



НЕ ВСЕГДА ПРОСИТ ПРОЩЕНИЯ ТОТ,
КТО ВИНОВАТ. ПРОСИТ ПРОЩЕНИЯ
ТОТ, КТО ДОРОЖИТ ОТНОШЕНИЯМИ.

ЭРИХ МАРИЯ РЕМАРК.

КОМПЬЮТЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ НА БАЗЕ
ОНАПТ: УНИКАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ
ЛЮДЕЙ ЛЮБОГО ВОЗРАСТА

стр. 1 - 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 4 (1019), 20 березня 2016 рік

ИНИЦИАТИВЫ

ДУШЕВНАЯ КУХНЯ ДЛЯ
СТУДЕНТОВ
УНИВЕРСИТЕТА
ТРЕТЬЕГО ВОЗРАСТА

стр. 2

НАУКА

«ЭНЕРГИЯ. БИЗНЕС.
КОМФОРТ»: НОВЫЙ
ПОДХОД К РЕШЕНИЮ
ПРОБЛЕМ
ЭНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТА

стр. 3

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

ЧТО МЫ ЗНАЕМ О
ВЕСЕННИХ



**ЧТО МЫ ЗНАЕМ О
ВЕСЕННИХ
ПРАЗДНИКАХ НАРОДОВ
МИРА**

стр. 3

СОВЕТ ЭКСПЕРТА

**ВО ВТОРОЙ
ПОЛОВИНЕ МАРТА
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ
НА ИНЖИР**

стр. 3

МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**В СЛОВАКИИ
ЗАПУСТЯТ ПОЕЗД
HYPERLOOP**

**УЧЕННЫЕ
ОБНАРУЖИЛИ
БАКТЕРИЮ,
ПОЕДАЮЩЮЮ
ПЛАСТИК**

стр. 2

ЗИМНИЕ ОЧЕРКИ

**ОДНАЖДЫ В ЗИМНЮЮ
СТУЖУ...**

стр. 4

**ЧИТАЙТЕ
В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ:**

**КТО ЗАВОЕВАЛ ТИТУЛ
«МИСС ОНАПТ-2016»**

**ИМЕННЫЕ СТИПЕНДИИ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОТ
БИЗНЕС-ПАРТНЕРОВ
ОНАПТ**

КОМПЬЮТЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ НА БАЗЕ ОНАПТ: УНИКАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ЛЮБОГО ВОЗРАСТА

С каждым годом современные технологии становятся все более совершенными и охватывают практически все сферы деятельности. Компьютеры теперь стали многофункциональными помощниками не только в работе, но и в жизни. Но что делать пенсионерам, которые не могут самостоятельно научиться работать на компьютере? Одесская национальная академия пищевых технологий и Университет третьего возраста запустили уникальный проект — организовали на базе академии девятимесячные курсы информатики.

Университет третьего возраста — это некоммерческая социально-педагогическая организация, которая позволяет пенсионерам обучиться основам компьютерной грамотности, иностранным языкам, кулинарии, познать основы здорового образа жизни, психологии и даже философии. И это далеко не весь перечень того, с чем могут познакомиться люди преклонного возраста в этом университете. Благодаря сотрудничеству университета с Одесской национальной академией пищевых технологий удается запускать новые интересные проекты. В каждом семестре организаторы разрабатывают новые курсы, позволяющие пенсионерам расширять свои знания и получать удовольствие от самого процесса обучения.

— Мы сотрудничаем с ОНАПТ

уже второй год и очень довольны результатами, — рассказывает заведующая отделением социальной адаптации и реабилитации центра социального обслуживания Приморского района Анна Сулика. — Все проекты получаются интересными и познавательными. Продуктивная работа позволяет уверенно смотреть вперед и создавать новые программы. Регулярный мониторинг способствует совершенствованию системы образования и ее развитию. Все новые направления анонсируются, так что каждый пенсионер может стать студентом Университета третьего поколения. Что касается курса информатики, то он длится с октября по июль. За этот период слушатели могут получить тот необходимый объем знаний, который позволяет самостоятельно пользоваться компьютером.

Каждому человеку в современном мире необходимы навыки работы на компьютере. Компьютерные технологии позволяют пенсионерам не только восполнить недостающие знания, но и доказать себе, что компьютер не так сложен, как может показаться на первый взгляд.

