

**ЖДЕМ ВАС, ДОРОГИЕ АБИТУРИЕНТЫ,
В ОДЕССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

ОТ ТЕХНОЛОГ

Газета Одесской национальной
академии пищевых технологий

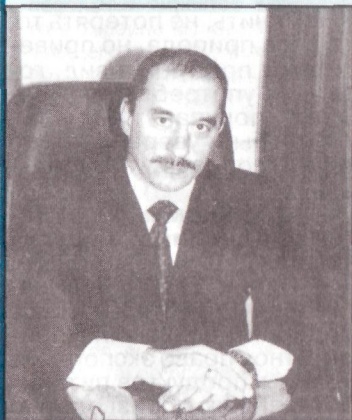
ГАЗЕТА ОСНОВАНА
1 СЕНТЯБРЯ 1973 г.

24 МАРТА 2004 г.

№4 (904)

**У НАС УЧАТСЯ
БОЛЕЕ 8 ТЫСЯЧ СТУДЕНТОВ.
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!**

КОЛОНКА РЕКТОРА



**Уважаемые школьники,
выпускники средних
школ, училищ, технику-
мов и колледжей!**

СРЕДИ СОТЕН УЧЕНЫХ ОДЕССЫ - ВСЕГО ТРИ АКАДЕМИКА НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ НАУК УКРАИНЫ. ОДИН ИЗ НИХ НАШ ВЫПУСКНИК - БОРИС ВЛАДИМИРОВИЧ БУРКИНСКИЙ - ДИРЕКТОР ИНСТИТУТА ПРОБЛЕМ РЫНКА И ЭКОНОМИКО-ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ НАН УКРАИНЫ, ДОКТОР ЭКОНОМИЧЕСКИХ НАУК, ПРОФЕССОР, ЛАУРЕАТ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ПРЕМИИ УКРАИНЫ В ОБЛАСТИ НАУКИ И ТЕХНИКИ, ЗАСЛУЖЕННЫЙ ДЕЯТЕЛЬ НАУКИ И ТЕХНИКИ УКРАИНЫ, НАГРАЖДЕННЫЙ ДВУМЯ МЕДАЛЯМИ И ОРДЕНОМ "ЗА ЗАСЛУГИ" 3 СТЕПЕНИ.

АКАДЕМИК НАН УКРАИНЫ

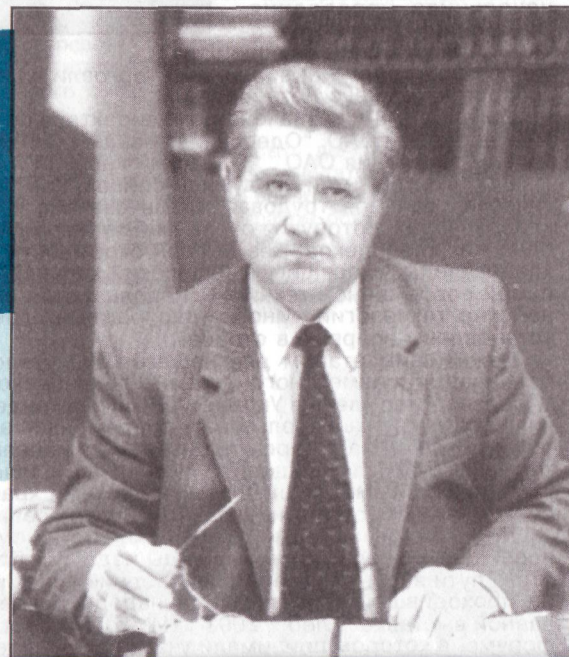
В 1960 г. Б.В.Буркинский приехал в Одессу из Вознесенска с намерением поступать в политехнический институт. Как-то встретил земляка, студента технологического института (так тог-

да 56 станков. Его отчет по практике вызвал похвалу у весьма строго преподавателя Б.С.Гуськова и предложение писать по этой теме диплом.

Дипломную работу за-

номических зон и предпринимательства.

Под руководством Б. В. Бур-



школ, училищ, техникумов и колледжей!

Одесская национальная академия пищевых технологий берет начало с 1902 года. Тогда была основана Одесская школа мукомолов. За это время пройден большой и славный путь. Мы стали институтом, академией, национальной академией, выпущено около 60000 инженеров для Украины, стран СНГ, а также более 1000 – для стран Европы, Азии, Африки, Латинской Америки.

Нас радует постоянно растущий спрос на наших выпускников. Благодаря их труду достигнуто стабильное развитие пищевой и зерноперерабатывающей промышленности Украины.

В этом номере газеты "Технолог" рассказывается о наших выпускниках, сумевших достичь немалых высот в своей карьере и жизни благодаря тем знаниям, которые они получили в академии, трудолюбию, постоянной работе над собой, стремлению к самосовершенствованию.

Внимательно прочтите эти материалы о наших флагманах, подумайте над их судьбами, захотите стать такими, как они, – приходите в нашу академию и вы сможете такими стать!

Мы ждем работоспособную, творчески мыслящую молодежь, людей, равнодушных к своему будущему и будущему страны.

С уважением Ваш Б. Егоров.

земляка, студента технологического института (так тогда называлась наша академия), который с таким воодушевлением, гордостью рассказывал об институте, что Борис Владимирович забыл о политике и стал студентом механического факультета ОТИ.

Годы учебы – яркие, веселые, полные надежд. Прекрасные преподаватели, отличные друзья, любовь. (Супруга Б.В.Буркинского тоже окончила нашу академию). На все хватало времени – хорошо учиться, заниматься спортом – настольным теннисом и пулевой стрельбой, подрабатывать на стройке.

