



НЕТ БОЛЕЕ БЫСТРОГО ПУТИ
К ОВЛАДЕНИЮ ЗНАНИЯМИ, ЧЕМ ИСКРЕННЯЯ
ЛЮБОВЬ К МУДРОМУ УЧИТЕЛЮ.

СЮНЬЦЗЫ

(ДРЕВНЕКИТАЙСКИЙ ФИЛОСОФ, МЫСЛИТЕЛЬ,
ПОСЛЕДОВАТЕЛЬ КОНФУЦИАНСКОЙ ТРАДИЦИИ (ПРИБЛ. 313 — 238 Г.Г. ДО. Н. Э.))

С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ,
РОДНАЯ АКАДЕМИЯ!

стр. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 16 (1030), 20 жовтня 2016 рік

ШАНОВНІ КОЛЕГИ ТА СТУДЕНТИ!

20 жовтня – особливий день в історії Одеської національної академії харчових технологій. Цього року виповнюється рівно 114 років від дня її заснування. За цією датою стоять сотні, тисячі видатних особистостей, які завдяки відданій праці створили та продовжують створювати унікальну історію одного із найстаріших вищих навчальних закладів міста Одеси. Сторінки книги життя Одеської національної академії харчових технологій містять унікальні факти, видатні події, моменти злетів і падінь. Історія цього вищого навчального закладу захоплює та переносить у світ нових відкриттів, наукових досягнень та унікальних особистостей.

Сьогодні колектив Одеської національної академії харчових технологій, зберігаючи спадкоємність поколінь, продовжує примножувати її досягнення. Я хочу висловити слова подяки колективу, з яким мені пощастило працювати. Ваш професіоналізм та наполеглива праця дозволяють нам впевнено досягати нових

висот на ниві освіти. Ваш трудовий шлях є прикладом для наслідування, а відданість роботі у поєднанні з життєвою мудрістю забезпечують нам повагу серед колег, студентів, а також лідируючі позиції у рейтингу провідних вищих навчальних закладів України та світу.

Вітаю колектив студентів, викладачів, науковців, співробітників Одеської національної академії харчових технологій із 114-ю річницею від дня її заснування! Сьогодні ми переживаємо новий виток розвитку нашої рідної alma mater. Зберігаючи спадкоємність поколінь, авторитет наших нащадків, ми впевнено крокуємо у майбутнє, не боючись перешкод, відчуваючи плече один одного та ставлячи перед собою нові завдання. Я бажаю нашій міцній сім'ї, ім'я якої Одеська національна академія харчових технологій, нових звершень, процвітання та яскравих перемог!

Щиро Ваш,
Богдан Єгоров.

МИРОВЫЕ НОВОСТИ

БЕСПИЛОТНЫЕ
ПАССАЖИРСКИЕ
КАПСУЛЫ ВЫШЛИ НА
БРИТАНСКИЕ ДОРОГИ

УЧЕННЫЕ НАУЧИЛИСЬ
ПОЛУЧАТЬ СПИРТ ИЗ
ВОЗДУХА

стр. 2

РАЗВИТИЕ МЕЖДУНАРОДНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА: ДЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТУРИЗМУ, КУЛЬТУРНОМУ НАСЛЕДИЮ И ГАСТРОНОМИИ В ПАРИЖЕ



УЧЕНІСЬ НАУЧИЛИСЬ
ПОЛУЧАТИ СПИРТ ИЗ
ВОЗДУХА

стр. 2

НАУКА

ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ
СЕМІНАР З
ЕНЕРГОРЕСУРСО-
ЗБЕРЕЖЕННЯ В ОНАХТ –
НОВИЙ ПОШТОВХ ДО
СПІВПРАЦІ

стр. 2

СОВЕТ ЭКСПЕРТА

ВСЕ О ТЫКВЕ:
КАЛОРИЙНОСТЬ,
ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА,
ПОЛЬЗА И ВРЕД

стр. 3

ШАНУЮЧИ ПАМ'ЯТЬ

ДО 70-ї РІЧНИЦІ З ДНЯ
НАРОДЖЕННЯ ПАВЛА
ВОЛОДИМИРОВИЧА
ОСІПОВА

стр. 3

ПОДІЇ

«ГОРОД ПРОФЕСІЙ»:
СТУДЕНТИ ОНАПТ
ЗНАКОМЯТ МАЛЫШЕЙ С
БУДУЩИМИ
СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ

стр. 4

ЧИТАЙТЕ
В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ:

ПРО СВЯТКУВАННЯ ДНЯ
НАРОДЖЕННЯ ОНАХТ
ІХ ВСЕУКРАЇНСКАЯ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ
КОНФЕРЕНЦИЯ МОЛОДЫХ
УЧЕНЫХ И СТУДЕНТОВ С
МЕЖДУНАРОДНЫМ
УЧАСТИЕМ: РАБОТА НА
СЕКЦИЯХ, МАСТЕР-КЛАССЫ,
ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПЕРЕХОД



Слева направо: член делегации из Национального агентства по туризму при Министерстве экономики Грузии; заместитель начальника отдела стран Европы, России, Кавказа и Центральной Азии управления международной мобильности Campus France Аликс де Гассар; старший преподаватель кафедры туризма географического факультета Львовского национального университета имени Ивана Франка Ю.В. Занько; преподаватель кафедры экономики и управления туризмом Одесского национального экономического университета Е.А. Галасюк; ответственный за отделение франкофонии «Пищевые технологии» Технического университета республики Молдова Аурика Хирсанова; проректор по научно-педагогической работе и международным связям ОНАПТ М.Р. Мардарь; сотрудник высшей кулинарной школы Le Cordon bleu; начальник департамента «География и культурное наследие» педагогического университета «Ион Креанга» республики Молдова Валентина Урсу; декан факультета технологии вина и туристического бизнеса ОНАПТ А.О. Саркисян и др.

Одним из приоритетных направлений деятельности Одесской национальной академии пищевых технологий является развитие и укрепление международного сотрудничества. По приглашению Национального агентства «Campus France» проректор по научно-педагогической работе и международным связям М.Р. Мардарь и декан факультета технологии вина и туристического бизнеса А.О. Саркисян посетили мероприятия, посвященные Дню образования по туризму, культурному наследию и гастрономии, которые прошли в Париже (Франция).

Участниками Дня образования по туризму, культурному наследию и гастрономии стали представители высших учебных заведений Франции, Украины, Молдовы, Грузии, Казахстана и России. В рамках этого мероприятия были организованы экскурсия и презентация Высшей кулинарной школы Le Cordon Bleu (Le Cordon Bleu). Профессионалы одной из самых престижных кулинарных школ мира поделились опытом, раскрыли некоторые секреты мастерства.

Особый интерес участников вызвал конгресс, который прошел в Национальном институте истории искусств (INHA) (г. Париж). Открыли столь представительный форум директор Департамента международной координации «Campus France» господин Оливье Шиш-

Портиш и заместитель директора по вопросам туризма Департамента туристических предприятий, международной экономики и развития туризма Министерства европейских дел и международного развития развития господин Мишель Дюрье.

В первой части конгресса участники познакомились с докладом на тему «Экономические реалии и необходимость в образовательных программах по туризму». В рамках данного блока выступили руководитель Департамента развития Национального агентства по туризму при Министерстве экономики Грузии Георгий Брегадзе, заместитель директора Управления образования Восточно-Казахстанской области Айнура Султанова, директор Института вина и виноградарства региона Шампань им. Жоржа Шапаза Лора Кастет.

Вторая часть встречи была посвящена презентациям французских образовательных программ по туризму. Свои идеи представили заместитель директора по вопросам туризма Департамента туристических предприятий, международной экономики и развития туризма Министерства европейских дел и международного развития господин Мишель Дюрье, директор образовательных программ агентства «Активизация Франции» («Atout France») господин Бенедикт Менбур и представитель Ассоциации туризма, научной деятельности и высшего образования госпожа Мария Гравари-Барбас.

На конгрессе состоялась презентация каталога краткосрочных программ и поисковика «Погружение во Францию: оригинальная инициатива для развития лингвистического туризма», которые были представлены руководителем отдела программ «Искусство» сети «Campus Art» госпожой Мари Шаморо.

Следующая часть встречи была посвящена вопросу финансовой поддержки программ образовательной мобильности и обмену опытом. Среди спикеров были ректор Московской международной академии

туризма (Россия), ректор университета города Алматы (Казахстан) и представитель Харьковского национального экономического университета им. Семея Кузнецова (Украина).

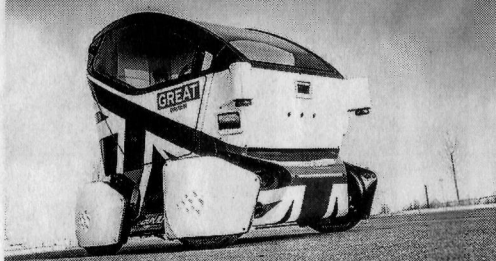
После презентаций, выступлений и докладов состоялись согласованные встречи между участниками мероприятия для обсуждения дальнейшего международного сотрудничества. На встречах были рассмотрены вопросы академической мобильности для студентов и преподавателей, возможности выполнения совместных научных исследований, стажировок и написания двухсторонних дипломов.

В данный момент ведутся переговоры с представителями вузов Франции, Грузии, Казахстана и Молдовы на предмет подписания договоров о сотрудничестве.

М.Р. МАРДАР,
ПРОРЕКТОР ПО НАУЧНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ РАБОТЕ
И МЕЖДУНАРОДНЫМ СВЯЗЯМ
ОНАПТ,
А.О. САРКИСЯН,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА ТЕХНОЛОГИИ
ВИНА И НАНОБИОТЕХНОЛОГИИ
ОНАПТ.



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**БЕСПИЛОТНЫЕ ПАССАЖИРСКИЕ КАПСУЛЫ ВЫШЛИ НА БРИТАНСКИЕ ДОРОГИ**

На улицах города Милтон-Кинс началась тестовая эксплуатация полностью автономных пассажирских электромобилей. Беспилотные пассажирские капсулы LUTZ Pathfinder сконструированы британской инженеринговой компанией RDM Group совместно с учеными из Оксфордского университета. Проект реализуется при поддержке Агентства по инновациям при правительстве Великобритании. Опыт Милтон-Кинса в дальнейшем будет использован для разработки программы запуска автономных электромобилей по всей стране.

Электромобили LUTZ Pathfinder умеют передвигаться в полностью беспилотном режиме, но, в целях безопасности, в салоне предусмотрены органы управления – рулевое колесо и педали. Автономная капсула оборудована набором камер и сенсоров, которые распознают элементы окружающей среды и даже пешеходов. Максимальная скорость ограничена 8 км/ч.

Передвигаться «беспилотники» в количестве 40 штук будут пока исключительно по пешеходным зонам, в которые запрещен въезд автомобилям. Полноценная коммерческая эксплуатация LUTZ Pathfinder должна начаться в 2020 году, а пока британским властям нужно утвердить законодательные нормы, которые будут регламентировать использование автономного транспорта.

УЧЕНЫЕ НАУЧИЛИСЬ ПОЛУЧАТЬ СПИРТ ИЗ ВОЗДУХА



Ф. А. ТРИШИН,
ПРОРЕКТОР ПО
НАУЧНО-ПЕДАГО-
ГИЧЕСКОЙ И
УЧЕБНОЙ РАБОТЕ
ОНАПТ.

Дорогие друзья – сотрудники и студенты! Вот и прошел очередной (уже 114-й!) год со дня рождения нашей прекрасной академии. Поздравляя Вас с этой датой, не могу не отметить, что не все дни прожитого года были безоблачными и беззаботными. Однако мы вместе прошли через горнила новых испытаний и на зависть конкурентов не только добились успешных результатов, но и стали еще более сплоченным и дружным коллективом! Желаю всем только добра, здоровья, радости от жизни и творческих успехов! Пусть и дома, и на рабочем месте Вас преследует Удача! Пусть счастливые улыбки освещают путь вперед – путь к успехам и победам! С праздником!!!



М. Р. МАРДАР,
ПРОРЕКТОР З
НАУКОВО-ПЕДАГО-
ГИЧНОЇ РОБОТИ
ТА МІЖНАРОДНИХ
ЗВ'ЯЗКІВ ОНАХТ.

Шановні колеги!

У цей знаменний для академії день прийміть щирі й сердечні вітання, теплі та

результатів свідчить про самовіддану працю всього колективу, у складі якого справжні професіонали своєї справи! Від усього серця бажаю всім добробуту, здоров'я, вдалі!



Н. М. ПОВАРОВА,
ПРОРЕКТОР З
НАУКОВОЇ РОБОТИ
ОНАХТ.

Шановні колеги, друзі!

Вітаю всіх Вас із нашим спільним великим святом – Днем народження Академії! Завдяки нашим спільним зусиллям за час свого існування наш ВНЗ підтвердив своє абсолютне лідерство серед вищих навчальних закладів регіону та в цілому в Україні.

Життя кожної людини – це сторінки книги, які перегортаються зі змістовним наповненням, а життя Одеської національної академії харчових технологій є першою сторінкою освітянської книги ВНЗ Південного регіону, зміст якої кожного року наповнюється новими досягненнями, знаннями, новими слухачами. Розвиток науки, ефективне використання результатів наукової діяльності, впровадження новітніх технологій – основа процвітання нашої академії і держави в цілому. Одним із пріоритетних напрямів своєї діяльності наш навчальний заклад вважає саме науково-дослідницьку роботу. Так, науковцями академії постійно виконуються і розробляються держбюджетні, госпрозрахункові, грантові та ініціативні наукові теми.

Розвиток науки, ефективне використання результатів наукової діяльності, впровадження новітніх технологій – основа економічного зростання держави. Разом з тим, це –



Г. А. МОСИЕНКО,
ПРОРЕКТОР ПО
ЕКОНОМІЧЕСКО-
МУ РАЗВИТИЮ И
АДМИНИСТРАТИВ-
НО-ХОЗЯЙСТВЕН-
НОЙ РАБОТЕ
ОНАПТ.

Уважаемые преподаватели, деканы, студенты! Поздравляю всех с Днем рождения Одесской национальной академии пищевых технологий! В этот день много лет назад академия была основана, чтобы превратиться в Alma mater для многих талантливых людей, настоящих профессионалов своего дела. Хочу пожелать академии дальнейшего процветания, успехов в воспитании достойных специалистов, настоящих знатоков своего дела, искренне любящих свою профессию. Пусть будущие поколения студентов будут достойны своих предшественников! Желаю коллективу ОНАПТ здоровья, целеустремленности, прекрасного настроения и верной удачи!



ОЛЬГА АРНАУТОВА,
МОЛОДЕЖНЫЙ
РЕКТОР ОНАПТ.

20 октября... Казалось бы обычный день для любого человека, но только не для студентов и преподавательского состава Одесской национальной академии пищевых технологий. Ведь именно 20 октября мы празднуем День рождения нашей Альма-Матер.

Первый раз я оказалась в стенах Одесской национальной академии пищевых технологий в 2010 году. Окунувшись в атмосферу этого высшего учебного заведения, познакомившись с будущими преподавателями, я сделала свой вы-

ПОЛУЧАТЬ СПИРТ ИЗ ВОЗДУХА

Физики из США создали особые «на-ноиглы» из графена и меди, которые используют энергию электрического тока для превращения углекислого газа (CO_2) в молекулы этанола – обычного спирта. В последние годы ученый Адам Рондинон из Национальной лаборатории в Оак-Ридж (США) активно пытается найти способ превращения атмосферного CO_2 в биотопливо и другие полезные вещества. Он и его коллеги довели этот процесс до логического конца, пытаясь найти новые, более эффективные способы расщепления CO_2 на угарный газ и кислород, не порождая при этом других побочных продуктов реакции, которые бесполезны или даже мешают получению биотоплива из углекислого газа. В качестве главного материала для этого катализатора ученые выбрали медь, чьи электрохимические свойства идеально подходят для восстановления CO_2 в угарный газ и другие виды молекул.

Проблема заключается в том, что медные наночастицы и пластинки преобразуют CO_2 не в одно вещество, а сразу в несколько десятков молекул, чье присутствие и концентрации зависят от напряжения тока, который пропускается через катализатор. Это делает фактически невозможным промышленное использование подобных расщепителей CO_2 .

Физики из Оак-Риджа также решили проблему преобразования газа не в одну, а в несколько десятков молекул, при помощи другого перспективного наноматериала – графена. Сняв листы графена в своеобразные «гармошки», ученые засыпали их складки наночастицами меди, что привело к расщеплению молекулы CO_2 в строго отведенных местах – на вершинах графеновых «наноигл». Это позволило американским исследователям гибко управлять тем, что происходит в ходе этого расщепления, и заставить CO_2 превращаться почти всегда в обычный этиловый спирт – в среднем, около 60% молекул углекислоты превращается в этанол.

Данная технология получения спирта из воздуха, по словам физиков, уже почти полностью готова к промышленному применению – стоимость подобных катализаторов невысока, и их можно производить в любых количествах. Как полагают ученые, их изобретение можно использовать для запасаания излишков энергии, собираемых солнечными батареями или ветряками, в виде спирта, который можно затем применять как биотопливо для машин или в качестве рабочего тела для топливных ячеек.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.

У цей знаменний для академії день прийміть щирі й сердечні вітання, теплі та добрі побажання! Із задоволенням приєднуємося до численних привітань колег і однодумців. Бажаємо Вам успішного досягнення всіх намічених цілей і невичерпного життєвого оптимізму.

Сьогодні наша академія – це прекрасний ВНЗ, який динамічно розвивається, користується заслуженим авторитетом у сферах освіти, науки і промисловості. Протягом багатьох років наша Alma Mater є кузницею висококласних фахівців, які працюють у різних куточках України, країнах ближнього і далекого зарубіжжя. Досягнення таких значущих

результатів наукової діяльності, впровадження новітніх технологій – основа економічного зростання держави. Разом з тим, це – основа інтелектуального потенціалу нації, запорука її майбутнього. Сьогодні наука, незважаючи на труднощі, завдяки наполегливій праці наших вчених має відомі наукові школи та сучасні технологічні розробки. Відомо, що високий професіоналізм наших учених високо цінується у всьому світі.

Сердечно вітаємо зі святом усіх співробітників академії, науковців, викладачів, майбутніх учених – студентів та аспірантів! Від усього серця бажаємо Вам незгасної творчої енергії, здоров'я, благополуччя, оптимізму, нових наукових звершень та відкриттів!

національної академії пищевых технологий в 2010 году. Окунувшись в атмосферу этого высшего учебного заведения, познакомившись с будущими преподавателями, я сделала свой выбор. Так я стала студенткой ОНАПТ. Я убеждена в правильности своего выбора!

И вот сегодня на дворе 2016 год. Я студентка второго курса факультета технологии вина и нанобиотехнологий. От имени всего студенческого сообщества поздравляю представителей администрации академии, лично ректора Б.В. Егорова, профессорско-преподавательский состав с Днем рождения нашей родной Alma mater! Спасибо Всем вам за профессионализм, теплоту и дружескую атмосферу. Желаем Вам благополучия, процветания, творческих побед и новых свершений!



С ДНЕМ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ!

День работников пищевой промышленности был установлен в 1966 году. С тех пор этот праздник традиционно отмечается в третье воскресенье октября. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности играют ведущую роль в обеспечении населения продовольственными товарами во всем мире, поскольку забота о хлебе насущном всегда была одной из главных забот человечества. Работники пищевой промышленности постоянно улучшают качество производимой продукции, расширяют ее ассортимент. Благодаря профессионализму и неустанному труду специалистов эта отрасль является одним из лидеров в освоении новых методов и форм рыночного ведения хозяйства, в техническом и технологическом обновлении производства.

Поздравляем работников пищевой промышленности с профессиональным праздником! Ваша работа заслуживает всех похвал и множественных наград! Желаем Вам успехов в профессиональной деятельности, карьерных высот, крепкого здоровья и бескрайнего счастья!

ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ СЕМІНАР З ЕНЕРГОРЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ В ОНАХТ — НОВИЙ ПОШТОВХ ДО СПІВПРАЦІ



В Одеській національній академії харчових технологій за підтримки науково-інженерного об'єднання «Холод» відбувся науково-інженерний семінар «Проблеми енергозбереження при виробництві та використанні штучного холоду». Більш ніж шістдесят учасників - представників відомих виробничих компаній з різних регіонів України зустрілись на майданчику семінару для обміну досвідом, практичними навичками щодо вдосконалення холодильних систем та технологій. Значна кількість учасників семінару - випускники ОНАХТ різних років. У семінарі прийняли участь представники всесвітньо відомих компаній - лідерів у впровадженні сучасних інноваційних доробок у галузі енергоощадних технологій виробництва та споживання штучного холоду, викладачі та аспіранти ОНАХТ. Семінар відкрив директор інституту імені В.С. Мартиновського ОНАХТ, професор Б.В. Косой, який привітав учасників зустрічі та побажав плідної роботи.

У роботі семінару прийняла участь проєктор з наукової роботи ОНАХТ Н.М. Поварова. Модератором зустрічі виступив доцент кафедри холодильних установок і кондиціонування повітря ОНАХТ Ю.О. Желіба. Учасниками семінару були представ-

- технічний консультант «K-FLEX UKRAINE» А. Постолєнко - «Теплоізоляція K-FLEX для ОВК та холодильної техніки»;

- менеджер з продажу компанії «Валь-

магістрів, організації виробничих практик. Учасникам семінару було запропоновано анкетування щодо оцінки якості проведення семінару, підготовки випускників академії та їх потенційних можливостей з працевлаштування, визначення напрямків співпраці.

Гості семінару зацікавились навчальними лабораторіями академії, матеріально-технічна база яких у поєднанні з професіоналізмом викладачів забезпечують високий рівень підготовки фахівців. Адже багато хто

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА

ВСЕ О ТЫКВЕ:
КАЛОРИЙНОСТЬ,
ПОЛЕЗНЫЕ
СВОЙСТВА,
ПОЛЬЗА И ВРЕД



Родиной тыквы считают территорию современной Мексики. Выращивать ее начали более 3 тыс. лет назад. Первые американские поселенцы вырезали верх у тыквы, удаляли семечки, наполняли внутренность молоком, специями и медом, потом запекали овощ в горячей золе. Индейцы жарили ломтики тыквы на костре, а из полосок вяленого продукта делали коврики.

Тыква, как и кабачок, является лучшим овощем для диетического питания. Для тех, кто желает похудеть, тыквенная каша станет отличным решением: она нормализует обмен веществ и выводит шлаки из организма.

КАЛОРИЙНОСТЬ ТЫКВЫ

Калорийность тыквы составляет 28 ккал на 100 граммов продукта.

Употребление тыквы станет хорошей профилактикой острых и хронических нефритов, а также пиелонефритов, ведь соли калия в тыкве обладают мочегонным действием. Блюда из тыквы будут полезны людям, страдающим гипертонией и сердечно-сосудистыми заболеваниями. При диабете компоненты тыквы регенерируют поврежденные панкреатические клетки и повышают уровень бета-клеток, которые производят инсулин.

При хронических запорах, почечной недостаточности, воспаленных мочевыводящих путей, нервных расстройствах и геморрое полезно пить свежий тыквенный сок. Тыква поможет вывести из организма соли и воду, не раздражая при этом почечную ткань.

При бессоннице рекомендуется употребление тыквенного сока или отвара тыквы с медом. С помощью отвара мякоти тыквы можно легко утолить жажду и снизить жар у больных.

ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

Рекордный вес тыквы достиг 2,009 фунтов (1 тонны).

Тыквенные семечки очень полезны благодаря содержанию в них большого количе-

ектор з наукової роботи ОНАХТ Н.М. Поварова. Модератором зустрічі виступив доцент кафедри холодильних установок і кондиціонування повітря ОНАХТ Ю.О. Желіба. Учасниками семінару були представлені такі доповіді:

- доцент ОНАХТ Ю. Желіба - «Інноваційні енергоресурсозберігаючі рішення для сучасних промислових холодильних систем. Приклади реалізації»;

- інженер відділу холодильної арматури і автоматики ТОВ «Данфосс Україна» М. Прокопенко - «Інноваційні рішення для холодильних систем від Данфосс»;

- інженер представництва компанії «Gintner GmbH & Co. KG», продукт-менеджер «Thermowave» В. Падалко - «Пластинасті теплообмінники Thermowave - широкі можливості використання. Інноваційні рішення від Gintner»;

- керівник відділу реалізації холодильного обладнання GEA Україна С. Черношюков - «Промислове компресорне обладнання GEA сьогодні та завтра. Як отримати високоефективну холодильну установку - рецепт від GEA»;

- «Теплоізоляція K-FLEX для ОВК та холодильної техніки»;

- менеджер з продажу компанії «Вальравен Україна» С. Астаповский - «Професійний монтаж інженерних комунікацій систем промислового ресурсозберігаючого холодопостачання».

В рамках семінару відбувся круглий стіл з обміну досвідом реалізації інноваційних технічних та технологічних розробок, спрямованих на удосконалення холодильних установок та технологій споживання холоду, перспективних напрямків розвитку холодильної техніки.

Серед завдань круглого столу - закріплення зв'язків між виробниками та науковцями академії, налагодження зворотнього зв'язку для виявлення проблем виробництва, які потребують першочергового вирішення та можуть стати потенційними НДР для науковців академії.

Під час круглого столу були підняті питання якості підготовки випускників академії та завдання вдосконалення та оновлення програм підготовки бакалаврів та

магістрів. Семінари за участю науковців та лабораторіями академії, матеріально-технічна база яких у поєднанні з професіоналізмом викладачів забезпечують високий рівень підготовки фахівців. Адже багато хто з учасників семінару - випускники академії, які окрім професійної діяльності сьогодні займаються організацією виробництва. Вони з власного прикладу знають про високий рівень теоретичної та практичної підготовки студентів в ОНАХТ та потенційно зацікавлені у кваліфікованих випускниках академії з різних напрямків підготовки. В цілому успішно проведений семінар став новим поштовхом до співпраці для всіх його учасників та домашнім завданням для холодильної спільноти України щодо вирішення актуальних завдань енергоресурсозбереження та екологічних проблем.

Ю.О. ЖЕЛІБА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ХОЛОДИЛЬНИХ
УСТАНОВОК
І КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ ОНАХТ;
Б.В. КОСОЙ,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ІМЕНІ В.С. МАРТИНОВСЬКОГО ОНАХТ.

Рекордний вес тыквы достиг 2,009 фунтов (1 тонны).

Тыквенные семечки очень полезны благодаря содержанию в них большого количества высококачественных масел. Растертые с медом семена тыквы являются одним из старинных глистогонных средств. При простатите очень полезными будут сушеные тыквенные семечки, которые в самом начале заболевания рекомендуется съедать натощак утром и вечером по 20-30 семечек. В семенах тыквы также содержится много цинка. Поэтому они будут полезны при жирной перхоти, себорее, угрях. Вред от употребления тыквы намного меньше, чем ее полезных свойств. Доказана высокая питательная, лечебная и диетическая ценность тыквы. Однако тыквенными семечками не стоит злоупотреблять, так как они содержат много солициловой кислоты. В случае их переизбытка могут возникнуть воспалительные процессы оболочки желудка - гастрит.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

ДО 70-Ї РІЧНИЦІ ВІД ДНЯ НАРОДЖЕННЯ ПАВЛА ВОЛОДИМИРОВИЧА ОСІПОВА

4 жовтня виповнилось 70 років від дня народження видатного ученого-економіста, дослідника стародавньої історії Павла Володимировича Осіпова.

П. В. Осіпов народився 4 жовтня 1946 р. у м. Одеса. Протягом 1953-1964 рр. навчався у школах № 7, № 53, № 5, № 10. У 1964 р. вступив до Одеського технологічного інституту харчової промисловості ім. М. В. Ломоносова на факультет «Зберігання і технологія переробки зерна». Після закінчення інституту в 1969 р. був направлений на роботу до Кримдівського елеватора на посаду заступника директора. Одночасно вступив на заочне відділення інженерно-економічного факультету ОТІХП ім. М. В. Ломоносова, успішно його закінчив, отримав диплом інженера-економіста за спеціальністю «Економіка та організація промисловості продовольчих товарів». З 1971 р. продовжив роботу у Проектно-конструкторському технологічному інституті Міністерства харчової промисловості УРСР спочатку на посаді старшого, а потім провідного інженера. У 1972 р. перейшов до ОТІХП ім. М. В. Ломоносова на посаду старшого інженера науково-дослідного сектора, у 1973 р. - асистента кафедри організації підприємств. Вступив до заочної аспірантури в 1976 р., а в 1979 р. захистив кандидатську дисертацію і був переве-

дений на кафедру економіки промисловості. В 1981 р. за розпорядженням Міністерства вищої освіти СРСР був направлений у відрядження на курси для вивчення іноземних мов при Державному університеті ім. Т. Г. Шевченка (м. Київ), зокрема французької мови, з метою подальшого відрядження до франкомовних країн. У 1982 р. у складі групи радянських спеціалістів проходив стажування у м. Монпельє (Франція). З 1982 р. до 1986 р. займав посаду проректора з наукової та методичної роботи і викладав у Національному інституті легкої промисловості м. Бумардес (Алжир). У 1986 р., після повернення з відрядження, продовжив роботу на кафедрі економіки промисловості на посаді доцента, а з 2001 р. - завідувача кафедри економіки промисловості, де створив творчий колектив однодумців, заснував економічну школу та очолює її. У 2004 р. захистив докторську дисертацію за темою «Методологія управління виробничим потенціалом харчової промисловості», у 2005 р. йому було присуджено науковий ступінь доктора економічних наук, а в 2006 р. - вчене звання професора кафедри економіки промисловості.



Під його керівництвом було захищено 6 кандидатських дисертацій, підготовлено 11 аспірантів, випущено понад 300 магістрів. Він здійснював наукове керівництво над 5 докторськими дисертаціями. У 2009 р. йому було присуджено звання заслуженого професора ОНАХТ.

30 грудня 2009 р. Павло Володимирович Осіпов пішов із життя... Однак пам'ять про нього не згасає, і те, що він створив, живе та успішно розвивається. Професор П. В. Осіпов постійно підтримував молодих учених. Особливу увагу заслуговують його праці науково-пізнавального характеру, які викликають великий інтерес у читачів.

Талановитий, обдарований, Павло Володимирович не був егоцентричною людиною, яка думає тільки про свою славу. Він благородно допомагав багатьом і ніколи, нічого, ані натяком не вимагав назад, безкорисливо ділився знаннями та досвідом. У нашій пам'яті він назавжди залишиться невтомним, видатним доповідачем, пристрасним співрозмовником, автором нескінченних фантастичних проєктів, мужньою і непохитною Людиною.

5 жовтня в рамках IV Міжнародної науково-практичної конференції «Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття», яка щорічно проводиться інститутом прикладної економіки і менеджменту ім. Г. Е. Вейнштейна на базі ОНАХТ, відбувся круглий стіл, присвячений пам'яті професора Павла Володимировича Осіпова, організований його учнями і колегами. На круглому столі були присутні та виступили з доповідями-спогадами співробітники всіх кафедр економічного, історичного, філософського, технічних і технологічних напрямів, а також науковці Інституту проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, Одеського політехнічного університету, Одеського державного економічного університету, близькі та друзі.

Доценти кафедри економіки промисловості Т. А. Кулаковська та В. А. Самофатова свою глибоку повагу до Вчителя висловили в поезії та презентували власні вірші. До 70-річчя від дня народження П. В. Осіпова було видано автобіографічну книгу.

Тепла творча атмосфера, що склалася під час роботи круглого столу, має сприяти подальшому розвитку всебічної наукової думки, інтересів майбутніх фахівців та вихованню патріотичної молоді.

Т. В. СВИСТУН,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ УПРАВЛІННЯ
БІЗНЕСОМ,
Н. Й. БАЗЮРКІНА,
ЗАВ. КАФЕДРИ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ
ОНАХТ.

«ГОРОД ПРОФЕССИЙ»: СТУДЕНТЫ ОНАПТ ЗНАКОМЯТ МАЛЫШЕЙ С БУДУЩИМИ СПЕЦИАЛЬНОСТЯМИ

Кем ты хочешь стать? На этот вопрос в детстве приходилось отвечать каждому. Ответ, конечно, не вызывал никаких проблем, но мало кому из ребят удавалось попробовать профессию, так сказать, «на вкус». Ведь согласитесь, одно дело видеть, слышать, а совершенно иное познакомиться по-настоящему с профессией. В Одессе состоялось грандиозное событие, где малыши были полноправными гостями. В числе участников Одесская национальная академия пищевых технологий.

24 сентября в парке имени Тараса Шевченко при поддержке Департамента образования и науки Одесской областной государственной администрации и Международного клуба «Communiti Club» состоя-

которых провели серию мастер-классов для любознательных ребят.

Представители института имени М.В. Ломоносова презентовали детям мастер-классы по украшению капкейков и попс-кейков, ис-



быть указано на упаковке, раскрыли секреты правильных покупок. Организаторы загадывали детям загадки, играли в такие игры, как «Алфавит», «Экономическое понятие», «Бизнес», «Филворд».

Представители института имени П.М. Платонова провели мастер-классы по работе механизмов с разными видами передач, конструированию ленты А.Ф. Мебиуса «Загадка современности», по сборке прототипа робота для «RoboSumo» на базе конструктора «LegoMindStorm Ev3», по управлению БПЛА квадрокоптером «Stendhal» и роботом-погрузчиком «Festo Robotino», по базовому 3D-моделированию и печати на 3D-принтере.

Представители института имени В.С. Мартыновского провели мастер-класс по

Благодаря этому мероприятию дети смогли познакомиться со своими силами в разных профессиях, получить навыки и опыт, что в дальнейшем поможет им определиться с будущей специальностью. Это был пилотный проект. И как оказалось, он вызвал



лось профориентационное интерактивное мероприятие для детей. Студенты Одесской национальной академии пищевых технологий

пользованию аквагрима в рекламе пищевых продуктов. Дети освоили тонкости пряничного мастерства, научились декорировать пече-



ОГОЛОШЕННЯ

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

- серія СК №09752749 на ім'я Желтухіна Дарія Олександрівна;
- серія СК №09133738 на ім'я Сікорський Олександр Миколайович;
- серія СК №10310072 на ім'я Сидоров Віталій Анатолійович;
- серія СК №09773021 на ім'я Науменко Олексій Михайлович;
- серія СК №11018180 на ім'я Дога Валерія Валеріївна;
- серія СК №09962405 на ім'я Куртлушаєв Емір;
- серія СК №08455158 на ім'я Бочевар Руслан Іванович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- серія СК №33818713 (реєстр. №306) від 30.06.2008 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Майзінхельдар Максим Сергійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- серія СК №27715691 (реєстр. №870/05) від 30.06.2005 р. за спеціальністю «Теплофізика» на ім'я Кічук Інна Андріївна.

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

- серія СК №11544621 (реєстр. №60) від 24.06.1999 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Дубенко Олена Олександрівна;
- серія СК №25570121 (реєстр. №749) від 30.06.2004 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Меліх Тарас Григорійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ

мероприятия для детей. Студенты Одесской национальной академии пищевых технологий выступили волонтерами мероприятия. При входе в импровизированный городок ребята выдавали каждому ребенку паспорт и карту представленных профессий. При наличии паспорта дети могли выбрать понравившуюся им специальность и начать осваивать ее на практике. После окончания работы детям ставили в паспорт отметку по полученной специальности и выдавали «зарботную плату» – «гривенники», которые они могли потратить в магазине на покупку сладостей.

Одесская национальная академия пищевых технологий также представила одиннадцать факультетов, преподаватели и студенты

реклам пищевых продуктов. Дети освоили тонкости пряничного мастерства, научились декорировать печенье и пряники, расписывать цветной глазурью, украшать бусинками и мармеладом готовые изделия. Малыши также учились самостоятельно готовить детские молочные коктейли с фруктовыми наполнителями, жарить охотничьи колбаски при помощи спирта и огня. Кроме того, во время мастер-классов мальчишки и девочки под руководством студентов ОНАПТ проводили опыты для определения качества соков, вида варенья.

Представители института имени Г.Э. Вейнштейна предложили мастер-классы по определению правильной стоимости товара, рассказали, что самое важное должно

3D-принтере.

Представители института имени В.С. Мартыновского провели мастер-класс по профессиональной фотосъемке возле арки, сделанной своими руками. Показали, как можно использовать вторсырье для изготовления поделок, как правильно сортировать мусор. Организаторы мастер-классов познакомили ребят со специальностью «криогеника», рассказали о сжиженных газах, воздухе, благородных газах, продемонстрировали опыты, отражающие свойства различных материалов при сверхнизких температурах. Студенты специальности «ИТ-технологии» продемонстрировали гостям информационные управляющие системы и технологии, информативные технологии проектирования.



множество приятных отзывов, причем как малышей, так и их родителей. А значит с уверенностью можно сказать – продолжение следует.

ВАЛЕНТИНА ДИДУРЕНКО,
РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА
ОРГАНИЗАЦИОННОЙ
РАБОТЫ ЦУПН.

30.06.2004 р. за специальностью «Економіка підприємства» на ім'я Меліх Тарас Григорійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

— серія СК №11632444 (реєстр. №233) від 30.06.1999 р. за спеціальністю «Кондиціонування повітря та систем життєзабезпечення» на ім'я Метельський Віктор Леонідович;
— серія СК №33818713 (реєстр. №306) від 30.06.2008 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Майзінхельдар Максим Сергійович.

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

— серія СК №11544621 (реєстр. №60) від 24.06.1999 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Дубенко Олена Олександрівна;
— серія СК №25570121 (реєстр. №749) від 30.06.2004 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Меліх Тарас Григорійович.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГолошує КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

— старшого викладача кафедри економіки промисловості факультету економіки, бізнесу і контролю;
— доцента кафедри фізики і матеріалознавства факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
— доцента кафедри харчової хімії факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;
— (3) старшого викладача кафедри безпеки життєдіяльності факультету технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства.

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

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

СООБЩАЕМ ВАМ О ТОМ, ЧТО НАЧАЛАСЬ ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»

ПОДПИСКА ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ НА 10 МЕСЯЦЕВ ФЕВРАЛЬ-ДЕКАБРЬ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЯНВАРЯ И АВГУСТА)
ВЫ МОЖЕТЕ ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ В РЕДАКЦИИ ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ» (КАБ. Г-112)

ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ ПОДПИСКИ:

- ИНДЕКС, ДОМАШНИЙ АДРЕС
- ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ» — 86263

ВЫ ТАКЖЕ МОЖЕТЕ ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ САМОСТОЯТЕЛЬНО В ЛЮБОМ БЛИЖАЙШЕМ ПОЧТОВОМ ОТДЕЛЕНИИ

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ ОБРАЩАЙТЕСЬ В РЕДАКЦИЮ, А ТАКЖЕ ПО ТЕЛЕФОНАМ 712-42-74, 725-47-83



Крупная дистрибуторская компания
ГП «Союз-Д» объявляет конкурс на вакансию МЕНЕДЖЕР-АНАЛИТИК

ТРЕБОВАНИЯ К КАНДИДАТУ:

- * экономическое образование;
- * опыт работы необязателен;
- * целеустремленность;
- * аналитический склад ума;
- * внимательность;
- * лидерские качества;

ОБЯЗАННОСТИ:

- * формирование заказов;
- * поддержание остатков;
- * предоставление отчетности поставщикам;
- * контроль возмещения бонусов, взаиморасчетов с поставщиками.

УСЛОВИЯ РАБОТЫ:

- * официальное трудоустройство, достойная своевременная ЗП (5000-6000 грн.);
 - * график работы с 8.30 до 18.00, пятидневка;
 - * офис находится в районе 7 Пересыпской.
- Если вы хотите применить/получить опыт работы, уверены в собственных силах и готовы стать членом нашей дружной и амбициозной команды, звоните! Мы договоримся о дате/времени собеседования.

Тел. 050-360-17-25, email: alfa.personal.n@gmail.com, Анна, HR-менеджер



ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
Свідоцтво 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 № 1612916
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ИРИНА МУНТЯН,
МОЛОДЕЖНЫЙ РЕДАКТОР
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA,
ТЕЛ. (096) 661-60-50