Изучение основ информатики стало возможным благодаря сотрудничеству Университета третьего возраста и Одесской национальной академии пищевых технологий. Компьютерный класс Института холода, криотехнологий и экоэнергетики имени В.С. Марты-

новского стал настоящим «святыней» знаний для всех «студентов третьего возраста», желающих освоить этот сложный, но важный курс компьютерной грамотности. Преподавателями стали студенты-волонтеры, которые учатся на факультете информационных технологий и кибербезопасности. Преподавание для новой категории «студентов» ведется в максимально доступной форме, к каждому слушателю курсов молодые преподаватели находят свой подход. Именно поэтому после окончания курсов студенты-пенсионеры успешно сдают экзамены и продолжают самостоятельно работать с компьютером.

— В прошлом году у нас уже был один выпуск «студентов» по курсу информатики. В результате мы получили только самые лучшие отзывы, — подводит итоги прошлогодней работы декан факультета информационных технологий и кибербезопасности ОНАПТ Сергей Котлик. — Изначально программа запускалась с целью понять, смогут ли наши преподаватели работать со столь почтенными студентами. Результаты превзошли все ожидания: студенты Одесской национальной академии пищевых технологий с особым энтузиазмом согласились стать волонтерами. Ребята прекрасно справляются с поставленной задачей. Проект стал полезен обеим сторонам: пенсионеры смогли углубиться в современные техноло-

гии, а студенты — получить первый педагогический опыт. А это — прямой путь в магистратуру, аспирантуру, а также отличная возможность стать частью других социальных проектов.

Студенты Университета третьего возраста довольны процессом обучения и быстро применяют на практике полученные знания.

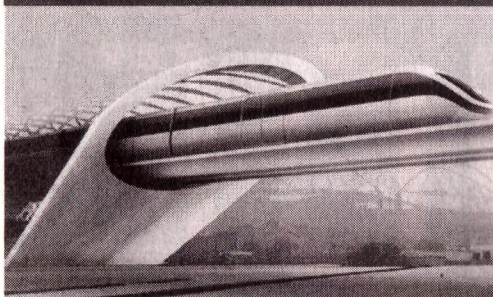
— В наше время быть социально неадаптированным не модно, — рассказывает слушательница курсов Галина Глушенко. — Сначала я панически боялась компьютера, но со временем поняла, что компьютерные технологии открывают окно в мир безграничных возможностей! На курсах преподаватели объясняют все доступным языком. Я начала себя уважать, наслаждаться каждым моментом открытия для себя чего-то нового и, признаюсь, горжусь всеми своими достижениями!

Уже после первых лекций слушатели поняли, что современные технологии вовсе не угрожают им, а напротив — позволяют разнообразить жизнь, расширить круг общения, сделать досуг более интересным. Данный проект очередной раз подтвердил активную жизненную позицию пенсионеров, которые, несмотря на стереотипы, успешно шагают в ногу со временем.

**ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ,
МОЛОДЕЖНЫЙ РЕДАКТОР
ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ».**



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**В СЛОВАКИИ ЗАПУСТЯТ
ПОЕЗД HYPERLOOP**

В настоящее время поездка из столицы Словакии в столицу Австрии на автомобиле занимает около часа. Новый поезд Hyperloop сократит это время до 8 минут. Пилотный проект сможет не только сделать путешествие более комфортным, но и открыть Европу для новых технологий.

Руководитель компании Дирк Альборн, заявил, что словацкий Hyperloop уже готов к реализации, но конкретные временные рамки не назвал, сославшись на отсутствие точного маршрута. Окончательно смета проекта будет утверждена после совместного заседания с представителями Евросоюза и словацкими инвесторами.

Hyperloop - система труб для перемещения капсулы с пассажирами - представляет собой гибрид вакуумного поезда и электрокара. Предполагается добиться средней скорости 1130 км/ч, резко снизив сопротивление воздуха и одновременно отказавшись от магнитов. Замысел принадлежит американскому предпринимателю Илону Маску, основателю компании SpaceX и занимающему пост генерального директора Tesla Motors.

**УЧЕННЫЕ ОБНАРУЖИЛИ
БАКТЕРИЮ, ПОЕДАЮЩУЮ
ПЛАСТИК**

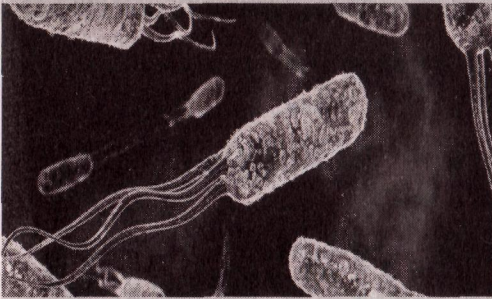
Ежегодно в мире производится более 50 млн. тонн пластика ПЭТ, который до сих пор утилизируют лишь путем сложного химического процесса, требующего больших затрат энергии. Считалось также, что это вещество не

ДУШЕВНАЯ КУХНЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ УНИВЕРСИТЕТА ТРЕТЬЕГО ВОЗРАСТА



Силами факультета инновационных технологий питания, ресторанно-отельного и туристического бизнеса Одесской национальной академии пищевых технологий и территориального центра социального обслуживания

требуемого большего затрат энергии. Считалось также, что это вещество не боится микроорганизмов.



