогодні наша країна як ніколи зацікавлена в тому, щоб кожна молода людина перетворилась в яскраву особистість з сильним, самостійним творчим характером, стала висококласним фахівцем. Колектив наших професорів, доцентів, асистентів, які мають величезний досвід навчальної, навчально-методичної, наукової роботи, готовий дати глибокі знання, навчити творчим підходам і практично підготувати



своїх знань на комп'ютерних курсах навчально-наукового центру комп'ютерних технологій та кур-

тажом підвищенням своєї кваліфікації.

До успіхів академії в останній час можна віднести те, що академія стала лауреатом національного конкурсу і отримала звання «Лідер харчової і переробної промисловості України 2004» за підготовку кадрів (Проект, який проводився департаментом харчової промисловості Міністерства аграрної політики та земельних відносин). Диплому «Кращий вітчизняний товар року» академія була удостоєна за розроблені інтелектуальні комп'ютерні тренажери.

За успіхи в досягненні євро-



По традиції кожного року 1 вересня в академії проходить ритуал посвячення в студенти.

В руках первокурсників — символічний студентський квиток і ключ до знань.

ної, наукові роботи, готовий дати глибокі знання, навчити творчим підходам і практично підготувати фахівців технологів, механіків, автоматчиків, менеджерів, економістів та бухгалтерів за рівнями бакалавр, спеціаліст, магістр за 15 спеціальностями на семи факультетах денної форми навчання, в інституті заочного і дистанційного навчання, в інституті післядипломної освіти і підвищення кваліфікації спеціалістів харчової і зернопереробної промисловості.

#### **В 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

Враховуючи потреби ринку праці, ректорат постійно дбає про відкриття нових спеціальностей та спеціалізацій для підготовки фахівців, на яких постійно зростає попит замовників.

Так в 2004 році було відкрито спеціальність «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення» та спеціалізацій: «Технологія морозива» і «Автоматизоване управління підприємством».

В цьому році планується відкриття спеціальностей: «Товарознавство та комерційна діяльність» 7.050301, «Товарознавство та експертиза в митній справі» 7.050302. Академія готує молодших спеціалістів і бакалаврів в Одеському технічному коледжі, котрий існує в академії на правах відокремленого структурного підрозділу і до складу якого увійшов зі своїми спеціальностями механіко-технологічний технікум.

В академії створені умови не тільки для навчання за обраною спеціальністю, але й підвищення

своїх знань на комп'ютерних курсах навчально-наукового центру комп'ютерних технологій та курсах іноземних мов.

Навчально-методичний центр довузівської підготовки «Мала академія харчових технологій» дає можливість підготовки до вступу в академію на денних та заочних курсах різних термінів навчання, а членство в «Малій академії харчових технологій» професійно орієнтує її членів та надає можливість працювати над творчими рефератами на одній із 37 кафедр академії. Ставши переможцями олімпіади серед членів МАХТ, абітурієнти можуть бути зарахованими в академію поза конкурсом на бюджетні місця.

Членами МАХТ можуть бути учні 10 і 11 класів.

Для одержання бажаної спеціальності та нормальних побутових умов та відпочинку в академії створено всі умови.

Матеріально-технічна база ОНАХТ включає: 6 навчальних корпусів, обчислювальний центр, бібліотеку, читальні зали, 5 гуртожитків, що дозволяють розмістити всіх іногородніх, їдальню і 4 буфети, спорткомплекс із басейном і спортзалами, профілакторій і медпункт, спортивно-оздоровчий табір відпочинку «Дружба», розташований на березі моря.

Студентський клуб академії активно працює протягом усього року, організовуючи традиційні конкурсні вечори, такі як «Про мою професію жартома і серйозно», «Візитка старшокурсника», «Міс академії», а також концерти художньої самодіяльності студентів. При студентському клубі діють хор, ВІА та танцювальний колектив.

