

«СЕКРЕТ ТОГО, ЩОБ ДОСЯГТИ ЧОГОСЬ, – ПОЧАТИ»

МАРК ТВЕН
АМЕРИКАНСЬКИЙ ПИСЬМЕННИК

ТЕМА ГОМЕРУ

АТЕСТАЦІЯ МАГІСТРІВ ОНАХТ

174 магістри ОНАХТ отримали дипломи

з відзнакою

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 1 (1095) 5 лютого 2020 рік

події

УСПІШНИЙ
ЗАХИСТ СЬОГОДНІ
- ЗАПОРУКА
УСПІШНОГО БІЗНЕСУ
ЗАВТРА

стор. 2

поради експерта

УЛЮБЛЕНА ЗИМОВА
ПРЯНІСТЬ - ІМБИР

стор. 3

актуально

ТАК ПРИЄМНО
УСВІДОМЛЮВАТИ,

УРОЧИСТЕ ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ ОНАХТ МАГІСТРАМ



Вікторія Суханько

ТАК ПРИБЛИЖИТЬСЯ
УСВІДОМЛЮВАТИ,
ЩО ТИ РОБИШ
ЩОСЬ ДУЖЕ
ВАЖЛИВЕ...

СТОП. 3

ВІДПОЧИНОК

НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ
ЖИТТЯМ НА ПОВНУ!

ПРО ВІДПОЧИНОК
НА ТУРИСТИЧНІЙ
БАЗІ «ЕКСТРИМ»

СТОП. 3

АКТУАЛЬНО

АТМОСФЕРА
АКАДЕМІЧНОЇ
ДОБРОЧЕСНОСТІ
В СУЧАСНОМУ
ОСВІТНЬО-
НАУКОВОМУ
СЕРЕДОВИЩІ

СТОП. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

МІЖНАРОДНІ ЗМАГАННЯ
ЗІ СТВОРЕННЯ
КОМП'ЮТЕРНИХ ІГОР
GLOBAL GAME JAM

СТУДЕНТИ ОНАХТ
У СКЛАДІ КОМАНДИ
УКРАЇНИ ВСЕСВІТНЬОГО
КОНКУРСУ
З КУЛІНАРНОГО
МИСТЕЦТВА

Фото: Микола Суцька

МАГІСТРИ ОНАХТ 2019

ЗДАЄТЬСЯ, ТІЛЬКИ ВЧОРА
ПОЧАЛИСЯ ПЕРШІ ЛЕКЦІЇ,
ЗНАЙОМСТВА З НОВИМИ
ДРУЗЬЯМИ І ПІДГОТОВКА ДО
СЕСІЇ. МАЙЖЕ ШІСТЬ РОКІВ
ПРОМАЙНУЛИ НЕПОМІТНО,
І УСЕ ЦЕ ЗАЛИШИЛОСЯ
ПОЗАДУ. ТЕПЕР НАЙКРАЦІ
СТУДЕНТИ ОДЕСЬКОЇ
НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТРИМАЮТЬ У РУКАХ
ОМРІЯНИЙ ДИПЛОМ
– КВИТОК У ЩАСЛИВЕ
МАЙБУТНЄ.

Фото: Микола Суцька



УРОЧИСТА ЦЕРЕМОНІЯ ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ

– Сьогодні урочиста подія: ми вручаємо дипломи 169 магістрам Одеської національної академії харчових технологій. Усі вони продемонстрували дійсно високі результати, – розповідає ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. – Ці талановиті юнаки та дівчата показали себе відмінно у навчанні, є переможцями студентських конкурсів, олімпіад, спортивних змагань. Ми бажаємо їм усього найкращого, гарного життя, подальших успіхів. Глибоко впевнений, диплом Одеської національної академії харчових технологій і знання, які наші випускники здобули в стінах академії, обов'язково їм знадобляться в житті і стануть фундаментом для їхнього професійного зростання.

Для кожного, незалежно від обраної професії, альма-матер стала початком дорослого життя, нових можливостей та шляхом до заповітної мрії.

– Цей урочистий день запам'ятається випускникам та їхнім батькам на все життя, – звертаєть-

ся до магістрів проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, соціальних питань, оздоровлення і спорту ОНАХТ Олена Кананихіна. – Я хочу побажати їм здоров'я, щастя, любові, родинного затишку. Безумовно, ми будемо сумувати за ними. Я пам'ятаю, якими вони прийшли на перший курс... Зараз вони стали дорослими, розумними людьми, які вже знають, як будувати свою кар'єру і планувати майбутнє.

Студентські роки мають неоціненне значення для кожного. У пам'яті випускників назавжди залишаться перші знайомства, перша сесія, перше кохання, захист дипломних проектів. Ці та інші спогади упродовж усього життя викликать ностальгічну посмішку в кожного, й це не дивно, тому що за стільки років академія стала для всіх другою домівкою.

– Я трохи сумую, адже присвятила академії майже шість років, – ділиться емоціями тепер уже випускниця факультету комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту ОНАХТ Анастасія Іванова.

– Це був дійсно гарний період мого життя! Я дуже щаслива, що навчалася саме в Одеській національній академії харчових технологій, тому що саме тут я отримала багато знань і досвід, зустріла гарних друзів. Зараз я вже працюю за фахом. Роботу я знайшла завдяки ярмарку вакансій, який проводиться в академії двічі на рік. Дякую всім викладачам, які вели мене стежками такого цікавого студентського життя! Особливо хочу висловити подяку Ользі Ольшевській, яка була керівником моєї дипломної роботи. Саме завдяки їй я і тримаю в руках диплом магістра.

