

«А ЦІННОСТІ ЗАЛИШАЮТЬСЯ ЯК І РАНІШЕ: СУМЛІННІСТЬ, ПОРЯДНІСТЬ, ПЛЕЧІ ДИТИНИ, БЕСІДА З РОЗУМНИМ, МОВЧАННЯ З НИМ, ГОСТІ ЗДАЛЕКУ, ЦИКАДИ ВНОЧІ, РАНКОВИЙ ЗАПАХ САДУ, БЕЗШУМНА ХОДА КІШКИ, КНИГИ, ЩО ДАЮТЬ МОЖЛИВІСТЬ ЖИТИ НЕ ТУТ, І НОРМАЛЬНА ДРУЖБА, КОЛИ ОБОМ НІЧОГО НЕ ПОТРІБНО»

Михайло ЖВАНЕЦЬКИЙ,
письменник-сатирик, популярний виконавець своїх творів.

ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ
ОНАХТ: ДО ОМРІЯНОЇ
ПРОФЕСІЇ ШЛЯХОМ КВЕСТУ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 9 (1063), 5 червня 2018 рік

АКТУАЛЬНО

КРАЩЕ ВОДИ МОЖЕ
БУТИ ТІЛЬКИ ...
ВОДА!

стор. 2

ОЛЕКСАНДР БРЕНЕР:
«ОСНОВНА МЕТА
ВИЩОЇ ОСВІТИ - ДАТИ
ПЕВНИЙ СТИЛЬ
МИСЛЕННЯ І ВМІННЯ
ЗНАХОДИТИ ТА
ВИКОРИСТОВУВАТИ
ІНФОРМАЦІЮ»

стор. 3

«ТЕХНОЛОГІЇ
ЗБЕРІГАННЯ І
ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»:
ФАХІВЦІ ЗЕРНОВОЇ
ГАЛУЗІ ПІДВИЩУЮТЬ
КВАЛІФІКАЦІЮ НА

ПІДСУМКИ ВСЕУКРАЇНСЬКИХ ОЛІМПІАД ДЛЯ ВИПУСКНИКІВ ШКІЛ: ПЕРШІ ПЕРЕМОГИ ТА ДОДАТКОВІ БАЛИ ПРИ ВСТУПІ ДО ОНАХТ



ГАЛУЗИ ПІДВИЩУЮТЬ
КВАЛІФІКАЦІЮ НА
БАЗІ ОНАХТ

стор. 3

HI-TECH

MIRONAFT НА
ВСЕУКРАЇНСЬКОМУ
ФЕСТИВАЛІ ІНОВАЦІЙ

стор. 3

ПОДІЇ

«WORLD MILL TECH
2018»: МІЖНАРОДНИЙ
ДОСВІД ТА НОВІ
ВРАЖЕННЯ

АСТРОЛОГІЧНИЙ
ГОРОСКОП НА
ЧЕРВЕНЬ

стор. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ПРО ФІНАЛЬНИЙ
ЕТАП
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ
ОЛІМПІАДИ З
АВТОМАТИЗАЦІЇ

ПОЛУНИЧНИЙ
ФЕСТИВАЛЬ З
ОНАХТ

ПРО ПОДОРОЖ ДО
СВЯТО-УСПЕНЬКОЇ
ПОЧАЇВСЬКОЇ
ЛАВРИ



РЕКТОР ОНАХТ Б.В. ЄГОРОВ З ПЕРЕМОЖЦЯМИ ОЛІМПІАД.

Вперше Всеукраїнські олімпіади для випускників шкіл на базі закладів вищої освіти були запроваджені МОН України в 2017 році. Одеська національна академія харчових технологій активно відреагувала на перспективну новацію і стала одним з перших вишів в Україні, які організували проведення олімпіад. За підсумками минулорічних олімпіад переможцями стали понад 30 школярів, більшість з яких вступили до академії на бюджетну форму навчання. Традиція проведення була збережена. У 2018 році участь у таких заходах взяли майже 150 випускників шкіл.

Всеукраїнські олімпіади були проведені в два тури: дистанційний та очний. Дистанційний тур Всеукраїнських олімпіад виявив найбільш активних учасників, які вибороти право на участь у другому етапі. У квітні в Одеській національній академії харчових технологій відбулися очні тури з восьми базових предметів. Організаційний комітет та предметно-методичні комісії забезпечили налагоджену роботу під час другого етапу, що дозволило учасникам у комфортних та сприятливих умовах проявити свої знання та таланти.

За підсумками очного туру переможцями Всеукраїнських олімпіад стали 43 випускники шкіл. Варто зазначити, що географія учасників у нинішньому році суттєво розширилася. Серед школярів, які брали участь, були випускники Одеської, Запорізької, Вінницької, Хмельницької, Миколаївської та Херсонської областей.

Наприкінці травня відбулося урочисте нагородження переможців. Сертифікати, які отримали переможці, надають їм право на додаткові 20 балів до сертифікату

ЗНО з відповідного предмету при вступі до Одеської національної академії харчових технологій. Крім того, подяками ректора були нагороджені дирекція та колективи НВК і загальноосвітніх шкіл, випускники яких брали активну участь та отримали перемогу в олімпіадах ОНАХТ.

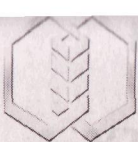
Основними завданнями Всеукраїнських олімпіад були виявлення та розвиток обдарованих вступників, надання їм допомоги у виборі професії, залучення до навчання в ОНАХТ та реалізація здібностей талановитих учнів.