З метою підвищення культурного та інтелектуального рівня студентів і розширення їхнього кругозору в академії з 1998 року діє Інститут культури і мистецтва, який працює на громадських засадах.

Викладачі і науковці академії постійно працюють над удосконаленням навчальних планів, організації навчального процесу, методичним забезпеченням навчального процесу, виданням підручників, навчальних посібників, методичних вказівок, монографій, а

альні комп'ютерні тренажери. За успіхи в досягненні європейських стандартів у наданні освітніх послуг Асамблея ділових кіл Європи удостоїла нашу академію нагородою «Європейська якість».

В 2004 році академія стала членом Асоціації Європейських Університетів. Академію прийняли до Європейської федерації харчової науки і технології, а також в асоціацію ВНЗ країн Причорноморського басейну.

При цьому найбільшою гордістю є наші студенти, котрі добре вчаться, займаються науковою роботою, беруть участь у олімпіадах, як в межах академії, так на Всеукраїнських конкурсах в різних регіонах та стають переможцями.

Багато студентів активно займаються спортом. Серед них є чемпіони України з футболу, з бойових мистецтв, карате, а студент механік Кишенко Артур став чемпіоном світу з тайландського боксу.

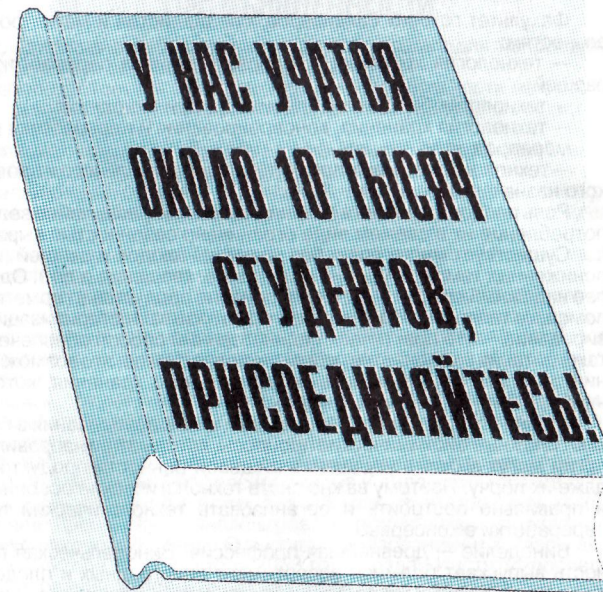
Тісні зв'язки з промисловістю дають змогу студентам проходити практику на сучасних підприємствах галузі, а тим, що зарекомендували себе найкраще, в тому числі і за результатами навчання, підприємства призначають свої стипендії, котрі студенти отримують додатково до призначених з держбюджету. Серед таких підприємств ЗАТ «Рамбус-Елеватор», ООО «Агроком» та інші. Разом з іменними стипендіями академії таких стипендій 32.

Випускники академії добре зарекомендували себе в практичній роботі на підприємствах агропромислового комплексу, а також як керівники різних рівнів.

Ми пишаємось успіхами Одеського припортового елеватора, Новоукраїнського комбінату хлібопродуктів, м'ясокомбінату «Гармаш», ЗАТ «Миронівський хлібопродукт», ПТК «Шабо» і іншими підприємствами, які очолюють наші випускники, запорукою успіхів котрих є знання їх фахівців, одержані в стінах ОНАХТ.

Чекаємо Вас, абітурієнти 2005 року!

**Б. ЄГОРОВ, професор, ректор.**



Торжественный вынос знамени.

## **ВНИМАНИЕ : КОНКУРС**

Одесская национальная академия пищевых технологий объявляет конкурс на замещение вакантной должности

— доцента кафедры механики твердого тела.

# 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 620 студентов, из которых 63% обучаются по госзаказу, а 37% — на основе контрактов. В состав факультета входят 4 кафедры, три из которых — выпускающие.