Адміністрація та колектив Одеської національної академії харчових технологій вітає випускників із отриманням дипломів магістрів! Бажаємо всім вам блискучих злетів, творчого натхнення та гідних перемог у житті!

Дар'я ГНАТОВСЬКА,
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».



СВІТОВІ НОВИНИ

В ІТАЛІЇ
СТВОРИЛИ
ШТУЧНУ ШКІРУ
З ФРУКТІВ І
ГРИБІВ

Італійська компанія «Vegea» створила рослинну шкіру з різних фруктів. Рослинна шкіра була отримана при переробці ананасів, грибів, бананів і навіть винограду. Вона має ті ж характеристики, що й шкіра тварин.

Представники бренду відзначають, що шкіра виходить дуже стійкою, її можна використовувати для меблів і автомобільних сидінь. Мета такого виробництва – зменшення енергетичних витрат на виробництво справжньої шкіри.

«Vegea» планує виробляти 3 млрд. квадратних метрів шкіри на рік, використовуючи для цього 7 млрд. кг продукції відходів виноградного ринку.

АМЕРИКАНСЬКІ
СЕЛЕКЦІОНЕРИ
ВИВЕЛИ
ЧЕРВОНИЙ РИС

Американським ученим з університету Корнелла разом з дослідниками з лабораторії Міністерства сільського господарства США вдалося виростити новий сорт червоного рису з цікавою назвою «Скарлетт». Для його створення були використані дові зерна японського рису «Jefferson» і насіння дикої рослини з Малайзії, яке вважається предком азіатського рису.

Новий сорт містить високу кількість антиоксидантів та ві-

АТЕСТАЦІЯ МАГІСТРІВ ОНАХТ

174 МАГІСТРИ ОНАХТ ОТРИМАЛИ ДИПЛОМИ З ВІДЗНАКОЮ

Ось і настала довгоочікувана всіма учасниками освітнього процесу хвилююча мить. Атестація! Захист кваліфікаційних робіт магістрів! Отже, незабаром і отримання омріяного диплома магістра, що відповідає сучасним європейським стандартам.

Магістр! Як гордо і красиво це звучить! Прошло півтора роки. Позаду передбачені навчальними планами пари, лекції, лабораторні та практичні роботи, семінари, майстер-класи, практики, заліки й екзамени, безсонні ночі. Подолана ще одна сходинка на довгій життєвій дорозі.

Дехто з наших випускників-магістрів, напевно, мріє про державну службу, високі посади; хтось хоче бути керівником на виробництві, в організації, установі, холдингу або працювати у великій вітчизняній чи закордон-



ЗАХИСТ МАГІСТЕРСЬКИХ РОБІТ НА ФАКУЛЬТЕТІ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ ОНАХТ

за денною, 159 – за заочною формою навчання.

За результатами атестації 174 наші магістри отримають дипломи з відзнакою. Оце так вродило! Це майже 30% від загальної кількості випускників-магістрів цієї зими!

В ОНАХТ було створено 43 екзаменаційні комісії під головуванням 42 керівників провідних підприємств, установ, організацій м. Одеси, Одеської області та інших регіонів України різних галузей економіки. Серед них, такі як Вигодянська філія ДП «Сантрейд», ТОВ «Укрелеваторпром», Південний офіс державної аудиторської служби, Одеська митниця ДФС, ТОВ «Агротрейд-Південь», Одеська міська організація роботодавців, Нижньодністровський національний природний парк, ТОВ «Новатек-Електро», ТОВ «С-Інжиниринг», ТОВ «Дельта Вілмар Україна», КП «Одеська обласна енергозберігаюча компанія», ДП «Куліндорівський КХП», ТОВ «Ю-ПОРТ ОЧАКІВ», ТОВ «Черкасихліб ЛТД», ПП фірма «Гармаш», ТОВ «Промислово-

мережа ресторанів «Пузата хата», туристична агенція «Форсаж-тур» та багато інших.

16-17 грудня відбувся виїзний захист кваліфікаційних робіт 7-ми випускників ОНАХТ за освітньо-професійними програмами «Економіка підприємства» та «Міжнародна торгівля зерном» в Інституті проблем ринку та економіко-технологічних досліджень НАН України м. Одеса.

Окрім того, наші випускники-магістри захищають ще й комплексні кваліфікаційні роботи:

16-го грудня 5 випускників захистили міжвузівську комплексну кваліфікаційну роботу «Дороги вина та смаку як інструмент міжнародного співробітництва на прикордонних територіях», головні керівники – д.е.н., старший науковий співробітник, зав. кафедри ТБтаР ОНАХТ О.О. Меліх та к.е.н., доцент кафедри географії України КНУ ім. Тараса Шевченка О.О. Мотузенко;

63 випускники 16 кафедр ОНАХТ захистили міжкафедральні комплексні кваліфікаційні роботи;

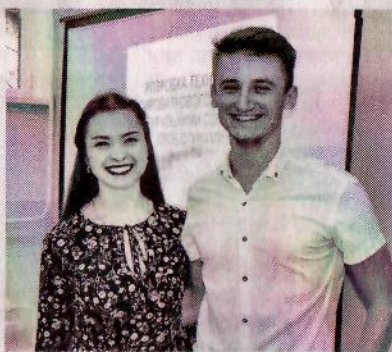
Такі роботи перспективні й дають можливість нашим майбутнім фахівцям бути мобільнішими, легше інтегруватись в економічні та виробничі процеси, бути більш затребуваними на ринку праці. Це гарний старт для наших магістрів під час працевлаштування. Роботодавці обов'язково оцінять такі проекти.

