

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



- **ОНТУ** – заклад вищої освіти із майже 120 - річною історією.
- **ОНТУ** – потужний науково-освітній центр на півдні України.
- **ОНТУ** – лідер в галузі підготовки фахівців для харчової і зернопереробної промисловості.

*Це визнано численними професійними об'єднаннями
України і світу!!!*

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ



КАФЕДРА БІОІНЖЕНЕРІЇ І ВОДИ

Спеціальність: 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

**Освітня програма: «Технології харчових продуктів, напоїв,
мінеральних і питних вод»**



Вода – основа будь-якого харчового виробництва



Жодне харчове підприємство не працює без використання води.

Якість готової продукції залежить від якості сировини.

Якість води впливає на якість харчової продукції.



Чому світу і Україні необхідні фахівці з технологій водопідготовки і контролю якості води?



За прогнозами експертів:

- до 2030 року глобальний дефіцит води на Землі зросте на 40 %;
- майже 2,0 мільярда людей будуть жити в районах із сильним водним дефіцитом;
- задоволення потреб у воді для різних видів використання суттєво обмежиться.
- більшість країн намагається розширити доступ до води за рахунок підземних вод, але вони вичерпуються;
- забрудненість джерел води постійно зростає.

Причини – інтенсивний розвиток виробництва, скидання у водойми недостатньо очищених промислових і побутових стічних вод, зростання населення планети тощо.

- Людина використовує воду для питних потреб, приготування їжі, гігієнічних потреб. Від того, якої якості воду людина вживає, залежить її здоров'я.
- Якість води впливає на якість харчової продукції. Чим гірша якість води, тим дорожча її обробка і тим вища вартість готової продукції.
- Майбутнє індустріального суспільства неможливе без фахівців, які можуть розробляти і застосовувати ефективні технології оброблення води, раціонально використовувати водні ресурси, здійснювати контроль якості води.

В Україні вся вода потребує доочищення!!!



Теоретична підготовка майбутніх фахівців



- В процесі навчання студенти отримують теоретичні знання та практичні навички за загально-інженерним дисциплінами і дисциплінами професійного спрямування.
- Навчальним планом передбачено відвідування лекцій, виконання лабораторних і практичних робіт, індивідуальних завдань, курсових робіт і проектів, дипломних проектів бакалаврів та кваліфікаційних робіт для магістрів.



Дисципліни професійного спрямування:

- **для бакалаврів:** «Фізико-хімічні і біологічні основи технологій консервованих продуктів і технологій оброблення води», «Мікробіологія галузі», «Технології харчових виробництв», «Технології виробництва консервованих продуктів з плодів та овочів», «Технології низькотемпературної обробки та зберігання харчових продуктів», «Технології виробництва фасованих мінеральних та питних вод», «Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі», «Технологічне обладнання галузі», «Контроль та управління якістю і безпечністю сировини та готової продукції», «Стандартизація, метрологія та сертифікація», «Основи проектування та функціонування підприємств з виробництва харчової продукції», «Ресурсозберігаючі технології та технології захисту навколишнього середовища», «Підприємництво та інвестиційна діяльність в харчовій і переробній промисловості», «Науково-дослідна робота студентів», «Технологічна та переддипломна практика».



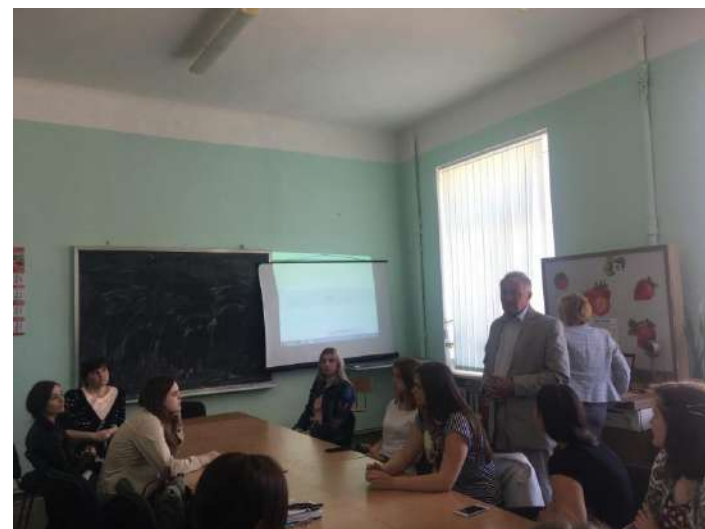
- **для магістрів:** «Інновації у виробництві харчових продуктів, напоїв, мінеральної і питної води», «Розробка нового харчового продукту», «Управління якістю та безпечністю харчової продукції», «Методологія та організація наукових досліджень», «Стратегічне управління в харчовій промисловості», «Науково-дослідна робота», «Виробнича і дослідницька практики».