Ощущение готовности к профессии пришло рано. С третьего курса Борис Владимирович начал работать на кафедрах электротехники и теплотехники.

Преддипломную практику он проходил на Волгоградском тракторном заводе наладчиком автоматической линии, на которой в автоматическом режиме работало

теме диплом.

Дипломную работу защитил блестяще. На нее обратил особое внимание председатель ГЭК – Н. А. Троян – директор завода радиально-сверлильных станков. Так Б. В. Буркинский стал инженером-механиком-конструктором.

А дальше его ждала солдатская шинель. После окончания института он год служил в армии.

После окончания службы – вновь наш институт – ассистент кафедры организации предприятий. Именно у нас под руководством доцента Л.В.Барташева начался его путь в экономику.

С 1970 г. Б.В.Буркинский работает в системе Академии наук Украины – старший инженер, руководитель группы, старший научный сотрудник, зав. отделом, ученый секретарь, а с 1980 г. – зам. директора Института экономики по научной работе, с 1991 – директор Института проблем рынка и экономико-экологических исследований НАН Украины.

В 1975 г. защитил кандидатскую диссертацию, а в 1989 г. – докторскую.

Б.В.Буркинский – непосредственный инициатор создания в Институте ряда новых научных направлений – по проблемам устойчивого развития регионов, формированию рыночных механизмов, развитию моделей свободных эко-

ководством

Б. В. Буркинского основные ориентиры научных исследований и разработок института направлены на решение актуальных проблем углубления рыночных реформ национальной экономики, стратегии и тактики устойчивого, сбалансированного социально-экономического и экономико-экологического развития Украины и Причерноморья.

Отдельно можно отметить значительный вклад Б.В.Буркинского в разработку теоретических вопросов "Концепции и стратегии возрождения национального морского флота", основу которой составляет комплексное развитие транспортной и судостроительной отраслей.

Важное место в деятельности руководимого Б. В. Буркинского Института занимает внедрение результатов научных разработок в хозяйственную деятельность, в практику работы органов государственной власти и местного самоуправления.

Разработки Института фокусировались на таких проблемных вопросах как реформирование и приватизация морских портов Украины, развитие предпринимательства в сфере охраны здоровья и образования, поддержки устойчивого развития курортно-рекреационного комплекса региона, внедрения в Одесской области специального режима инвестиционной деятельности на туристско-рекреационных территориях.

В Институте под руководством Б.В.Буркинского работают 12 докторов и 28 кандидатов наук, функ-



ционирует аспирантура, докторантура, специализированный Ученый Совет по присуждению ученых степеней кандидата и доктора экономических наук.

Результаты научных исследований Б.В.Буркинского – более 200 научных работ, 15 личных и коллективных монографий и учебников.

Борисом Владимировичем создана научная школа, он успешно руководит подготовкой кадров. Им подготовлено более 20 докторов и кандидатов экономических наук по различным актуальным проблемам.

Говоря о сегодняшнем состоянии экономики, Б.В.Буркинский отмечает, что рыночные механизмы срабатывают, общество учится на ошибках и медленно, но движется вперед.

В конце беседы Борис Владимирович пожелал нашим студентам не быть халтурщиками, получать радость от учебы и работать, работать, работать....

Т. КОЛЫШЕВА,
член национального
Союза журналистов
Украины.

**На снимках: академик
НАН Украины
Б. В. Буркинский.**

**На юбилее
Б. В. Буркинского
с приветственным словом
выступает академик НАН
Украины, директор
Института экономического
прогнозирования НАН
Украины В. М. Гец.**



ГОДЫ ПОИСКА, ТВОРЧЕСТВА, ОТКРЫТИЙ

Когда я поступала в институт, набор на специальность "Хлебопечение и кондитерское производство" проводился всего второй раз. Я мечтала стать кондитером, но на распределении меня пригласили на должность техника-технолога хлебозавода №1. И должна сказать, что я благодарна судьбе за такой поворот. В 1982 г. я уже работала старшим инженером НОТ ПО "Одессахлеб". С 1986 г. – зам. генерального директора. С 1994 по 1998 г.г. работала в Облсовете и Облгосадминистрации на должностях зам. начальника управления. Занималась экономическим анализом, внедрением новых технологий, вопросами торговли и производства товаров народного потребления.



В июле 1998 г. назначена зам. директора по коммерческим вопросам ОАО "Одесский каравай". С 1999 – председатель правления ОАО "Одесский каравай".

Вот, вкратце, мой послужной список. Как видно, практически вся моя трудовая жизнь связана с работой на хлебозаводах, которую я очень люблю и горжусь успехами одесских хлебопеков. Без ложной скромности замечу, что хлебозаводы, входящие в "Одесский каравай" оснащены самой современной техникой, используются новые европейские технологии. Многие зарубежные агрегаты у нас установлены впервые в стране.

Важнейшим этапом для нашего ОАО стало участие в реализации совместного украинско-голландского проекта "Производство хлеба в Украине". Выиграв тендер, мы получили возможность использовать современное европейское оборудование, на котором производятся изделия торговой марки ЕВРО, отличающиеся улучшенными качественными характеристиками, увеличенными сроками хранения (до 5 суток), выпускаются в нарезанном и упакованном виде.

Мы стремимся идти в ногу со временем, осваивая новейшие технологии, новые виды изделий. Правильность этого пути вновь подтвердил последний успех нашего ОАО на проходившей в Киеве международной специализированной выставке "Хлеб – 2003". На этом представительном форуме, в котором принимали участие ведущие предприя-

ДОРОГА К УСПЕХУ

В нашей стране все больше людей стремятся к сбалансированному питанию. И, что очень отчаянно, все чаще отдают предпочтение отечественным продуктам, в частности зерновым хлопьям Новоукраинского комбината хлебопродуктов, который возглавляет наш выпускник Владимир Тадеушевич Гулавский.

Его учебе в нашем институте предшествовала работа на пищевых предприятиях Тернопольской и Хмельницкой областей, служба в армии. Так что выбор вуза был не случайным. Учился В.Т.Гулавский прекрасно, по окончании института в 1980 г. получил диплом с отличием и уже с августа приступил к работе главным инженером Новоукраинского комбината хлебопродуктов. А с 1991 года назначен его директором.

Казалось бы – как все просто. Но сколько труда, сколько нервов, сил, знаний ушло на то, чтобы сплотить коллектив, начать выпуск конкурентоспособной и высококачественной продукции, чтобы успешно защитить кандидатскую диссертацию, стать член-корреспондентом инженерной академии Украины, заслуженным работником промышленности страны. Под его руководством предприятие – финалист и лауреат Украинского национального конкурса качества, член Клуба лидеров качества Украины в 2000 году. Продукция предприятия – крупяные хлопья и мюсли торговой марки "Геркулес" отмечены наградами "За высшее каче-

ство" вышли на рынок России. Да, это привело к другим экономическим показателям, но мы единственные из фирм Украины выдержали этот натиск и остались на рынке, а другие производители просто свернули производство. Теперь сырье начало появляться и они возвращаются. Но мы выстояли именно тогда.

– И не просто выстояли, но и порадовали покупателей новыми видами продукции – мюсли.

– Не может предприятие все время выпускать одну и ту же продукцию. Если оно хочет удержаться на рынке, оно должно всегда совершенствоваться. Мюсли – это не дань моде, это просто новый продукт для нашего потребителя. Мы уже выпускали его 5 видов, а в этом году прибавили еще 5. Продукт состоит из натуральных компонентов (это очень важно знать и понимать), очень удобен для приготовления. Он нравится тем, кто занимается профилактикой



не изменить, не потерять то, что дала природа, но привести этот продукт в вид, готовый к употреблению. Человек, покупая продукты, должен быть уверен, что это пища здоровая, натуральная.

– А знакомы ли с Вашей продукцией в других странах?

– Путь в Европу для наших продуктов открыт. Наше предприятие получило приоритетное право экспорта из Украины продуктов питания собственного производства. Уже сегодня мюсли и хлопья под торговой маркой "Геркулес" экспортируются в 5 стран дальнего зарубежья и

на проходившей в Киеве международной специализированной выставке "Хлеб - 2003". На этом представительном форуме, в котором принимали участие ведущие предприятия Германии, России, Швейцарии, Словакии, Чехии, а также все регионы Украины, мы завоевали две золотые медали - за хлеб под торговой маркой ЕВРО и вафельную продукцию торговой марки "Съешь-ка". Если учесть, сколько выпускников нашей академии принимало участие в разработке и внедрении этих проектов, то можно смело сказать, что в наших успехах велика роль преподавателей и ученых ОНАПТ.

С благодарностью и теплотой все специалисты "Одесского каравая", имеющие диплом академии, вспоминая своих преподавателей, выпускающую кафедру "Технологии хлебопекарного и кондитерского производства и питания". Это зам. директора А.Н.Карнаух, начальники отделов З.М.Кравченко, С.М.Новиченко, Т.Е.Порхун, начальники производств Н.А.Лоточинская, О.А.Попова и многие, многие другие, кто получил путевку в жизнь в нашей прекрасной академии.

Особенно хочется отметить отличительную черту работы выпускающей кафедры технологии хлебопекарного и кондитерского производства - стремление ее руководителей и сотрудников сочетать науку и преподавание с производством. В хлебопечении без этого не обойтись - общению с хлебом нельзя научиться по учебникам, какими бы замечательными они не были - тут нужен личный опыт участия в производственном процессе.

На кафедре это прекрасно понимают и активно ведут поиск новых форм внедрения науки в производство. Одним из таких проектов стало открытие на базе ведущего в регионе хлебозавода №4 филиала кафедры. Филиал оснащен новейшей испытательной аппаратурой, преподавание ведется специалистами завода, так что студенты имеют возможность, прослушав лекции, буквально тут же закрепить знания, принимая непосредственное участие в технологическом процессе.

Кроме того, студенты 3-5 курсов ежегодно проходят практику на всех заводах, входящих в состав ОАО. Во время практики они могут решить сами для себя - какое именно направление работы привлекает их больше всего, с какой специальностью связать свою трудовую биографию.

Наши специалисты руководят прохождением практики, подготовкой курсовых и дипломных проектов студентов, а председателем ГЭК на защите дипломных проектов традиционно является представитель "Одесского каравая".

Наши хлебозаводы являются практической базой и для повышения квалификации преподавателей кафедры, которые всегда проявляют большой интерес к внедряемым новинкам.

На нашей производственной базе студенты, аспиранты, ученые постоянно проводят эксперименты по созданию новых технологий с применением различных пищевых добавок или нетрадиционного сырья.

С большой радостью коллектив "Одесского каравая" узнал о присвоении академии статуса национальной, а лично я имела честь выступать на церемонии присвоения этого звания, в которой принял участие Президент Украины Л.Д.Кучма. Мы, выпускники, гордимся успехами академии.

Сотрудничество ОАО и академии продолжается много лет, оно уже переросло в крепкую дружбу, думаю, что впереди нас ждет еще много лет совместного поиска, творчества, открытий.

Татьяна ПОГРЕБНАЯ,
председатель правления ОАО "Одесский каравай".

принимая крупные призы и мюсли торговой марки "Геркулес" отмечены наградами "За наивысшее качество", "Лучшая торговая марка Украины", "Европейское качество", "Высшая проба". Перечень побед можно продолжать, но главная из них, как считает директор - завоевание популярности у потребителей.