Ми дуже пишаємося нашими випускниками! Вони разом зі своїми наставниками пройшли дуже складний шлях до знань, науки, до УСПІХУ.

Велика подяка науково-педагогічним працівникам, керівникам цих змістовних магістерських робіт за їхній титанічний труд наставника, за підготовку фахівців, які, безумовно, будуть успішними й тим самим сприятимуть зростанню престижу нашої Alma mater і країни в цілому!

Вітаємо наших магістрів, їхніх керівників, а також усіх учасників освітнього процесу ОНАХТ, завдяки яким сьогодні ми випускаємо чергову еліту нашої країни! Ми це зробили! Усі разом!

Н.О. ДЕЦ,
НАЧАЛЬНИК НАВЧАЛЬНОГО
ВІДДІЛУ ОНАХТ;

НАТАЛІЯ ЧКАН І ВАДИМ МАРУНЯК
ПІД ЧАС ЗАХИСТУ КОМПЛЕКСНОГО
ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

ній корпорації, а хтось мріє про політичну кар'єру. І тут без магістерської освіти аж ніяк не обійтись.

Наші випускники захищають кваліфікаційні роботи (проекти) із 21 спеціальності за 47 освітньо-професійни-

го рису...
Новий сорт містить високу кількість антиоксидантів та вітаміну Е. Набір цих речовин характерний для червоних овочів і фруктів. Вони підвищують захисні функції організму й не дають йому передчасно старіти. В ході випробувань учені дійшли висновку, що сорт не тільки корисний, але й урожайний, стійкий до багатьох поширених хвороб.

Рис добре адаптується до теплого клімату на півдні США, а також у сусідніх країнах Латинської Америки. Втім, професорка МакКуч впевнена, що «Скарлетт» відмінно себе покаже в умовах Західної Африки й Азії.

СТВОРЕНО «ЖИВИЙ» БЕТОН, ЗДАТНИЙ ДО САМО- ВІДНОВЛЕННЯ

Учені з Університету Колорадо створили «живий бетон» з фотосинтезуючими бактеріями. Вони можуть рости і навіть регенерувати, як живий організм.

«Живий бетон» є сумішшю желатину, піску і ціанобактерій. Отримана в результаті структура змогла регенерувати три рази після того, як дослідники розірвали її на частини. На думку самих учених, цей винахід стане потенційним проривом у галузі самоорганізованих матеріалів. Згідно з дослідженням, «живий бетон» спочатку має хворобливий зелений колір, який зникає після відмирання бактерій.

Навіть коли зелений відтінок зникає, бактерії продовжують жити протягом ще декількох тижнів. За правильних умов вони можуть бути «омолоджені» і знову стануть активними, зрощуючи тріщини та інші дефекти всередині конструкції. Подібні матеріали можуть бути використані для спорудження будівель у віддалених пустельних регіонах і, можливо, навіть у космосі.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ
CIKAVOSTI.COM.

Ці випускники захищали кваліфікаційні роботи (проекти) із 21 спеціальності за 47 освітньо-професійними програмами. Цього року до зимової атестації було допущено 679 здобувачів вищої освіти (магістрів), з яких 520 –

«ХХІ»», ТОВ «КОЛОДІТІС НАКІВ», ТОВ «ЧеркасиХліб ЛТД», ПП фірма «Гармаш», ТОВ «Промисловоторговельна компанія «Шабо»», ТОВ «АВА», Одеський завод кісточкових і рослинних олій, ТОВ «ЖЕЛС ФУД»,

31 випускник захистив внутрішньокафедральні комплексні кваліфікаційні роботи;

31 випускник захистив внутрішньокафедральні комплексні кваліфікаційні роботи.

НАЧАЛЬНИК НАВЧАЛЬНОГО
ВІДДІЛУ ОНАХТ;
Л.Д. РИЖЕНКО,
МЕТОДИСТ ВИЩОЇ КАТЕГОРІЇ
НАВЧАЛЬНОГО ВІДДІЛУ ОНАХТ.

УСПІШНИЙ ЗАХИСТ СЬОГОДНІ – ЗАПОРУКА УСПІШНОГО БІЗНЕСУ ЗАВТРА

На кафедрі управління бізнесом, яка є випускаючою для спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», розпочато втілення пілотного проекту поєднання економічної та технічної освіти. Завдяки тому, що кафедра входить до складу факультету технології зерна і зернового бізнесу ОНАХТ, вдалося всі дипломні проекти магістрів зробити в комплексі з технологічними кафедрами, а декілька дипломних робіт виконали магістри, які отримали по два дипломи – технологічний та економічний.

Цього навчального року було втілено давно мрію викладачів кафедри – виконати абсолютно всі дипломні роботи у вигляді закінчених реальних проектів, пристосованих до впровадження на практиці в самих різних сферах господарювання: зерновому господарстві (зберігання та переробці зерна), хлібопекарні та виробництві кондитерських виробів, сфері виробництва комбікормів, очищенні води, технологіях енергозбереження, кондиціонування повітря, готельно-ресторанному бізнесі та громадському харчуванні.

Магістри та їх керівники, технологи та економісти, працювали колективно з великим заохоченням. При захисті дипломних проектів було поєднано представників 3-4 кафедр і спеціальностей. При виконанні міжкафедральних комплексних дипломних проектів було використано методичні матеріали, розроблені фахівцями кафедри управління бізнесом та технологічних кафедр академії.