Світлі та сяючі очі переможців, сповнені щастям та натхненням, є підтвердженням того, що майбутнє нашої академії - за молоддю! Організаційний комітет впевнений, що активна життєва позиція, жага до знань та нових звершень сьогоднішніх переможців стане запорукою їхнього подальшого успішного вступу до Одеської національної академії харчових технологій.

МАР'ЯНА КАШКАНО,
ВІДПОВІДАЛЬНИЙ СЕКРЕТАР
ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ.



УРОЧИСТЕ НАГОРОДЖЕННЯ ПЕРЕМОЖЦІВ ОЛІМПІАДИ.



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

В ЕВРОПЕ НАБИРАЮТ ПОПУЛЯРНОСТЬ ЧИПСЫ ИЗ МЕДУЗ

Европейцы не привыкли употреблять медуз в пищу, а в Азии они уже считаются общепризнанным деликатесом. Для европейцев медузы в качестве еды мало подходят, но датские ученые взяли и исправят это. Они нашли способ быстрого преобразования мягких щупалец медуз в хрустящие снеки. Другими словами, они сделали чипсы из медуз.

Чипсы были созданы при помощи этанола. Матиас П. Кляузен, докторант из Университета Южной Дании в Оденсе, считает, что такой продукт может вызывать гастрономический интерес. Медуза на 5% состоит из белка и на 95% - из воды. Они имеют низкое количество калорий и почти не содержат жиров. Кроме того, медузы богаты витамином В12, магнием, фосфором, железом и селеном.

УКРАИНСКИЕ УЧЕНЫЕ ИЗОБРЕЛИ УСТРОЙСТВО, КОТОРОЕ МОЖЕТ ГЕНЕРИРОВАТЬ ИСКУССТВЕННЫЙ ГАЗ

Украинские ученые изобрели устройство, которое может генерировать искусственный газ. Пока ищут финансирование для внедрения своей революционной технологии в Украине, ею уже заинтересовались в Азии.

Ученые нашли способ соединить бурый уголь и воду таким образом, чтобы получить мощный процесс горения. Чтобы такая вода загорелась, смесь подают в специальную установку - плазмотрон. Он разогревает жидкость до 4000 градусов, затем ее разгоняют

ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ ОНАХТ: ДО ОМРІЯНОЇ ПРОФЕСІЇ ШЛЯХОМ КВЕСТУ

Чи можна зустріти всіх деканів та ректора Одеської національної академії харчових технологій одночасно в одному з краших парків Одеси?

Так, і навіть дуже просто. Дні відкритих дверей цього вищого навчального закладу змінюють формат на нестандартний і оригінальний. Дебютний варіант дня відкритих дверей у форматі квесту open air припав до душі старшокласникам, а це означає, що не варто ходити з цього напрямку. Цьогорічний квест Одеської національної академії харчових технологій зібрав 11 команд зі шкіл міста Одеси та області. Аби дістатися до фіналу учасникам потрібно було вирішити завдання, які познайомили їх з усіма спеціальностями, що сьогодні існують в академії.



ПЕРЕМОЖЦІ КОНКУРСУ - КОМАНДА «PRODUCTION».



УЧАСНИКИ КВЕСТУ ПІД ЧАС ВИРІШЕННЯ ЗАВДАНЬ.

ремоги. Згодом учасники отримують другий блок завдань, в якому вони повинні вирішити ще п'ять завдань.

Серед учасників квесту - студенти, викладачі, декани Одеської національної академії харчових технологій. Всі вони з радістю допомагали школярам. Власне, у такому форматі можна було особисто відчутися смак студентського життя, знайти відповіді на цікаві питання та зрозуміти - яка професія припала до душі.

- Ви не повірите, але сьогодні відбувається звичайний день відкритих дверей в Одеській національній академії харчових технологій. Я б і сам не повірив у це кілька років тому. Сьогодні такий час - час мобільних акцій, інтерактивних

це ще й цікава, захоплююча гра!

Школярів переповнював дух змагань та захопливої гри. Нарешті, всі точки пройдіні, завдання виконані. У результаті дуже напруженої боротьби перемогу здобула команда ОНВА №13. Друге місце розділили гімназія №4 та Приморський ліцей. Третє місце дісталось учням школи №56 та команді ОНВА №13.

Учасники та переможці отримали приєми сюрпризи - кубок ректора, медалі, похід до квест-кімнати, брендові чашки, сертифікати на майстер-класи та захоплювальні призи. Однак головна перемога цих школярів чекає ще попереду, коли кожен побачить свої імена в списках зарахованих першкурсників ОНАХТ.

- Цього року до нас завітали незвичайні учасники. Якщо минуло у нас 11 команд, кожна з яких отримувала два блоки завдань. Перший

смесь подают в специальную установку – плазмотрон. Он разогревает жидкость до 4000 градусов, затем ее разгоняют электромагнитным полем до состояния плазмы, 250 граммов водоугля превращаются в 6 кубов синтетического газа.

Преимущество изобретения – в мобильности. В будущем плазмотронная установка способна заменить традиционный газовый котел. Каждый украинец сможет изготовливать аналог газа дома из обычной воды или мусора. Такой котел обойдется в 20 тысяч гривен. При серийном выпуске – меньше.

