



«ЧУДЕСА АМ, ДЕ В НИХ ВІРЯТЬ, І ЩО БІЛЬШЕ ВІРЯТЬ,
ТО ЧАСТІШЕ ВОНИ ТРАПЛЯЮТЬСЯ»

Дені Дідро,
французький філософ і енциклопедист епохи Просвітництва.

ТЕМА НОМЕРУ

ВІТАЄМО НАУКОВЦІВ ОДЕСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ!

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ГАЗЕТА ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 20 (1135) 20 грудня 2021 рік

Шановні колеги, співробітники, студенти Одеського національного технологічного університету!

Новий рік – свято казкове, завжди очікуване і завжди улюблене. Воно завжди несе у собі надію на краще, очікування добрих змін. Багато подій сталося у році, що минає, радісних і не дуже.

Ми з вами багато через що пройшли, разом ми вирішували здавалося б нездійсненні завдання, разом раділи нашим загальним успіхам і досягненням, разом вірили в себе, у свої можливості, у свій професіоналізм, у свій особистий успіх та успіх усього нашого колективу. Серед знакових подій року, що минає, присвоєння нашій Alma Mater статусу Одеського національного технологічного університету. Наш колектив черговий раз довів свій професіоналізм, велич та результат. Всі ці визнання – результат копіткої роботи команди, яка серцем і душою віддано працює задля розвитку нашого університету. Я хочу подякувати кожному з вас за титанічну працю, силу та непохитність духу!

Перед нами відкривається нова сторінка життя. Нехай наступний рік буде насичений новими творчими і сміливими ідеями, ініціативними планами, гарними новинами! Нехай

з'являться нові перспективи та втіляться у життя поставлені завдання! Бажаю вам не зупинятися на досягнутому, будувати плани, удосконалюватися, розвивати нашу справу! Бажаю нам усім стабільного фінансового забезпечення відповідно до результатів діяльності! Щастя, миру, добра вам і вашим родинам!

Щиро Ваш,

З Новим 2022 роком та Різдвом Христовим!

Богдан ЄГОРОВ

Ректор Одеського національного технологічного університету,
депутат Одеської обласної ради, доктор технічних наук,
професор, заслужений діяч науки і техніки України,
лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, член НААН України. Locchica ectordi in
demo ca; hos it remus oc oculina, Cat ad consulari conisque mni factum dic

НАШІ ЗДОБУТКИ

УКРАЇНСЬКА МОЛОДЬ
ЗДАТНА НА ВЕЛИКІ
ЗДОБУТКИ!

СТОП. 2

НОВИНИ

ФАКУЛЬТЕТУ ММІД

ПІД НОВИЙ РІК ВСІ БАЖАННЯ ОБОВ'ЯЗКОВО ЗДІЙСНЮЮТЬСЯ!



НОВИНИ
ФАКУЛЬТЕТУ ММІЛ

РОБИТИ ДОБРІ СПРАВИ
ТАК ЛЕГКО РАЗОМ!

СТОР. 2

ПОДІЇ

ТОП-100 КРАЩИХ
СТУДЕНТІВ ОНТУ!

ЛЕКТОРИ ОНТУ
КОНСУЛЬТУЮТЬ
ФАХІВЦІВ ТОВ
«МОРСЬКИЙ
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ ПОРТ
НІКА-ТЕРА»

СТОР. 3

АКТУАЛЬНО

ЄВГЕНІЙ КОТЛЯР:
«СТАВТЕ ПЕРЕД СОБОЮ
ЧІТКІ ЦІЛІ, ВИЯВЛЯЙТЕ
НАЯВНІ ПРОБЛЕМИ І НЕ
МИРІТЬСЯ З НИМИ...»

СТОР. 4

СТУДЕНТИ ПИШУТЬ

МІЙ ПЕРШИЙ ДОСВІД
СТАЖУВАННЯ У
НОРМАНДІЇ

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ
НОМЕРІ

ПРО ВІЗИТ
НАГЛЯДОВОЇ РАДИ
ОНТУ

В ОНТУ ВІДКРИЛАСЬ
НОВА ЛАБОРАТОРІЯ



З новим 2022 роком

Місто затаїлося в очікуванні новорічних свят. Повітря наелектризоване неймовірною атмосферою. Яскраві вітрини магазинів, прикрашені новорічними ялинками, неймовірний аромат мандарин, присмачення у пошуках подарунків – все це створює особливий настрій, коли хочеться дарувати тепло і вірити у чудо. І все одно скільки тобі років, 16 або 80, ми всім серцем вирімо у дива. І вони трапляються! Головне – мріяти і не втрачати надію!

Дарія БОНДАРЧУК,
молодіжний ректор ОНТУ:

– Новий рік – це про магію для близьких. Це коли ти, як Дід Мороз, втілюєш бажання і отримуєш ще більше. Це про казкову атмосферу, запах мандарин та сімейний перегляд «Один удома», який кожен знає напам'ять. Це свято, яке дозволяє у будь-якому віці відчути себе дитиною та сподіватись, що найгірше позаду. Це про мрії, які

згодом перейдуть у плани, та про цілі, які стануть реальністю.

Бажаю всім мати завжди 36,6, тобто бути здоровими та щасливими! Нехай у Ваших родинах завжди панує любов, гармонія та взаєморозуміння!

Валентина МОЛИКОВА,
заступник молодіжного
ректора ОНТУ:

– Новий рік – це пора змін! Для мене новий рік – це привід перегорнути стару сторінку та залишити всі негаразди в році, який минає. Для мене це час, коли можна зробити висновки та аналіз того, що відбулось зі мною у цьому році та побажати собі в новому році не повторювати помилки та бути ще кращою!

Але, звісно, я пам'ятаю про те, що новорічні свята – це диво та чудеса, які відбуваються з нами, якщо в них вірити. Тому я вірю, що все буде добре! А ось вам хочу побажати у новому році казкового настрою, мільйон посмішок, щоб навколо були тільки вірні друзі, здійснення найзаповітніших мрій.

