



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 2 (1117) 20 лютого 2021 рік

## СВІТОВІ НОВИНИ

ВИНАЙДЕНО  
НОВИЙ СОРТ  
ЯБЛУК З ТРИВАЛИМ  
ТЕРМІНОМ  
ЗБЕРІГАННЯ

ВИРОЩУВАННЯ  
ПОЛУНИЦІ  
НОВИМ МЕТОДОМ  
ДОЗВОЛИТЬ  
ЗНИЗИТИ  
ЗАСТОСУВАННЯ  
ПЕСТИЦИДІВ

СТОП. 2

## ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ОСНОВИ  
ЗДОРОВОГО  
ПЕВНОСТІ

## «ЕКСТРИМ» – ЦЕ КРУТО ТА КОРИСНО! ПРО ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА ВІДПОЧИНОК КОЛЕКТИВУ ОНАХТ



## НАВЧАННЯ

ПРО ЗАХИСТ  
КВАЛІФІКАЦІЙНИХ  
РОБІТ МАГІСТРІВ

## АКТУАЛЬНО

ПРАКТИКА  
ЯК НЕОБХІДНА  
СКЛАДОВА  
НАВЧАННЯ

У НАСТУПНОМУ  
НОМЕРІ

ДИСТАНЦІЙНЕ  
НАВЧАННЯ В  
ОНАХТ: РУХ  
ТІЛЬКИ ВПЕРЕД

«ВЕЛИКА GYM-  
ПЕРЕРВА» У  
РЕАЛЬНОМУ  
ЧАСІ

ДЕНЬ ВІДКРИТИХ  
ДВЕРЕЙ ОНЛАЙН  
«ОНАХТ ON AIR»

фото Олександри Бояровської



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

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

Закарпаття – особливе місце, яке заворушує та захоплює в полон своїх таємничих лісів і бурхливих річок. Сосновий та ялинковий ліс виділяє безліч корисних речовин, які вбивають хвороботворні бактерії. Дихати таким свіжим повітрям дуже корисно для здоров'я.

Усі дні з 25-го по 30-е січня колектив Одеської національної академії харчових технологій проводив на свіжому гірському повітрі: ми вчилися кататися на лижах та сноубордах, каталися на санчатах, здійснювали піші прогулянки вздовж гір, виїжджали на екскурсії. Про користь активного відпочинку для здоров'я говорити не доводиться: заряд бадьорості завдяки викладачу кафедри фізичної культури та спорту

ОНАХТ Тетяні Волковій був забезпечений і студентами, і викладачами.

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 зможе досягти нових висот у такому бурхливому, невгамовному й дивовижному житті. Відпочинок і оздоровлення – продовжуємо добрі традиції академії разом!

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



НА ВЕРШИНАХ ГІР ЗАКАРПАТТЯ



НАША ДРУЖНЯ КОМАНДА МАНДРІВНИКІВ

фото Олександри Бояровської

фото Олександри Бояровської



## СВІТОВІ НОВИНИ

ВИНАЙДЕНО НОВИЙ  
СОРТ ЯБЛУК  
З ТРИВАЛИМ ТЕРМІНОМ  
ЗБЕРІГАННЯ

Італійська торгова компанія Vog представила новий сорт яблук майбутнього – Giga. Сорт був розроблений бельгійською селекційною компанією Better3Fruit, який їй належить. Доктор медицини Ніколас Стівенс каже, що історія Giga почалася у 2002 році, коли відбулося перше запилення.

– Це поєднання сортів Gold Rush і Nicotot (Kanzi). Насправді, сорт називається Іпадор, але яблуко буде продаватися під назвою Giga. «Це стійкий до парші фрукт з відмінним терміном зберігання», – говорить він.

Особливість сорту полягає в тому, що фрукт залишається твердим і соковитим до кінця сезону. У нього великий термін зберігання. «Навіть у домашніх умовах це яблуко може легко пролежати у вас два тижні, не втрачаючи своєї хрусткості», говорить Стівенс.

Він характеризує сорт як «повний»: «Яблуко має повну текстуру, смак і аромат. Воно середнього розміру, але важке. Навіть невеликі яблука здаються важкими в руці». За його словами, яблуко розробляють для світового ринку і широкої цільової аудиторії.

Розвиваючи сорт, селекціонер враховував не тільки споживачів, але і весь ланцюжок – від виробництва до столу покупця.

«Сорт стійкий до хвороб, тому є дуже перспективним. Правила зберігання та поводження з продуктами харчування стають все більш вимогливими. Таким чином, стійкий сорт, який добре зберігається, – вдале рішення. Giga також має гарний колір. Це користь для виробників і зниження втрат», –

## «ЕКСТРИМ» – ЦЕ КРУТО ТА КОРИСНО!

■ ПРОДОВЖЕННЯ.  
ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

## НАШІ ВРАЖЕННЯ

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

**ОЛЕКСАНДРА БОЯРОВСЬКА,**  
студентка факультету економіки, бізнесу  
та контролю ОНАХТ:

– Дивовижна подорож веселою компанією в чарівні краєвиди, що захоплюють подих, – це Закарпаття – місце, яким треба пишатися та, безумовно, відвідувати. Незабутні емоції і враження чекають тут на кожного. Протягом тижня відпочинку ми встигли всі подружитися і повеселитися. Щоранку на нас чекали фізичні вправи, які надавали нам заряд енергії на цілий день. Закінчувався наш день посиденьками біля каміна, розмовами та спогадами про минулі дні. Кожен день, проведений в Карпатах, дарував нові враження. Окрім того на нас чекали прогулянки по карпатських дорогах і засніжений гірський схил, з якого кожен з'їжджав на чому міг, навіть на поліетиленових пакетах.