Навчальні і науково-дослідні лабораторії для підготовки фахівців



Навчальні і науково-дослідні лабораторії для підготовки фахівців



Практична підготовка майбутніх фахівців проходить на провідних підприємствах галузі



- фірма Витмарк-Україна
- ВАТ «Сандора»
- ТОВ «Маріко»
- ТОВ «Щедро»
- холдінг Agrofusion
- ТОВ «Фрут Майстер Груп»
- «Кока-кола Беверіджис Україна ЛТД»
- НВА «Одеська біотехнологія»
- ВКП «Щедра Нива», м. Ридилів, Ровенська обл. та інших.



Заставляйте працювати продукції зупинитися до ТОВ «ІНВІСТ» 071301
Ридилівська
Ровенська обл.

Практична підготовка майбутніх фахівців проходить на провідних підприємствах галузі



- ТДВ «Одеський завод мінеральної води «Куяльник».
- Заводи фасованих вод і напоїв ТОВ «Кривоозерська ХСФ» і ЧМП ВФ «Панда».
- ПрАТ «Миргородський завод мінеральних вод».
- ПрАТ «Моршинський завод мінеральних вод «Оскар».
- Завод мінеральної води ТОВ «Каховка».
- Виробниче підприємство «УкрКава».
- Інфоксводоканал.
- Пивоварний завод «Beermaster S.A» (м Бельци, Молдова)
- ЗАТ «Чумак».
- Інші підприємства харчової галузі в Україні і за кордоном.



Забезпечують професійну підготовку викладачі кафедри біоінженерії і води



- Здійснюють теоретичну підготовку і керують практичною підготовкою майбутніх фахівців з оброблення і контролю якості води кваліфіковані науково-педагогічні працівники кафедри біоінженерії і води.
- Свою кваліфікацію вони систематично підвищують в ході стажування на провідних підприємствах галузі, в профільних науково-дослідних лабораторіях і на кафедрах інших ЗВО як в Україні, так і за кордоном.
- Викладачі кафедри – активні учасники регіональних, всеукраїнських і міжнародних наукових і науково-практичних семінарів і конференцій.



Майбутні фахівців з «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних і питних вод»



під час навчання активно залучаються до науково-дослідної роботи кафедри біоінженерії і води

Наукова тематика кафедри

- Дослідження впливу способів, матеріалів і технологічних режимів оброблення води на якість харчової продукції в процесі її виробництва та зберігання.
- Розробка спеціальних вимог до якості технологічної води для надання харчовим продуктам унікальних якостей.
- Удосконалення способів мийки та дезінфекції поверхонь тари, трубопроводів, ємностей та інших поверхонь, що контактують з сировиною та готовою харчовою продукцією.
- Розробка технологій виробництва напоїв на основі мінеральних вод.
- Розробка технологій раціонального використання води на підприємствах харчової галузі.
- Розробка технології покращення якості води, отриманої із повітря.
- Розробка нових матеріалів на основі відходів переробки рослинної сировини для очищення води.

