

ШАНОВНИЙ АБИТУРІЄНТ! ПЕРСПЕКТИВНІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ – ТВІЙ ВИБІР!

Сьогодні харчова промисловість повинна працювати у соціально-економічних умовах, які швидко змінюються. Це пов'язано з конкуренцією та глобалізацією у харчовій галузі, а також зростанням споживчого попиту на якісні, безпечні та корисні для здоров'я харчові продукти.

Модернізація вітчизняних підприємств харчової промисловості та впровадження новітніх технологій потребують кваліфікованих фахівців, без яких підприємство працювати не може. Випускники ж Одеської національної академії харчових технологій після завершення навчання стають конкурентоспроможними фахівцями на сучасному ринку праці. Бо в ОНАХТ сучасні методики навчання студентів органічно поєднують теорію з практичною діяльністю, тут створені необхідні умови для набуття студентами всіх необхідних навиків майбутнього спеціаліста та керівника.

Підготовка фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» і професійного спрямування «Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі» на кафедрі біоінженерії і води ОНАХТ передбачає підготовку працівників нової генерації для консервної галузі, здатних розробляти і виготовляти різноманітний асортимент фруктово-овочевих консервів з унікальними смаковими та функціональними властивостями. Теоретична і практична підготовка фахівців з переробки фруктів та овочів на кафедрі побудована на ефективному поєднанні класичних підходів з інноваційними рішеннями. Тому отримані знання і навички дозволяють випускникам кафедри професійно і впевнено реалізовувати свій потенціал на сучасних консервних заводах та інших підприємствах харчової галузі.

Перспективною і затребуваною для сьогодення і майбутнього є **підготовка фахівців за професійним спрямуванням «Технології питної води та водний менеджмент" в рамках спеціальності 181 «Харчові технології»**. Україна та багато інших країн світу мають обмежені ресурси прісної води. Крім того, стрімко погіршується якість води в природних водоймах. Для стабільного розвитку і випуску якісної харчової продукції підприємства галузі вимушені впроваджувати ефективну водопідготовку і оборотне водопостачання, очищувати стічні води. А тому кваліфіковані фахівці, здатні на сучасному рівні проектувати, розробляти, впроваджувати і забезпечувати роботу систем оброблення води та контроль її якості затребувані у вітчизняній та світовій харчовій індустрії. Підготовку таких фахівців успішно здійснює кафедра біоінженерії і води ОНАХТ.

Отримані знання, навички та досвід випускники кафедри зі спеціальності 181 «Харчові технології» використовують, працюючи на посадах:

- керівників підприємств харчової галузі;
- головних технологів, технологів цехів з переробки плодів і овочів;
- технологів з водопідготовки на підприємствах з виробництва фасованих питних і мінеральних вод, напоїв, соків, горілки, пива та іншої продукції харчової галузі;
- фахівців з водопідготовки на круїзних лайнерах, в ресторанах, готелях і СПА;
- завідувачів і працівників лабораторій промислових підприємств та центрів контролю якості харчової продукції;

- проектувальників підприємств харчової галузі;
- експертів, консультантів, менеджерів з продажу харчової продукції та устаткування для її виробництва;
- науковців, викладачів і співробітників закладів вищої освіти.

Фахівці за спеціальністю 162 «Біотехнології та біоінженерія» – пріоритетні і дуже затребувані в Україні і світі. Біотехнології перебувають нині у фазі бурхливого розвитку. Перспективність та ефективність застосування біотехнологічних процесів у різних сферах людської діяльності від одержання їжі і напоїв до відтворення екологічно чистих енергоносіїв і нових матеріалів обумовлена їх високим рівнем механізації й автоматизації, реалізацією біотехнологічних процесів в «м'яких» умовах. Ці процеси меншою мірою забруднюють навколишнє середовище відходами і побічними продуктами, мало залежать від кліматичних умов, не потребують великих земельних площ, застосування чужорідних для навколишнього середовища речовин та інше.

Об'єктами наукових досліджень біотехнологів є мікроорганізми, клітинні культури тварин і рослин, віруси, ферменти, біологічно активні хімічні речовини; прилади та обладнання для дослідження властивостей використовуваних мікроорганізмів, клітинних культур, одержуваних з їх допомогою речовин в лабораторних і промислових умовах; установки та обладнання для проведення біотехнологічних процесів тощо.

Випускники кафедри зі спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» мають високий рівень практичної підготовки, спеціальні знання, поглиблену спеціалізовану фахову підготовку і можуть працювати на підприємствах, в закладах, установах та організаціях усіх форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010, таких як:

- фахівець з біотехнології;
- фахівець з організації та управління біотехнологічним виробництвом;
- фахівець з основ генетики та біоінженерії для створення технологічних продуцентів біопродукції у різних сферах застосування біотехнології;
- біотехнолог (без вимог до стажу роботи);
- біотехнолог (при стажі роботи за професією біотехнолог не менше 2 років);
- майстер виробничої ділянки;
- аналітик–мікробіолог;
- інспектор з контролю якості продукції;
- менеджер з продажу біопродукції;
- ревізор з виробничо-технічних і економічних питань;
- помічник керівників підприємств, установ та організацій;
- помічник керівників виробничих та інших основних підрозділів;
- помічник керівників малих підприємств без апарату управління.

Шановні абітурієнти, долучайтесь до спільноти фахівців з біотехнологій і біоінженерії, технологій переробки плодів і овочів, технологій питної води та водного менеджменту! Кафедра біоінженерії і води ОНАХТ допоможе Вам досягти успіху на цьому шляху!

*Доцент кафедри біоінженерії води, к.т.н.. Ільєва О.С,
асистент кафедри біоінженерії і води Новосельцева В.В.*