Зимовий відпочинок у Карпатах – це незабутній час, який кожен повинен відчувати на власному досвіді. Хочу також згадати смачне триразове харчування у ресторані, до якого входили смачні національні українські страви. Я впевнена, що ми ще не один раз відвідаємо туристичну базу «Екстрим». Велика подяка за гарну організацію поїздки Дмитру Михайловичу та персоналу туристичної бази «Екстрим».

**ІГОР КОЛОДЯЖНИЙ,**  
студент факультету технології зерна і  
зернового бізнесу ОНАХТ:

– Взагалі все було дуже круто: номери комфортні, годували добре і смачно. Голова студентської Ради



Фото Олександри Бояровської

## СТУДЕНТИ ОНАХТ

ОНАХТ активно брала участь в організації розважальних конкурсів для студентів. Найбільше сподобалося кататися разом з друзями та знімати все на відео. Кожен з нашої туристичної команди отримав масу приємних емоцій. Велика подяка нашому організатору Дмитру Михайловичу і викладачу кафедри фізичної культури та спорту Тетяні Володимирівні, які здійснили колосальну роботу для того, щоб наш трепел тур був цікавим, активним і незабутнім. Після відпочинку у нас залишилося у пам'яті дуже багато яскравих моментів.

**СЕРГІЙ ТУТАЄВ,**  
асистент кафедри електромеханіки,  
мехатроніки та інженерної графіки ОНАХТ:

– Академія в непростий час дає можливість повноцінно відпочити та оздоровитися своїм співробітникам, їхнім родинам і студентам. Не передати словами ті позитивні емоції, які ми відчували, проводячи

час з сім'єю у Закарпатті. Діти просто у захваті! Від усього колективу викладачів та студентів щиро дякуємо адміністрації академії та профспілковим організаціям працівників і студентів не лише за організацію заходів для оздоровлення, а й за фінансову підтримку, оскільки і викладачі, і студенти оплачували лише частину вартості путівки.

**КАТЕРИНА РИБІНА,**  
**ОЛЕКСАНДР ПАВЛІЧЕНКО,**  
студенти факультету менеджменту,  
маркетингу і логістики ОНАХТ:

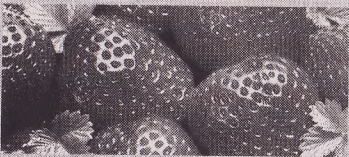
– Це наша перша поїздка до Карпат – місця позитивних вражень. Є невичерпне бажання повертатися сюди знову й знов! Дякуємо профспілковій організації студентів за надану можливість відвідати Закарпаття та незабутній відпочинок! Бажаємо й надалі проводити такі спільні заходи для оздоровлення та відпочинку співробітників і студентів.

ється, — вдале рішення. Giga також має гарний колір. Це користь для виробників і зниження втрат», — розповідає експерт.

Першою країною, де почне продаватися Giga, буде Італія. Там яблука з'являться вже в наступному році.

## ВИРОЩУВАННЯ ПОЛУНИЦІ НОВИМ МЕТОДОМ ДОЗВОЛИТЬ ЗНИЗИТИ ЗАСТОСУВАННЯ ПЕСТИЦИДІВ

Білл Туречек і його колеги розробили новий спосіб термічної обробки, який дозволить вбивати патогенні мікроорганізми, не завдаючи шкоди рослині.



Вчений зазначив, що, вводячи етап кондиціонування з більш низькою температурою і використовуючи пар, а не гарячу воду, дослідники в такий спосіб загартовували рослини, які в подальшому краще витримували більш високу температуру обробки, призначену для знищення патогена.

У новому методі використовується двоетапний процес. Першим кроком є термообробка з кондиціонуванням, яка стимулює вироблення в рослинах захисних білків та інших молекул.

Другий крок полягає у застосуванні високої температури, яка є смертельною для патогенних організмів, але при цьому майже не пошкоджує рослини.

При вирощуванні полуниці новий метод дозволяє безпечно боротися із патогенами та шкідниками і повинен призвести до скорочення застосування пестицидів та підвищення якості і врожайності плодів.

Хоча цей метод був розроблений для боротьби з патогеном, який викликає кутову плямистість на листі рослин, було відзначено, що він також ефективний проти інших патогенів, деяких нематод і комах-шкідників.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТІВ  
NEWS.AGROPAGES.COM

## HI-TECH

# MIRONAFT: НОВІ РЕЗИДЕНТИ ТА ЇХНІ НАУКОВІ ПРОЕКТИ

Кожного року, сезону, місяця ряди резидентів Mechatronics Robot Laboratory ONAHT поповнюються новими обличчями. Але 2021 рік став винятком, адже вперше за всю історію лабораторії до нас прийшла така велика кількість талановитих, енергійних і креативних студентів. Вітаємо наших нових резидентів, а саме: Інну Акімову, Гліба Грибінченку, Дмитра Лобунця, Ігоря Чернякова, Ігоря Сакуна, Вячеслава Римаря, Іллію Горєва, Зоряну Савчук.

Резиденти поділилися на групи згідно з обраними науковими спрямуваннями та проектами і вже почали працювати. Як же проекти обрали новообранці та на які відкриття та прориви нам чекати від лабораторії у 2021 році?

З 2009 року в Київській політехніці щорічно проводиться олімпіада «Мехатроніка в машинобудуванні». Це всеукраїнська олімпіада, у якій бере участь численна кількість команд з України, серед яких команда студентів ONAHT. Цього року можливість брати участь у ній надається новим резидентам лабораторії MiRONAFT, а саме: Глібу Грибінченку, Дмитру Лобунцю та Інні Акімовій. Під керівництвом найдосвідченіших студентів команди потрібно буде оволодіти всіма тонкощами таких напрямків, як пневматичні та електропневматичні системи, управління гідравлічними системами, програмування промислових- та мікроконтролерів.

Окрім цього, Дмитро та Гліб збираються продовжи-



ФОТО ІННИ АКИМОВОЇ

## ОНОВЛЕНА КОМАНДА РЕЗИДЕНТІВ МЕХАТРОНИКИ ROBOT LABORATORY ONAHT

ти та закінчити розробку терміналу для розливу напоїв. Особливості терміналу полягають у трансформації зарядки для електрокарів у пістолет з розливу рідини. Ідея була сформульована спільно з представниками компанії-розробника комплектів зарядки Phoenix Contact. Завдання полягає в збірці конструкції, підключенні і програмуванні промислового контролера Phoenix Contact з подальшим виведенням інформації про стан та вибір напою на панель оператора.

Без уваги не залишився і найбільш розвинутий в лабораторії напрямок - Robogace.

Основні завдання цього напрямку: програмування мікроконтролерів та розробка автопілота для мобільної робототехніки. Невже це розробка нашої особистої Tesla? Можливо. Опанувати таке не легке завдання взялися Зоряна Савчук, Ігор Черняков, Ілля Горєв та В'ячеслав Римар. Від активності резидентів буде залежити їхня подальша участь у Всеукраїнських змаганнях «Robogace», адже найкмітливіші та найкреативніші зможуть стати їхніми учасниками, а, можливо, і переможцями.

Наступний проект, що розробляється і вдосконалюється

в MiRONAFT - SA-1 Smart Assistance. Ідея даної розробки полягає в створенні мобільного робота помічника для виконання домашніх завдань. Даний робот володіє системою розпізнавання образів і команд, має можливість підключення до систем та пристроїв розумного будинку, вільно орієнтується і пересувається в просторі, виконує команди (при цьому не порушуючи три закони робототехніки) і видає інформацію за запитом користувача. Ведення цього проекту взяв на себе Ілля Горєв.

І як же без солоденького? Зовсім новий проект у лабораторії — Шоколадний

3D-принтер! Ідея проекту полягає в розробці першого харчового 3D-принтера, який втілить у життя найсміливіші ідеї кулінарії. Завдання перед студентами полягає в розробці унікального екструдера для вже існуючої основи, а також у коректній і оптимізованій прошивці контролера. Даний принтер має можливість друкувати за допомогою наступних матеріалів: шоколад, джем і карамель. І «першопроходцями» у цьому напрямку є В'ячеслав Римар та Ігор Сакун.

Також цього року поповнилася команда одного з наймасштабніших проектів лабораторії - RAIM. Вихідним продуктом буде робот-манекен із штучним інтелектом, здатний синхронізувати обличчя, стать та емоційний стан людей. Перш за все цей продукт стане частиною рекламного-маркетингової сфери й буде привертати увагу споживачів. За допомогою свого штучного інтелекту робот буде збирати дані про покупців і найбільш популярні речі магазину та передавати їх хазяїну для подальшого покращення сервісу й продукції. Розробку усього перерахованого потребує кропіткої праці та чисельних знань. У якості промислового дизайнера проекту виступатиме Інна Акімова, а у якості проектувальників — Зоряна Савчук і Ігор Черняков.

2021 рік вже оголосив старт, а отже всі резиденти лабораторії MiRONAFT поринули у працю. Які злеті та падіння на нас чекатимуть, які труднощі і перемоги? Знаємо лише одне: ми зробимо цей рік найпродуктивнішим і незабутнім.

Інна АКИМОВА,  
PR-MANAGER  
MECHATRONICS ROBOT  
LABORATORY ONAHT.

# ПРО ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ МАГІСТРІВ ДИРЕКТОРИ ІНСТИТУТІВ ОНАХТ ПІДВОДЯТЬ ПІДСУМКИ

У грудні 2020 року в Одеській національній академії харчових технологій відбулися захисти дипломних проектів магістрів. Всі випускаючі кафедри академії представили результати унікальних досліджень, відкриттів, які є результатом кропіткої багаторічної праці студентів і професорсько-викладацького складу. До складу експертної комісії увійшли представники успішних компаній, провідні викладачі кафедр, які відзначили інноваційний рівень представлених робіт. Більш детально про напрямки наукових пошуків студентів та їх результати звітують директори 4 інститутів, які входять до складу ОНАХТ.



Ірина  
СОЛОНЦЬКА  
Директорка  
інституту харчової  
промисловості ім.  
М.В. Ломоносова  
ОНАХТ:

- У грудні 2020 року пройшли захисти кваліфікаційних дипломних робіт магістрів кафедр інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова ОНАХТ. За кожним напрямом виконані та захищені дипломні проекти, зокрема, за потребами ОНАХТ, Одеського регіону, українського та світового бізнесу.

Голови та члени комісії відмітили відповідність тематик представлених робіт сучасним світовим тенденціям у харчових технологіях, актуальність застосування сучасних світових технологій і економічну доцільність.

Під час захисту кваліфікаційних робіт на кафедрі туристичного бізнесу та рекреації країні магістри та їх керівники сформуливали стратегію розвитку кемпінг-бізнесу в Україні, надали рекомендації щодо інтенсифікації туристичних потоків в Україні через організацію та розширення сфери послуг в ботелях та флотелях, проаналізували особливості розвитку міжнародного туризму за напрямком Україна – країни Південно-Східної Азії після негативних масштабних світових подій початку ХХІ століття, представили нові шляхи покращення умов відпочинку у приміській рекреаційній туристичній

магістрів виступають важливим внеском у стратегію сприяння розвитку Одеського регіону. Завдяки академічному потенціалу викладачів і студентів ОНАХТ, їх унікальним дослідженням бізнес може впроваджувати світовий досвід у реальність саме в нашій країні. Приємно, що наші студенти обирають такі теми дипломних робіт, які сприяють розвитку нашого регіону та України!

Користуючись нагодою, висловлюю подяку провідним фахівцям харчового бізнесу, керівникам дипломних проектів та викладачам кафедр ННТХП ім. М.В. Ломоносова за активну, наполегливу працю протягом виконання дипломних проектів.

Вітаємо наших студентів із успішним захистом і отриманням конкурентоспроможної освіти! За плечима ви маєте досвід міжнародної практики, стажування на передових підприємствах харчової галузі, знання від провідних фахівців промисловості та академії! З таким портфоліо ви, без сумніву, будете затребуваними, успішними та щасливими!

Юрій МЕЛЬНИК,  
Директор інституту  
прикладної  
економіки і  
менеджменту  
ім. Г.Е. Вейнштейна  
ОНАХТ:

- У грудні 2020 року випускові кафедри інституту прикладної економіки і менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна Одеської національної академії харчових технологій провели захисти кваліфікаційних робіт магістрів денної та заочної форм навчання. Тематика кваліфікаційних робіт магістрів формувалася відповідно до новітніх підходів розв'язання актуальних економічних задач.



машинобудування») виконали магістерські роботи в рамках комплексних міжкафедральних дипломних проектів.

Захисти студентів факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки Михайла Пустовіта, Романа Хмелевського, Поліни Соловйової, Івана Ніколова та Віталія Попова, які отримали диплом з відзнакою, визнані найкращими. В магістерській роботі Віталія Попова викладені результати експериментальних досліджень, проведених на лабораторно-промисловій машині для переробки кісткових плодів. Ця машина була виготовлена студентом під час підготовки кваліфікаційної роботи бакалавра.

Магістерська робота Романа Чабана «Дослідження параметрів сумішей LPG газів та характеристики установок повторного зрідження на судні «LPG ANAFI»» (спеціальність 142 «Енергетичне машинобудування», керівник – доцент Вікторія Соколовська-Єфименко) містить реальні пропозиції щодо аналізу процесів отримання сумішей LPG газів з чистих компонентів під час транспортування морем. Частина роботи Артема Куколева «Термодинамічний аналіз циклу абсорбційної холодильної машини з перевищенням температур» (спеціальність 142 «Енергетичне машинобудування», керівник – доцент Вікторія Соколовська-Єфименко) опубліковано в провідному журналі, що входить у базу даних Scopus, а випускника рекомендовано до вступу в аспірантуру.

Серед 17 кваліфікаційних магістерських проектів спеціальності 101 «Екологія» та спеціальності 183 «Технологія захисту навколишнього середовища», що були виконані з використанням сучасних методик та методів аналізу та синтезу, математичного моделювання та оптимізації, вирішення екологічних питань, економічного обґрунтування прийнятих і технічних рішень, хочеться відзначити магістрів Єліну Зайцеву (зараз продовжує навчання за програмою ERASMUS+ у Лільському університеті, Франція), Ольгу Лось, Таїсію Соколову, Аліну Белаш, Анастасію Пашняк, Анастасію Ляліну, Ірину Баранову, Діану Трухачову та Анжеліку Сіренко, які отримали рекомендації до вступу в аспірантуру. Ірина Баранова під керівництвом професорки Лідії Якуб виконала магістерське дослідження «Удосконалення систем незараження та утилізації суднових відходів на суднах і території порту «Південний», що спрямоване на вирішення проблеми незараження відходів на суднах

навчання в будь-якій установі освіти. Дипломна робота показує, наскільки випускник здатний до самостійної роботи за своєю спеціальністю, наскільки ефективно він може використовувати знання, отримані за багато років навчання.

Сьогодні завданням вишу стає не тільки формування у студентів стійких спеціальних знань, але, перш за все, - здібностей працювати, жити й адаптуватися у мінливому сучасному світі.

На випускаючих кафедрах інституту комп'ютерних систем і технологій «Індустрія 4.0» ОНАХТ (інститут КСІТ) питанням дипломного проектування традиційно приділяється багато уваги. У 2020 році 64 магістра інституту КСІТ довели свою кваліфікацію, підготувавши і захистивши кваліфікаційні роботи. Отримані дипломи свідчать про те, що наші студенти не тільки вивчили запропоновану освітню програму, але й показали здатність до самостійної інженерної діяльності, спроможність до вирішення різних технічних проблем.

Кількість випускників-магістрів за спеціальностями складала:

- спеціальність 122 «Комп'ютерні науки» - 31 осіб;
- спеціальність 123 «Комп'ютерна інженерія» - 15 осіб;
- спеціальність 151 «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» - 12 осіб;



фото Сергія Котлики

ЧЛЕНИ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ ІНСТИТУТУ  
ІНДУСТРІЯ 4.0

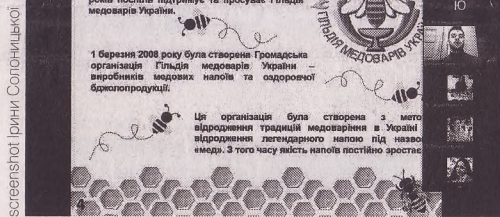
спеціальності 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» - 6 осіб.

Відмінною особливістю магістерських захистів 2020 року є мультидисциплінарність, оригінальність тематик, акцент на реальне впровадження результатів своєї науково-професійної діяльності. Оновлення тематик дипломних робіт з різних спеціальностей становить від 82% до 95%. Різноманітність тематик

Гільдія медоварів України

Статус медового напю, який може стати національним брендом України, має кілька років успішно підтримує та просуває Гільдія медоварів України.





ЗАХИСТ ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТІВ МАГІСТРІВ  
ІНСТИТУТУ ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА

дестинації м. Одеса.

Магістри кафедри технології вина та сенсорного аналізу запропонували рішення проблем технології виробництва виноградного пива в умовах міні-пивоварень для ресторанів м. Одеси на прикладі ресторану «Люсдорф», використання вторинних продуктів виноробства для виробництва українського міцного алкогольного напою із локальних сортів винограду, вдосконалення технології алкогольних медових напоїв та багато інших. Особливо хочеться відмітити кваліфікаційну роботу, яка була виконана в рамках комплексного міжкафедрального проекту сумісно з кафедрою біоінженерії і води, направленою на удосконалення виробництва українського бренду «Фруктове пиво України».

Кафедрою готельно-ресторанного бізнесу було запропоновано впровадження нової концепції лобі-кафе для молоді та готелів в еко-стилі.

Магістри кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси розробили та підготували до впровадження технології виробництва спрейдів, збагачених водним екстрактом зеленого чаю, екстрактами зеленої і чорної кави. Також наші випускники представили роботи, у яких були запропоновані технології жирової продукції, збагачені рослинною сировиною. Майбутні розробники унікальних технологій індустрії краси, проаналізувавши український ринок засобів догляду за шкірою, розробили та представили нові види косметичних масок.

З 2018-2019 року розпочато роботу з формування тематик спільних наукових досліджень та курсове, дипломне проектування з фаховими коледжами ОНАХТ. З лютого 2021 року розпочнуть захисти дипломних комплексних робіт, зокрема, з Механіко-технологічним фаховим коледжем та Одеським технічним фаховим коледжем ОНАХТ. Спільна наукова робота над проектами надасть можливість студентам коледжів увійти в навчальний процес академії швидше та з розумінням необхідності вищої освіти.

Голови комісії зазначили, включення представників бізнесу до складу державних екзаменаційних комісій у поєднанні з провідними викладачами ННТХП ім. М.В. Ломоносова - є прикладом комплексної роботи й співпраці у забезпеченні підприємств фахівцями високого рівня готовності до вирішення складних виробничих проблем та впровадження сучасних тенденцій. Представники регіонального бізнесу, виробники локальних продуктів відмітили, що представлені наукові дослідження

власної форми формувались відповідно до новітніх підходів розв'язання актуальних економічних задач. Захист кваліфікаційних робіт магистрів свідчить про те, що більшість студентів провели глибокий тематичний аналіз, дослідили методичні підходи до розв'язання поставлених задач, сформулювали обґрунтовані наукові висновки та пропозиції. Студенти показали вміння вирішувати актуальні проблеми економіки підприємства, аналізувати стан досліджуваних питань, використовувати теоретичні знання та практичні навички, здобуті під час навчання в академії. Позитивним моментом захисту слід вважати презентацію кваліфікаційних робіт магистрів з використанням сучасних технічних засобів, з урахуванням дистанційного формату захисту робіт.

Екзаменаційні комісії із захисту кваліфікаційних робіт очолювали провідні фахівці: О.М. Муратов - начальник Південного офісу державної аудиторської служби; Л.П. Бондар - директор Вигодянської філії ДП «Сантрейд»; Є.Г. Дрозд - генеральний директор виконавчої дирекції Одеської міської організації роботодавців, радник міського голови м. Одеси; В.О. Титянкова - головний бухгалтер ТОВ «Укрелеваторпром»; А.В. Перелі - головний економіст філії ПАТ «Державна продовольчо-зернова корпорація України»; Д.В. Горбунов - директор з маркетингу ТОВ «Вумен Інсайт»; В.В. Соловйова - заступник генерального директора ТОВ «Обрій-МТС». Вони зазначили, що від час захисту дипломних робіт магистри продемонстрували високий рівень знань теорії та практики, а рівень компетентностей, знань та умінь випускників відповідають вимогам освітньої характеристики їхньої спеціальності.

Вітаємо здобувачів СВО «Магістр» із успішним захистом!

**Борис КОСОЙ,**  
**Директор інституту**  
**холоду, кріотехнологій**  
**та екоенергетики**  
**ім. В.С. Мартиновського**  
**ОНАХТ:**

- 14-24 грудня 2020 року в інституті Холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. проф. В.С. Мартиновського ОНАХТ відбувся захист магістерських робіт студентів денної форми навчання. Процедура захисту вперше відбувалась в особливих умовах - у режимі онлайн через платформу Zoom. Студентами були представлені результати наполегливої праці протягом усього періоду навчання під пильним керівництвом досвідчених науковців. Спектр проведених досліджень надзвичайно широкий і актуальний. Під час доповідей студенти висвітлювали актуальні проблеми впровадження енергоефективних технологій, екологічної безпеки, вдосконалення систем життєзабезпечення та запропонували своє бачення щодо покращення і вдосконалення процесів холодильної обробки продуктів харчування.

Студенти Дмитро Чернецький, Роман Хмелевський (спеціальність 131 «Прикладна механіка») та Ігор Дарієнко (спеціальність 133 «Агузев



утилізації суднових відходів на судах та територіях порту «Південний», що спрямоване на вирішення проблеми незараження відходів на судах і розробку заходів щодо запобігання забруднення морського середовища від скидання стічних вод суднами. Також на вирішення проблеми охорони Чорного моря як об'єкта рекреаційного і рибогосподарського призначення від впливу очисних споруд спрямована магістерська робота студентки Анжеліки Сіренко «Удосконалення роботи СБО «Південна» м. Одеса» (керівник доцент Мелентій Зацеркляний).

У рамках комплексного проекту «Розробка та обґрунтування схемних і конструктивних рішень систем життєзабезпечення з комбінованим використанням традиційних та поновлюваних джерел енергії» з відзнакою захистили свої дипломні роботи магистри-теплоенергетики Ольга Балаєвич, Олег Пруніч, Сергій Фелонюк та Артур Білецький під керівництвом професора Олександра Тіглова. Нашими партнерами були випускники магістратури кафедри управління бізнесом Людмила Березовська та Павло Драч під керівництвом професора Наталії Басоріної. Незважаючи на складності комунікації, викликані протиепідемічними обмеженнями, робота пройшла злагоджено та конструктивно. В процесі виконання комплексного дипломного проекту наші теплоенергетики здобули більш поглиблені знання з економіки та інноваційних технологій, а економісти поглибилися з технічними особливостями енергозберігавальних технологій.

Чималий інтерес присутніх на захисті працівників нафтопереробного комплексу викликали дипломні роботи магистрів сп.185 «Нафтогазові технології та інженерія» Андрія Гнатівського та Марії Журавльової під керівництвом доцента Михайла Кологривова, які в рамках своїх дипломних проектів провели ретельний аналіз сучасних технологій і виконали обґрунтування технічних пропозицій щодо зниження енергоспоживання нагнітачів на газоперекачувальних станціях магістральних газопроводів. Слід відзначити, що магістерські роботи в цьому році відрізнялись не лише елементами наукової новизни, а й практичним спрямуванням, чим викликали жваву дискусію та цікаві запитання членів екзаменаційних комісій, на які студенти давали аргументовані, змістовні відповіді. Тож вітаємо випускників та бажаємо подальших життєвих успіхів!

**Сергій КОТЛИК,**  
**Директор інституту**  
**комп'ютерних систем**  
**і технологій**  
**«Індустрія 4.0»**  
**ОНАХТ:**

Питання про якість освіти у вишах України останнім часом вийшло на перше місце через посилення процесів регіоналізації вишів, розробки і впровадження різних освітніх програм, вдосконалення методики викладання. Підготовка і захист дипломної або кваліфікаційної роботи є фінальним акордом навчання



тків своєї науково-професійної діяльності. Оновлення тематик дипломних робіт з різних спеціальностей становить від 82% до 95%. Різноманітність тематик дипломів і способів їх виконання свідчать про правильний підхід кафедр до дипломного проектування.

Звертає на себе увагу велика кількість наукових дипломних робіт по 151 спеціальності - понад 50%, що свідчить про потенційну можливість продовжувати ці дослідження в майбутньому, наприклад, в аспірантурі. Радують також кількість робіт, виконаних на замовлення підрозділів академії. Такі проекти, в основному за спеціальністю 122, свідчать про те, що кафедри інституту при дипломному проектуванні можуть принести чималу лепту у розвиток академії. Назви говорять за себе, власне, для якого підрозділу вони потрібні. Наприклад:

- «Бенчмаркінг системи бібліотечного менеджменту шляхом використання технології Web 3.0» (А. Волкова, 122 спец.);

- «Дослідження та імплементація принципів Library 3.0 при розробці мобільних додатків для електронної книговидачі» (О. Харахаш, 122 спец.);

- «Аналіз та розробка системології автоматизованого підбору вин для лабораторії сенсорного аналізу» (О. Диков, 122 спец.);

- «Дослідження технологій 3D моделювання на прикладі 3D туру ОНАХТ» (М. Костюк, 122 спец.) та ін.

Мала кількість міжкафедральних кваліфікаційних робіт, мабуть, пов'язана з недостатнім зв'язком наших вчених з колегами інших кафедр і невеликою кількістю студентів-магистрів в інституті «Індустрія 4.0».

Дипломні проекти, виконані за даними реальних підприємств, можуть принести відчутну користь при впровадженні вже сьогодні. Це і самостійні роботи студентів, виконані на замовлення підприємств, і роботи, які можна використовувати в реальному виробництві після прив'язки до конкретного об'єкта. Наприклад:

- «Застосування інформаційних технологій у маркетинговій діяльності підприємства ТОВ «Пальмира Сервіс»» (В. Богатирський, 122 спец.);

- «Дослідження автоматизованого розпізнавання обрисів серця людини» (М. Вдовиченко, 122 спец.);

- «Застосування інструментів BIG DATA для створення мобільного додатку інформаційно-консультативного характеру з приводу COVID-19» (А. Степул, 122 спец.).

Аналіз дипломної тематики випускників-магистрів інституту КСІТ «Індустрія 4.0» свідчить про необхідність збільшувати число комплексних міжкафедральних дипломів, це дасть випускникам можливість перевірити себе у командній роботі, що в даний час цінується на ІТ-підприємствах. Для поліпшення якості дипломного проектування пропонується також ширше координування тематик проектів на замовлення підрозділів академії, тому що комп'ютери у нас є всюди, а рівень і якість їх використання інколи залишає бажати кращого. Також бажано посилити зв'язок з виробництвом, наприклад, організувати захист дипломних проектів, виконаних на замовлення підприємств, саме на ІТ-виробництвах.

# ПРАКТИКА ЯК НЕОБХІДНА СКЛADOVA НАВЧАННЯ

**Практика як елемент навчального процесу проводиться з метою закріплення та розширення знань, отриманих студентами в академії; придбання необхідних практичних навичок роботи зі спеціальності в умовах виробництва; оволодіння передовими методами технології і праці.**

Практика забезпечує студенту соціалізацію у професійному середовищі і формує у нього цілісне уявлення про компетентного фахівця. Сьогодні бути компетентним фахівцем - значить вміти застосувати знання, вміння, досвід, проявити особисті якості в конкретній професійній діяльності, ситуації, в тому числі і нестандартній.

Наші випускаючі кафедри тісно співпрацюють з різними передовими промисловими підприємствами, проектними організаціями та інжині-

ринговими компаніями, як в Одеській області, так і в інших областях України та навіть за кордоном. Варто зазначити, ініціаторами цієї співпраці доволі виступають самі підприємства. Грамотні керівники, розуміючи проблеми кадрової політики, проводять моніторинг серед студентів і запрошують їх ознайомитися з робочими місцями. Такі підприємства і організації із задоволенням підтримують нас у вигляді забезпечення місць проходження практики нашими студентами, допомагають оснащувати наші лабораторії новітнім промисловим устаткуванням і програмним забезпеченням.

Більшість студентів проходить практику на виробничих підприємствах згідно базових, тобто централізовано укладених академією, і індивідуальних, тобто укладених студентами, договорів. Серед підприємств традиційні базові харчові підприємства, а саме: ТОВ СП

«НІБУЛОН», ТОВ «АГРОТРЕЙД ЮГ ЛТД», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАТ ДПЗКУ «Філія Врадіївський елеватор», ТОВ «Вінницька птахофабрика», ЧП ФІРМА «ГАРМАШ», ТОВ «Одеський хліб», ТОВ «Ереміївський м'ясокомбінат», ДП «Куліндоровський КХП», ТОВ Агрофірма «Еврика», ПРАТ «Одесавинпром». Крім харчових підприємств наші студенти проходять практику на фармацевтичних, хімічних, машинобудівних підприємствах, зокрема: ТДВ «Інтерхім», ПАТ «Одеський припортовий завод», ВКФ «Кріопром», ТОВ «Концерн Ксіменс», ПРАТ «Стальканат-Сілура», ТОВ «Завод елеваторного обладнання» тощо.

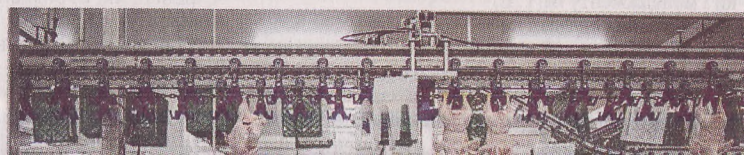
**Наталія ЛІЩЕНКО,**  
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ ТА АВТОМАТИЗАЦІЇ ОНАХТ.

## Порада експерта



## ОСНОВИ ЗДОРОВОГО ПЕРЕКУСУ

Чому перекуси настільки важливі для нашого здоров'я? Звична схема харчування, що включає два-три щільних прийоми їжі в день, не фізіологічна. Наші далекі предки-збирачі рідко могли добути багато їжі за раз. Сотні тисяч років організм пристосовувався до частих, але невеликих надходжень калорій - корінець тут, жменю ягід там. Обсяг нашого шлунка невеликий. Але ми регулярно змушуємо його розтягуватися, з'їдаючи більше, ніж потрібно, просто тому, що між двома прийомами їжі встигаємо неабияк зголодніти. В результаті нам кожен раз потрібно все більше і більше їжі, щоб з'явилося відчуття насичення. Переїдання не тільки шкодить фігурі. Воно значно ускладнює травлення і уповільнює метаболізм. Їсти потрібно приблизно - п'ять-шість разів на день, причому три з цих прийомів їжі повинні бути невеликими перекусами. Можна влаштувати легкий ланч між сніданком і обідом, полуденок - між обідом і вечерею, а також з'їсти що-небудь корисне за півтори-дві години до відходу до сну. Однак не слід замінювати перекусами основні прийоми їжі. Для перекусу зовсім не підходять закуски, які містять швидкі вуглеводи. Вони насичують миттєво, але зовсім ненадовго. Солодощі, випічка із білої муки, чипси і подібні снеки ніяк не можуть вважатися легким корисним перекусом. Здоровий перекус - це продукти з високим вмістом білка і складних вуглеводів. Калорійність їхня відносно невисо-





## ВИРОБНИЧІ ПІДПРИЄМСТВА, ДЕ ПРОХОДИТЬ ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ ОНАХТ

### ОГОЛОШЕННЯ

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- серія СК №42975397 (реєстр. №458) від 25.05.2012 р. за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» на ім'я Бажак Іван Миколайович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- серія СК №42975397 (реєстр. №458) від 25.05.2012 р. за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» на ім'я Бажак Іван Миколайович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- серія СК №11263738 (реєстр. №784) від 24.06.1999 р. за спеціальністю «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчокоцентратів» на ім'я Серт Наталя Дмитрівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- серія СК №12608607 на ім'я Бойко Ніна Андріївна

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНИХ ПОСАД:**  
- доцента кафедри туристичного бізнесу та рекреації факультету технології вина та туристичного бізнесу;  
- завідувача кафедри безпеки життєдіяльності факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;  
- завідувача кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та туристичного бізнесу;  
- завідувача кафедри нафтогазових технологій, інженерії та теплоенергетики факультету нафти, газу та екології;  
- завідувача кафедри комп'ютерної інженерії факультету комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту;  
- директора Навчально-наукового інституту холоду, криотехнологій та екоенергетики ім. В.С. Мартиновського  
Умови проведення конкурсу знаходяться у навчально-методичному відділі НЦ ОНП.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

### ЗАПРОШУЄМО ВЗЯТИ УЧАСТЬ У КОНФЕРЕНЦІЇ

Одеська національна академія харчових технологій запрошує 14-16 квітня 2021 р. взяти участь у III Всеукраїнській науково-методичній конференції **«ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ: ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗДІЙСНЕННІ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ».**

Конференція присвячена наступній проблематиці:

- > Шляхи забезпечення якості вищої освіти
- > Інноваційний розвиток вищої освіти і науки
- > Підвищення якості вищої освіти через забезпечення конкурентоспроможності випускників ЗВО на ринку праці
- > Інноваційні технології вдосконалення системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
- > Методологічні основи формування кадрового потенціалу науково-педагогічних працівників
- > Інформаційні технології та методологічні особливості різних форм навчання

Участь у конференції **безкоштовна**.

За результатами участі у конференції кожному учаснику видається сертифікат.

Детальнішу інформацію та вимоги до оформлення отримайте на сайті конференції (<http://nmv.onaft.edu.ua/conference>) або за телефоном (048) 412-40-63.

Організаційний комітет конференції

перекусом. Здоровий перекус - це продукти з високим вмістом білка і складних вуглеводів. Калорійність їхня відносно невисока, проте вони є джерелом енергії, покращують травлення, сприяють зростанню м'язової тканини.

Наводимо один з варіантів корисного перекусу, який можна приготувати власноруч. Інгрідієнти (у розрахунку на 6 порцій): арахіс (або будь-які горіхи за бажанням) — 90 г;

насіння соняшнику — 50 г;  
вівсяні пластівці — 50 г;  
кунжут — 50 г;  
фініки — 120 г;  
натуральний йогурт — 50 г;  
мед — 1 ч.л.;  
масло - 1 ч.л.

У першу чергу вівсянку потрібно залити йогуртом. Перемішуємо і залишаємо: потрібно, щоб йогурт просочився у вівсяні пластівці. Нам потрібен сирий арахіс (або будь-які горіхи за бажанням). Його необхідно попередньо залити водою і залишити на кілька годин або на ніч. Після чого очистити. Далі відправляємо його в чашу блендера, додаємо масло і мед за смаком. Подрібноємо. Тепер у великій чаші з'єднуємо насіння, кунжут, додаємо подрібнений арахіс і замочену вівсянку. У цю масу ви можете за бажанням додавати будь-які інгрідієнти. Нарізаємо фініки й також додаємо сюди. Ви також можете додавати будь-які інші сухофрукти, наприклад, курагу, чорнослив, сушену вишню, родзинки. Все дуже добре перемішати. Маса повинна збиратися в кулю (якщо дуже щільна, додати йогурт). Візьміть невелику форму для запікання, застеліть папером для випікання і викладіть масу. Її потрібно розподілити рівномірним шаром і досить щільно утрамбувати. Відправляємо в духовку, розігріту до 180 градусів і запікаємо приблизно 12-15 хвилин до рум'яного кольору. Маса покриється золотистою скоринкою, але всередині все одно повинна залишитися вологою. Даємо повністю охолонути і після цього знімаємо папір для випікання. Нарізаємо на невеликі шматочки за допомогою гострого ножа. Готові батончики можна загорнути у папір для випікання або зберігати у банці, яка щільно закривається.

Юлія КОЗОЛОВА,  
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
Свідчення про державну реєстрацію:  
Серія KB, № 11036, 26 лютого 2006 року  
[WWW.ONAFT.EDU.UA](http://WWW.ONAFT.EDU.UA)

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 217702  
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР KB-11038.  
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.  
НАКЛАД 700 ПРИМ.  
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,  
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА  
АНАТОЛІЙ БАСОВ  
E-MAIL: [TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA](mailto:TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA)  
ТЕЛ. (096)661-60-50; 063-100-53-25