Однако японские исследователи обнаружили бактерию, которая с помощью двух выделяемых ею ферментов поедает ПЭТ, используя его в качестве источника энергии. При этом она разлагает пластик на двуокись углерода и воду. Микроорганизм был открыт группой исследователей из Университета Кэйю.

В ходе экспериментов бактерия практически целиком уничтожила за две недели тонкую пленку, изготовленную из ПЭТ. Но о создании технологической линии для массовой переработки говорить пока рано, так как жизненный цикл самой бактерии был не до конца исследован и требует дополнительных исследований.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.

НОВОСТИ ОТ АХЧ

За один день академія споживає електропостачання на суму 12215,21 грн (за інформацією лютого місяця 2016 р.), водопостачання 5638,82 грн, а тепlopостачання (в опалювальний сезон) 45935,87 грн. За один день лютого 2016 року ОНАХТ сплачено за комунальні послуги у середньому 63789,90 грн.

**БУДЬТЕ ОЩАДЛИВІ,
ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЕКОНОМНО
ЕНЕРГОНОСІЇ,
ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ ТА ВОДУ!**

пищевых технологий и территориального центра социального обслуживания Приморского района были проведены занятия для пенсионеров, являющихся студентами Университета третьего возраста.

В ходе прослушивания лекций пенсионеры узнали много интересных фактов о правильном и здоровом питании. Кстати, наука о здоровом питании меняется каждые 10-20 лет, поэтому быть в курсе последних изменений полезно каждому. К сожалению, в последнее время поговорка «Завтрак съешь сам, обедом поделись с другом, а ужин отдай врагу» становится неактуальной, особенно среди молодежи, часто полностью игнорирующей завтраки или находящей им нездоровую альтернативу.

Однако, несмотря на отмеченную тенденцию, с каждым годом увеличивается количество тех, кто старается придерживаться правильного и здорового питания и, как следствие, интересуется наукой о питании – нутрициологией (наука, которая занимается изучением пищи, питания, продуктов питания, пищевых веществ и других компонентов в составе продуктов, их действие и взаимодействие, их потребление, усвоение, расщепление и выведение из организма, их роль в поддержании здоровья или в развитии болезней). Сегодня активно практикуется интуитивное питание, когда человек самостоятельно определяет ту «еду, которую хочет, и принимает ее, когда хочет».

И хотя одесситы далеки от японцев, возведших прием пищи в ранг ритуала: каждое зерно риса проходит через девять жевательных движений для полного извлечения из него питательных веществ, – вопросы здорового питания остаются для нас актуальными.

Доцент кафедры ресторанного и оздоровительного питания и участник известной телепрограммы «Одесса готовит обед» Юлия Козонова познакомила нас с некоторыми из важных теоретических положений науки о здоровом питании. Эксперт по питанию порекомендовала утро начинать с правильного завтрака, который способствует:

- повышению скорости метаболизма прохождения обменных реакций;
- повышению уровня специфического вещества грелина и лептина;
- улучшению памяти;
- повышению содержания сахара, необходимого для клеток мозга;
- уменьшению потребности в калориях в течение дня;
- позитивному настрою на работу.

Для полноценного завтрака нам были рекомендованы следующие блюда – омлет с зеленью и овощами с тостом из цельно-

зернового хлеба; салат из фруктов и ягод, заправленный йогуртом; мясо с кашей и овощами; рыба с кашей и овощами; овсяная каша с фруктами и орехами с добавлением двух ложек творога и стаканом молока; яйцо всмятку, каша, салат; творог с ягодами и фруктами; микс тушеных овощей с ржаным хлебом.

Одна из аксиом здорового питания звучит следующим образом – ваша индивидуальная порция имеет объем вашего сжатого кулака.