Цього року ми святкуємо наш перший ювілей для першого випуску магістрів за освітньою програмою «Міжнародна торгівля зерном» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Робота державної екзаменаційної комісії бу-



ЗАХИСТ ДИПЛОМНИХ ПРОЄКТІВ МАГІСТРІВ ОНАХТ В ІПРЕЕД НАНУ

ла організована у вигляді виїзного засідання і захисту дипломів в Інституті проблем ринку та економіко-екологічних досліджень Національної академії наук України (ІПРЕЕД НАНУ).

З вітальним словом до здобувачів звернувся директор інституту, академік НАН України Б.В. Буркинський. Після привітання декана факультету технології зерна і зернового бізнесу ОНАХТ С.М. Соца і завідувачої кафедри управління бізнесом ОНАХТ Н.І. Басюркіної захист розпочався.

Всі без виключення презентації дипломів були яскравими, вирішували наукові, соціальні, технічні, економічні та екологічні питання підприємств зернопереробної, хлібопекарської, м'ясо-рибопереробної промисловостей, ресторанного господарства тощо.

В межах наукових шкіл кафедри технології переробки зерна і кафедри управління бізнесом на розгляд державної екзаменаційної комісії та науковців ІПРЕЕД НАНУ було представлено комплексну міжкафедральну магістерську роботу, головним керівником якої була Н.В. Хоренжий, а ідеологом – С.М. Соц.

Співробітники ІПРЕЕД НАНУ високо оцінили роботи молодих науковців ОНАХТ, а заступник директора О.І. Лайко розповів про інноваційні проекти, учасником яких є ІПРЕЕД НАНУ.

У такому форматі поєднання економічних і технічних спеціальностей, молодих і досвідчених науковців, вперше було проведено захист інноваційних дипломних робіт магістрів, які нині за-

требувані суспільством та розв'язують загальноекономічні проблеми України.

Отриманий досвід виконання дипломних робіт і проектів саме в такому форматі довів, що проект є вдалим, має перспективи втілення у реальному житті, заохочує студентів до отримання практичних навичок і в майбутньому році буде продовжуватись. Від щирого серця вітаємо наших випускників та їх керівників з вдалим захистом!

С.М. СОЦ,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ
ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ
ОНАХТ;
Н.І. БАСЮРКІНА,
ЗАВ.КАФЕДРИ УПРАВЛІННЯ
БІЗНЕСОМ ОНАХТ.



ВРУЧЕННЯ ПОДАРУНКІВ ДІТЛАХАМ

Нагадаємо, в ході проведення ярмарку було зібрано 30 тис. 476 грн. Зібрані кошти були направлені на закупку подарунків дітям з малозабезпечених родин, а це більше ніж 100 дітей з 36 одеських шкіл.

Варто зазначити, що подарунки діти отримали саме ті, які замовили у листах до Святого Миколая. Побаження дітлахів, юнаків та дівчат виявилися досить оригінальні – конструктори Lego, нічничок з

зірковим небом, квиток в Одеський оперний театр на виставу «Ліскунчик», ляльки, спортивний інвентар, канцелярські товари, зимовий одяг, спортивні сумки та ін. Працівники Центру маркетингу, реклами та профорієнтаційної діяльності ОНАХТ виконали абсолютно всі побажання дівчорі. Це було неймовірно – бачити захоплюючі погляди дітей і чути слова подяки від учителів та представників адміністрацій шкіл.

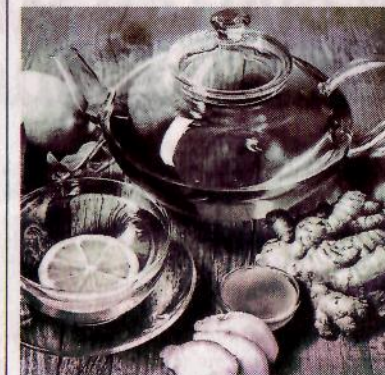
ТАК ПРИЄМНО УСВІДОМЛЮВАТИ, ЩО ТИ РОБИШ ЩОСЬ ДУЖЕ ВАЖЛИВЕ...

У грудні Одеська національна академія харчових технологій виступила ініціатором проведення благодійного ярмарку «Подаруй мрію». У передноворічному івенті взяли участь всі десять факультетів академії. До представників ОНАХТ приєдналися 4 коледжі і школи міста, а саме Одеський лицей «Приморський», Одеський навчально-виховний комплекс №13 «Загальноосвітня школа I-III ступенів – гімназія», Одеська спеціалізована школа №117 I - III ступенів.

Дякуємо колективу академії, коледжів і шкіл за участь в організації благодійного ярмарку та допомогу у зібранні коштів. Адже це так важливо – разом творити добрі справи!

КОЛЕКТИВ ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ,
РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ.

Порада експерта



УЛЮБЛЕНА ЗИМОВА ПРЯНІСТЬ – ІМБИР

Затишні зимові вечори завжди асоціюються передусім з гарячими напоями і з пряним імбирним запахом. Уперше імбир знайшли в передгір'ях Північної Індії. На санскриті його називали «рогатий корінь», цій назві більше ніж 5000 років. Коли імбир став більш відомий, йому почали придумувати все нові назви, часом романтичні: корінь життя, золотий воїн, меч самурая. Відомо також, що імбир дуже любили у Стародавній Греції та Римській імперії. Туди цю пряність привозили купці, а як вона потрапляла до них ніхто не знав: торговці тримали це в секреті.