Последняя победа комбината - в 8-м Украинском национальном конкурсе качества, получение сертификата Европейского фонда управления качеством.

Мы попросили Владимира Тадеушевича рассказать о путях достижения таких успехов.

- К победам мы шли последние четыре года и, наверное, всю жизнь. В конце 90-х был зенит славы комбината, но уже тогда мы пришли к пониманию того, что рыночные отношения требуют иных подходов к ведению бизнеса.

Очень важно, чтобы все работники знали ту идеологию, которую проповедует предприятие. Когда всей цепочкой - от директора до рабочего, овладевает единая идея, когда все начинают "шагать в ногу", понимают, куда идем, и, самое главное, даже мыслят одинаково, - тогда возникает корпоративный дух. Когда все болеют душой за продукт, который выпускают, ценят высоту марки своей продукции и переживают за ее качество, вот тогда и будет результат.

- В этом году Украина пережила зерновой кризис. Как сказалося он на Вашем предприятии?

- Когда возникают такие ситуации, это накладывает еще большие задачи, в первую очередь, на руководство. Когда мы исчерпали свои сырьевые ресурсы, то

очень удобен для приготовления. Он нравится тем, кто занимается профилактикой своего здоровья.

Должен сказать, что сейчас очень многие компании в Украине кинулись выпускать мюсли. Но только мы и еще 2 предприятия делают это грамотно, знают, что это за продукт. Мюсли должны быть сбалансированы по белку, углеводам, витаминам, минеральному комплексу. А многие подходят так: насыпем чего-нибудь в кулек и самое главное, чтобы красиво выглядело. И все! А ведь человеку нужно дать качественный продукт.

Бог создал зерно. Оно растет, впитывает в себя силу стихий - земли, солнца, воды. Зерно - это созревший плод, готовый дать новую жизнь. Ничего совершеннее придумать нельзя. И мы должны сделать так, чтобы не потерять энергетику, заложенную природой в зерно. Для этого нужны очень мягкие, тонкие технологии, набор сложных операций. Для этого надо понести затраты.

Философия нашего предприятия в том, чтобы

под торговой маркой "Геркулес" экспортируются в 5 стран дальнего зарубежья и 3 страны СНГ. Однако приоритетным для нас остается отечественный рынок.

- Что ждет потребителя нового от Вашего предприятия?

- Ассортимент будет расширяться за счет новой линейки продуктов. Пока могу сказать, что это будут продукты, которые по уровню качества не имеют аналогов производства в Украине и СНГ.

Надо сказать еще и о том, что В.Т. Гулавский старается создать хорошие условия для труда и отдыха коллектива предприятия, численность которого составляет около 600 человек. Повышается заработная плата, работает столовая и спортивный зал. В коллективе любят своего директора и гордятся его достижениями.

А дома с нетерпением ждут главу семьи жена и три дочки...

Т. ВЛАДИМИРОВА.





Генеральный директор ОАО «Галактон» В.П. Чагаровский – выпускник нашей академии 1975 г. Это был отлично успевающий студент, активист студенческого научного общества. Затем – учеба в аспирантуре, защита кандидатской диссертации, годы преподавательской работы, которую Вадим Петрович сочетал с научными исследованиями и работой в промышленности.

Сегодня В.П. Чагаровский – генеральный директор крупнейшего в Украине молокоперерабатывающего завода. История этого предприятия началась в 1961 году, когда был построен и начал рабо-

ту Киевский гормолзавод № 2, на его базе и возник «Галактон». Процессы, благодаря которым завод достиг сегодняшнего уровня, начались с приходом команды менеджеров-единомышленников, сформированной генеральным директором. Более пяти лет В.П. Чагаровский работает над созданием условий для роста персонала, формируя психологический климат доверия и ответственности. И здесь ему на помощь приходят навыки преподавателя – умение оценивать потенциал и знания окружающих. И не случайно большинство сотрудников компании, назначенных в течение последних лет – его воспитанники.

НАШ ВЫПУСКНИК – В ДЕСЯТКЕ ЛУЧШИХ ТОП-МЕНЕДЖЕРОВ УКРАИНЫ

Успешно проведена реконструкция завода, результатом которой стала установка нового технологического оборудования производства мировых лидеров из Швеции, Германии, Финляндии и других стран. Существенно расширен ассортимент выпускаемой продукции и сегодня он составляет более 60 позиций.

Принимая во внимание реалии современного рынка, руководство разработало стратегию развития завода, в основу которой легли постоянное совершенствование технологии, тщательный контроль качества и производство новых видов продукции.

Одним из приоритетов стало производство йогуртов, молока длительного хранения и продуктов функционального питания. Торговые марки «Баланс» и «Био-Баланс», под которыми выпускается большинство продукции завода «Галактон», за короткое время стали образцом гармоничного сочетания вкусовых и полезных качеств, завоевав популярность миллионов потребителей во всех уголках Украины.

Большим успехом пользуются новые, более совершенные биопродукты под торговой маркой «Био-Премиум». Это био-кефир и био-йогурты. Они отвечают всем критериям, свойственным продуктам премиум класса – новые вкусы, передовые технологии производства и функциональное обогащение продукта. Эта продукция произведена на уникальном оборудовании всемирно известной шведской компании «Тетра Пак» – стратегического партнера «Галактона». Это единственная линия такого класса в Украине, ее мощность – 9 тыс. упаковок в час.

С целью удовлетворения рыночного спроса «Галактон» еще больше расширяет ассортимент своей продукции, освоив производство творога длительного хранения и сливочного сыра «Дельфия».

Объемы переработки молока на «Галактоне» – самые большие в отрасли и имеют тенденцию к дальнейшему росту. Сырьевой базой являются более 40 фермерских хозяйств и коллективных предприя-

тий Киевской области, с которыми построены по-настоящему партнерские отношения.

Ярким подтверждением того, что продукция завода пришлась по вкусу украинскому потребителю, стало награждение торговой марки «Баланс» званием «Национальная торговая марка года».

В прошлом году ОАО «Галактон» приобрело Кременчугский молокозавод, который в будущем позволит увеличить рыночную долю с 13 до 30 процентов.

Все это – результат успешной работы компании под руководством своего генерального директора. И очень приятно, что такая самоотверженная работа не осталась без внимания и должной оценки – то, что Вадим Петрович назван в десятке лучших топ-менеджеров Украины свидетельствует о признании его, как руководителя, и эксперты конкурсной комиссии поставили ему наивысшие оценки за стратегичность, инновационность, успешность и репутацию.

Поздравляем В.П. Чагаровского и гордимся его успехами. Очень приятно, что он постоянно поддерживает контакты со своей альма-матер, оказывает помощь кафедре технологии молока и молочной промышленности.

– Очень важно – никогда не быть до конца удовлетворенным результатом, – говорит В.П. Чагаровский, – Ведь только таким образом остается стимул для дальнейшего совершенствования.

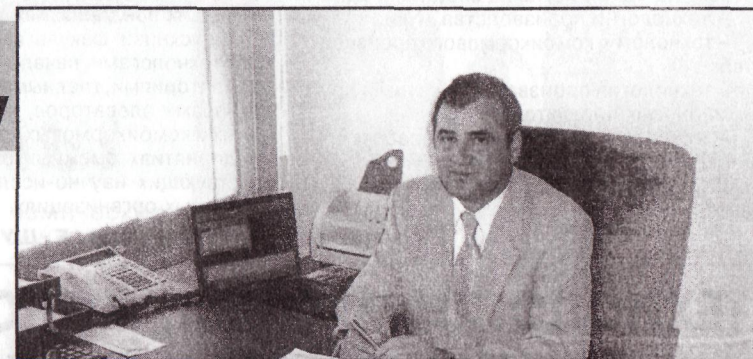
Иван Николаевич Буценко – директор Одесского портового элеватора государственной акционерной компании «Хлеб Украины» – выпускник факультета технологии зерна. В юные годы, те, кто знал паренька, предсказывали ему большое будущее, видимо, так он умел себя держать, что-то такое особенное было во взгляде синих глаз, гордой посадке головы, манере говорить, а главное в том, что все начатые дела доводил до конца и умел серьезно анализировать свои ошибки. «Быть тебе сыном го-

ХОЗЯИН ЮЖНЫХ «ЗЕРНОВЫХ ВОРОТ» УКРАИНЫ

до ста тысяч тонн. Причем, все процессы полностью компьютеризированы.

Для любого руководителя сейчас крайне важен кадровый вопрос. Его решает И.Н. Буценко, как всегда, по государственному – обучая в нашей академии за счет

тому, что за последние годы втрое увеличилась производительность. И в 2002 г. предприятие награждено Всеукраинским дипломом «Вища проба», а И. Н. Буценко – золотым знаком отличия главы облгосадминистрации С. Р. Гриновецкого



серьезно анализировать свои ошибки. "Быть тебе, сынок, государственным человеком", - предкедала ему соседка.

Так и получилось. В армии был старшиной, в период учебы в вузе - командиром стройотряда, после окончания института - работал главным инженером крупного предприятия, главой Ренийской райгосадминистрации, сейчас - хозяин южных "зерновых ворот" Украины.

А начал свою деятельность на этом посту Иван Николаевич с того, что расплачивался с 26 млн грн. долга, так как принял предприятие банкротом. Это было в 1999 году.

Кредит в размере 300 тыс. долларов, полученный от немецких трейдеров, был использован для интенсивного прорыва. Сегодня мощность элеватора составляет до четверти миллиона тонн зерна и возможность обработки судов грузоподъемностью

обучая в нашей академии за счет предприятия 10 студентов, строго следит за их успехами, берёт на практику, а в будущем предоставляет работу, но только лучшим.

Работать сегодня на портовом элеваторе не только престижно, но и выгодно. Зарплата составляет около тысячи грн., а у докеров в зависимости от объема выполненных работ достигает 1200-1400 грн. "чистыми". Перераспределение финансовых потоков, которые идут сейчас, минуя посредников, только через кассу предприятия, позволили И. Н. Буценко решить в том числе и многие социальные вопросы - оплату всем без исключения сотрудникам и членам семей медицинской страховки (по контракту с фирмой "Инто-сана"), летнее оздоровление детей работников и многое другое.

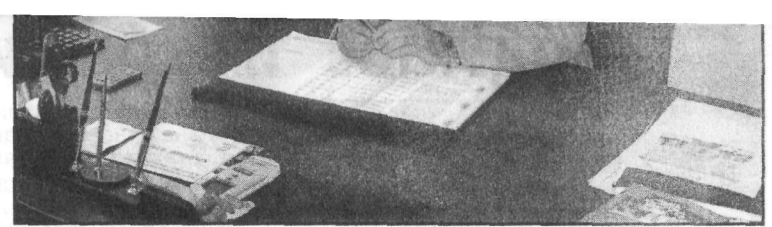
Большое внимание уделяется ветеранам предприятия.

Новаторские изменения директора и его команды привели к

невещко

Сегодня Иван Николаевич и его коллектив идут по пути развития "народного элеватора". Этот значит, что зерно закупается под так называемую залоговую стоимость его хранения, а в маркетинговый сезон, когда цена поднимается, его реализуют. Разницу между закупочной ценой и реализованной делают между собой элеватор и сельхозпредприятие. Так работают во всем мире. Это пример того, что честность становится и у нас основой бизнеса.

"В чем секрет Вашего успеха"? - спросили мы у И.Н.Буценко - С одной стороны - опыт. Особенно многое дало пребывание на посту председателя Ренийской райадминистрации, с другой - постоянная учеба. Я окончил Одесский региональный институт государственного управления при Президенте Украины. Получил специальность магистра государственного управления.



Я убежден, что на любом предприятии чрезвычайно велика роль команды. Моя задача как руководителя - раскрыть потенциал каждого человека, создать ему возможность для творческой работы. Это мое кредо.

Нашу беседу с И.Н.Буценко прервал телефонный звонок из Рени. Здесь с участием портового элеватора идет строительство церкви. Благотворительность И.Н.Буценко высоко оценена. В 2002 году архимандрит Одесский и Измаильский Ага-

фангел наградил его орденом Святого Николая.

К юбилею кафедры технологии элеваторной промышленности нашей академии Иван Николаевич подарил пульт управления технологическими процессами и к нему компьютер.

Сколько добрых дел сделано государственным человеком - И.Н.Буценко! Но главные, думается, у него впереди.

Т.КОЛЫШЕВА,
член национального Союза журналистов Украины.

Кто не знает в Одессе мясные продукты фирм "Гармаш"? Наверное вегетарианцы и те знают, потому что в городе существует несколько специализированных магазинов с броскими вывесками, по дорогам разъезжают симпатичные автобусики, также украшенные логотипом фирмы.

Мы спросили у генерального директора и владельца фирмы Виктора Григорьевича Гарбуза, а почему так называется предприятие.

- Я считаю, что любой порядочный человек должен знать свою родословную. Наши истоки, наши корни - это то, чем живем мы и будем жить наши дети. Я с большим уважением отношусь к своей родине - россиянам из Тульской области и украинцам с Херсонщины. Гармаш - это фамилия моей бабушки. Мне показалось, что для названия фирмы подходит - благозвучно, коротко, а мне - напоминание о дорогом человеке.

В наш институт на специальность "Технология мяса и мясных продуктов" В.Г.Гарбуз поступил в 1973 году, а до этого работал на Береславском машзаводе. "Но всегда мечтал делать колбасу", - шутит он.

Получив диплом, начал работать на Одесском мясокомбинате старшим технологом убойного цеха. Потом работа на Черноморской птицефабрике.

Это были не только годы практического освоения специальности, но и годы дальнейшей учебы - Виктор Григорьевич продолжал учебу в нашей академии по специальности "Экономика и организация промышленности продовольственных товаров" и в 1982 году получил диплом о втором высшем образовании.

Новый виток трудовой биографии Гарбуза - три года работы в Одесском тресте ресторанов зам. директора ресторана "Украина".

И все-таки мечта делать колбасу победила. С 1984 по 1994 г.г. Виктор Григорьевич работал на производственном комбинате ОПС мастером колбасного цеха. С 1994 года - он директор этого предприятия.

Знания, опыт, финансовые возможности позволили В. Г. Гарбузу в 1997 году основать малое частное предприятие "Гармаш". Риск был, но была и уверенность, что получится. Большая практика, знание экономики, "ее величество удача", - все это позволило В. Г. Гарбузу не только укрепиться на рынке, но и расширять предприятие.

В настоящее время в фирму входят Александровский и Беляевский мясокомбинаты, Красносельское мясоперерабатывающее предприятие. Фирма располагает современным оборудованием и необходимыми

УМЕТЬ РИСКОВАТЬ И ПОБЕЖДАТЬ

ми производственными мощностями, что позволяет ежегодно увеличивать объем выпускаемой продукции, расширять ее ассортимент, стабильно обеспечивая высокое качество. Статьи, качеству в "Гармаш" уделяется особое внимание - оно контролируется государственным врачом ветеринарной медицины, а также бактериологической и химической лабораториями предприятия от стадии закупки сырья до готовой продукции.

Специализированный транспорт предприятия доставляет продукцию в торговые сети не только Одессы, но и Николаева, Измаила, Белгород-Днестровского, Крыма.

Высокое качество продукции фирмы "Гармаш" подтверждено многочисленными наградами, полученными на выставках: международной - "Смак-Экспо", профессиональном конкурсе-дегустации "Украинское качество", на выставке "Деликатесы и десерты".

В 2003 году за высокое качество продукции и безупречную репута-

цию в бизнесе решением научно-экспертного совета национальной имиджевой программы "Лидеры XXI Века" В. Г.Гарбуз отмечен наградой "Золотой ягуар".

Виктор Григорьевич - хороший и давний друг нашей академии, всегда с уважением и гордостью говорит о том, что она дала ему путевку в жизнь. Он тесно сотрудничает с кафедрой технологии мяса и мясных продуктов, трудоустраивает выпускников.

- Я привык за все, что делаю, отвечать сам, - сказал в заключении нашей беседы В.Г.Гарбуз. - Если бывают ошибки - они мои, ни на кого их не перекладываю.

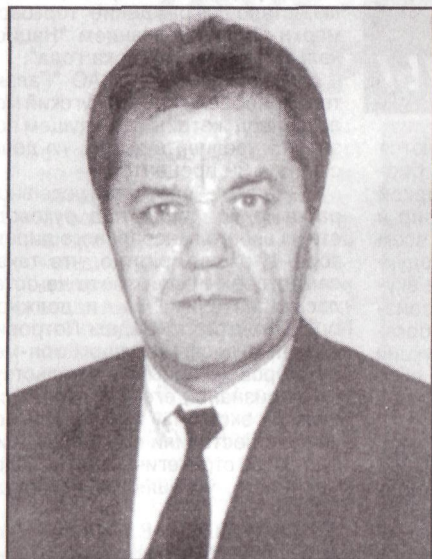


К счастью, ошибок в жизни Виктора Григорьевича немного, а больше позитивного. Вот недавно он был награжден "Почесной відзнакою" Одесского областного Совета за многолетний творческий труд, весомый личный вклад в развитие пищевой и перерабатывающей промышленности.

Мы, потребители, ждем от предприятия "Гармаш" новых вкусных мясных деликатесов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКУЛЬТЕТЫ НАШЕЙ АКАДЕМИИ

ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНА И ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ



Факультет технологии зерна и зерновых продуктов является старейшим в академии. Его история начинается с 1902 года, когда в Одессе была основана школа мукомолов. Подготовка инженеров-технологов с высшим образованием проводится с 1932 года.

Сегодня на факультете осуществляется подготовка бакалавров, специалистов и магистров по специальности "Технология хранения и переработки зерна". При этом специалисты и магистры могут проходить подготовку по одной из таких специализаций:

- технология производства муки;
- технология комбикормового производства;
- технология производства крупы и других зерновых продуктов;
- технология первичной обработки и хранения зерна.

Факультет насчитывает около 650 студентов, из которых 63% обучаются по гос-

заказу, а 37% — на основе контрактов. В состав факультета входят 5 кафедр, три из которых — выпускающие.

Зерноперерабатывающие предприятия — это высокомеханизированные и автоматизированные комплексы, которые включают элеватор для приема и хранения зерна, мукомольный, крупяной и комбикормовый заводы. Для управления такими предприятиями специалист должен обладать глубокими и разносторонними знаниями. Факультет готовит именно таких специалистов.

Учебным планом предусмотрено углубленное изучение широкого набора дисциплин гуманитарного, общенаучного и общетехнического циклов (философия, социология, иностранный язык, математика, физика, органическая и неорганическая химия, биохимия, прикладная механика, вычислительная техника, экономика и организация производства и др.), а также цикла специальных профилирующих дисциплин (технологическое и транспортное оборудование, технология хранения зерна, технология мукомольного, крупяного комбикормового производства и др.).

С учетом структурных изменений в отрасли хлебопродуктов на факультете значительное внимание уделяется изучению технологий переработки зерна в миникомплексах производства новых пищевых продуктов на основе зерна.

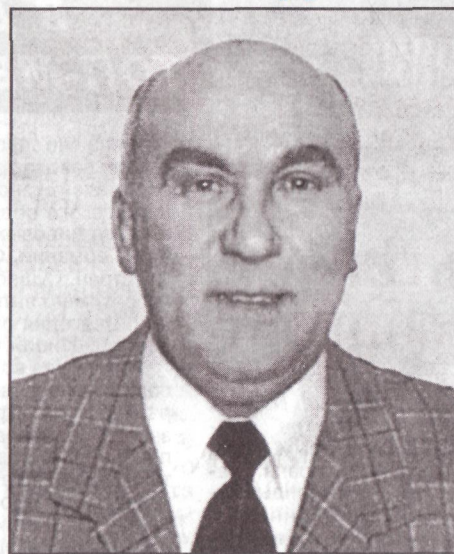
Важное место в учебном процессе уделяется производственной практике, которая проводится на лучших зерноперерабатывающих предприятиях Украины.

Выпускники факультета успешно работают технологами, начальниками цехов, зав. лабораториями, главными инженерами, директорами элеваторов, мукомольных, крупяных и комбикормовых заводов, а также на предприятиях смежных отраслей, в соответствующих научно-исследовательских и проектных организациях.

Е. ШУТЕНКО, декан.

ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ЭКОЛОГИИ

ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ПИТАНИЯ



Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям: "Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекокцентратов" и "Технология питания".

Хлеб — наиболее распространенный продукт растительного происхождения и является одним из древнейших. В Швейцарском Национальном музее хранится круглый хлебец, найденный археологами на дне высохшего озера. Его возраст 6000 лет.

Ежедневное повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого имеет первостепенное значение. К.А.Тимирязев говорил: "Ломоть испеченного хлеба является одним из величайших изобретений в истории человеческого ума".

Сегодня изготовление хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов — это высокоинтеллектуальное производство, насыщенное современными средствами механизации и автоматизации с использованием эффективных электронных систем.

На сегодняшний день рядом с высокомеханизированными хлебозаводами возникло большое количество мелких пека-

рен. Параллельно с традиционными способами изготовления теста внедряются новые технологии. Разрабатываются новые виды изделий, в том числе сбалансированных относительно биологически активных веществ, а также изделий лечебно-профилактического значения.

Для управления современными предприятиями требуются глубокие и разносторонние знания.

Ведущую роль в подготовке специалистов занимает выпускающая кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства и питания. Все преподаватели кафедры имеют ученые степени. Сотрудники кафедры работают над созданием новых видов хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности, а также диетического и лечебно-профилактического назначения. В этой работе участвует значительное количество студентов старшекурсников. Полученные результаты студенты-выпускники защищают в своих научных дипломах.

Специализированные лаборатории кафедры, оснащенные современным отечественным и импортным оборудованием, позволяют студентам изготавливать разнообразные пищевые изделия и анализировать их качество.

Во время обучения в академии студенты получают фундаментальные знания из цикла химических дисциплин — неорганической и общей химии, биохимии, технической микробиологии. Кроме дисциплин, определяющих практическую подготовку — технология и оснащение отрасли, проектирование предприятий и др., в учебный процесс на старших курсах введены факультативные спецкурсы: гигиена питания, основы рыночных отношений, основы маркетинга.

Студенты факультета получают практическую подготовку на ведущих предприятиях Украины.

Развитие научных способностей реализуется при выполнении учебно-исследовательской работы, где студенты приобретают навыки научной деятельности: самостоятельного проведения анализов на современных приборах по определению физико-химических свойств пищевых продуктов, решение сложных инженерных задач на персональных ЭВМ и др.

Подготовка специалистов осуществляется по государственному заказу, а также по контракту, заключающемуся с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

А. БАТТ, декан.



На факультете готовят специалистов для мясной и молочной промышленности. Значение мясных и молочных продуктов в питании человека трудно переоценить. Являясь основой рациона людей любых возрастных групп, мясные и молочные продукты пользуются повышенным спросом у населения.

Охране окружающей среды в нашей стране с каждым годом уделяется все больше внимания. Особенно остро стоит вопрос защиты потребителя от вредного влияния токсичных веществ, которые попадают в пищевые продукты из окружающей среды.

Одним из путей решения этих проблем является подготовка кадров. Наш факультет готовит специалистов по трем специальностям:

“Технология хранения, консервирования и переработки мяса”;

“Технология хранения, консервирования и переработки молока”;

“Экология пищевых производств”.

Подготовка специалистов осуществляется на основе государственного заказа, а также по контрактам, заключенным с предприятиями, учреждениями и физическими лицами.

Выпускники факультета нужны не только в молочной и мясной промышленности, но и для работы в санитарно-контрольных лабораториях, центрах метрологии и стандартизации продукции.

В учебном процессе широко используются новейшие достижения отечественной и зарубежной науки и техники. Предусмотрено углубленное изучение специальных природоохранных и инженерно-экологических дисциплин.

Начиная с третьего курса, студенты нашего факультета изучают ряд специальных лабораторных дисциплин. В хорошо оборудованных лабораториях они осваивают физико-химические методы анализа продуктов животного и растительного происхождения, а закрепляют знания во время прохождения практики на ведущих предприятиях Украины, например на ведущем предприятии Украины ОАО “Галактон”, являющимся спонсором факультета. Отлично успевающим студентам назначается стипендия этого предприятия.

Во вновь созданной лаборатории экологии студенты изучают современные методы контроля загрязнения атмосферного воздуха, воды, показатели экологической безопасности сырья и готовой продукции.

Студенты участвуют в решении важнейших проблем мясной и молочной отраслей, связанных с созданием новых энерго- и ресурсосберегающих технологий, направленных на сокращение расхода сырья и вспомогательных материалов, расширение ассортимента и повышение биологической ценности выпускаемой продукции. Студенты, имеющие склонность к научно-исследовательской работе, могут продолжить свое обучение в магистратуре, аспирантуре нашей академии и других учебных заведениях.

Е. ИЗБАШ, декан.

ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ И ВИНОДЕЛИЯ



Факультет готовит бакалавров, специалистов и магистров по специальностям:

— технология хранения, консервирования и переработки плодов и овощей

— технология бродильных производств и виноделия

— технология хранения, консервирования и переработки рыбы и морепродуктов.

Роль плодов и овощей в питании человека чрезвычайно велика. Однако потребление их в свежем виде ограничено сезонностью выращивания. Чтобы растянуть сроки потребления плодоовощной продукции, необходимо располагать такими технологиями ее хранения и переработки, которые дают возможность сохранить без потерь питательную ценность плодов и овощей и предохранить их на длительное время от порчи.

Существует много способов хранения плодов и овощей (применение пониженных температур, сушка, соленье, квашение и др.). Однако наиболее надежный способ — консервиро-

вание продуктов в герметичной таре с помощью тепловой обработки, которую называют стерилизацией. Консервирование дает возможность создавать на длительный период запасы продуктов питания, которые имеют высокую биологическую ценность.

В процессе хранения, переработки и консервирования в сырье протекают сложные биохимические процессы, которые при неправильной технологии могут вызвать ухудшение пищевой ценности продуктов питания и даже их порчу. Поэтому важно знать технологические особенности сырья и правильно построить и организовать технологический процесс его переработки в консервы.

Виноделие — древнейшая профессия. Винодельческая промышленность выпускает большой ассортимент виноградных и плодово-ягодных вин разнообразных типов, таких как столовые, десертные, шампанское, а также коньяки различных марок.

Виноградные вина имеют специфические вкусовые и диетические свойства. Благодаря комплексу ценных пищевых и биологически активных веществ, необходимых организму человека, они иногда используются в медицинской практике, входят в рацион людей, которые находятся в длительных экспедициях, работают в радиоактивной среде.

Важную роль в белковом рационе питания населения играют рыбные продукты: разделанные полуфабрикаты, охлажденная рыбная продукция, вяленые и кулинарные рыбные продукты, консервы, пресервы, быстрозамороженные готовые блюда, не требующие кулинарной обработки. Производят эти продукты на судах рыбопромыслового и перерабатывающего флота, а также в береговых условиях из рыбы, выловленной как в морях и океанах, так и во внутренних водоемах.

Практические навыки студенты приобретают во время прохождения производственной практики на передовых предприятиях соответствующей отрасли.

Выпускники факультета работают на инженерно-технических должностях на предприятиях, в проектных и научно-исследовательских организациях, в коммерческих структурах. Студентов, которые оканчивают академию с отличием, рекомендуют в аспирантуру.

А. ШИЯНОВ, декан.

Адрес редакции: 270039, г.Одесса, ул. Канатная, 112, Одесская национальная академия пищевых технологий, корпус В, ком. 321. Телефон 29-10-98. Издательство “Черноморье”, пл. Независимости, 1. Регистрационный номер Од-566. Тираж 1500 экз. Заказ № 699.

Редактор
Татьяна Колышева