



РОЗВИТОК ПОТЕНЦІАЛУ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ОДЕСЬКІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

літній номер 58(383)-ERF-1-2017-1-SI-ERFKA2-SVNE-1P. Координатором проєкту склалися з 19 країн. Головним координатором проєкту є університет м. Любляна (Словенія), державним координатором науково-методичний центр «Аграрно-консорціуму» (Аграрно-консорціуму ЗВО й державні лабораторії з Греші, Франції, Польщі, Молдови та Греші).

Передбачена 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 відповідав ОНАХТ. Конкурентно перевагою цих нових курсів є те, що вони відповідають потребам ринку праці, оскільки дозволять забезпечити майбутніх фахівців актуальними знаннями та навичками, необхідними для реальних ситуацій.

Крім того, в рамках проєкту планується створити інноваційні інструменти співпраці між освітньою та виробничою.

За рік виконання проєкту в Одеській національній академії

харчових технологій проєктує групою (д.т.н., проф. Маргарита Р.М.Р., д.т.н., проф. Ткаченко Н.А., к.т.н., доц. Пондирова Н.М. та к.т.н., доц. Тітлова О.О.) підготовлено та викраєто нову магистерську освітньо-професійну програму «Контроль якості та безпеності харчових продуктів» 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: саро-пейська законодавство з контролю безпеки харчових продуктів, саро-сорний шкідл харчових продуктів, методи визначення фальсифікації харчових продуктів, менеджмент якості, технічні аспекти мікробіологічного контролю у харчовій про-дукції, методи визначення токсичних речовин у харчових продуктах, міжлабораторні документи та харчовому підприємстві тощо.

Крім того, за цей час викла-

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

Ще одним важливим досяг-ненням у рамках проєкту є закупів-ля обладнання для сучасної лабор-аторії імуноферментного аналізу (загальною вартістю 21 тис. євро), яка буде розташована на базі кафедр технології м'ясних, олій-но-жирових продуктів і косметики.

У плані виконання проєкту на наступні роки, окрім академічної мобільності викладацького складу нової освітньо-професійної про-грами, також передбачена мобільність студентів для обміну досвідом як у країні Східної Євро-пи (Греші та Молдова), так і в краї-ни-учасниці з боку ЄС (Польща, Словенія, Італія, Франція).

Ми віримо в успіх цього про-єкту і першої нової інтернаціо-нальної програми ОНАХТ

Ольга ТІТЛОВА,
МЕНЕДЖЕР ПРОЄКТУ ВІД
ОНАХТ.

МЕРЕЖЕВА АКАДЕМІЯ CISCO — НОВИЙ РІВЕНЬ ПІДГОТОВКИ ІТ-ФАХІВЦІВ

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



СВЯТКОВИЙ НАПІЙ, ЩО ЗІГРІВАЄ

Наближається свята – час зустрічей друзів та прогулянок нерозлучними прикрашеними вулицями. Звісно, за таких обставин алко-гольні напої, що зігрівають, морозом гліттерейн, будуть дуже доцільними.

Склад гліттерейну проєкції і доступний: основою є червоне вино, яке розбавляється водою (в класичному рецепті 1:1), в нього додаються різні спеції: палачки кориці, телянка, аніс, ваніль, а також шматочки фруктів – найча-стіше це апельсини, рідше лимон або яблуко. Вино підгрівається до 70-80 градусів, потім додаються спеції, цукор і фрукти, на яких протягом 10-15 хвилин насто-юється остило. Так виходить при-ємний на смак привітний винний напій, який подіється теплим або прохолодним. Якщо при приготуванні використовуватися тільки вино, напій буде малоалкогольним (містить станцію 5-7%), але в ріді рецептурі у вино додається 100 мл коньяку або рому (на 1 літра). І в цьому випадку міцність напою буде вищою. Важливо, що, готую-ючи про гліттерейн, ми маємо знати певні саморезиції напоїв: готуючи його, ми власноруч обираємо мар-ку випиє, додає в нього інту-ральний, свіжий шпеліт.