Вивченням імбиру займалися давньогрецькі і давньоримські вчені, наприклад, Пліній і Діоскорідіс. Їх цікавили лікувальні властивості імбиру: вважалося, що він може виступати в якості відмінної протитрути. За однією з теорій, в Європу імбир привіз Марко Поло. Лікувальні

НАСОЛОДЖУЙТЕСЬ ЖИТТЯМ НА ПОВНУ! ПРО ВІДПОЧИНОК НА ТУРИСТИЧНІЙ БАЗІ «ЕКСТРИМ»

Одеська національна академія харчових технологій завжди славилася своїми традиціями. Однією з них є зимове оздоровлення студентів, викладачів і працівників у Закарпатській області на туристичній базі «Екстрим», розташованій у мальовничому селищі Жденієво. Нагадаємо, база «Екстрим» є філією кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ.

Гальчук поділився з нами своїми враженнями:

Узагалі все було дуже круто: комфортні номери, смачне, колоритне меню. До речі, працівники студентського клубу ОНАХТ приготували для нас програму нашого дозвілля: вони організували для студентів розважальні вечори. Найбільше мені сподобалося кататися разом з друзями з прапором академії та знімати все це на відео. Загалом ми отримали масу приємних емоцій. Велика подяка нашому організатору Дмитру Михайловичу і викладачам кафедри фізичної культури



Закарпаття – особливе місце. Воно

Закарпаття – особливе місце. Воно зачаровує та захоплює в полон своїми таємничими лісами та бурхливими річками. Сосновий та ялинковий ліс продукує безліч корисних речовин, які вбивають хвороботворні бактерії. Дихати таким свіжим повітрям дуже корисно для здоров'я.

Усі дні з 20-го до 25-го січня колектив Одеської національної академії харчових технологій проводив на свіжому гірському повітрі: вчилися кататися на лижах та сноубордах, спускалися з гір на санчатах, прогулювалися вздовж гір, виїжджали на екскурсії. Про користь активного відпочинку для здоров'я говорити не доводиться. Заряд бадьорості завдяки викладачам кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ був забезпечений і студентам, і викладачам.

НАШІ ВРАЖЕННЯ

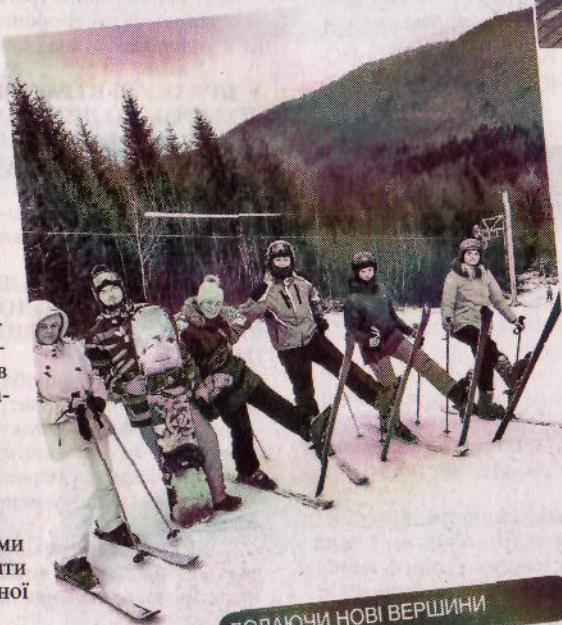
Своїми думками і враженнями про відпочинок поділилися студенти та викладачі Одеської національної академії харчових технологій.

З вдячністю підсумувала подорож декан факультету технологій вина та туристичного бізнесу ОНАХТ Ганна Саркісія:

Одним із пріоритетних завдань керівництва академії є впровадження програми оздоровлення студентів та працівників, яку допомагають здійснювати профспілкові комітети ОНАХТ. Про це свідчить підтримка функціонування літніх таборів та оздоровлення колективу на гірськолижній базі відпочинку «Екстрим» у Закарпатській області. Чисте гірське повітря, позитивні емоції та незабутні враження отримала група другого заїзду з 26-го до 31-го січня. Під час відпочинку студенти і викладачі єдиним колективом робили ранкову гімнастику, опанували майстерність катання на ковзанах, їздили на екскурсії та мріяли про спільне чудове майбутнє в рідній академії. За період перебування у Закарпатті нам вдалося відвідати м. Ужгород, термальні води в м. Косино, дістатись вершини гори Гімба та відвідати ферму з виробництва сиру. Ми також спустились до підземних катакомб лінії Арпада. Величні гори надали нашій туристичній групі сил і наснаги, зарядили енергією на весь рік.

Студент факультету технологій та товаровознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу ОНАХТ Денис

примernih емоцій. Велика подяка нашому організатору Дмитру Михайловичу і викладачам кафедри фізичної культури та спорту, які виконали колосальну роботу, щоб відпочинок був цікавим. У пам'яті залишилося дуже багато яскравих моментів.



ДОЛАЮЧИ НОВІ ВЕРШИНИ

«Екстриме», в наступному році ми повернемося до тебе знову!

Розповіла про свій відпочинок і старший викладач кафедри менеджменту і логістики ОНАХТ Л.Є. Леонова:

Академія в такий непростий час дає можливість повноцінно відпочити та оздоровитися своїм співробітникам та їхнім родинам. Не передати словами ті позитивні емоції, які ми відчуваємо, проводячи дозвілля з тими людьми, з якими ми зустрічаємося щодня на роботі, а зараз пізнаємо їх з іншого боку. Від усього колективу викладачів та студентів широ дякуємо адміністрації Одеської національної академії харчових технологій та профспілковим організаціям працівників і студентів за організацію заходів для оздоровлення, фінансову підтримку. Варто зазначити, що і викладачі, і студенти оплачували лише частину від вартості путівки.