На практических занятиях в Одесской национальной академии пищевых технологий были приготовлены ветчинно-сырный омлет, соленые мафины и молочный эликсир



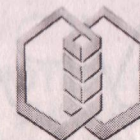
Каждому полезно помнить простые правила здорового питания, а именно:

- кушать только тогда, когда возникает чувство голода, а не по часам;
- завтракать примерно через час или сорок минут после сна;
- перед завтраком сделать физические упражнения (независимо от времени года) на свежем воздухе или на балконе, а после принять водные процедуры;
- напитки принимать через полчаса после приема еды;
- здоровое питание является составной частью здорового образа жизни, что также предусматривает ходьбу (от 20 минут до 1-1,5 часа) в своем темпе в парковой зоне (людям преклонного возраста советуют хотя бы посидеть на скамеечке и подышать свежим воздухом).

здоровья. Предложенные блюда отличались доступной рецептурой, несложностью приготовления, эстетическим видом и приятными вкусовыми качествами. Закончились занятия дегустацией. Было интересно и вкусно!

Признаемся, с такой душевной кухней как в Одесской национальной академии пищевых технологий нам еще не приходилось сталкиваться. Мы получили заряд позитива, установку на то, что каждый из нас сможет приготовить праздничный стол бюджетного варианта, состоящий из вкусных и полезных блюд, чтобы порадовать ими своих родных и близких. В перспективе хотели бы научиться готовить простые и полезные блюда в зависимости от сезона.

КОЛЛЕКТИВ СТУДЕНТОВ УНИВЕРСИТЕТА
ТРЕТЬЕГО ВОЗРАСТА.



«ЭНЕРГИЯ. БИЗНЕС. КОМФОРТ»: НОВЫЙ ПОДХОД К РЕШЕНИЮ ПРОБЛЕМ ЭНЕРГОМЕНЕДЖМЕНТА

На сегодняшний день наша страна имеет большие энергетические проблемы, которые нужно решать. Ежегодные встречи представителей производственных и жилищно-коммунальных предприятий со специалистами в области энергетического менеджмента и учеными, развивающими энергоэффективные технологии - это возможность своевременного обмена информацией и налаживания сотрудничества. Региональная научно-практическая конференция «Энергия. Бизнес. Комфорт», которую провели консалтинговая лаборатория «ТЕРМА» и Союз научных и инженерных организаций Украины, уже стала традиционной в стенах Одесской национальной академии пищевых технологий.

В ходе этих встреч ведущие специалисты энергоменеджмента, ученые обсуждают актуальные проблемы энергоэффективных технологий и предлагают свои варианты их решения. Так, во время последнего пленарного заседания первый вице-президент Союза НИО Украины, профессор Иван Липтуга заявил, что чрезвычайно сложно внедрять новые технологии и доносить правила рационального использования энергии до представителей администрации и других государственных структур, от которых зависит практическая реализация научных разработок.

На конференции присутствовали представители департаментов экономического развития, развития инфраструктуры и жи-

лищно-коммунального хозяйства, городского хозяйства, многочисленных ЖКС, организация «Инфоксводоканал», КП Одесская областная энергосберегающая компания, а также представители фирм ООО «С-инжиниринг», ПАО «Одескабель», ТОВ «Солвис плюс», ООО «С-инжиниринг» и другие организации.

В ходе встречи обсуждались основные проблемы обеспечения энергией и мировой опыт стран, который следует использовать Украине (профессор О.Г. Бурдо (ОНАПТ)), вопросы термомодернизации зданий (профессор В.Я. Керш (ОГСА)). С особым интересом аудитория слушала видео-доклад о ценовой ситуации на рынке энергоресурсов Украины доктора наук по государственному управлению, профессора Г. Рябцева (НАДУ, Киев). Заместитель директора НЕК «Укрэнеерго» О.М. Кураков выступил с докладом об энергетических проблемах Одесского региона. Глобальные вопросы энергетики и сопоставление украинского и мирового опыта были рассмотрены техническим директором фирмы ELECTRON GmbH Александром Гергартом (Германия). В докладах об опыте внедрения альтернативных источников энергии освещались не только технические аспекты, но и проблематика применения этих технологий (главный инженер ДП НТЦ «Станкосерт» О.М. Фель). Представили свои исследования и ученые Одесской национальной академии пищевых технологий. Актуальными были признаны научные исследования к.т.н., до-

цента В.П. Мордынского, изучающего методологию проведения энергоаудита, а также к.т.н., доцента С.Н. Перетяки, исследующего опыт применения агропеллет в Европе и потенциал биоэнергетических ресурсов Одесского региона.

На конференции также присутствовала доктор химических наук, заместитель директора по научной работе ДУ «Украинского научно-исследовательского института медицинской реабилитации и курортологии Министерства охраны здоровья Украины» Елена Никипелова. В ходе обсуждения она подчеркнула, что эффективное развитие Южного региона как курортной зоны невозможно без изменений в сфере энергетического снабжения и использования энергетических ресурсов. А это - отличный повод для внедрения новых технологий.

Итак, итоги конференции проведения: проблемы были сформулированы, решения предложены. Надеемся, что эти встречи осуществят одну из главных наших целей - налаживание эффективного механизма взаимодействия между представителями науки и производства для взаимопомощи и выработки конструктивных решений относительно существующих проблем.

О.Г. БУРДО,
ПРОФЕССОР, ЗАВЕДУЮЩИЙ КАФЕДРОЙ
ПРОЦЕССОВ, ОБОРУДОВАНИЯ
И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА
ОНАПТ.

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ МАРТА ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ИНЖИР

Инжир (винная ягода, фиговое дерево, смоква, смоковница) - субтропическое дерево до 12 м высоты. Родиной инжира является Малая Азия. Инжир как культурное растение выращивают на Кавказе и в Крыму.

Ещё Авиценна заметил, что инжир - весьма ценное с точки зрения врачевания растение. Его плоды помогают справиться с десятками заболеваний. Удивительно, но многие из наблюдений Авиценны нашли подтверждение в современной медицине. Особенно успешно в наше время инжир применяется как противокашлевое и слабительное средство. С его помощью лечат отравления, так как инжир нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

■ ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

ЧТО МЫ ЗНАЕМ О ВЕСЕННИХ ПРАЗДНИКАХ НАРОДОВ МИРА



НАРОДОВ МИРА

Ни для кого не секрет, что для большинства людей праздники — одни из самых ярких и долгожданных событий. Ведь без них жизнь была бы просто чередой серых будней! Именно праздник превращает тщательную подготовку в приятные хлопоты, дарит множество позитивных эмоций и светлых воспоминаний. Посредством праздника можно проявить свою заботу о близких, или устроить масштабную встречу с друзьями. Праздников в мире очень много и каждый из них связан с какой-то своей неповторимой историей и традицией празднования.

Попытаемся разобраться, как же празднуют весну в разных странах земного шара.

В Болгарии 1 марта — праздник приходящей весны, праздник Баба Марта. Имя Баба Марта ассоциируется с названием первого весеннего месяца и сходно с именем Мара — именем славянского женского персонажа, связанного с плодородием. Символом марта в Болгарии по праву считается так называемая «Мартеница». Это две кисточки из белых и красных ниток, которые люди дарят друг другу как символ радости и здоровья. Они защищают человека от глаза и болезни, приносят удачу. Носить Мартеницу принято до тех пор, пока не увидишь первого аиста, после этого ее повязывают на первое попавшееся цветущее плодородное дерево или куст. Мартеницу можно бросать в воду, чтобы удача была во всех начинаниях, а все плохое утекало, как вода. В этот день принято совершать большое количество обрядов с огнем. Все они несут цель умилостивить Бабушку Марту и избежать возможных неприятностей: снегопадов, заморозков, грозы и града.

Во Франции 1 мая — праздник ландышей. В этот день все дарят друг другу душистые букетики первых весенних цветов. Также в этот день можно подарить ветку боярышника, дуба или тополя, в знак любви и дружбы. Девушкам с плохим характером дарят остролист, а лентяйкам — ветку бузины.

В Польше с огромным трепетом относятся к Пасхе (также она называется Воскресенье Господнее). Так как поляки очень религиозный народ, этот католический праздник является самым основным из весенних. Витрины магазинов, улицы, окна домов украшают пасхальные зайцы, цыплята и разнообразных по форме, цвету и размеру яйца. В субботу поляки освещают еду в храмах. Содержимое пасхальной корзины должно включать в себя традиционные расписные яйца — писанки и крашанки, пасхальную бабку, хлеб, соль, различные мясные изделия. Главным на столе в этот день принято считать барашка, изготовленного из сахара, теста или глазури. Дети

ожидают момента, когда можно отправиться на поиски сокровищ: подарков и шоколадных яиц, которые приносит пасхальный кролик.

В Испании весной отмечают праздник влюбленных и цветов — Зеленый Сантьяго. 1 мая девушки ходят, увенчанные розами и гвоздиками, в сопровождении воспевающих их влюбленных.

В Голландии весной, 28-го апреля, отмечается самый главный праздник — День Короля. Он так же совпадает еще с одним знаменательным событием — в Голландии зацветают тюльпаны. В этот день все переодеваются



в оранжевое и празднуют. По всей стране проходят музыкальные представления, ярмарки, праздники и работают блошиные рынки. А самым главным событием праздника считается парад цветов.

В Италии 1 мая отмечают праздник флоры, цветов. В этот день на островах собирают цветы, которые приносят счастье. 1-е мая в Италии считается самым счастливым днем в году. В этот день принято делать предложение руки и сердца своим возлюбленным девушкам. Весь день на улицах страны поют песни, водят хороводы и запускают фейерверки.

В Швеции весело отмечают праздник весны и весеннего сева 1 мая. Этот праздник для шведов очень домашний. Люди собираются в парках, плетут венки, прыгают через костры и запускают фейерверки.

В Украине одним из самых любимых весенних праздников считается Масленица, которая несет в себе не только развлечения, но и гастрономическое наслаждение. Самая известная традиция Масленицы — выпекание блинов с различными начинками сохранилась по сегодняшний день. В старину считалось, что блин символизирует солнце. В семьях было принято готовить блины самостоятельно. Хозяйки вставали ранним утром и пекли блины, рецепты приготовления которых передавались

из поколения в поколение. После сытного завтрака члены семьи, как правило, отправлялись на ярмарку, где их ждали различные развлечения. В течение всей недели люди ходили друг к другу в гости и угощали блинами и различными сладостями. В последний день Сырной недели, Прощеное воскресенье, было принято коллективно сжигать чучело — символ зимы.

Кроме праздничных дней, в различных странах устраивают весенние фестивали, посвященные какому-либо событию. Одним из самых известных фестивалей является весенний фестиваль цветения и любования сакурой в Японии. Любование сакурой японцы называют о-ханами. Период цветения сакуры не является официальным праздником в Японии. Но психологически это, несомненно, праздник, как для самих японцев, так и для многочисленных иностранных туристов. В мартовские дни цветения сакуры парки, скверы, аллеи, а также территории буддийских и синтоистских храмов с цветущей сакурой посещают и проводят в них время огромное число людей.

Один из самых великолепных праздников весны — фестиваль тюльпанов в Канаде — ежегодно стартует в Оттаве в первую неделю мая и длится чуть более двух недель. Ежегодно в мае канадская столица утопает в разноцветном море тюльпанов, которые по давней традиции посылают в дар Канаде благодарные голландцы. По сей день из Голландии приходит по 20 тысяч луковиц ежегодно, и теперь в Оттаве растет больше тюльпанов, чем в любом другом городе Земли.

Самым красочным фестивалем по праву можно назвать весенний фестиваль красок в Индии — Холи. Традиционно он проводится после полнолуния в начале марта. Подготовка к празднику начинается ночью в полнолуние. На улицах горят костры, которые очищают воздух от злых духов и плохих вибраций. Это символизирует уничтожение Холики, злого божества, в честь которого и назвали фестиваль. А утром улицы заполняются людьми, и начинается веселье. Все кидаются цветными порошками, обливаются водой, поют и танцуют.

Конечно, все праздники и фестивали разных стран отличаются друг от друга, но каждый, даже самый маленький, дарит местным жителям море красок первых весенних цветов, заряжает энергией и вызывает улыбки окружающих.

В.Д. ОЛЕЙНИК,
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ ТУРИСТИЧЕСКОГО
БИЗНЕСА И РЕКРЕАЦИИ,
М. ВОСКОБОЙНИКОВА, В. МАЛОМАН,
СТУДЕНТЫ I КУРСА СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ТУРИЗМ».

лечат отравления, так как инжир нормализует работу желудка, активно стимулирует функции печени и почек.

Также инжир полезен при ангине, его заваривают с горячим молоком, он способен избавить от боли в горле, от кашля и действует как жаропонижающее средство.

Рекомендовано употреблять инжир при расположенности к тромбозам, тахикардии, а также людям, страдающим анемией и сердечно-сосудистыми заболеваниями. Он помогает при повышенном сердцебиении и бронхиальной астме.

Полезен инжир обилием калия, от недостатка которого, в организме развиваются нарушения работы скелетной и сердечной мускулатуры. А дефицит калия может стать причиной острой невралгии. Очень полезно наличие железа в инжире. Сироп из инжира замечательное слабительное средство. Инжир снижает уровень холестерина. Для скорейшего заживления незначительных ран, размягчения нарывов и опухолей используют кашу из плодов инжира. Благодаря этим полезным свойствам японские ученые предложили противоопухолевый препарат из плодов инжира. Эфирное масло, выделенное из его листьев, обладает бактерицидным действием, оказывает смягчающее и противовоспалительное действие.

В инжире содержится много триптофана, оказывающего самое благотворное влияние на деятельность головного мозга. Он способствует нормальной работе нервной системы в условиях стресса, улучшает сон, обеспечивает быстрый выход из депрессии и адекватную реакцию на различные раздражители. Триптофан отвечает за хорошее настроение, при этом не угнетает, а стабилизирует нервную систему.

Инжир не следует употреблять при сахарном диабете. Его плоды противопоказаны при подагре из-за большого количества шавелевой кислоты. Нельзя употреблять инжир при острых воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта из-за большого количества клетчатки.

Знатки инжира утверждают, что его качество зависит от количества семян в грамме мякоти. Если их больше 900, то плод хороший, а если менее 500 — весьма посредственный. Если же говорить проще, то самым вкусным считают самаркандский инжир.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.



■ ЗИМНИЕ ОЧЕРКИ

ОДНАЖДЫ В ЗИМНЮЮ СТУЖУ...



Огромные сугробы снега. Вьюга. Метель. Вот это подарок природы людям к дню Крещения Господнего! В такую погоду не сидится дома, я не выдержал и уехал последней электричкой на дачу, чтобы встретить там волшебную крещенскую ночь.

Во всем поезде три человека - все в первом вагоне. Выхав за город, поезд сотрясается и притормаживает от сильнейшей вьюги, властвующей над всеми заснеженными полями. Это похоже на сказку, и в какой-то момент мне и впрямь кажется, что наш поезд летит по бескрайним белым просторам какой-то сказочной страны, а станция назначения - Хогвартс!

Открываются двери, я выхожу из ваго-

наым покрывалом. Я буду первым человеком в этом царстве тьмы, снега и вьюги! Спускаюсь по ступеням с платформы туда, где должна быть дорога, но в этом измерении ее нет. И тут мне, погружившемуся едва ли не по пояс в снег, стало понятно, что нужно искать другой путь. Как только поезд исчез, я пошел по шпалам ему вслед, сократив, таким образом, себе расстояние экстремального передвижения по глубокому нетронутому снегу.

Приближаясь к даче, испытываю странное чувство некоего полета на высоте одного метра над уровнем земли. Дело в том, что снега намело столько, что, двигаясь ползком к родному двухметровому забору и стоящему рядом с ним раскилисту олеуху, я



новился. Яркая полная луна освещала нетронутую красоту старательно уложенного снега на ветках деревьев и виноградников, столбах, решетках и карнизах. Летнюю кухню засыпало почти до крыши!

Откопав свой «кабинет», я прокладываю туннели к стратегически важным объектам (ворота, кухня и др.). Кухню решил было отложить на потом ввиду сложности раскопок, но, вспомнив, что именно там находятся стратегические запасы чая и варенья, изменил свое решение, и начал именно с нее.

И вот к полуночи я уже легко передвигаюсь по протоптанным дорожкам, пью горячий чай и любуюсь непередаваемым зимним пейзажем любимой дачи. Вот он, на-

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ЮБИЛЕЕМ СВЕТЛАНУ ФЕДОРОВНУ ВОЛКОВУ!



31 марта свой юбилей празднует доцент кафедры экономики промышленности Светлана Федоровна Волкова, которая 43 года жизни посвятила родной Академии. Все это время она оставалась и остается душой коллектива - и в период студенчества, и в период преподавательской деятельности среди коллег-преподавателей. Мы знаем Светлану Федоровну как талантливого организатора, энергичного оптимиста, педагога, ученого, добившегося больших результатов и в науке, и в бизнесе.

*Ваши глаза сияют ярко,
В душе все тот же позитив.
Вас с Юбилеем поздравляет
Экономический актив!*

*Желаем творческих успехов.
И дальше всех нас вдохновлять.
В свою работу быть влюбленной.
Творить, дерзать и просвещать!*

С любовью и признательностью коллектив кафедры экономики промышленности,

ректорат ОНАПТ.

ЗАПРОШУЄМО
НА

ДНІ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ ОНАХТ

16 квітня | 10:00 | вул. Дворянська, 1/3

Інститут холоду, кріотехнологій та екоенергетики

23 квітня | 10:00 | вул. Канатна, 112

Інститут прикладної економіки та менеджменту

Открываются двери, я выхожу из вагона и попадаю в эту сказку. Ни души! Лишь жутковато завывает ветер, яростно выбрасывая клубы снега из-под колес стоящего поезда на платформу, которая и так уже покрыта нарядным белоснежным девствен-

ном снегом. Я стою на краю платформы, глядя на родному двуметровому забору и стоящему рядом с ним раскидистому ореху, я оказываюсь на существенной высоте от земли. Мне лишь остается немного подтянуться на руках - и вот я внутри!

И тут я испытал чувство настоящего счастья! Такого я еще не видел! Снег оста-

ется на месте, а я стою на краю платформы, глядя на родному двуметровому забору и стоящему рядом с ним раскидистому ореху, я оказываюсь на существенной высоте от земли. Мне лишь остается немного подтянуться на руках - и вот я внутри!

АЛЕКСЕЙ ХОДАКОВ,
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ВИНА И ЭНОЛОГИИ ОНАФТ.

23 квітня | 10:00 | вул. Канатна, 112
Інститут прикладної економіки та менеджменту
21 травня | 10:00 | вул. Канатна, 112
загальний День відкритих дверей

ОГОЛОШЕННЯ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

- * доцента кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
- * доцента кафедри безпеки та експертизи товарів факультету технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних товарів, експертизи та товарознавства;
- * старшого викладача кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;
- * доцента (2 посади) кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;
- * доцента кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та нанобіотехнологій;
- * старшого викладача кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;
- * доцента (2 посади) кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю;
- * доцента (3 посади) кафедри технологічного обладнання зернових виробництв факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
- * професора кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;
- * старшого викладача кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та нанобіотехнологій;
- * доцента кафедри технології зберігання зерна факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;
- * доцента (шість посад) та однієї посади професора кафедри електромеханіки та мехатроніки факультету автоматизації, мехатроніки та робототехніки;
- * професора кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
- * старшого викладача кафедри технології зберігання зерна факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;
- * доцента кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- * старшого викладача (8 посад) кафедри фізичної культури та спорту факультету інформаційних технологій та кібербезпеки;

- * доцента кафедри теплоенергетики та трубопровідного транспорту енергоносіїв факультету прикладної екології, енергетики та нафтогазових технологій;
 - * старшого викладача кафедри технології комбікормів і біопалива факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;
 - * професора кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
 - * старшого викладача кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
 - * доцента кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету автоматизації, мехатроніки та робототехніки;
 - * доцента кафедри інженерної графіки і технічного дизайну факультету енергоменеджменту, технічного обладнання та технічного дизайну;
 - * доцента кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та нанобіотехнологій;
 - * старшого викладача (2 посади) кафедри туристичного бізнесу та рекреації факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного та туристичного бізнесу;
 - * доцента кафедри технології вина та енології факультету технології вина та нанобіотехнологій;
 - * старшого викладача кафедри українознавства та лінгводидактики факультету економіки, бізнесу та контролю;
 - * доцента кафедри технології комбікормів і біопалива факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;
 - * доцента кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну.
- Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.**
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

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

- * серія СК №09752116 на ім'я Сандрост Євгенія Володимирівна;
- * серія СК №09752129 на ім'я Ціховський Станіслав Олегович;
- * серія СК №10311289 на ім'я Барвінко Юлія Олександрівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛІКОВУ КНИЖКУ, ВИДАНУ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- * №13133-06 на ім'я Мельничук Костянтин Володимирович;
- * №13813-04 на ім'я Баш Вікторія Вікторівна;
- * №14403-04 на ім'я Ішук Вікторія Олегівна;
- * №14401-04 на ім'я Грицак Михайло Олександрович;
- * №14398-04 на ім'я Логвіненко Ганна Юріївна;
- * №14402-04 на ім'я Стецишина Анна Вікторівна;
- * №14397-04 на ім'я Берестова Діана Олегівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА

- * Щ №074311 (реєстр. № 979) від 25.06.1984 за спеціальністю «Економіка та організація промисловості продовольчих товарів» на ім'я Ковальчук Володимир Михайлович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ, ВИДАНИЙ ОДАХ

- * СК №29272037 (реєстр. № 210/06) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Кріогенна техніка і технологія» на ім'я Дзююра Яніс Володимирович;
- * СК №43333301 (реєстр. № 32/12) від 05.06.2012 р. за спеціальністю «Енергомашинобудування» на ім'я Голуб Ігор Олександрович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ ОДАХ

- * СК №29272037 (реєстр. № 100/06) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Кріогенна техніка і технологія» на ім'я Дзююра Яніс Володимирович;
- * СК №43333301 (реєстр. № 12/047) від 05.06.2012 р. за спеціальністю «Енергомашинобудування» на ім'я Голуб Ігор Олександрович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ І НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

- СК №094250047 (реєстр. № 14/12), за спеціальністю «Експлуатація газонафтопроводу і нафтогазосховищ» на ім'я Лапеев Максим Валерійович.

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 № 1612904
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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