



ОДИН ПЫТАЛСЯ СДЕЛАТЬ СЧАСТЛИВЫМ ТОЛЬКО СЕБЯ, НО ВОКРУГ НЕГО ВСЕ БЫЛИ НЕСЧАСТНЫ. ДРУГОЙ ПЫТАЛСЯ СДЕЛАТЬ СЧАСТЛИВЫМ ВСЕХ, НО ТАК И УМЕР НЕСЧАСТНЫМ. ПЫТАЙСЯ СДЕЛАТЬ СЧАСТЛИВЫХ ХОТЯ БЫ ТЕХ, КТО РЯДОМ...

БОГДАН ЕГОРОВ, И.О. РЕКТОРА ОНАПТ.

ФРАНЦУЗЬКА ДЕЛЕГАЦІЯ В ОНАХТ: ОБМІН ДОСВІДОМ ТА ПЕРСПЕКТИВИ СПІВПРАЦІ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 12 (1046), 20 липня 2017 рік

НАЦІОНАЛЬНИЙ
КОНКУРС
СТУДЕНТСЬКИХ
ВІДЕО-РОБІТ
«ФІНАНСОВА
ГРАМОТНІСТЬ»:
ПЕРЕМОГА,
ПІДСУМКИ ТА НАШІ
ВРАЖЕННЯ

стор. 2

ІНІЦІАТИВИ

ЛАБОРАТОРІЯ FAVLAB
– ЯК ПОКАЗНИК
РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ КРАЇНИ

ОНАХТ ПРИЙНЯЛА
УЧАСТЬ У РОБОТІ
INTERNATIONAL
FORUM COSMETICS

ДИПЛОМ ОНАХТ – КРОК ДО ЩАСЛИВОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЖИТТЯ



INTERNATIONAL
FORUM «COSMETICS
UKRAINE 2017», А
СТУДЕНТИ ВИГРАЛИ
ГРАНТ!

стор. 3

АКТУАЛЬНО

ЛІТО, СОНЦЕ,
ГАРЯЧА ПОРА
ВІДПУСТОК, А ВИ
ЗБИРАЄТЕСЯ У
ПОДОРОЖ?

«ЯКІСНІ СТРАТЕГІЇ
СПІВПРАЦІ «УЧЕнь-
ВЧИТЕЛЬ-ВНЗ» ПРИ
НАПИСАННІ РОБІТ
МАН»

стор. 4

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ПЕРСИК —
СИМВОЛОМ УДАЧІ,
ЗАХИСТУ ТА
ДОВГОЛІТТЯ

стор. 3

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ПРО ХІД ПРИЙОМУ
НА НАВЧАННЯ ДО
АКАДЕМІЇ

ПРО
ОЗДОРОВЛЕННЯ
СПІВРОБІТНИКІВ
ОНАХТ



Ще декілька місяців тому студенти підкоряли наукові Еверети, жили від сесії до сесії та переймались модулями. Але 10-го червня все це залишилось позаду, адже з'явилася перепустка у доросле життя з цікавими знайомствами, новими досягненнями та перспективною кар'єрою. Диплом Одеської національної академії харчових технологій — це не тільки нагорода за сумлінну працю, а й квиток на потяг, який рухається у напрямку досягнення своєї мрії.

Студентські роки кожен запам'ятав по-різному. Для когось це вечори, проведені з одногрупниками, для інших — довгі безсонні ночі за підручниками та конспектами, або радісна новина про зайвий вихідний. Проте немає студента, який не зміг би з теплом згада-



ти роки, проведені у рідній альма-матер. І неважливо, хто яку професію обрав. Одеська національна академія харчових технологій — другий дім, який з розпрестертими обіймами зустрічає абітурієнта, студента, випускника.

День вручення дипломів залишиться у серці випускників та їх близьких людей на довгі роки. Попереду життя готує багато цікавостей, сюрпризів та випробувань. Але з такою інтелектуальною та моральною школою як ОНАХТ неможливо зійти зі стежки та опустити руки. Колектив академії пе-

редав студентам потужний багаж знань, який, безумовно, допоможе їм у подальшому, вже повністю самостійному житті. Одеська національна академія харчових технологій пишається кожним своїм студентом, який пройшов шлях від школяра до справжнього, кваліфікованого спеціаліста. Головне — впевнено рухатись вперед і не боятись приймати складні рішення.