Це наша перша поїздка до Карпат – мальовничого куточка позитивних вражень. Відчуваємо нестримне бажання повертатися сюди знову й знову! – резюмують свою подорож студенти факультету



ВИКЛАДАЧІ ТА СТУДЕНТИ ОНАХТ ПІД ЧАС ВІДПОЧИНКУ НА ТУРИСТИЧНІЙ БАЗІ «ЕКСТРИМ»

ету економіки, бізнесу і контролю ОНАХТ Дмитро Нікорчук і Анастасія Ковальчук.

Дякую профспілці за можливість побувати в Закарпатті та за незабутній відпочинок! Бажаємо й надалі частіше проводити такі сумісні заходи для оздоровлення та відпочинку співробітників і студентів, – висловив свою думку студент факультету технологій зерна і зернового бізнесу ОНАХТ Георгій Милютін.

Студентка факультету менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ Аліса Харченко також поділилася своїми враженнями про подорож:

Ці дні я запам'ятаю на все життя. Це моя перша подорож до Закарпаття. Завдяки академії моя мрія здійснилася. Ніколи не забуду ту атмосферу, яка там була. Протягом цієї поїздки відбулося чимало знакових для мене подій: я вперше встала на лижі, познайомилася та потоваришувала з новими людьми, побачила незвичну для себе природу. Тижня мені не вистачило, я згодна прожити в Закарпатті все життя. З впевненістю констатую, жодного разу не пожалкувала про цю подорож. Життя одне, і яким воно буде, залежить тільки від нас самих. Насолоджуйтесь життям на повну!

Студент факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки ОНАХТ Олександр розповідає:

Якщо дуже сильно чогось бажаєте, не зупиняйтеся, докладайте максимум зусиль, щоб реалізувати свої мрії! Не відмовляйте собі у задоволенні зробити те, чого хочете саме ви й саме зараз. Немає компанії, страшно, бракує знань, досвіду — це виправдання своєї бездіяльності. Якщо є мета — йдіть до неї, кожен день робіть щось для досягнення своєї мети. Саме таким маленьким кроком стала для мене поїздка в

гори до Закарпаття разом зі студентами та викладачами академії. Хочу відзначити смачне триразове харчування в ресторані, меню якого складалося зі смачних національних українських страв. Велика подяка за гарну організацію поїздки Дмитрові Скрипніченку, викладачам академії та персоналу туристичної бази «Екстрим».

Студентка факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу ОНАХТ Євгенія Нікуліна згадує:

Закарпаття – це те місце, яке повинен відвідати кожен. Тут на нас чекають незабутні емоції та враження. Не дивлячись на короткий час, який ми там провели, ми встигли всі подружитися і повеселитися. Щоранку ми виконували фізичні вправи, які заряджали нас неймовірним настроєм і бадьорістю на цілий день. Закінчувався наш день посиденьками біля каміну, розмовами та спогадами про емоційно насичені дні відпочинку. Кожен ділявся своїми емоціями і враженнями. Ми прогулювалися карпатськими дорогами і засніженими гірськими схилами. Зимовий відпочинок у Закарпатті – це незабутній час, який кожен має відчувати на власному досвіді. Впевнена, в наступному році всі ми, тим же складом, відвідаємо туристичну базу «Екстрим» ще раз. Щиро дякую всім, хто був задіяний в організації відпочинку.

Підсумовуючи, зі свого боку зазначу, що попереду новий навчальний семестр, з новими завданнями, проектами та досягненнями. Я на 100 % впевнений, що після такого продуктивного відпочинку, колектив академії в особливо драйвовому настрої та з особливим зав'язям досягатиме нових висот у такому бурхливому, невгамовному й дивовижному житті. Відпочинок і оздоровлення: продовжуємо добрі традиції разом!

**Дмитро СКРИПНІЧЕНКО,
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ
ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.**

імбирі: вважалися, що він може виступати в якості відмінної протипотрути. За однією з теорій, в Європу імбир привіз Марко Поло. Лікувальні та смакові властивості імбиру так сподобалися європейцям, що його стали вважати кращою профілактикою проти чуми. Така популярність спонукала купців завищити ціни на імбир ще більше: вони стали розповідати, що здобути чудодійний корінь дуже складно, тому що його стережуть злісні троглодити. Проте, не дивлячись на по-справжньому високу ціну, імбир купували. В Англії, наприклад, 450 грамів імбиру коштувало стільки ж, скільки одна вівця.

У східних країнах дуже люблять імбир. Про нього є згадки в Корані, де цей корінь називають пряністю з раю. Конфуцій описував імбир у своїх наукових роботах, розповідаючи про його лікувальні властивості.

Цей корінь дійсно корисний. Він допомагає при застуді та нудоті, зміцнює імунітет, поліпшує апетит і травлення, зміцнює судини, знижує тиск, втамовує біль і має виражену заспокійливу дію. В імбрі міститься безліч антиоксидантів та вітамінів.

Цікаво, що імбир – один з рідкісних продуктів, чий корисні властивості не руйнуються навіть при тривалому заморожуванні. Тому зберігати його можна в морозильній камері цілим або ж нарізаним на порційні шматочки. Якщо ж імбир нарізати тонкими скибочками, зварити в цукровому сиропі і посипати цукром або цукровою пудрою, ви отримаєте пекучі й ароматні цукати, які допоможуть від болю в горлі.

При приготуванні страв імбир слід використовувати правильно, щоб він передав усі свої ароматичні та корисні властивості. У соуси його потрібно додавати в самому кінці, вже після того, як його закип'ятили, в напої й киселі – за кілька хвилин до готовності. У тісто імбир додається під час замішування, а при приготуванні «других» страв – за 20 хвилин до готовності. До речі, імбир допомагає зробити м'ясо м'якшим. Якщо маринад для м'яса містить свіжий імбир або його порошок, м'ясо стане ніжним і соковитим.