Технологией украинских ученых интересуются уже и корейцы. Пока что разработчики отказываются продавать свою идею и пытаются найти финансирование для полноценной реализации своего революционного проекта в Украине.

УЧЕНЫЕ СОЗДАЛИ БАКТЕРИЮ, КОТОРАЯ ПРЕВРАЩАЕТ РАСТЕНИЯ В ПЛАСТИК

Исследователи из Sandia National Laboratories в США создали модифицированные бактерии, которые могут расщеплять растительные компоненты на ценные химические вещества, необходимые для производства таких продуктов, как нейлон, пластмассы и лекарственные препараты, которые в настоящее время получают из нефти.

Созданная на базе E coli бактерия, оказалась в состоянии эффективно разлагать лигнин в растениях. Лигнин является компонентом клеточных стенок растений, что придает им невероятную силу. После того как бактерия разлагает лигнин, полученные вещества могут быть использованы для производства биотоплива или как сырье для выработки пластиков и других продуктов традиционной нефтехимии.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.

– Цього року до нас завітали незвичайні учасники. Якщо минулого року це були молоді люди, які зареєструвалися онлайн, то зараз команди склалися з учнів 10-11 класів загальноосвітніх шкіл. Тобто кожна школа представляла свою команду, – розповідає про умови гри Директор Центру маркетингу та реклами ОНАХТ Натела Кордзая. –

У нас 11 команд, кожна з яких отримувє два блоки завдань. Перший блок включає кросворд, який потрібно розгадати та отримати ключове слово. Це слово асоціюється з тим чи іншим факультетом нашої академії, яке і стане відправною точкою пошуку для учасників. Команди повинні обійти 11 локацій, розташованих на території парку Пе-

нальній академії харчових технологій. Я б і сам не повірив у це кілька років тому. Сьогодні такий час – час мобільних, активних, креативних студентів, співробітників, викладачів, – вітає учасників квесту ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. – Наші студенти та викладачі завжди пропонують цікаві ідеї. Сьогоднішній квест – це не просто день відкритих дверей, концерт, розповідь про наші факультети та спеціальності,

реду, коли кожен повинен свої імена в списках зарахованих першокурсників ОНАХТ.

Висловлюємо подяку адміністраціям шкіл та класним керівникам, які відгукнулися на наше запрошення. Дякуємо департаменту освіти та науки міста за інформаційну підтримку та залучення шкіл до заходу!

Ірина МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».

ЛУЧШЕ ВОДЫ МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ВОДА!

О рейтинге лучших напитков мира

Наше сегодняшнее общество живет рейтингами. Повсеместно и почти по любому поводу составляются списки популярности, формируются всевозможные «горячие» и не очень Top-10, 20 или даже 100 различных товаров, событий, достопримечательностей или персон. Такие списки формируют предпочтения и спрос потребителей, отражают мнения, увеличивают объемы продаж, суммы доходов или убытков. Они основываются на случайных опросах и результатах исследований. Они формируют социальные установки и статус потребляющих такие товары и услуги из первых строчек таких рейтингов. И каждый, кто соприкасался с подобными перечнями, испытывал помимо чувства жгучего интереса и волнения, еще и стремление сравнить, примерить их к себе, чтобы получить подтверждение правильности своего выбора и удостовериться в своей хоть какой-то причастности к таким рейтингам, желательно к их верхней, «топовой» части.

Существуют рейтинги и для продуктов питания. Есть рейтинги самых полезных и самых вредных, самых дорогих и самых необычных, самых популярных в отдельных странах и во всем мире продуктов. Самый свежий такой пример – рейтинг «Самых вкусных напитков», составленный журналистами CNN.

Каких только напитков в нем нет – знакомых и не очень, самых простых и смешанных, «продвинутых» и таких, возраст которых исчисляется столетиями и даже тысячелетиями. Есть в этом списке напитки алкогольные и безалкогольные, традиционные и экзотические, повседневные и созданные

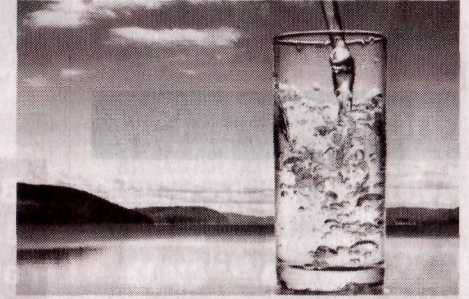
для особых случаев. В целом это увлекательное путешествие в мир способов утоления жажды и получения наслаждения от выпитого. Знакомство с некоторыми напитками, представленными в перечне, потребует обращения к соответствующим энциклопедиям и справочникам. А выглядит этот список напитков-чемпионов симпатий и предпочтений по части их вкуса вот так:

1. Вода
2. «Кока-Кола»
3. Кофе
4. Пиво
5. Чай
6. Air Mata Kucing (напиток из фрукта, который называется лонган)

7. Апельсиновый сок
8. Красное вино
9. «Джин-тоник»
10. Горячий шоколад с маршмэллоу
11. «Сангрия»
12. Арбузно-огуречный пунш
13. Kool-Aid (растворимый напиток)
14. Пастис (французская анисовая водка)
15. Саке
16. Любой напиток из мини-бара в отеле
17. Лимонад
18. Белое вино
19. Es Kelapa Muda (напиток на основе кокосового молока)
20. «Секе на пляже».

В двадцатку лидеров этого списка не попали многие популярные в последнее время напитки, такие как текила (31-е место), шампанское (34-е место), мохито (38-е место), Пина колада (46-е место), а молоко оказалось только на 23-й позиции.

Возможно, этот перечень вызовет сомнения и даже возражения у производителей и ценителей напитков, но одно кажется бесспорным: ВОДА – действительно самый лучший, самый популярный, самый вкусный и самый полезный напиток из всех. Если она действительно свежая, чистая и качественная: такая, какой ее сотворила на Земле природа, и такой, в которой

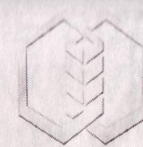


мы так нуждаемся, разрабатывая современные технологии по ее очистке и подготовке.

Как бы ни менялся этот список со временем, какие бы напитки в него ни добавлялись или удалялись, как бы ни менялись отдельные напитки своими почетными местами, именно вода всегда будет среди них лидером. Вода входит в состав всех напитков, составляя их основу или какую-то их часть, но самую важную, определяющую их ценность, полезность и подчеркивающую их вкус. Нашему организму нужна только вода, без примесей, именно до ее свободных молекул он расщепляет все жидкости и напитки, ингредиенты которых только и требуются, что для вкусовых ощущений, повышения аппетита и иных целей. Именно чистая вода, а не Coca-Cola, шампанское (34-е место), мохито (38-е место), Пина колада (46-е место), а молоко оказалось только на 23-й позиции.

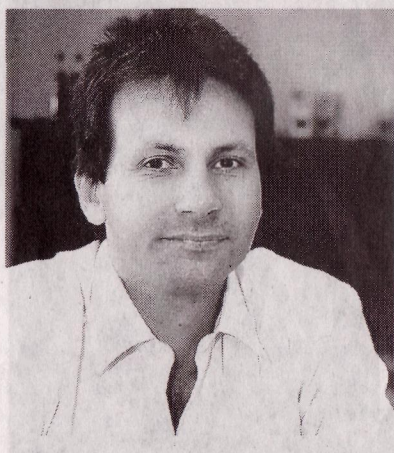
Действительно, нет ничего вкуснее и желаннее глотка чистой прохладной воды – достаточно вспомнить, какой восхитительно вкусной кажется нам простая вода после перенесенной жажды!

А.И. ДРОЗДОВ,
К.Т.Н., ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ
БИОИНЖЕНЕРИИ И ВОДЫ
ОНАПТ.



ОЛЕКСАНДР БРЕНЕР: «ОСНОВНА МЕТА ВИЩОЇ ОСВІТИ – ДАТИ ПЕВНИЙ СТИЛЬ МИСЛЕННЯ І ВМІННЯ ЗНАХОДИТИ ТА ВИКОРИСТОВУВАТИ ІНФОРМАЦІЮ»

Коло предметів, з якими безпосередньо пов'язана активна наукова та педагогічна діяльність старшого викладача кафедри менеджменту і логістики ОНАХТ Олександра Бренера, інакше як найсучаснішим не назвати. Судіть самі: логістика, оптимізаційні методи та моделі, методи та моделі прийняття управлінських рішень, інформаційні системи та технології управління, операційний менеджмент. Основний напрямок – оптимальне управління витратами з використання сучасних інформаційних технологій.



лекції, я близько 5 років проводив лабораторні та практичні заняття. Тому спілкування з аудиторією для мене було вже не вперше. Хоча все одно переживав. Можу сказати, що і зараз, коли проводжу першу лекцію для нового курсу, трохи хвилююся. Адже дуже важливо донести до студентів важливість того чи іншого курсу.

- Вища освіта залишається престижною у нашому суспільстві, хоча одночасно висловлюються думки, що стільки фахівців з дипломами вищів нам не потрібно. Як Ви думаєте, для чого потрібна вища освіта?

- На мою думку, основна мета вищої освіти - дати певний стиль мислення і вміння знаходити та використовувати інформацію. За час навчання студент у процесі спілкування з викладачами та однокурсниками набуває неоцінен-

альність. Однак завжди значно приємніше працювати зі студентами, які вміють приймати знання та обробляти інформацію самостійно. Хороший студент повинен бути кмітливим, допитливим, прагнути до вдосконалення, нових знань та вмінь. І найважливіше: він має бути мотивованим в отриманні знань та оволодінні майбутньою спеціальністю.

ДОСЬЄ:

Олександр Бренер закінчив ОТХП ім. М.В. Ломоносова у 1993 році з червоним дипломом, здобув кваліфікацію «Інженер з автоматизації технологічних процесів та виробництв». У серпні 1993 року був прийнятий на посаду інженера другої категорії на кафедрі організації підприємства того ж вищого навчального закладу. Працював на цій посаді до 2001 р. У 2001 році отримав другу вищу освіту та здобув кваліфікацію «Інженер-економіст». З вересня 2001р. працював на посаді асистента кафедри організації підприємства. У березні 2015р. був обраний на посаду старшого викладача кафедри менеджменту і логістики. Є автором 14 наукових робіт та співавтором 3 монографій.

- Що Ви хотіли б побажати майбутнім студентам ОНАХТ?

- Який Ваш улюблений вислів?
- Хто хоче - шукає можливості. Хто не хоче - шукає причини.

- Як Ви вважаєте, які перспективи відкриваються перед випускником ОНАХТ зі спеціальності менеджмент та адміністрування?

- Головна мета нашого вищого навчального закладу - забезпечення найвищої якості підготовки сучасного фахівця. Використання в ОНАХТ сучасних методів навчання з акцентом на практичну підготовку, здатність бути завжди готовим відповідати вимогам часу сприяють високому попиту на наших випускників серед роботодавців. А це - головна, найвища винагорода для нашого навчального закладу. Тепер щодо нашої спеціалізації. Потреба у кваліфікованих менеджерах була завжди. Вони визначають конкурентоспроможність і можливості підприємства, однак влаштуватися на хорошу роботу без досвіду практично неможливо. Основна перевага ОНАХТ, якій, до речі, вже 115 років, - це можливість майбутнім менеджерам проходити практично діючих підприємствах, отримуючи неоціненний досвід. Найчастіше це провідні підприємства в своїх галузях. Наприклад, такі як «Гармаш», «Шабоб», «Миронівський хлібопродукт», «Нібулон» та ін. Це дозволяє після закінчення вищого навчального закладу й отримання спеціальності менеджера гідно конкурувати на ринку праці та претендувати на високооплачувану роботу.

■ СОВЕТ ЕКСПЕРТА



М'ЯТА:

ИСТОРИЯ И ОСОБЕННОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ

Мята - неизменный ингредиент множества коктейлей и блюд. Интересна и романтическая история, связанная с самим названием растения. Дали его в Древней Греции, откуда мята и распространилась по миру. Существует легенда о прекрасной нимфе, которую звали Минта. У нее без памяти влюбился Аид, бог царства мертвых, а его жена Персефона оказалась на редкость ревнивой: разозлилась и превратила нимфу в невысокое и неприметное растение, чтобы неповадно было чужих мужей соблазнять. Аид, конечно, расстроился, но вернуть Минте ее облик так и не смог. Что смог, то и сделал - подарил кустику прекрасный аромат. Трагическая любовь пришлась по нраву Афродите, и мята стала ее любимой травой.

А вот в Древнем Риме все было куда прозаичнее: римляне мяту любили, но своих легенд придумывать не стали. Использовали эту траву для приготовления блюд, она была самой популярной приправой. Женщины использовали листочки мяты как парфюм, а веточки зашивали в подушки: го-

На сучасному етапі розвитку підприємств це дуже актуальна проблема, - розповідає Олександр Дмитрович. Без оптимального управління витратами на всьому шляху створення і реалізації продукції неможливо залишатися конкурентоспроможним на ринку. А використання сучасних інформаційних систем і технологій значно підвищує можливості підприємства з управління не тільки витратами, але й підприємством в цілому.

Коли Ви вперше усвідомили, що викладання у ВНЗ - справа Вашого життя?

- Так вийшло, що після закінчення ВНЗ мені запропонували

що викладачі у ВНЗ - справа ва-
шого життя?

- Так вийшло, що після закінчення ВНЗ мені запропонували залишитися працювати на кафедрі організації підприємства. Робота в інституті була дуже престижна і я з радістю погодився. З тих пір минуло вже більше 25 років і я не уявляю свого життя без цього вищого навчального закладу.

- Що Ви відчували, коли про-
водили свою першу лекцію?

- Перед тим, як почати читати

використовувати інформацію. За час навчання студент у процесі спілкування з викладачами та однокурсниками набуває неоціненний досвід комунікацій, навички з обробки та систематизації інформації, вміння приймати рішення у складних умовах. Вища освіта - це перший, але дуже складний крок до майбутнього кар'єрного росту.

- Чи існує для Вас ідеал сучас-
ного студента?

- Для мене не існує такого поняття. Кожен студент - індивіду-

- Що Ви хотіли б побажати
майбутнім студентам ОНАХТ?

- Перш за все, хочу сказати, що ставши студентом ОНАХТ, Ви робите гідний вибір. Хочу побажати вам не боятися труднощів. Нехай час, проведений у нашому вищому навчальному закладі, буде сповнений нових відкриттів і досягнень, залишивши тільки гарні спогади. Нехай ваші мрії здійснюються, а студентська пора принесе вам не тільки веселощі, а й знання!

спеціальності менеджера гідно конкурувати на ринку праці та претендувати на високооплачувану роботу.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Приймальна комісія:

м. Одеса, вул. Канатна, 112
каб. А-105

Тел: (048) 712-40-88

Сайт: pk.onaft.edu.ua

HI-TECH

MIRONAFT НА ВСЕУКРАЇНСЬКОМУ ФЕСТИВАЛІ ІННОВАЦІЙ

В має Міністерство освіти і науки України совместно с Киевским національним університетом імені Тараса Шевченка провели Всеукраїнський фестиваль інновацій з метою популяризації, привлечення інвестицій і впровадження новітніх розробок отечественных ученых, инженеров и инноваторов.

В рамках фестивалю відбувся конкурс стартапов в двох напрямках - по досягненню соціального і економічного ефекта. На конкурс були представлені розробки (прототипи) от вузов, научних інститутів національних академій наук і міністерств, а також от общеобразовательных і других учебных заведений.

В фестивалі с проектом «Бионические роботизированные протезы» участвовал и сотрудник научно-исследовательской лаборатории мехатроники и робототехники ОНАПТ Константин Габуев. Цель представленного проекта - создание бионического роботизированного протеза с возможностью управления мышцами и чувствительностью при прикосновении. Разработка будет полезна людям с ограниченными физическими возможностями для выполнения основных бытовых действий. Пройдя во второй тур, Константин вошел в число полуфиналистов.

Всеукраїнський фестиваль інновацій - це платформа для розвитку технологій в нашій країні, он предоставляет уникальную возможность проявить себя и реализовать креативные и актуальные разработки.

Сергей КОВТУН,
PR-MANAGER MIRONAFT.

«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»: ФАХІВЦІ ЗЕРНОВОЇ ГАЛУЗІ ПІДВИЩУЮТЬ КВАЛІФІКАЦІЮ НА БАЗІ ОНАХТ

У Консалтинговому центрі Науково-дослідного інституту ОНАХТ провели курси з підвищення кваліфікації за програмою «Технології зберігання і переробки зерна».

Навчання проводилось за 72-годинним навчальним планом, який містив вивчення наступних тем: характеристика зерна як об'єкта зберігання, технологія післязбиральної обробки та зберігання зерна, сучасний стан технології та техніки сушіння зерна, організація техніко-хімічного, біохімічного та мікробіологічного контролю, визначення показників якості відповідно до національних та міжнародних стандартів (ДСТУ, ISO та ін.), аспірація та зерноочисне обладнання, охорона праці й техніка безпеки в галузі хлібопродуктів та ін.

У проведенні курсів з підвищення кваліфікації брали участь викладачі кафедри технології зберігання зерна (проф. Станкевич Г.М., доц. Овсянникова Л.К., доц. Яковенко А.І. та доц. Борта А.В.), кафедри технологічного обладнання зернових виробництв (доц. Гончарук Г.А.), кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування (доц. Величко Т.О.), кафедри безпеки життєдіяльності (доц. Лисюк В.М.).

Слухачам курсів було організовано екскурсію до сучасних лабораторій факультету техно-



Слухачі курсів з підвищення кваліфікації разом з Директором Консалтингового центру ОНАХТ Л.О. Валевською.

логії зерна і зернового бізнесу ОНАХТ, а саме: оцінки хлібопекарської якості зерна та борошна, зернозастовта та контролю якості зерна, харчових концентратів та інгредієнтів, оцінки якості зерна та хлібопродуктів. Під час знайомства з колективом кафедри технології комбікормів і біоаліва гостям продемонстрували як в лабораторних умовах працює екструдер.

Підвищення кваліфікації успішно пройшли представники зернопереробних підприємств, а саме: СГ ТзОВ «Дубенська аграрна компанія» та ТОВ «ТІС-ЗЕРНО». Всі слухачі отримали свідоцтва державного зразка.

Л.О. ВАЛЕВСЬКА,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ
ОНАХТ.

самої популярної приправой. Жінки використовували листочки м'яти як парфюм, а веточки зашивали в подушки: говорили, що тонкий аромат м'яти допомагає усунути і навіває хороше сновидення.

В Древнем Египте мята ценилась очень высоко. Ее использовали для приготовления шербетов. Кроме того, египтяне клали пучки м'яти в гробницы почивших фараонов. Упоминания о мяте можно найти на глиняных табличках ассирийцев и даже в Евангелии от Матфея. В каждой стране мяту использовали по-своему. Те же римляне любили носить венки из мяты, потому что верили, что она делает человека умнее и повышает сообразительность.

До тех пор пока не изобрели «умные» пасты с отбеливающим эффектом, зубы отбеливали с помощью мятного настоя. Древнегреческий ученый Гиппократ очень советовал полоскать им рот. Древние евреи делали из мяты духи, а в Италии и Южной Америке из нее готовили бодрящие напитки и настаивали на ней вина. А вот ассирийцы первыми начали использовать это растение как лекарство. Мята использовалась и продолжает использоваться как средство от головной боли, кишечных заболеваний, тошноты и спазмов. Она стимулирует работу желудка и способствует пищеварению. Мята расширяет сосуды, регулирует сердечную деятельность и улучшает кровообращение. М'яту можно добавлять в компоты, варення, десерты і каші. Интересно также и то, что она отлично раскрывает вкус мяса. Главное - не переборщить, иначе вкус мяса потеряется вовсе. Также эта трава хорошо сочетается с кофе, если при варке в него добавит пару листиков.

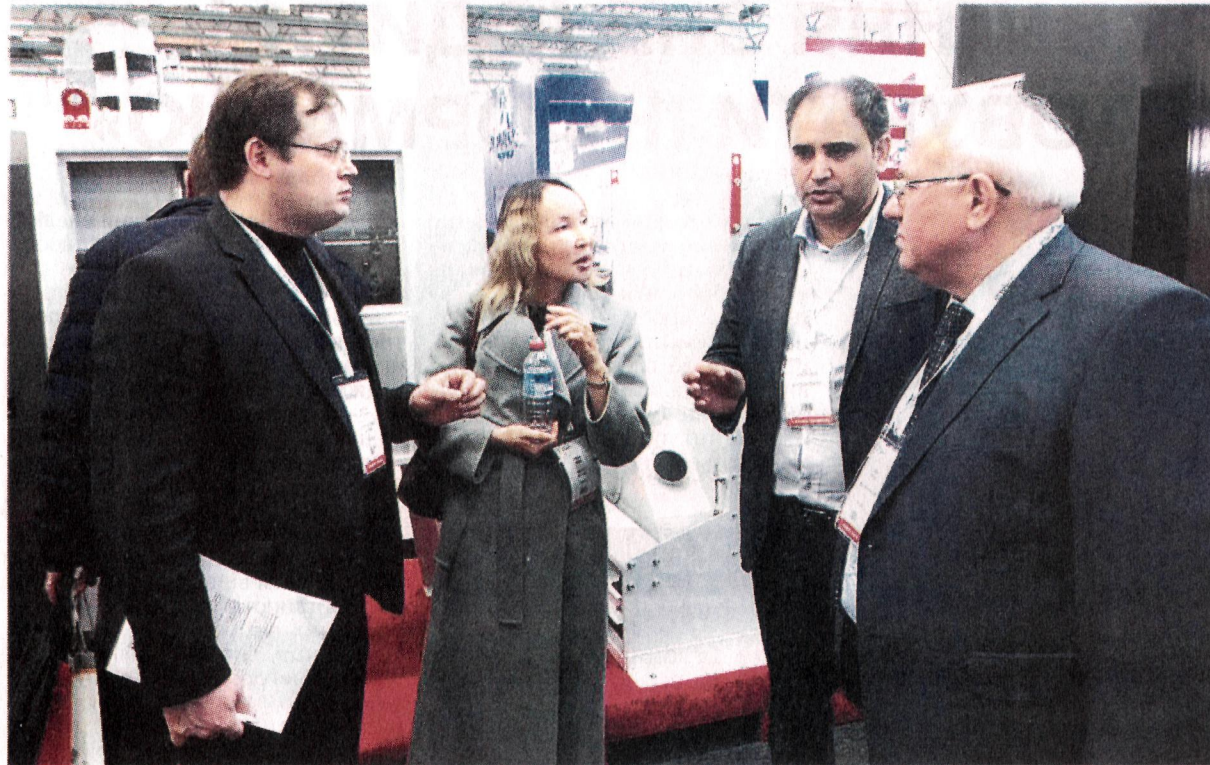
Однако следует помнить, что мята вовсе не безвредна. Как и у любой лекарственной травы, у нее есть противопоказания. Не стоит употреблять мяту при беременности и кормлении грудью, детям до 6 лет.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

«WORLD MILL TECH 2018»: МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ТА НОВІ ВРАЖЕННЯ

ОГОЛОШЕННЯ

Викладачі кафедри технологій переробки зерна Одеської національної академії харчових технологій, а саме: завідувач кафедри, д.т.н. Д. О. Жигунов та старший викладач кафедри, к.т.н. М. О. Ковальов відвідали виставку технологічного обладнання для зернопереробної галузі «WORLD MILL TECH 2018», яка проходила у м. Стамбул (Турція). Захід був організований компанією «Тууар». Професійна подорож стала можливою за сприяння спілки «Борошно-мели України», асоційованим членом якої є Одеська національна академія харчових технологій.



Зав.каф. ТПЗ Д.О Жигунов, і директор ТОВ «Білоцерковхлібопродукт» І.П. Шилів спілкуються з представниками фірми «Alapros»

Представники академії разом з іншими членами української делегації взяли участь у ряді важливих зустрічей. Українські вчені та фахівці спілки «Борошно-мели України» зустрілися з представниками «Федерації борошномелів Турції», «International Association for Cereal Science and Technology» (ICC) та всевітньо відомих компаній з виробництва технологічного обладнання для зернопереробних підприємств.

На виставці було представлено 127 компаній, пов'язаних з зернопереробною галуззю, з яких 67 спеціалізуються на обладнанні для борошномельного виробництва. Широка різноманітність учасників виставки дала можливість детально ознайомитись із більшістю стендів компаній. В свою чергу члени делегації ОНАХТ презентували історію, особливості навчання, стратегію розвитку, престиж і сучасність Одеської національної

Участь у заходах такого рівня дозволяє викладачам стежити за сучасними тенденціями у світі, налагодити ряд міжнародних зв'язків, познайомитись з колегами різних країн, підвищити рівень знань.

Викладачі кафедри технологій переробки зерна ОНАХТ висловлюють подяку за надану можливість відвідати виставку, а саме спілці «Борошно-мели України», а також проректору з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, професору М. Р. Мардар та Центру міжнародного співробітництва ОНАХТ за підтримку участі у заході такого рівня.



У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
* серія СК №11379258 на ім'я Затики Глорія Юріївна.
* серія СК №11017530 на ім'я Коробко Софія Андріївна.
* серія СК №11017808 на ім'я Рудниченко Юлія Леонідівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– СК № 23528676 (реєстр. № 834) від 27.06.2003 р. за напрямом підготовки «Економіка і підприємство» на ім'я Булавенко Віталій Вікторович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– СК №23528676 (реєстр. №834) від 27.06.2003р. напрямом підготовки «Економіка і підприємство» на ім'я Булавенко Віталій Вікторович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– СК №25570094 (реєстр. №722) від 30.06.2004р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Булавенко Віталій Вікторович.

– СК №41355335 (реєстр. № 848) від 30.06.2011 р. за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів» на ім'я Сидоров Андрій Михайлович.
– СК №34737422 (реєстр. № 100) від 30.06.2008 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Рожко Ірина Валеріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ

ни делегації ОНАХТ презентували історію, особливості навчання, стратегію розвитку, престиж і сучасність Одеської національної академії харчових технологій. Серед учасників виставки були представлені стенди компаній, які вже працюють в Україні, а саме: «Makena», «Alapala», «U?ur Makine», «Genc Degirmen», «Degirmen», «Alapros» та ін.

зв'язків, професору М. Р. Мардар та Центру міжнародного співробітництва ОНАХТ за підтримку участі у заході такого рівня.

В.П. КОВАЛЬОВА,
ЗАВІДУВАЧ ЛАБОРАТОРІЇ ОЦІНКИ
ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ЯКОСТІ
ЗЕРНА ТА БОРОШНА, АСИСТЕНТ
КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ
ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА ОНАХТ.



Делегація з України, у складі якої зав.каф. ТПЗ Д.О. Жигунов і старш.викл. М.О. Ковальов прямують на виставку

АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ ГОРОСКОП НА ИЮНЬ

ОВЕН. В июне Овны станут более напористыми, упрямыми и настойчивыми. Они четко будут знать, чего хотят, к чему стремятся и ни на миллиметр не отступят от выбранного пути. Их целеустремленности и силе воли можно только позавидовать.

ТЕЛЕЦ. Июнь станет для Тельцов периодом развлечений и активного отдыха. Влияние планет на представителей этого знака Зодиака положительно скажется на умственных способностях и сообразительности, благодаря чему Тельцы легко и быстро смогут разрешить любые вопросы и задачи.

БЛИЗНЕЦЫ. В июне под благоприятным воздействием планет Близнецы успешно смогут завершить начатые дела и приступить к реализации новых планов. Энергия будет бить ключом, и представители знака Зодиака легко найдут для нее выход.

РАК. Многих Раков в июне ожидают серьезные перемены в жизни, которые могут немного рассредоточить всегда собранных представителей этого знака Зодиака, но потом привести к успеху. Череда событий, которые произойдут в этом месяце, позволят пересмотреть свои жизненные принципы и правильно расставить приоритеты.

ЛЕВ. С наступлением июня жизнь Львов станет размеренной и сбалансированной. Все станет просто, и в жизни поселится гармония. Влияние астрологической обстановки поможет расставить точки над «і», а также понять, что в данный момент играет первостепенную роль.

ДЕВА. Жизнь Дев в июне будет полна приятных событий и положительных перемен. Под гармоничным влиянием звезд изменения будут не внезапными, а теми, которые давно планировались и ожидались. В некоторых случаях перемены будут иметь глобальный масштаб и кардинально изменят ход событий.

ВЕСЫ. В июне в жизни Весов возможно судьбоносное событие, которое кардинально изменит и жизнь, и систему жизненных ценностей. Под благоприятным воздействием астрологической обстановки представителей этого знака Зодиака ожидает успех.

СКОРПИОН. В июне Скорпионы смогут достичь успеха и укрепить свой социальный статус. Влияние астрологической обстановки благоприятно скажется на работоспособности.

СТРЕЛЕЦ. Июнь будет весьма интересным и многообещающим периодом в жизни Стрельцов. Благодаря выносливости и стальному терпению Стрельцы сумеют преодолеть все преграды и добиться успехов во всех сферах.

КОЗЕРОГ. В июне у людей, рожденных под созвездием Козерога, будет достаточно сильно развита интуиция, прислушиваясь к которой они смогут разрешить даже самые сложные задачи. Гармоничное влияние планет поможет Козерогам объективно и трезво оценить сложившиеся обстоятельства, разобраться в себе и расставить правильно приоритеты.

ВОДОЛЕЙ. В июне в жизни Водолеев начнут происходить положительные перемены, которые повлияют и на отношение к жизни. Водолеи восстановят старые контакты или познакомятся с людьми, которые займут в их жизни почетное место и примут непосредственное участие в становлении успешного будущего.

РЫБЫ. Июнь будет достаточно простым и плодотворным периодом в жизни многих представителей знака Зодиака Рыбы. В этом месяце предстоит много работы, которую Рыбы будут делать с большим удовольствием. Июнь – замечательное время для обустройства собственного дома.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА ASTROSCOPE.RU.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

Свідчення про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого
2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: 65039,
м. Одеса, вул. Канатна, 112,
ОНАХТ, корпус «Г», каб. №112.
Телефон 712-42-74 E-MAIL:
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187709
Регистрационный номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ИРИНА МУНТЯН,
ЗАМЕСТИТЕЛЬ РЕДАКТОРА
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ

TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA,
ТЕЛ. (096) 661-60-50

«Економіка підприємства» на ім'я
Рожко Ірина Валеріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ
НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– СК №41355335 (реєстр. №848)
від 30.06.2011р. за спеціальністю
«Технологія зберігання, консервування та переробки риби і морепродуктів» на ім'я Сидоров
Андрій Михайлович.
– СК №34737422 (реєстр. №100)
від 30.06.2008 р. за спеціальністю
«Економіка підприємства» на ім'я
Рожко Ірина Валеріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ
ТЕХНОЛОГІЧНИМ
ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА
– УВ №715908 (реєстр. №801) від
25.06.1991р. за спеціальністю
«Технологія консервування» на
ім'я Браткова Людмила Франтиш-
ківна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК,
ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ
ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ
НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– серія СК №10421167 на ім'я
Ольховський Ілля Сергійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА
МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ
ТЕХНІЧНИМ КОЛЕДЖЕМ
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ
АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
– КВ МС №000765 (реєстр. №
1617) від 23.06.1999 р. за спеціаль-
ністю «Економіка підприємства»
на ім'я Булавенко Віталій
Вікторович.