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

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

С учетом структурных изменений в отрасли хлебопродуктов на факультете значительное внимание уделяется изучению технологий переработки зерна в микромасштабах 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 специ-

## ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПИТАНИЯ

Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальности: «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекопцентратов» 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 хлебо-заводами 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 лечебно-профилактического значения.

Для управления современными предприятиями требуются спе-

## АВТОМАТИЗАЦИИ 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.

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

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. Большое внимание уделяется освоению языков программирования. 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 для этого объекта студенты реализуют 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. Полученные навыки студенты проявляют на госэкзамене на четвертом курсе. 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. 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.

В настоящее время особую актуальность приобретает решение задач автоматизации организационного управления, экономической и бухгалтерской деятельности, информационного обеспечения предприятий и учреждений, а также развития информационных технологий. К этим задачам относятся и создание автоматизированных рабочих мест (АРМ) «управленцев» различных направлений и уровней, и разработка соответствующих автоматизированных систем управления (АСУ). Все эти задачи относятся непосредственно к задачам автоматизации, т.е. полной или частичной замены труда человека работой машин, однако объекты управления в вышеперечисленных системах весьма специфичны. По этой причине специалист-«автоматчик», решающий подобные проблемы, должен быть хорошо знаком с основами экономики, бухгалтерского учета и менеджмента. С другой стороны, подготовка специалистов подобного профиля поможет удовлетворить выросший в последнее время (в т.ч. и в пищевой промышленности) спрос на менеджеров с высоким уровнем общеинженерной подготовки. По этой

## И ВИНОДЕЛИЯ

Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

- технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей
- технология бродильных производств и виноделия
- технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов
- технология пищевых продуктов оздоровительного и профилактического назначения.

Роль плодов и овощей в питании человека чрезвычайно велика. Однако потребление их в свежем виде ограничено сезонностью выращивания.

Существует много способов хранения плодов и овощей (применение пониженных температур, сушка, соленье, квашение и др.). Однако наиболее надежный способ — консервирование продуктов в герметичной таре с помощью тепловой обработки, которую называют стерилизацией. Консервирование — это практически единственный способ обеспечения продуктами питания космонавтов, моряков-подводников, это возможность создания запасов продуктов питания длительного хранения, которые имеют высокую биологическую ценность.

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.

Сегодня перед пищевой промышленностью Украины стоит новое, нехарактерное ей ранее задание — не просто увеличить объем производства продовольственных товаров, но и обеспечить население продуктами здорового питания. Именно такие продукты лежат в основе продолжения активного долголетия, повышения устойчивости организма к неблагоприятным условиям окружающей среды, обеспечения нормального развития и роста детей, т. е. являются условием прогресса и улучшения качества жизни. Будущие выпускники — это специалисты по созданию и производству продуктов нового поколения с выраженным терапевтическим эффектом, это эксперты безопасности пищевых продуктов, это ученые отечественной и мировой науки об оздоровительном питании, которое обеспечивает высококачественную жизнь.

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

Выпускники факультета возглавляют пищевые предприятия Украины, работают ведущими специалистами на большинстве консервных, рыбоперерабатывающих и винодельческих предприятий Украины, проектных и научно-исследовательских институтах, коммерческих структурах, преподавателями в высших учебных заведениях. Студентов, которые оканчивают академию с отличием, рекомендуют в аспирантуру. За время существования специальности по технологии консервирования и технологии виноделия подготовлено значительное количество специалистов для стран СНГ, а также Азии, Африки и Латинской Америки.

**Т. МАНОЛИ, декан.**

процесс, а также изделия из теста 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.**

ны, подготовка специалистов подобного профиля поможет удовлетворить выросший в последнее время (в т.ч. и в пищевой промышленности) спрос на менеджеров с высоким уровнем общеинженерной подготовки. По этой причине в ОНАПТ с 2004г. в рамках специальности «Автоматизированное управление технологическими процессами и производствами» открыта специализация «Автоматизированное управление предпринимательством» («Automatized Business Administration»).

Многие из наших выпускников работают на предприятиях отрасли и руководящих должностях в Украине, странах СНГ, а также ближнего и дальнего зарубежья.

Студенты факультета АТП приобретают серьезную инженерную и компьютерную подготовку, что делает их незаменимыми специалистами для любого предприятия. Параллельно с основной специальностью можно пройти либо военную подготовку с последующим присвоением офицерского звания, либо изучить интересные компьютерные дисциплины и делопроизводство. Факультет АТП — 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, победителем последнего конкурсного вечера стала именно команда факультета АТП.

Если вас всё это заинтересовало, то ждем в Одесской национальной академии пищевых технологий на факультете «Автоматизация технологических процессов».

НАШ САЙТ В ИНТЕРНЕТЕ: [www.aip.osaft.odessa.ua](http://www.aip.osaft.odessa.ua)

**В. Волков, декан.**

## Учебно-методический центр довузовской подготовки

### «Малая академия пищевых технологий»

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

#### В состав учебно-методического центра вошли:

1. Факультет довузовской подготовки, который включает:
  - подготовительное отделение — для лиц, которые имеют полное среднее образование. Форма обучения — дневная. Срок обучения — 8 месяцев. Иногородним слушателям на время обучения предоставляется общежитие. По результатам выпускных экзаменов слушатели подготовительного отделения зачисляются на 1 курс академии.
  - 2. Подготовительные курсы (форма обучения дневная и заочная) разного срока обучения — для школьников и работающей молодежи:
    - 29 недель — октябрь текущего года;
    - 19 недель — декабрь;
    - 12 недель — январь, март;
    - 3 недели — июнь.

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 уровня подготовки абитуриентов.

4. Отдел профессиональной ориентации «Малая академия пищевых технологий» — для учеников 10–11 классов общеобразовательных учебных заведений II и III уровня аккредитации, желающих подробнее ознакомиться с основными проблемами отраслей пищевых технологий и учиться в ОНАПТ. Для учеников 11 классов — членов «Малой академии пищевых технологий» ежегодно весной (март–апрель) проводится Олимпиада МАПТ по математике. Победители Олимпиады по каждой специальности зачисляются в ОНАПТ на госбюджет вне конкурса. Все участники Олимпиады получают именной сертификат, где отражены полученные результаты. Сертификат дает право участвовать в общем конкурсе без сдачи вступительных экзаменов.

Олимпиада 2004 года показала высокой уровень подготовки членов «Малой академии пищевых технологий». Более 70 % членов МАПТ были зачислены в наш вуз, среди них 24 победителя, которые еще в мае были рекомендованы к зачислению на 1 курс.

**Н. ДЕНИСЮК, директор.**

# ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ

## МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ЭКОЛОГИИ

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

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

Одним из путей решения этих проблем является подготовка кадров. Наш факультет готовит 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. Отличному успевающим студентам назначается стипендия этого предприятия.

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

Студенты участвуют в решении важнейших проблем мясной и молочной отраслей, связанных с созданием новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, направленных на сокращение расхода сырья и вспомогательных материалов, расширение ассортимента и повышение биологической ценности выпускаемой продукции. Студенты, имеющие склонность к научно-исследовательской работе, могут продолжить свое обучение в магистрату-

## 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.

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.

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.

Учебным планом предусмотрено углубленное изучение широкого набора дисциплин гуманитарного цикла: философия, социоло-

## Институт заочного и дистанционного обучения

Институт ЗИДО — самый большой по численности студентов, на нем обучается свыше трех тысяч человек. Тут ведется подготовка бакалавров, специалистов и магистров по всем специальностям на двух факультетах:

экономики и инженерии и пищевых технологий.

Факультет экономики и инженерии проводит подготовку студентов по следующим специальностям: «Учет и аудит», «Экономика предприятий»;

«менеджмент организаций»; «оборудование, пищевых и перерабатывающих производств»; «автоматизация технологических процессов и производств».

Факультет пищевых технологий проводит подготовку студентов по всем технологическим специальностям.

Абитуриенты, которые не прошли по конкурсу на места госзаказа, могут быть зачислены на места по договору, который заключается между академией и предприятием или частным лицом. Зачисление по контракту возможно и по результатам собеседования, проводимого вместо вступительных экзаменов.

Зачисление на второй и следующие курсы при переводе из других вузов и восстановление отчисленных ранее студентов ведутся на контрактной основе с 1 июля при наличии вакантных мест и при предварительной сдаче академразницы.

Абитуриенты, закончившие колледж по родственным специальностям, имеют право при изучении отдельных дисциплин получать перезачеты оценок, которые они уже имеют при условии соответствия учебных планов по этим дисциплинам. Практикуется зачисление на старшие курсы абитуриентов, которые закончили 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 сессии, и 4-месячный отпуск — для подготовки и защиты дипломного проекта.

**И. АГЕЕВА, директор.**

## ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

расхода сырья и вспомогательных материалов, расширения ассортимента и повышение биологической ценности выпускаемой продукции. Студенты, имеющие склонность к научно-исследовательской работе, могут продолжить свое обучение в магистратуре, аспирантуре нашей академии и других учебных заведениях.

**С. БОНДАРЬ, декан.**

## МЕХАНИЧЕСКИЙ

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

- 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 6 кафедр: технологического оборудования зерновых производств, технологического оборудования пищевых производств, прикладной механики, механики твердого тела, технологии металлов и материаловедения, теплотехники.

Учебную, производственную, преддипломную практики студенты механического 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, пищевкусных и кондитерских фабриках, хлебозаводах, молочных заводах, маслозаводах, мясокомбинатах, рыбоперерабатывающих предприятиях и консервных комбинатах, винодельческих предприятиях, пищекомбинатах и фабриках продовольственных товаров независимо от формы организации производства.

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

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

Учебные планы предусматривают подготовку специалистов широкого профиля, 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.**

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, экологию 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 конкурентоспособными на рынке труда по сравнению со специалистами, окончившими другие вузы по экономическим специальностям. Наши выпускники работают как на пищевых и перерабатывающих предприятиях, 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.**

## ПИЩЕВОЙ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

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 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 «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 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 2,5–3 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 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 инвестиций!

**Л. Гордиенко, директор.**

# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ

## ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

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

### ОБЪЯВЛЯЕТ ПРИЕМ

студентов на 1-ый курс 2005-2006 учебного года на дневную и заочную формы обучения по программам бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

1. «Менеджмент организаций»
2. «Учет и аудит»
3. «Экономика предприятия»
4. «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекопцентратов»
5. «Технология питания»
6. «Технология хранения и переработки зерна»  
(Специализации: «Технология первичной обработки и хранения зерна»; «Технология производства муки»; «Технология комбикормового производства»; «Технология производства крупы и других зерновых продуктов»).
7. «Технология бродильных производств и виноделия»  
(Специализация: «Технология вина»)
8. «Технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей»  
(Специализации: «Технология сушки»; «Холодильная технология»).
9. «Технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов»
10. «Технология хранения, консервирования и переработки мяса»
11. «Технология хранения, консервирования и переработки молока»  
(Специализация: «Технология мороженого»)
12. «Экология и охрана окружающей среды»  
(Специализация: «Экология пищевой промышленности»)
13. «Технология пищевых продуктов оздоровительного и профилактического назначения»
14. «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств»  
(Специализация: «Оборудование отрасли хлебопродуктов»)
15. «Автоматизированное управление технологическими процессами»  
(Специализация: «Автоматизированное управление предприятием»)

**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,**

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.

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

### НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР ДОВУЗОВСКОЙ ПОДГОТОВКИ «МАЛАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

готовит абитуриентов к поступлению  
в Академию

В центре существуют такие виды подготовки:

1. Подготовительное отделение — для лиц, которые имеют полное среднее образование. Форма обучения — дневная, срок обучения — 8 месяцев. Зачисление — по собеседованию. Начало занятий — 1 ноября. Иногородним слушателям предоставляется общежитие.

Зачисление на первый курс происходит при условии успешной сдачи выпускных экзаменов.

Прием документов с 15 августа до 20 октября.

2. Подготовительные курсы (форма обучения дневная и заочная):

- 29 недель - октябрь;
- 19 недель - декабрь;
- 12 недель - январь, март;
- 3 недели - июнь

Обучение заканчивается выпускными экзаменами, которые являются одновременно вступительными экзаменами в Академию.

### ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПИЩЕВОЙ И ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Объявляет прием слушателей из числа лиц, имеющих высшее образование, для получения второго высшего образования по базовым специальностям академии, а также студентов пятого курса дневной формы обучения для приобретения второй специальности.

Срок обучения в институте последипломного образования составляет 2-3,5 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 подают лично.

Документы принимаются до 27 августа.

Зачисление проводится по итогам собеседования с поступающим до 31 августа (корпус «А», к.104, телефон (0482)-29-10-40, ежедневно, кроме субботы и воскресенья, с 10<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup>). Начало занятий с 1 сентября 2005 г.

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.

Лица, награжденные по окончании школы золотой или серебрянной медалью, а также закончившие с отличием высшие учебные заведения I-II уровня аккредитации при поступлении на все специальности, кроме экономических, проходят вступительные испытания в форме собеседования.

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), ксерокопия паспорта (1, 2 страницы и место регистрации), выписка из трудовой книжки (для работающих), заверенная администрацией учреждения, копия идентификационного кода.

Обучение заканчивается выпускными экзаменами, которые являются одновременно вступительными экзаменами в Академию.

Для поступления на подготовительные курсы необходимо подать: заявление, копию паспорта или свидетельства о рождении, 2 фотокарточки (3x4 см).

3. Консультационный центр тестирования абитуриентов.

4. "Малая академия пищевых технологий" (МАПТ). Обучение в МАПТ объединяет общеобразовательную (любая форма подготовительных курсов) и профильную подготовку. Для членов Малой академии пищевых технологий в марте проводится Олимпиада МАПТ по математике. Победители и участники Олимпиады, которые получили баллы, которые соответствуют проходному баллу на отдельные специальности, зачисляются в академию на госбюджетные места.

Прием в "Малую академию пищевых технологий" заканчивается за 2 месяца до Олимпиады.

**За справками обращаться: 65039, г. Одесса, ул. Канатная 112, ОНАПТ, комн. А-149, А-150 тел. (0482)-29-10-29; 29-10-67 (кроме субботы и воскресенья)**

(0482)-29-10-40, ежедневно по субботы и воскресенья, с 10<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup>). Начало занятий с 1 сентября 2005 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 10<sup>00</sup> до 15<sup>00</sup>, кроме субботы и воскресенья.**

**Приемная комиссия академии находится по адресу:**

**65039, г. Одесса, ул. Канатная, 112.**

**Телефон (0482) -29-10-88, (0482) 718-97-09**

**(0482) 724-28-76**

**комн. А-149, А-150, тел. (0482)-29-10-29; 29-10-67**

**(кроме субботы и воскресенья)**

**Адрес в Интернете [www.osaft.odessa.ua](http://www.osaft.odessa.ua).**

В 2005 году Одесский технический колледж – один из крупнейших учебных заведений Украины, отмечает свое 75-летие.

С 2004 года по приказу Министра образования и науки Украины колледж находится в структуре Одесской национальной академии пищевых технологий, как отдельный структурный подраздел.

Выпускники колледжа могут продолжить обучение на старших курсах ВУЗов 4 уровня аккредитации.

Одесский технический колледж готовит специалистов по следующим квалификациям в зависимости от формы обучения:

Дневное отделение – младший специалист (бюджет и контракт), бакалавр (контракт)

Заочное отделение – младший специалист (бюджет и контракт)

Прием на дневное отделение производится по направлениям:

**0917 Пищевая технология и инженерия**

"Производство хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов" (на базе 9 и 11 классов)

"Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов"

## ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОНАПТ

"Хранение и переработка зерна"

"Бродильная технология и виноделие"

"Производство мясных продуктов"

"Производство молочных продуктов"

**0906 "Электротехника"**

"Монтаж и эксплуатация электрооборудования предприятий и гражданских сооружений"

**0902 "Инженерная механика"**

"Эксплуатация и ремонт оборудования пищевых предприятий"

**0915 Компьютерная инженерия**

"Обслуживание компьютерных и интеллектуальных систем и сетей" (на базе 9 классов)

"Компьютерные системы и сети"

**0905 Энергетика**

"Монтаж и обслуживание холодильно-компрессорных машин и установок" (на базе 9 кл.)

"Холодильные машины и установки"

**0503 Торговля**

"Товароведение и коммерческая деятельность" (на базе 11 кл.)

"Товароведение в таможенном деле" (на базе 9 кл.)

**0501 Экономика и предпринимательство**

"Экономика предприятия" (на базе 9 кл.)

"Экономика предприятия"

**0918 Легкая промышленность**

"Швейное производство" (на базе 11 кл.)

"Изготовление изделий из кожи" (на базе 9 кл.)

"Моделирование и конструирование изделий народного потребления" (на базе 11 кл.)

На заочное отделение прием производится на базе 11 классов по специальностям:

"Экономика предприятия"

"Монтаж и эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок"

"Производство хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов"

"Обслуживание компьютерных систем и сетей"

"Производство изделий из кожи"

"Товароведение и коммерческая деятельность"

"Товароведение в таможенном деле"

"Швейное производство"

**ПОСТУПАЮЩИЕ В КОЛЛЕДЖ СДАЮТ ЭКЗАМЕНЫ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРЕДМЕТАМ:**

На базе 9 классов (на все специальности)

1. Украинский язык – диктант

2. Математику – письменно

На базе 11 классов (на специальности) "Швейное производство" и "Товароведение и коммерческая деятельность"

1. Украинский язык – диктант

2. Математика – письменно

(на специальности "Производство хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов")

1. Химия – письменно

2. Украинский язык – диктант

(на специальности "Моделирование и конструирование изделий народного потребления")

1. Комплексный экзамен – "ри-сунк"

2. Украинский язык – диктант

3. Математика – письменно

**ПРИЕМ ЗАЯВЛЕНИЙ, ВСТУПИТЕЛЬНЫЕ ЭКЗАМЕНЫ И ЗАЧИСЛЕНИЯ ПРОВОДЯТСЯ В СЛЕДУЮЩИЕ СРОКИ**

— на дневное отделение с 1 июня по 22 июля;

— на заочное отделение с 4 мая по 16 августа;

Вступительные экзамены:

— на дневное отделение с 23 июля;

— на заочное отделение – собеседование с 16 по 20 августа.

Зачисление:

— на дневное отделение до 10 августа;

— на заочное отделение до 25 августа.

Срок обучения в колледже зависит от базового образования, формы обучения и составляет:

1 г. 10 м. — 4 г. 10 м.

**Адрес:**

г. Одесса, ул. Балковская (Фрунзе), 54

730-49-00 (приемная директора)

**Телефоны:** 730-49-02 (дневное отделение)

732-30-45 (заочное отделение)

732-33-37 (ответственный секретарь ПК)

**А. КОВАЛЕНКО, директор колледжа.**

**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 3000 экз. Заказ № 529.**

**Редактор  
Татьяна Колышева**