Щорічно кафедра організовує і проводить науково-практичну конференцію «Вола в харчовій промисловості»



Студенти кафедри – активні виконавці науково-дослідних робіт і автори наукових публікацій



Отриманні в ході навчання знання і навички студенти кафедри біоінженерії і води підтверджують, приймаючи участь і перемагаючи у Всеукраїнській студентській олімпіаді зі спеціальності «Харчові технології» (спрямування «Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв»)



Професійну майстерність студенти і аспіранти кафедри біоінженерії і води підвищують не лише під час набуття теоретичних знань, практичної підготовки, наукової діяльності. Вони також залучаються до читання лекції і проведення майстер-класів для школярів і студентів коледжів



Студенти і аспіранти кафедри біоінженерії і води – активні учасники соціальних проектів і конкурсів, присвячених водним проблемам



В ОНТУ створені всі умови, щоб студенти цікаво і з користю для себе проводили свій вільний від навчання час

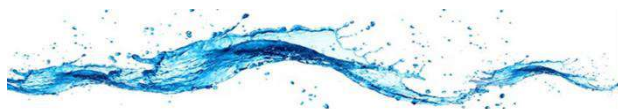


➤Окрім добре організованого навчального процесу, для студентів ОНТУ створені найкращі умови для розвитку своїх талантів і здібностей.

➤Регулярно проводяться спортивні змагання, екскурсії і туристичні походи.

➤Доброю традицією стало проведення конкурсу міс-академія. За гарний настрій відповідає збірна команда КВН університету, яка успішно виступає на рівні міста і області.

➤А для любителів науки завжди відкриті двері сучасних науково-дослідних лабораторій кафедр ОНТУ.



Після завершення навчання випускники кафедри біоінженерії і води працюють на посадах:



➤ Випускники бакалаврату можуть працювати на посадах:

технолога, фахівця в галузі харчової та переробної промисловості, техніка-лаборанта, асистента хіміка і біохіміка, стажиста-дослідника, техніків з підготовки виробництва та із стандартизації, фахівця з технічної експертизи, інспектора технічного, асистента викладача професійно-технічної освіти, педагога професійного навчання, інструктора виробничого навчання, помічника керівника підприємства (установи, організації), фахівця з організації та ведення фермерського господарства.



➤ Випускники магістратури можуть працювати на посадах:

інженера із впровадження нової техніки й технології, інженера-технолога, інженера-дослідника, інженера з якості, мікробіолога, аудитора систем харчової безпеки та якості, керівника підприємства, установи та організації, головного фахівця виробничого підрозділу у промисловості, вищих посадових осіб органів державної виконавчої влади та місцевих органів державної влади, директора департаменту та завідувача сектору, керівника підрозділу матеріально-технічного постачання, викладача закладів вищої, професійно-технічної чи передвищої освіти, наукового співробітника, головного фахівця та керівника науково-дослідного підрозділу, керівника проектів та програм, інспектора, консультанта.



СХЕМА ВОДОПОДГОТОВКИ ДЛЯ БАССЕЙНА



Після завершення навчання випускники кафедри біоінженерії і води працюють на провідних підприємствах



ОСКАР, Завод мінеральних вод



АГРОФЮЖН ВКЛЮЧАЄ В СЕБЕ ТРИ ТОМАТНІ ЗАВОДИ



ПІВДЕННИЙ ЗАВОД

Виробнича потужність: 4 000 тонн свіжих помідорів за добу.
Місцезнаходження: місто Гола Пристань, Херсонська область
Томатна паста: Органічна, СВ, НВ, WB, SNB.



ПІВНІЧНИЙ ЗАВОД

Виробнича потужність: 4 000 тонн свіжих помідорів за добу.
Місцезнаходження: село Шевченкове, Миколаївська область
Томатна паста: СВ.



СХІДНИЙ ЗАВОД

Виробнича потужність: 4 000 тонн свіжих помідорів за добу.
Місцезнаходження: місто Снігуріака, Миколаївська область
Томатна паста: СВ, НВ, WB.
Томатний порошок: СВ, НВ.





**Шановний абітурієнт,
приєднуйся до спільноти фахівців з
«Технології харчових продуктів, напоїв,
мінеральних і питних вод»!
Стань успішним, заможним і щасливим!
Ти зможеш !!!**

Наші контакти:

м. Одеса, вул. Канатна, 112,

Одеський національний технологічний університет

Кафедра біоінженерії і води, каб. Дх -219,

Завідувачка кафедри: Коваленко Олена Олександрівна

тел. каф. (048) 712-41-31, тел.моб. зав.каф. 0677674326

сайт кафедри: www.biv.onaft.edu.ua