Цікаво, що саме завдяки імбирі з'явилася звична нам назва «пряник». На Русі дуже любили імбирне печиво, що привозили з Європи купці. На його основі кухарі стали робити своє, яке через приємний смак назвали пряником.

**Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.**



АТМОСФЕРА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ В СУЧАСНОМУ ОСВІТНЬО-НАУКОВОМУ СЕРЕДОВИЩІ

Розвиток сучасних технологій в освіті вимагає створення атмосфери академічної доброчесності в кожному закладі вищої освіти, в кожному науково-педагогічному колективі. Що таке академічна доброчесність і які принципи закладені в її основу?

Термін «академічна доброчесність» вперше в Україні запроваджено в Законі України «Про освіту». Відповідно до ст. 42 п. 1 Закону України «Про освіту», академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та наукових досягнень».

Уперше на законодавчому рівні визначаються конкретні обов'язки учасників освітнього процесу, принципи їхнього дотримання, види можливих порушень та відповідальність педагогічних, науково-педагогічних та наукових працівників закладів освіти, а також здобувачів освіти.

ДОТРИМАННЯ ПРАЦІВНИКАМИ ПРИНЦИПІВ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ ПЕРЕДБАЧАЄ:

- посилання на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну діяльність;
- контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти;
- об'єктивне оцінювання результатів навчання.

ДО ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ВИСУВАЮТЬСЯ ТАКІ ВИМОГИ:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання;
- посилання на джерела інформації в

З метою створення атмосфери академічної доброчесності в Одеській національній академії харчових технологій (ОНАХТ) викладачі прагнуть впровадити відповідні методики, технології, критерії щодо об'єктивного і справедливого оцінювання результатів роботи студентів, таких як оцінка вхідного контролю, модульного контролю, дистанційного модулю через систему Moodle, тобто започатковано запровадження деякими викладачами системи комп'ютерного тестування з автоматичною оцінкою робіт.

В академії також затверджено Корпоративний Кодекс ОНАХТ, який зобов'язує викладачів бути чесними, справедливими, створювати позитивний імідж, що теж сприяє створенню атмосфери академічної доброчесності.

Як відомо, одним із розповсюджених проявів академічної недоброчесності є плагіат. У 2018 році в МОН України був підписаний Меморандум про співпрацю. Вишам України був наданий доступ до антиплагіатної системи Strikeplagiarism.com на пільговій основі. Дана програма діє й в ОНАХТ. Для запобігання випадків плагіату в академії проводиться перевірка дисертаційних робіт на відсутність (наявність плагіату) впродовж останніх трьох років у системі Strikeplagiarism.com та інших. Крім того, питання про академічну доброчесність в ОНАХТ було розглянуто на засіданні Вченої ради академії у жовтні 2019 року та на засіданнях кафедр і вчених рад факультетів.

Академія є активним учасником заходів, організованих компанією Plagiat.pl, а саме круглого столу «Запобігання Плагіату в академічному середовищі вищої освіти» у ДВНЗ «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана»; круглого столу «Презентації та тренінги можливостей системи Strikeplagiarism.com» у Львівському державному університеті внутрішніх справ; круглого столу «Доброчесність у сучасному академічному середовищі: правові та технологічні аспекти» у ДВНЗ «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана»; Work Shop «Способи запобігання академічному

тись від кругообігу паперових документів та оптимізувати роботу всіх структурних підрозділів ОНАХТ.

Робота зі створення атмосфери академічної доброчесності потребує неабияких зусиль, оскільки існує чимало чинників протидії та виникнення академічної недоброчесності: хабарництво в академічному середовищі, академічний плагіат, самоплагіат, фальсифікація та фабрикація даних, академічний саботаж, академічне шахрайство тощо.

Отже, академічна доброчесність це складна категорія, яка базується на етичних нормах і правилах в освітньому середовищі. Необхідно чітко окреслити всім учасникам освітнього процесу, насамперед науково-педагогічним працівникам, сутність академічної доброчесності, вимог законодавства і внутрішніх нормативних документів з цих питань та основних видів порушень, що можуть призводити до складних ситуацій. З метою підвищення обізнаності викладачів у питаннях академічної доброчесності варто провести певні заходи, як-от:

- курси підвищення кваліфікації викладачів з питань академічної доброчесності;
- лекції, тренінги, семінари із запрошенням фахівців для обміну досвідом та інше.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Виявляти конкретні причини, що породжують умови для процвітання академічної нечесності в академічному середовищі.

- Доводити до відома науково-педагогічних працівників інформацію про прояви академічної недоброчесності як викладачів, так і студентів.

- Запроваджувати комп'ютерне тестування здобувачів освіти з автоматичним оцінюванням роботи або створити відповідні центри незалежного оцінювання.

- Активізувати роботу зі створення внутрішнього академічного репозиторію всіх видів індивідуальних робіт викладачів та студентів (монографій, підручників, статей, курсових робіт, курсових та дипломних проєктів, кваліфікаційних магістерських робіт тощо) що буде ефективним інструментом у

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

– серія СК №41189082 (реєстр. № 525/11) від 30.06.2011 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерні науки» на ім'я Бондаренко Анастасія Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

– серія СК №41189082 (реєстр. № 525/11) від 30.06.2011 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерні науки» на ім'я Бондаренко Анастасія Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК №41272744 (реєстр. № 1060) від 30.06.2011 р. за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» на ім'я Танасова Ганна Сергіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК №41272744 (реєстр. № 1060) від 30.06.2011 р. за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» на ім'я Танасова Ганна Сергіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК №42975625 (реєстр. № 751) від 25.05.2012 р. за спеціальністю «Технології зберігання, консервування та переробки молока» на ім'я Танасова Ганна Сергіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК №42975625 (реєстр. № 751) від 25.05.2012 р. за спеціальністю «Технології зберігання, консервування та переробки молока» на ім'я Танасова Ганна Сергіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК №12820871 на ім'я Дорошенко Анастасія Віталіївна.

завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання;

- посилення на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;

- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;

- надання достовірної інформації про результати власної навчальної діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

«Київський національний економічний університет ім. Вадима Гетьмана»; Work Shop «Способи запобігання академічному плагіату» в м. Одеса.

Одним із принципів створення атмосфери академічної доброчесності є прозоре управління, яке базується на сучасних технологічних рішеннях. Так в академії розпочата робота з впровадження системи е-документообігу та інформаційного забезпечення, що надасть можливість відмови-

курсів робіт, курсових та дипломних проєктів, кваліфікаційних магістерських робіт тощо), що буде ефективним інструментом у запобіганні плагіату.

Г.І. ПАЛВАШОВА,
К.Т.Н., ДОЦЕНТ КАФЕДРИ
БІОІНЖЕНЕРІЇ І ВОДИ,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ.

ГОРОСКОП НА ЛЮТИЙ

ОВЕН. Для таких активних і легких на підйом людей будь-які зміни тільки в радість. У лютому Овни з легкістю і вдячністю закінчать справи, які тягнуться вже довго, і з ентузіазмом візьмуться за втілення нових ідей.

ТІЛЕЦЬ. Цей місяць для Тільців можна назвати довгоочікуваним. Новий рік обіцяє більше порядку і передбачуваності. Якщо вже вони почнуть активно рухатися в усіх напрямках свого життя, на них скрізь чекатиме успіх!

БЛИЗНЮКИ. Усім Близнюкам цього року обов'язково пощастить, а почнеться це везіння одразу з перших днів лютого. Особливо удача буде супроводжувати тих, хто тільки починає будувати своє особисте життя.

РАК. У Раків є всі шанси вийти на принципово новий рівень життя, якщо вони обережуть себе та своїх близьких, і спокійно проведуть лютий. Це означає, що не треба працювати на роботі наднормово, спілкуватися з енергетичними вампірами та брати участь у тих справах і заходах, які їм неприємні.

ЛЕВ. Левам у лютому не сидиться на місці, і це не дивно, адже ось-ось настане їхній час, і вони не прогавають свого шансу. Така активна життєва позиція буде особливо виправдана протягом усього місяця. Левам потрібно розвертатися і стартувати. На них чекає просто небувалий успіх, який принесе шквал емоцій, приголомшливі злети.

ДІВА. Дівам не варто напружуватися в цьому місяці, більшість справ будуть просуватися самі по собі. В особистих стосунках рекомендується проявити пильність і поступливість не тільки у ставленні до своєї половинки, а й до інших родичів.

ТЕРЕЗИ. Терезам особливо пощастить й у лютому. Це може бути і приваблива пропозиція на роботі, і вирішення проблем, і раптові покупки. А може бути й усе одразу – треба просто стежити за тим, що відбувається навколо.

СКОРПІОН. У цьому місяці Скорпіонам треба взяти ініціативу в свої руки і сміливо гнути свою лінію. Вони можуть несподівано розбагатіти: це може бути і суттєве підвищення зарплати, і великий контракт, і навіть виграш.

СТРІЛЕЦЬ. Що б не відбувалося навколо, вони будуть на висоті положення і при повній зброї. Представники цього знаку зможуть здобути перемогу в будь-якій ситуації, їхньої енергії вистачить на всіх, кого вони люблять.

КОЗЕРІГ. Цей рік буде вдалим насамперед у фінансовому плані. На них очікує просування по кар'єрних сходах. У сімейних відносинах Козерогів чекає справжній прорив: вони знають, чого хочуть, у них є план, і вони готові спокійно йому слідувати.

ВОДОЛІЙ. На Водоліїв чекає дуже цікавий і динамічний рік. Переїзд, нова робота, новий партнер або все це одразу. І від того, наскільки активні вони будуть у лютому, залежить успішна реалізація цих прекрасних планів.

РИБИ. Представникам цього знаку не можна сидіти склавши руки. Їм потрібно починати діяти! Але не потрібно квапитися. Золоту середину можна знайти у спілкуванні з рідними, включитися в їхні інтереси і ситуації, і дружним колективом почати рухатися назустріч весні.



ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ VESTI.UA.

Віталіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ

– серія МТ №760405 (реєстр. № 15) від 24.02.1990 р. за спеціальністю «Борошно-круп'яне виробництво» на ім'я Тодорова Тетяна Іванівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ – серія МТ №760405 (реєстр. № 15) від 24.02.1990 р. за спеціальністю «Борошно-круп'яне виробництво» на ім'я Тодорова Тетяна Іванівна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГолошує КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:

- професора кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю;
- доцента кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю;
- доцента кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- доцента кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- доцента кафедри іноземних мов факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- старшого викладача кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики (2);
- доцента кафедри технології переробки зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- доцента кафедри управління бізнесом факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- доцента кафедри технології вина та туристичного бізнесу;
- старшого викладача кафедри технології переробки зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Свідчення про державну реєстрацію:
Серія КВ, № 11036, 26 лютого 2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ
65039, М. ОДЕСА, ВУЛ. КАНАТНА, 112.
ТЕЛЕФОН 712-42-74
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 207701
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
ДАР'Я ГНАТОВСЬКА
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
ТЕЛ. (096)661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA