



РОЗВИТОК ПОТЕНЦІАЛУ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ОДЕСЬКІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інтернаціоналізація вищої освіти в сучасному світі набуває нового значення і більше й більше країни. Чимало інструментів для фінансування міжнародних освітніх проєктів, які вже довгий час ефективно використовуються українськими ЗВО, існує сьогодні. Зокрема, це програма ЄС Erasmus +.

ОНАХТ вже має досвід участі в цій програмі за напрямом KA1 «Академічна мобільність» - навчання та стажування викладачів ОНАХТ у ЗВО Європи. Але ж до спільноти ЗВО-переможців структурних проєктів з напрямку KA2 «Нарощування потенціалу у вищій освіті» ОНАХТ приєдналась вперше в 2017 році.

Проєкт - переможець, де ОНАХТ є одним із членів консорціуму, називається «Поліпшення навичок спеціалістів з лабораторної практики у фахівців агропродовольчого сектору Східної Європи» (Ag-Lab) і має ідентифікаційний номер 586383-ERPR-1-2017-1-SI-ERPKA2-SVNE-IP. Консорціум проєкту складається з 19 членів. Головним координатором проєкту є університет м. Любляна (Словенія), державним координатором - науково-методичний центр «Агро-ЗВО й державні лабораторії з Італії, Франції, Польщі, Молдови та Грузії».

Перебачена тривалість проєкту - 36 місяців (15.10.2017 - 14.10.2020). Проєкт спрямований на створення 4 спеціалізованих курсів із лабораторної практики в агропродовольчому секторі: ветеринарія, агрономія, тваринництво та харчові технології. За розробку курсу з харчових технологій з боку України відповідає ОНАХТ. Конкурентно перевагою цих нових курсів є те, що вони відповідатимуть потребам ринку праці, оскільки дозволяють забезпечити майбутніх фахівців актуальними знаннями та навичками, необхідними для реальних ситуацій. Крім того, в рамках проєкту планується створити інноваційні інструменти співпраці між освітою та виробництвом.

За рік виконання проєкту в Одеській національній академії

харчових технологій проєктною групою (д.т.н., проф. Мардар Р.М., д.т.н., проф. Каченко Н.А., к.т.н., доц. Поварова Н.М. та к.т.н., доц. Тітлова О.О.) підготовлено та відкрито нову магістерську освітньо-професійну програму «Контроль якості та безпечності харчової промисловості» у межах спеціальності «Харчові технології» на факультеті технологій та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу. Перший «пілотний» курс фахівців нової програми - 8 студентів, які зараз готуються до своєї першої сесії.

Навчальний план програми складено відповідно до рекомендацій ЗВО ЄС. Так, до плану включено такі дисципліни, як: європейське законодавство з контролю безпеки харчових продуктів, сенсорний аналіз харчових продуктів, методи визначення фальсифікації харчових продуктів, менеджмент якості, технохімічний та мікробіологічний контроль у харчовій промисловості, методи визначення токсичних речовин у харчових продуктах, міжлабораторна документація на харчовому підприємстві тощо.

Крім того, за цей час викладачі-виконавці проєкту пройшли

тижневе стажування в університеті Терамо (Італія) у квітні цього року, а також взяли участь у двох дводенних тренінгових сесіях у Києві та Кишиневі (Молдова). Зараз планується участь у третій тренінговій сесії, яка відбудеться на початку грудня у Львові.

Ще одним важливим досягненням у рамках проєкту є закінчення обладнання для сучасної лабораторії імуноферментного аналізу (загальною вартістю 21 тис. євро), яка буде розташована на базі кафедри технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики.

У плані виконання проєкту на наступні роки, окрім академічної мобільності викладацького складу нової освітньо-професійної програми, також передбачена досвідом як у країні Східної Європи (Грузія та Молдова), так і в країни-учасниці з боку ЄС (Польща, Словенія, Італія, Франція).

Ми віримо в успіх цього проєкту і першої нової інтернаціональної програми ОНАХТ!

Ольга ТІТЛОВА,
МЕНЕДЖЕР ПРОЄКТУ ВІД
ОНАХТ.



СВЯТКОВИЙ НАПІЙ, ЩО ЗІГРІВАЄ

Наближаються свята - час зустрічей друзів та прогулянок морозними прикрашеними вулицями. Звісно, за таких обставин алкогільні напої, що зігрівають, зокрема глінтвейн, будуть дуже доречними.

Склад глінтвейну простий і доступний: основою є червоне вино, яке розбавляється водою (в класичному рецепті 1:1), в нього додаються різні спеції: палички кориці, гвоздика, аніс, ваніль, а також шматочки фруктів - найчастіше це апельсин, рідше - лимон або яблуко. Вино підгрівається до 70-80 градусів, потім додаються спеції, цукор і фрукти, на яких протягом 10-15 хвилин настоюється основа. Так виходить приємний на смак приємний винний напій, який подається теплим або гарячим. Якщо при приготуванні використовуються тільки вино, напій буде малоалкогольним (вміст етанолу - 5-7%), але в ряді рецептів у вино додається 100 мл коньяку або рому (на 1 л вина), і в цьому випадку міцність напою буде вищою. Важливо, що, говорячи про глінтвейн, ми маємо на увазі саморобний напій: готуючи його, ви власноруч обираєте марку вина і додаєте в нього натуральні спеції. Свіжий апельсин-

МЕРЕЖЕВА АКАДЕМІЯ CISCO - НОВИЙ РІВЕНЬ ПІДГОТОВКИ ІТ-ФАХІВЦІВ