Нехай рідні люди дарують радість, а невдачі обходять стороною! Бажаю миру, добра, здоров'я і щастя, адже це найголовніше!

Руслана ЧУДІК,
молодіжний проректор з
науково-педагогічної та
виховної роботи, соціальних
питань ОНТУ:

– Новий рік – це час чудес! Ця пора пахне мандаринами, какао та сімейним теплом. Особисто у мене на новорічні свята та Різдво збирається вся сім'я. Бабусяна хата в селі наповнюється сміхом та приємним гомоном онуків та дорослих. В цей час збуваються всі мрії і побажання! Тому бажаю вам бути щасливими, успішними та здоровими, адже це так важливо!

Олександр ГЕРАЩЕНКО,
заступник молодіжного ректора
ОНТУ:

– Напередодні новорічних свят хочеться подякувати всім колегам за творчу працю, відданість університету та

циру зацікавленість у всіх наших справах і починаннях.

Бажаю яскравих професійних успіхів, нових перемог і досягнень, творчого натхнення, міцного здоров'я, щастя, благополуччя! Нехай у новому році збудуться всі очікування та мрії. З наступаючим Новим роком та Різдвом Христовим!

Жасмін АБИСЬВА,
молодіжний редактор газети
«Технолог»:

– Що для мене означає Новий рік? Цікаве питання, на яке я можу дати відповідь. Для мене це особливе свято із особливими відчуттями. Це відчуття чарівництва та затишку. Коли вся сім'я у зборі, поряд найближчі, ти відчуваєш гармонію, голова паморочиться від запаху свіжої ялинки.

Я впевнена, що у новорічну ніч бажання кожного може здійснитися, головне – у це вірити. Я бажаю всім провести ці свята у родинному колі. Насолоджуйтеся прекрасною зимою і її неймовірними чудесами!



З ПРИЙДЕШНІМ НОВИМ 2022 РОКОМ ТА РІЗДВОМ ХРИСТОВИМ!

Прийміть найширіші вітання з нагоди Нового 2022 року та Різдва Христового! Від усього серця бажаю всьому колективу студентів, викладачів і працівників Одеського національного технологічного університету та Вашим родинам міцного здоров'я, великого людського щастя, добробуту, благополуччя, родинного затишку, світлої любові і Божої благодаті!

Нехай Новий 2022 рік буде для Вас щедрим на добро, успіхи та везіння, цікавим новими зустрічами та мандрівками, принесе віру і надію у день прийдешній. Веселих вам колядок, щедрих подарунків, примноження добрих справ і щасливого продовження життя!

З ПОВАГОЮ,
ДМИТРО СКРИПНІЧЕНКО,
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ
ПРОФСПІЛКОВОЇ
ОРГАНІЗАЦІЇ СТУДЕНТІВ ОНТУ.

З НАСТУПАЮЧИМ НОВИМ 2021 РОКОМ ТА РІЗДВОМ ХРИСТОВИМ, ДРУЗІ!

Невже скоро Новий 2022 рік? Скільки всього чудового приніс 2021 рік. Згадаймо чудові моменти літніх канікул, спогади про 1-е вересня, цікаві пари в аудиторіях і, звичайно ж, вдале складання іспитів і заліків.

Нехай новий рік подарує багато чудових моментів, приємних знайомств та особистих перемог. Нехай студентське життя в новому році буде насиченим, плідним, успішним. Бажаємо бути активними студентами й щасливими людьми! Бажаємо, щоб у новому році не було «хвостів» та важких сесій!

СТУДЕНТСЬКА РАДА ОНТУ.

ВІТАЄМО НАУКОВЦІВ ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ!

Одеською міською радою проведено конкурс «Кращий інноваційний проєкт». 17-го грудня в Одеській міській раді відбувся урочистий захід, присвячений підбиттю підсумків конкурсу, на якому було нагороджено переможців і учасників конкурсу.

Номінація «Краща інноваційна ідея»: I місце - колектив авторів з Одеського національного технологічного університету: Олександр Сергійович Тітлов і Леонід Бошков із проєктом «Автономні системи отримання атмосферної води з повітря на базі сонячних колекторів».

Номінація «Краща соціальна інновація»: II місце – колектив авторів з Одеського національного технологічного університету: Вікторія Новосельцева та Коваленко Олена Олександрівна з проєктом «Нові ефективні, ресурсозберігаючі та екологічні біосорбенти з відходів АПК для обробки води Одеського регіону»;

Дипломами учасника конкурсу «Кращий інноваційний проєкт» за номінаціями були нагороджені:

- колектив авторів: Катерина Юрїївна Соколюк та Дарія Бондарчук (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Підвищення екологічності виноробства шляхом глибокої переробки відходів»;
- Капустян Антоніна Іванівна (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Дієтична добавка Імунокорект»;
- колектив авторів: Федосова Катерина Сергіївна та Лебеденко Тетяна Євгеніївна (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Smart city» в Одесі;
- Ткаченко Наталія Андріївна (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Маркетингове дослідження вподобань респондентів при розробці нового білкового продукту для дівчат-спортсменів».



ПЕРЕМОЖЦІ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ ІННОВАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ»

ний університет) за проєкт «Дієтична добавка Імунокорект»;

• колектив авторів: Федосова Катерина Сергіївна та Лебеденко Тетяна Євгеніївна (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Smart city» в Одесі;

• колектив авторів: Мануїлова Катерина Віталіївна та Максим Сакали (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Smart city» в Одесі;

• Ткаченко Наталія Андріївна (Одеський національний технологічний університет) за проєкт «Маркетингове дослідження вподобань респондентів

при розробці нового білкового продукту для дівчат-спортсменів».

Організатори висловлюють вдячність за проявлену активність та бажають творчого натхнення, успішної реалізації проєктів усім учасникам конкурсу.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ
OMR.GOV.UA.

НОВИНИ ФАКУЛЬТЕТУ ММІЛ

РОБИТИ ДОБРІ СПРАВИ
ТАК ЛЕГКО РАЗОМ!



Українська молодь здатна на великі здобутки! СТУДЕНТИ ОНТУ ОТРИМАЛИ СТИПЕНДІЮ ВІД БЛАГОДІЙНОГО ФОНДУ «PARAMONOV FOUNDATION»



НАШІ ФІРМОВІ ПОДАРУНКИ ВІД ФАКУЛЬТЕТУ ММІЛ

«Добро творити може кожен, а щоб повірити в силу добра, треба розпочати його творити самому!» – саме таке гасло обрали організатори для благодійної акції «Лотерея 3.0». Ініціаторами проведення заходу стали представники студради факультету менеджменту, маркетингу і логістики ОНТУ.

Студенти, викладачі та всі бажаючі мали змогу заздалегідь купити білетики, які потім були розіграні в круті призи. Нам вдалося продати 260 білетиків. Із наших лотерей це рекордна кількість проданих номерків. Організація цієї благодійної акції стала доброю традицією факультету менеджменту маркетингу і логістики ОНТУ. Білетик коштував всього лиш 10 грн. Купивши його, учасники отримували одразу дві приємні нагоди: по-перше, виграти один із призів, по-друге – взяти участь в організації допомоги діткам, які виховуються у підшефній школі-інтернат смт. Миколаївка.

Розіграш відбувся у пряму ефірі на сторінці mmil.ontu у соціальній мережі Instagram. За допомогою програми випадкових чисел ми розіграли 15 призів для наших 15 щасливців. Приз №1 – 10 крутецьких стікер паків, приз №2 – планери для запису своїх справ і цілей (до речі, ці подарунки були розроблені студрадою факультету менеджменту, маркетингу і логістики), а ось приз №3 – це новинка, мольберти з полотном та логотипом студради нашого факультету.

Для факультету менеджменту, маркетингу і логістики благодійність – це святе діло. Допомогати потрібно завжди. Є таке поняття як людяність. Так от, вона притаманна лише справжнім благодійникам і ми раді, що наші студенти та викладачі допомагають нам у цій справі.

ЖАСМІН АБІЄВА,
МОЛОДІЖНИЙ РЕДАКТОР
ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» ОНТУ.

Украї важливо для формування сильної держави, щоб кожна молода людина в Україні змогла реалізувати себе, працюючи не з огляду на зобов'язання чи з міркувань власного матеріального збагачення, а задовольняючи свою духовну потребу. Від цього користь буде і окремій людині, і суспільству. Саме завдяки поєднанню суспільного й особистого інтересу можна побудувати справді успішне суспільство, країну win-win, де виграють усі сторони, де люди шанують одне одного і вчаться співпрацювати.

Харчова промисловість відіграє значну роль у здійсненні продовольчої безпеки України, забезпечуючи споживача свіжими продуктами харчування та напівфабрикатами. Ринок харчової продукції є найважливішим сегментом продовольчого ринку країни, сталий розвиток якого має стратегічне значення. Харчова галузь становить базис продовольчого комплексу України, але нині перебуває у досить складних умовах. Гостра проблема сьогодення – кваліфіковані фахівці, які мають фундаментальну освіту і здатні вирішувати проблеми на високому рівні.

Саме тому благодійний фонд Дениса Парамонова «Paramonov Foundation» бере під свою опіку молодь, яка вимріяла майбутню спеціальність, пов'язану з розвитком харчової галузі України, прагне отримати освіту і набути необхідні для обраного фаху вміння.

Уже третій рік поспіль кращі здобувачі вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» факультету технології та товаровзнавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу ОНТУ отримують стипендію від благодійного фонду «Paramonov Foundation»:

– 2019-2020 н.р. – Данч Яна (бакалавр), Мельник Богдан (магістр);

– 2020-2021 н.р. – Потапенко Анна (бакалавр), Нікітчина Антоніна (магістр);

– 2021-2022 н.р. – Чудік Руслана (бакалавр), Обада Неля (бакалавр).

Для отримання стипендії серед здобувачів факультету проводиться конкурс. Важливо не тільки навчатися і мати оцінки «відмінно», а й показувати високі досягнення в науковій роботі, займатись тематикою розвитку харчової промисловості, а також брати активну участь у житті

факультету. Тому саме такі здобувачі, що мають найвищий рейтинг, отримують стипендії від благодійного фонду «Paramonov Foundation».

НАШІ ВІДГУКИ

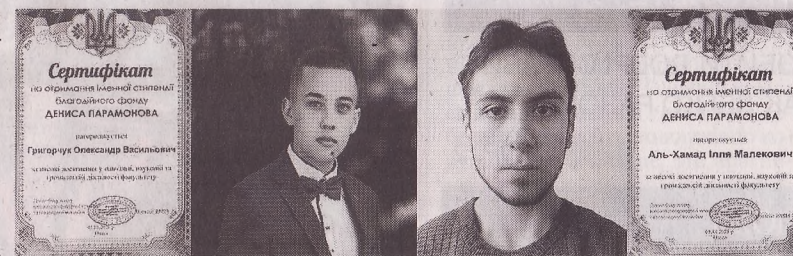
Анна ПОТАПЕНКО,
стипендіат 2020-2021 н.р.:

– Минулого семестру я стала учасницею Фонду Дениса Парамонова. За успіхи у навчанні та спільній роботі з харчовими підприємствами країни я отримувала щомісячну винагороду у розмірі 5 тис. грн. Це дуже підбадьорює та мотивує підкорювати нові вершини на шляху до професії своєї мрії. Я також дуже вдячна Одеському національному технологічному університету за настанови і можливість навчатись у сучасних лабораторіях і практикуватись на найбільших підприємствах України за підтримки фонду. Хочу сказати, що кожен студент може опинитись на такому місці, для цього потрібно лише трохи терпіння та жага до розвитку. А я



ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОВІЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬЧОГО БІЗНЕСУ ТЕТЯНА ШАХМАТОВА, СТИПЕНДІАНТКА ФОНДУ РУСЛАНА ЧУДІК

буду сподіватись, що це не остання моя участь у цьому фонді, адже це дійсно дає можливість отримувати нескінченний досвід та плекати в собі нові бізнес-ідеї задля розвитку харчової галузі не тільки в національному, а й світовому рівні. Українська молодь здатна на великі здобутки, і я дуже вдячна



СТИПЕНДІАНТИ ФОНДУ ІЛ'Я АЛЬ-ХАММАД, ОЛЕКСАНДР ГРИГОРЧУК

Фонду Дениса Парамонова за можливість рости і розвиватись у нашій країні не просто як випускник ЗВО, а як кваліфікований спеціаліст!

Антоніна НІКІТЧІНА,
стипендіат 2020-2021 н.р.:

– Хочу висловити щирою подяку благодійному фонду Дениса Парамонова за роботу та розуміння. Ваша фінансова підтримка допомагає майбутнім фахівцям важливою для країни харчової га-

пендію від благодійного фонду Дениса Парамонова. Це чудова можливість розвиватись для студентів 3-4 курсу бакалавріату чи магістратури. Дана стипендія – це мотивація бути кращим. Для інших студентів це орієнтир того, куди потрібно рухатись і чого можна досягти.

За значні досягнення у навчанні, науковій і громадській діяльності студенти факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки ОНТУ Олександр Григорчук та Ілля Аль-Хаммад нагороджені стипендією благодійного фонду Дениса Парамонова. Дякуємо фонду! Щиро вітаємо наших стипендіатів і бажаємо їм подальших успіхів!!!

Ілля АЛЬ-ХАММАД,
стипендіат фонду:

Висловлюю слова щирої і великої подяки Одеському національному технологічному університету та фонду Дениса Парамонова за підтримку обдарованих студентів і надання більшого стимулу досягати успіху у нелегкому шляху – здобуванню вищої освіти.

Олександр ГРИГОРЧУК,
стипендіат фонду:

Дякую рідному університету за набутий безцінний досвід та можливості, які надає наш заклад вищої освіти для розвитку та вдосконалення. Також дякую фонду Дениса Парамонова за заохочення та підтримку продовжувати вивчати свою спеціальність та добиватися нових висот.

Тетяна ШАХМАТОВА,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ
ТТАХПІПБ;
Олексій ЗІМІН,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ
НТТАІМ;

НАВЧАЛЬНИЙ ЦЕНТР ОРГАНІЗАЦІЇ
ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ОНТУ.

Руслана ЧУДІК,
стипендіат 2021-2022 н.р.:

– Я була приємно здивована, коли дізналась, що мене номінували на сти-

ТОП-100 КРАЩИХ СТУДЕНТІВ ОНТУ!

Змотивовані на успіх здобувачі проявляють себе за всіма напрямками: у навчальній, науково-дослідній, міжнародній, культурно-масовій, соціальній та спортивній роботі, громадській діяльності.

Тому традиційне підбиття підсумків навчання здобувачів в Одеському національному технологічному університеті завершилось визначенням кращих на кожному факультеті ОНТУ.

Відповідно до Положення про систему щорічного рейтингового оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр» Одеської національної академії харчових технологій складено рейтинг здобувачів вищої освіти – «ТОП-100 кращих студентів ОНАХТ» (10 студентів з кожного факультету).

Дякуємо деканам, викладачам та співробітникам, завдяки яким студенти ввійшли до рейтингу за 2020-2021 навчальні роки!

Вітаємо кращих! Бажаємо успіхів у майбутньому!

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ

1.	Пакуленко Ольга Василівна	1,000
2.	Ковальчук Анна Олексіївна	0,996
3.	Доній Олеся Ігорівна	0,995
4.	Костова Ірина Іванівна	0,987
5.	Божко Марина Михайлівна	0,984
6.	Трофименко Яна Олегівна	0,981
7.	Коцюк Ангеліна Сергіївна	0,975
8.	Томашпольська Евеліна Владиславівна	0,972
9.	Сторож Василь Станіславович	0,970
10.	Ребрікова Яна Сергіївна	0,967

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

1.	Комарова Ганна Андріївна	1,000
2.	Ярошенко Аліна Олексіївна	0,995
3.	Кудікова Олександра Сергіївна	0,989
4.	Яушев Владислав Валерійович	0,978
5.	Тулунжи Уляна Дмитрівна	0,973
6.	Дубина Анна Анатоліївна	0,972
7.	Царевська Поліна Олександрівна	0,963
8.	Омельченко Михайло Юрійович	0,960
9.	Пазюк Олександра Олександрівна	0,957
10.	Гудзь Яна Олексіївна	0,955

7.	Якимова Діана Миколаївна	0,83
8.	Борисова Валентина Михайлівна	0,81
9.	Дашенко Анна Олександрівна	0,81
10.	Кіцелюк Надія Андріївна	0,81

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

1.	Носов Артем Тимурович	2,41
2.	Хмельницька Маргарита Олегівна	1,92
3.	Сіліна Поліна Іванівна	1,74
4.	Трофименко Валерія Олександрівна	1,70
5.	Ткач Анна Сергіївна	1,64
6.	Найдюнова Людмила Сергіївна	1,56
7.	Голубенко Анастасія Олександрівна	1,53
8.	Чорній Валерія Ігорівна	1,40
9.	Белінська Вікторія Федорівна	1,40
10.	Трофименко Євгенія Олександрівна	1,33

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА РОБОТОТЕХНІКИ

1.	Дишлевої Олександр Олександрович	3,00
2.	Афонічкін Олег Михайлович	2,033
3.	Делі Іван Іванович	1,965
4.	Саркісян Карина Юріївна	1,949
5.	Котюжинський Іван Русланович	1,947
6.	Бричук Богдан Володимирович	1,895
7.	Сидоров Владислав Артемович	1,05
8.	Горев Ілля Євгенович	0,97
9.	Лобунець Дмитро Вікторович	0,955
10.	Чабан Дмитро Ігорович	0,949

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ

1.	Величко Ольга Миколаївна	3,30
2.	Комишан Олена Юріївна	1,96
3.	Соборова Аліна Сергіївна	1,90
4.	Корікова Анна Костянтинівна	1,83
5.	Накорик Анастасія Володимирівна	1,76
6.	Марковська Ольга Романівна	1,45

3.	Кирилова Валентина Петрівна	1,955
4.	Клевець Марія Вікторівна	1,9054
5.	Ступницька Марина Ігорівна	1,8588
6.	Полоус Дар'я Тарасівна	1,3588
7.	Мамренко Валентина Юріївна	0,9807
8.	Леонова Марина Олексіївна	0,98
9.	Бітюкова Юлія Сергіївна	0,9788
10.	Кліментев Артем Дмитрович	0,9747

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ

1.	Гостев Станіслав Олександрович	2,58
2.	Бабійчик Денис Юрійович	2,25
3.	Григорчук Олександр Васильович	2,11
4.	Аль-Хамад Ілля Малеківич	2,01
5.	Молчанов Михайло Юрійович	1,83
6.	Касаткіна Олександра Олександрівна	1,81
7.	Петушков Ярослав Леонідович	1,79
8.	Геніх Катерина Володимирівна	1,74
9.	Ткач Дмитро Миколайович	1,49
10.	Базаджи Володимир Вікторович	1,49

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ НАФТИ, ГАЗУ ТА ЕКОЛОГІЇ

1.	Козадаєва Вікторія Валентинівна	1,90
2.	Кравченко Володимир Володимирович	1,00
3.	Чумаченко Олександр Сергійович	1,00
4.	Квасницький Богдан Андрійович	1,00
5.	Стратієнко Богдан Сергійович	1,00
6.	Войницька Ірина Геннадіївна	0,99
7.	Власюк Єлизавета Вікторівна	0,98
8.	Чебан Ганна Миколаївна	0,97
9.	Тортіка Дмитро Миколайович	0,97
10.	Зюзько Вікторія Вадимівна	0,97

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ, ПРОГРАМУВАННЯ ТА КІБЕРЗАХИСТУ

1.	Бойцова Марія Павлівна	2,207
2.	Бондар Надія Вікторівна	2,187

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬНОГО БІЗНЕСУ

1.	Герасимчук Сергій Васильович	1,00
2.	Кумпан Анатолій Володимирович	0,93
3.	Комащенко Володимир Віталійович	0,87
4.	Веліксар Христина Іллівна	0,87
5.	Кара Євгеній Степанович	0,85
6.	Морозов Кирило Олегович	0,85

5.	Накорик Анастасія Володимирівна	1,76
6.	Марковська Ольга Романівна	1,45
7.	Сарієва Ганна Іллівна	1,44
8.	Кірвас Ірина Володимирівна	1,44
9.	Черненко Ангеліна Олександрівна	1,44
10.	Шоман Олександра Романівна	1,43

ТОП-10 ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ

1.	Бондарчук Дарія Олександрівна	2,99
2.	Новикова Валентина Сергіївна	1,9823

1.	Бойцова Марія Павлівна	2,207
2.	Бондар Надія Вікторівна	2,187
3.	Овдій Анастасія Артемівна	1,804
4.	Чобану Анджей Чіпріянвич	1,748
5.	Рогожкіна Карина Юрійівна	1,586
6.	Слободенюк Назар Сергійович	1,424
7.	Григорюк Дар'я Костянтинівна	1,297
8.	Рибалов Андрій Борисович	1,220
9.	Азатханов Арсен Арамович	1,193
10.	Богданов Сергій Юрійович	1,100

НАВЧАЛЬНИЙ ВІДДІЛ НАВЧАЛЬНОГО ЦЕНТРУ
ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ОНТУ.

ЛЕКТОРИ ОНТУ КОНСУЛЬТУЮТЬ ФАХІВЦІВ ТОВ «МОРСЬКИЙ СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ ПОРТ НІКА-ТЕРА»

На прохання начальника порту ТОВ «Морський спеціалізований порт Ніка-Тера» Аліма Агакішієва на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту Одеського національного технологічного університету були організовані і проведені курси підвищення кваліфікації для співробітників даного підприємства за програмою: «Технології зберігання зерна» (напрямі 181 – «Харчові технології»).

Лекційні, лабораторні та практичні заняття проводились з дотриманням усіх карантинних вимог висококваліфікованими викладачами кафедри технології зберігання зерна; біохімії, мікробіології та фізіології харчування і безпеки життєдіяльності.

Було розглянуто питання, які стосуються основ зернознавства (загальна характеристика зернових, бобових та олійних культур, їх біологічна класифікація та біохімічні особливості), технології післязбиральної обробки зерна та зерносховищ (загальна характеристика підприємств з післязбиральної обробки та зберігання зерна, основи теорії сушіння, техніки та технології сушіння зерна різних культур), технології зберігання зерна (теоретичні основи зберігання зерна, фізичні властивості та фізіологічні процеси, які відбуваються в зерні під час зберігання та режими і способи зберігання зерна, характеристика шкідників хлібних запасів та активне вентильовання зерна), організації технохімічного, біохімічного та мікробіологічного контролю якості зерна (загальні положення й завдання технохімічного контролю, мікробіологічний контроль та визначення показників якості відповідно до національних і міжнародних стандартів), охорони праці та техніки безпеки в галузі та багато інших актуальних тем, якими цікавились слухачі.

Слухачів також цікавила інформація щодо правил вступу до Одеського національного технологічного університету для отримання ступеню «Магістра» за напрямом 181 «Харчові технології»: «Технології зберігання та переробки зерна». Було запрошено декана факультету технологій зерна і зернового бізнесу, к.т.н., доцента Сергія Соца, який дав відповіді на питання, що цікавили слухачів.

Для слухачів курсів була організована виїзна екскурсія на підприємства з постачання лабораторного обладнання для контролю якості зернових продуктів – ТОВ «SocTrade» та ПП «Технотест».

Дякуємо нашим викладачам: професору кафедри технології зберігання зерна Георгію Станкевичу, доценту кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування Тетяні Велічко, доценту кафедри технології зберігання зерна Аллі Борті та доценту кафедри

безпеки життєдіяльності та дизайну Вікторії Лисюк і всім, хто був задіяний в організації та проведенні курсів підвищення кваліфікації на базі Консалтингового центру НДІ Одеського національного технологічного університету. Лабораторні заняття та лекції були дуже цікавими та корисними, що відмітили слухачі курсів у своїх відгуках. Сподіваємось на подальшу плідну співпрацю!

Людмила ВАЛЕВСЬКА,
К.Т.Н., ДОЦЕНТ,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНТУ.

ВІДГУКИ НАШИХ СЛУХАЧІВ

Юлія РЕПОВА,
старший технік-лаборант ТОВ «МСП Ніка-Тера»:

Дуже вдячна викладачам Одеського національного технологічного університету за набуті знання, додаткову інформацію до своїх знань. Цікаве проведення лекцій, що узагальнює інформацію за своєю професією. Чудова організація заходу і, що для мене особливо важливо, – зворотний зв'язок з лекторами з питань, що виникають у процесі застосування отриманих знань. За теплий та гостинний прийом! Подальших вам процвітань та досягнень бажаних результатів!

Олена КУКІНА,
старший технік-лаборант ТОВ «МСП Ніка-Тера»:

Дякуємо вам, шановні викладачі за отриманні знання та досвід. За час навчання я здобула і отримала багато нової цікавої інформації, яка стала доповненням до моїх професійних навичок. Велика подяка за доступну і захоплюючу подачу матеріалу, за гостинність та теплі зустрічі, за професіоналізм. Бажаю вам успіхів, здоров'я і вдячних слухачів!

Оксана КУТОВА,
технік-лаборант ТОВ «МСП Ніка-Тера»:

Хочу висловити подяку за високий професіоналізм викладацького складу. За нетривалий період навчання вдалося глибоко вивчити питання, які стосуються сучасного стану, перспектив, а також основних напрямів розвитку елеваторної промисловості. Величезна подяка викладачам: проф. Станкевичу Г.М., доц. Велічко Т.О., доц. Яковенко О.І., доц. Борті А.В., доц. Лисюк В.М., доц. Валевській Л.О. а також керівництву університету за можли-



ВИЇЗНА ЕКСКУРСІЯ НА ТОВ «SOCTRADE»

вість відвідати захід з підвищення кваліфікації. Було дуже цікаво і інформативно. Хочу побажати Консалтинговому центру надалі розвиватися і запрошувати нас на навчання, а університету більше вдячних студентів у галузі, що стрімко розвивається в нашому регіоні! Здоров'я, мирного неба над головою, творчої активності та процвітання!

Кирило ГІМБЕЛЬ,
технік-лаборант ТОВ «МСП Ніка-Тера»:

Дуже вдячний науковому колективу університету за цінну інформацію та цікаву подачу матеріалу, в якому було використане оптимальне співвідношення теорії і практики. Все дуже цікаво та й просто позитивно. Дякую за чудову атмосферу і активну взаємодію. Бажаю успіхів, здоров'я, наснаги і великої кількості слухачів.

**Шановні колеги, викладачі та співробітники
Одеського національного технологічного університету!**

Вітаю вас з Новим роком! Бажаю, щоб 2022 рік подарував Вам багато приводів для радості і щасливих моментів! Нехай у Новому Році життя буде багатим на незабутні враження, хай мрії збуваються, сяють на обличчях посмішки, очі світяться щастям! Нехай в душі буде більше добра! Здоров'я, любові, взаєморозуміння, наснаги, радості, миру, достатку, подорожей і хороших подій! Навколо нехай будуть лише щирі посмішки, а всі проблеми і негаразди залишаться в році, що минає!

З повагою,

Людмила ВАЛЕВСЬКА,
К.Т.Н., ДОЦЕНТ,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ
НДІ ОНТУ

Вища школа професійної майстерності – кузня висококваліфікованих професіоналів

Євгеній КОТЛЯР: «СТАВТЕ ПЕРЕД СОБОЮ ЧІТКІ ЦІЛІ, ВИЯВЛЯЙТЕ НАЯВНІ ПРОБЛЕМИ І НЕ МИРІТЬСЯ З НИМИ...»

Він молодий, амбітний та успішний. Його сміливо можна назвати талановитим викладачем та стратегічним менеджером, адже про ці якості краще за будь-які слова говорять його професійні досягнення. В гостях у редакції газети «Технолог» Котляр Євгеній Олександрович – кандидат технічних наук, доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, директор Підготовчого центру «Стартовий факультет» Одеського національного технологічного університету. З чого все починалося і які «ключі» сьогодні відкривають двері до успіху, читайте у наступному матеріалі.

– Євгенію Олександровичу, розкажіть про Ваш професійний шлях в ОНТУ?

Є.К.: У 2010 році закінчив Одеський національний університет харчових технологій з дипломом спеціаліста за фахом «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса».

З 2014 року працюю на кафедрі технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси Одеської національної академії харчових технологій, тепер уже Одеського національного технологічного університету.

Можу впевнено себе назвати фахівцем із технології отримання рослинних олій та створенні на їхній основі різних комбінацій (купажів). Займаюся наступними дослідженнями: отримання рослинних олій з кісточкових культур і з насіння різних нових сортів. З 2017 по 2019 рік – заступник декана факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу. Звання кандидата технічних наук присвоєно у 2016 році, доцента – у 2018 році. У 2017 році – ведучий новин «Food Profi News» ОНАХТ. Маю виробничий досвід з 2003 по 2014 роки на підприємствах харчової галузі, обіймав керівні посади: на птахофабриці, молокозаводі та заводі з переробки олійного насіння і кісточкових культур. Регулярно проводжу тренінги для фахівців із олійно-жирової галузі. Консультант ТОВ «АВА», Одеського заводу кісточкових і рослинних олій з 2012 року дотепер. Маю 140 наукових і навчально-методичних праць. З них навчальних посібників – 3; колективна зарубіжна монографія – 1, одноосібна монографія – 1; колективна монографія – 1; наукових статей в журналах з індексом цитування – 29 (Scopus – 6, Web of Science – 8); статей у збірниках матеріалів та тез доповідей – 67; вітчизняних патентів – 9; навчально-методичних праць – 29.

З 2020 року очолюю Підготовчий центр «Стартовий факультет» Одеського національного технологічного університету (ОНТУ). Довірений мені напрям, сподіваюсь, дає позитивні результати для загальної праці університету. Адже до центру приходять слухачі на курси з підготовки до зовнішнього незалежного оцінювання (ЗНО) та підготовки до вступу у заклади вищої освіти, що допомагає їм успішно скласти тести і вступити до нашої Alma mater.

На її частку припадає приблизно 13% від загального обсягу реалізованої продукції харчової промисловості.

Олійно-жирова промисловість України об'єднує комплекс виробництв, пов'язаних спільною сировиною, послідовністю стадій її переробки і призначенням продукції, що виробляється.

В Україні основні потужності олійно-жирової промисловості характеризуються високою концентрацією і зосереджені на олійно-екстракційних заводах, олійно-жирових і жирових комбінатах, які здійснюють як отримання рослинних олій, так і їх переробку. Це підприємства з рафінації, гідрогенізації, маргаринові, миловарні, виробництва косметичної продукції та інші у різному їх поєднанні.



РОБОЧИЙ ПРОЦЕС

– Як Ви вважаєте, чи потрібно сучасному викладачеві ЗВО підвищувати свій рівень педагогічної майстерності?

Є.К.: Усі ми з дитинства добре знаємо прислів'я про те, що вчення – світло, а невчення – пітьма. Це відбувається тому, що доки людина вчиться, вона розвивається, мовби йде до світла, а як тільки припиняє вчитися, то деградує, занурюється у темряву невігластва. Леонардо да Вінчі розглянув цю проблему в іншій площині, він вважав, що «щастя дістається тому, хто багато працює».

Щодо цього важливе значення має школа, оскільки вона спонукає багато працювати, вчитися. Безсумнівно, це можна сказати і про Вищу школу педагогічної майстерності.



Є.О. КОТЛЯР

а виявивши певні проблемні моменти, зрозуміти, як з ними працювати, дати собі раду. В рамках навчання ми також засвоїли важливі аспекти самоменеджменту, зокрема, як навчитися правильно організовувати робочий час та приводити до ладу свої справи.

– Як отримані знання допомогли вирішувати організаційні та професійні питання під час роботи, структурувати професійну діяльність, зроби кар'єру?

Є.К.: Я вдячний досвідченим педагогам за те, що допомогли мені не лише зрозуміти й оцінити себе, а й ознайомитися з передовими технологіями навчання, які можна застосовувати в аудиторії. Комплексна програма вдосконалення педагогічної майстерності додала впевненості мені як викладачу і водночас полегшила мою діяльність на посаді заступника декана факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу, а на даний час – директора Підготовчого центру «Стартовий факультет».

– Як отримані знання допомогли розкритися Вам як особистості та професіоналу?

Є.К.: На мій погляд, лекції і семінари школи, які так мистецьки віртуозно, натхненно і цікаво проводять педагоги, допомогли мені оволодіти педагогічною майстерністю, аби стати професіоналом у своїй справі.

– Порадьте, будь ласка, виходячи зі свого досвіду, якої стратегії слід дотримуватись, щоб досягати мети та бути успішним?

Є.К.: На мою думку, індивідуальний розвиток будь-якої людини, яку б посаду вона не обіймала, може складатися з наступних етапів. Якщо дотримуватися їх, то, напевно, можна досягти успіху: насамперед ставте перед собою чіткі цілі: виявляйте наявні

ОГОЛОШЕННЯ

ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

- серія KB №739888 (реєстр. №697) від 26.06.1986 р. за спеціальністю «Технологія виноробства» на ім'я Ченуша Сергія Андрійович

Студентство Одеського національного технологічного університету проти корупції!

9-го грудня Студентською радою ОНАХТ був проведений форум, присвячений Міжнародному дню боротьби з корупцією.



Для обговорення цієї важливої теми зібрались : ректор Б.В. Єгоров, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, соціальних питань, оздоровлення і спорту О.М. Кананихіна, проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Ф.А. Трішин, декани факультетів, голова ради з гуманітарної освіти та виховання ОНТУ А.О. Соловей та представники самоврядування факультетів.

У формі діалогу кожен мав змогу висловити свою думку та ставлення до корупції, задати питання ректору та отримати кон-

клади вищої освіти, що допомагає їм успішно скласти тести і вступити до нашої Alma mater.

– Які дисципліни Ви викладаєте?

Є.К.: На кафедрі технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ викладаю наступні дисципліни: науково-практичні основи технологій молока та жирів; технології та експертиза в олійно-жировій галузі; технології харчових виробництв з технології жирів і жирозамінників та технологія продукції бджільництва. Керую наступними практиками: ознайомчою, технологічною, переддипломною, виробничою та дослідницькою. Виступаю керівником курсових робіт і проєктів, дипломних проєктів та кваліфікаційних робіт магістрів.

Зазначені дисципліни є важливими, адже олійно-жирова промисловість – одна з провідних галузей.

вона спонукає багато працювати, вчитися. Безсумнівно, це можна сказати і про Вищу школу педагогічної майстерності Одеського національного технологічного університету, яка є справжньою інтелектуальною кузницею висококваліфікованих професіоналів і лідерів.

– Що вас найбільше зацікавило під час навчання у ВШПМ? До речі, у в якому році Ви навчалися?

Є.К.: Я навчався з вересня 2017 по червень 2019 року. Як випускник цієї школи, з радістю хочу поділитися своїми враженнями від навчання у Вищій школі педагогічної майстерності. Програма навчання розроблена так, що ти можеш більше дізнатись насамперед про себе, свої здібності і таланти, про які раніше й не здогадувався. Окрім того, ти маєш змогу проаналізувати свої позитивні та негативні риси,

тис їх, то, напевно, можна досягти успіху: насамперед ставте перед собою чіткі цілі; виявляйте наявні проблеми і не мирьтесь з ними; проаналізуйте ці проблеми, щоб зрозуміти причини; розробіть план, який допоможе вам впоратися з проблемами та робіть все необхідне, аби втілити свій план і отримати результат.

– Який Ваш улюблений вислів?

Є.К.: Найголовніше для нас – ніколи не припиняти вчитися, оскільки, як кажуть у народі, хто знання має, той мур зламає, і загалом, грамотний – то видючий і на все тямущий.

**БЕСІДУ ВЕЛА
Ірина МУНТЯН,**

**НАЧАЛЬНИК МЕДИЙНОГО ВІДДІЛУ
ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ ТА
ПРОФОРІЕНТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОНТУ.**

ставлення до корупції, задати питання ректору та отримати конструктивні відповіді.

Позиція студентських лідерів була сформульована чітко: корупція – це явище, яке руйнує наше щасливе майбутнє! В нашій країні свідомих людей, які поважають себе та запобігають поширенню корупції, все ж більше. Ми прагнемо показати, що успіх без корупції можливий! Наше майбутнє – в наших руках!

**Руслана ЧУДИК,
МОЛОДІЖНИЙ ПРОРЕКТОР З
ВИХОВНОЇ РОБОТИ ОНТУ.**

СТУДЕНТИ ПИШУТЬ

МІЙ ПЕРШИЙ ДОСВІД СТАЖУВАННЯ У НОРМАНДІЇ

Перш за все, я хотіла б подякувати всім тим, завдяки кому відбулось моє стажування: по-перше, компанії Calvados Garnier Pere & Fils, а також усім членам родини Гарньє за теплий і дружній прийом. Я особливо вдячна Ніколя Гарньє та Юлії Гарньє, моїй приймаючій родині, за те, що вони поселили мене вдома протягом двох місяців мого стажування, Fédération Échanges France Ukraine (FEFU), яку представляла Ольга Крошко, Cooperation Poitou-Charantes Ukraine, яку представляв Філіп Женет та моєму університету, де я навчаюсь, зокрема, ректору ОНТУ Богдану Вікторовичу Єгорову, Ганні Овсєпівні Саркісян, Тетяні Сергіївні Сугаченко, Олені Сергіївні Зінченко та Тетяні Миколіївні Афанасьєвій.

Це було моє перше стажування, яке проходило в Нормандії, в містечку Теншбре-Бокаж. Ця практика дала мені зовсім інший професійний досвід, порівняно з моєю спеціальністю в Одеському національному технологічному університеті (ОНТУ).

Нормандія відома як регіон виробництва сидру, кальвадосу та поммо. Метою мого стажування було відкриття для себе виробництва цих алкогольних напоїв. Маючи лише теоретичний досвід у виробництві вин, міцних та ігристих напоїв, я мала можливість брати участь у їх виробництві. Тому я вирішила шукати походження виробництва кальвадосу в єдиному регіоні

світу, де дозволено виробництво АОС Calvados.

Я також мала можливість ознайомитися з культурою Франції, відкрити нові місця, цікавих людей і пробувати свої сили у виробництві алкогольних напоїв.

Хочу розповісти про виробництво кальвадосу, сидру, поммо, а також описати свої відчуття та досвід, який я отримала під час цього стажування.

Багато французьких алкогольних напоїв відомі в усьому світі: шампанське, бордо, коньяк тощо. «Обличчям» Нижньої Нормандії є кальвадос, отриманий шляхом перегонки сидру. Міцність Кальвадоса 40 градусів. Сидр, з якого



ПІД ЧАС СТАЖУВАННЯ

отримують Кальвадос, має міцність від 4 до 6 градусів. У свою чергу, сидр роблять з яблука або груш – вони ростуть по всій Нормандії. Нормани кажуть, що кальвадос не такий відомий, як коньяк, бо останній робиться для «чужих», а кальвадос отримують для себе.

ЯК ВИРОБЛЯЄТЬСЯ КАЛЬВАДОС

Сировиною для виробництва кальвадоса є яблука. М'який і прохолодний клімат Нормандії ідеально підходить для їх вирощування. Однак, якщо в інших частинах Франції виробництво ал-

когольних напоїв з винограду стало основним заняттям селян, то в Нормандії селяни займалися насамперед землеобробством і тваринництвом.

СИРОВИНА ДЛЯ КАЛЬВАДОСА

Для кальвадосу можна використувати кілька сортів яблук у певних пропорціях. Найголовніше, щоб вони були вирощені в регіоні Кальвадос!

Близько 40% становлять солодкі яблук, які дають цукор і алкоголь; 40% – гіркі та гірко-солодкі сорти, що виділяють дубильні речовини (дубильну кислоту); 20% – кислі яблук, які надають напою свіжість і кислий смак. Для спрощення виробництва всі ці сорти яблук тепер висаджують поруч, щоб яблук можна було відразу змішувати. Ще один секрет кальвадосу (і яблучного сидру) – використання невеликих яблук, які мають найсильніший смак. Яблук збирають восени.

Для виготовлення кальвадоса не дозволяється шапталізація! Потім шляхом природного бродіння з нього виходить сидр – напій з низьким вмістом ал-

коголю. Кальвадос отримують з сидру шляхом дистиляції, витримки та змішування.

ШЛЯХ ОТРИМАННЯ КАЛЬВАДОСУ

Спочатку яблучний сидр пропускають через дистиляційний апарат (колонну перегон), де шляхом подвійної перегонки отримують безбарвну рідину з силою 70 градусів. Потім його кладуть у бочки тільки з дуба, де він буде «старіти». Багато що залежить від того, як буде взаємодіяти дерево і напій. Саме дубові бочки надають Кальвадосу унікальний бурштиновий колір. Під час витримки міцність напою поступово знижується до 40 градусів – за рахунок природного випаровування спирту («ангельська частка») і додавання дистильованої води.

**Поліна СІЛІНА,
СТУДЕНКА 4 КУРСУ СВО
«БАКАЛАВР»**

**ОПП «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ
БРОДІННЯ І ВИНОРОБСТВА» ОНТУ.**

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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 217720
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