Життя кожного з випускників рознесе по всьому світі, але, де б вони не знаходилися, вони обов'язково будуть берегти пам'ять про студентські роки, своїх викла-

дачів та одногрупників. Попереду на них чекають захоплюючі відкриття на ниві професійного зростання. Впевнено можна сказати, що у наших молодих спеціалістів все обов'язково складеться, адже в Одеській національній академії харчових технологій їх навчили впевнено йти до своєї мети, постійно працювати над собою і завжди пам'ятати свою рідну альма матер. Щасливої дороги, дорогі випускники!

ДАР'Я ГНАТОВСЬКА,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА.



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

В ЯПОНИИ ПРИДУМАЛИ КАК ПОПРОБОВАТЬ МУЗЫКУ НА ВКУС

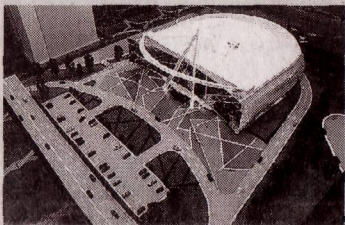
Японские изобретатели предлагают почувствовать музыку на вкус. Они придумали аппарат, который делает из песни соковый микс.

Одна из первых клиенток, фанатка Майкла Джексона Аои Тода поделилась, что ей безумно понравился соковый микс, который заставил ее взглянуть на песни совершенно с другой стороны. Многие в восторге от уникального сочетания музыки и напитков.

Соковый автомат разбирает мелодию по эмоциям и создает уникальный вкус. Автомат анализирует звуковую дорожку и разбирает ее на пять чувств: счастье, восторг, романтику, сентиментальность и грусть. И, соответственно, смешивает пять напитков - сладкий, кислый, вязущий, соленый и горький, об этом рассказал дизайнер Акинори Гото.

Каждый бокал уникален. Изобретение еще будут совершенствовать. Разработчики хотят добавить еще пять напитков, ведь мелодии очень разнообразны по настроению.

В КИЕВЕ ПОСТРОЯТ ОГРОМНУЮ СПОРТИВНУЮ АРЕНУ-ТРАНСФОРМЕР



ФРАНЦУЗСКАЯ ДЕЛЕГАЦИЯ В ОНАПТ: ОБМЕТ ОПЫТОМ И ПЕРСПЕКТИВЫ СОТРУДНИЧЕСТВА

Открытие Центра французско-украинского сотрудничества в ОНАПТ, который возглавила д.т.н. О.Б. Ткаченко, способствует развитию международных отношений, участию в международных конференциях, возможности прохождению практик и стажировок для студентов и преподавателей на ведущих предприятиях пищевой отрасли. Благодаря поддержке центра декан факультета технологии вина и туристического бизнеса А.О. Саркисян прошла профессиональную стажировку в Le lycée viticole de Beaune, г. Бон, Бургундия (Франция), в программе которой было посещение Международной научно-практической конференции «Энотуризм. Перспективы развития, ознакомление с винодельческими регионами, подходами в технологии, культурная программа, а также изучение учебного процесса в ВУЗах Франции. Результатом стажировки было подписание договора о сотрудничестве, в рамках которого был предусмотрен визит делегации французских студентов и преподавателя на Украину.

Гостей ожидала всесторонняя насыщенная программа, предусматривающая учебный модуль «Перспективы украинского терруара». Сопровождала группу доцент кафедры иностранных языков Е.С. Зинченко.

Знакомство с ОНАПТ началось в музее, продолжилось экскурсией по ведущим современным лабораториям академии. У гостей была возможность послушать лекцию О.А. Титловой «Украинский терруар, перспективы», побывать в новой лаборатории сенсорного анализа, где для них была организована дегустация украинских вин.

Частью культурно-развлекательной программы стал мастер-класс «Приготовление блюд украинской кухни», гостей вовлекли в процесс приготовления вареников с вишней, а после обеда для них провели экскурсию по основным достопримечательностям г. Одесса.

Второй день визита был проведен на ПТК «Шабо». У гостей была возможность познакомиться с производством алкогольных напитков в Доме игристых вин, посетить виноградники, побывать в Центре культуры вина «Шабо», продегустировать лучшие образцы вин компании.

На следующий день французских гостей познакомили с виноделием и коньячным производ-



НА ФОТО : ЛЕКЦИЯ И ПРЕЗЕНТАЦИЯ ВИНОДЕЛИЯ БУРГУНДИИ ПРОФЕССОРА ЭНОЛОГИИ БРИДЖИТ МОРАТЕН.

ством Одесского региона. Экскурсия началась в Научно-исследовательском институте винограда и вина им. В.Е. Таирова, затем продолжилась на винодельческой станции, где была проведена дегустация уникальных образцов вин из местных сортов винограда. Представители французской делегации увидели первичное виноде-

лие Винтреста в с. Великодолинское, имели возможность продегустировать молодую линейку ТМ «Grand vallee», а также познакомиться с производством спиртокурения. Апогеем дня стала экскурсия на одесский коньячный завод «Шустов», с посещением музея коньячного дела и дегустацией отборных образцов коньяка Украины.

На следующий день состоялась встреча делегации с и.о. ректора ОНАПТ Б.В. Егоровым, во время которой гости поделились своими впечатлениями о пребывании на Украине, о виноделии Украины, рассказали по каким критериям их отбирали среди множества претендентов для поездки в Одессу. Преподаватель энологии из lycée viticole de Beaune провела лекцию «Виноделие Украины, взгляд из Бургундии» для студентов и преподавателей ОНАПТ, познакомила с основными производственными процессами виноделия Бургундии, провела презентацию-дегустацию лучших образцов вин, производимых в лице.

Далее по программе гостей ожидала экскурсия на Одесский завод шампанских вин, исторический экскурс, знакомство с производством и дегустация игристых вин.

Вечером студенты ОНАПТ провели гостей на берег моря, где ребята общались, обменивались впечатлениями, последними новостями, запускали в небо фонарики.

В последний день своего пребывания в Украине французские гости посетили экскурсию, проведенную в винодельческом хозяйстве им. Князя Трубецкого в Херсонской области (с. Веселое). Современное предприятие, уникальные почвенно-климатические характеристики местности, виноградники, история - все это поразило членов иностранной делегации до глубины души и открыло новое понимание Украины и украинской культуры.

А.О. САРКИСЯН,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА ТЕХНОЛОГИИ ВИНА И ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА ОНАПТ.

В следующем году в столице начнется строительство крупнейшего спортивного комплекса, который можно будет адаптировать под различные виды спорта, а также использовать в качестве концерт-холла или выставочного комплекса. Многофункциональную спортивную арену-трансформер построят на проспекте Ватутина на участке в 1,5 га.

Общая площадь – почти 14 тысяч квадратных метров. Спортивная арена будет вмещать от 4,5 до почти 8 тысяч зрителей, в зависимости от типа спортивного события. Здесь можно будет проводить футбольные, баскетбольные, легкоатлетические и соревнования по другим видам спорта.

Застройщик уверяет, что пока проект находится в стадии проектирования, а строительство планируют начать через 10 месяцев.

УКРАИНА ВОШЛА В ТОП-50 САМЫХ ИННОВАЦИОННЫХ СТРАН МИРА

За год Украина поднялась с 56-го на 50-е место в рейтинге инновационных стран. Об этом говорится на официальном сайте Global Innovation Index.

Первой среди самых инновационных стран, как и год назад, стала Швейцария. В первую тройку также входят Швеция и Нидерланды. Польша находится на 38-й позиции, Молдова – 54-я, Беларусь – 88-я.

Рейтинг состоит из множества показателей, каждый из которых также имеет свой индекс. В итоге, Украина получила индекс 37,6. В прошлом году этот индекс составлял 35,6.

Global Innovation Index составляется на основе анализа десятков показателей, так или иначе касающихся инновационной деятельности.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.

НАЦІОНАЛЬНИЙ КОНКУРС СТУДЕНТСЬКИХ ВІДЕО-РОБІТ «ФІНАНСОВА ГРАМОТНІСТЬ»: ПЕРЕМОГА, ПІДСУМКИ ТА НАШІ ВРАЖЕННЯ

Національний конкурс студентський відео-робіт «Фінансова грамотність» проводився серед студентів українських ВНЗ Центром «Розвиток корпоративної та соціальної відповідальності» (Центру «Розвиток КСВ») за підтримки компанії VISA у два етапи. Мета конкурсу – підвищити інтерес молоді до фінансової грамотності та покращити їх фінансові знання.

На першому етапі студенти ВНЗ України створили відео за запропонованою тематикою, направлені до журі конкурсу. Слід відмітити, що відзняті відео-роботи допоможуть школярам, студентам й дорослим засвоїти важливі теми фінансової грамотності. Цей конкурс, як зазначають організатори, був спрямований компанією VISA на поширення базових знань про фінансову грамотність серед студентів, які є майбутнім нашої держави і нашого економічного добробуту, розвитку бізнесу середі молоді. Організатори заходу підкреслюють, що конкурс «Фінансова грамотність» проходить в рамках освітньої програми Центру «Розвиток КСВ» під назвою «Фінансова та підприємницька грамотність». Його інформаційними партнерами виступили Міністерство молоді та спорту України, журнал «Future», «Studway» та портал суспільно активних громадян «ГУРТ». До складу професійного журі увійшли представники компанії VISA, Національного банку України, Незалежної асоціації банків України, USAID, київської школи економіки та Міністерства освіти і науки України.

У фінал вийшли 10 кращих відео-робіт студентів ВНЗ України, які були відібрані шляхом онлайн-голосування на сайті конкурсу.

– Кожна студентська команда створила оригінальне відео на одну із запропонованих тем, серед яких: планування бюджету, взяття кредиту, безготівкові розрахунки та банківське шахрайство. Молоді люди продемонстрували свою готовність бути амбасадорами фінансової грамотності і творчо підійшли до виконання своїх робіт. VISA із радістю відзначила чудових переможців конкурсу, – зазначив регіональний менеджер VISA в Україні, Грузії та Вірменії Дмитро Крепак.



НА ФОТО: ПЕРЕМОЖЦІ КОНКУРСУ ВІКТОРІЯ ПРИЙМАК, ЄВГЕН КОСТЕНКО, ІВАН РУДЮК, ВІКТОРІЯ МІНІНА, АНАСТАСІЯ ШУВАЛОВА.

Ці відеоролики будуть у подальшому використовуватись під час занять у школах та університетах, де однолітки зможуть засвоїти важливі теми фінансової грамотності, відмічають актуальності конкурсу його організатори.

У фінал з 10-ти фіналістів вийшли 2 команди з Одеської національної академії харчових технологій: студенти 3-го курсу І. Рудюк та В. Приймак (спеціальність «Облік і аудит»; наукові керівники – доц. О.В. Тарасова, доц. Н.М. Купріна) та студенти 4-го курсу А. Шувалова, В. Мініна, О. Зубченко, Т. Федорова (спеціальність «Економіка підприємства» факультету економіки, бізнесу і контролю; науковий керівник доц.

С.М. Дідух). До роботи студентів 3-го курсу ФЕБіК приєднався та активно працював над відео студент 3-го курсу Є. Костенко (спеціальність «Енергомашинобудування» факультету низькотемпературної техніки і технології).

13 червня у м. Києві в Центрі «Розвиток КСВ» за підтримки компанії VISA відбувся фінал Національного конкурсу студентських відео-робіт, де команди представили перед журі не тільки свої відео-роботи, які вийшли в фінал, але й захищали інвестиційні проекти щодо отримання можливого грошового призу від VISA.

Переможцями конкурсу «Фінансова грамотність» стали наступні студентські команди:

– 1 місце та приз у 9 тис. грн. за відеоролик «Фінансово безграмотним посвящається» та захист інвестиційного плану отримали студенти 4-го курсу ФЕБіК Одеської національної академії харчових технологій – Вікторія Мініна, Анастасія Шувалова, Олексій Зубченко, Тетяна Федорова;

– 2 місце та приз у 6 тис. грн. – відеоролик «Фінансове планування життя», відзнятий студентами Тернопільського національного економічного університету – Надія

Куриленко, Олена Панішко та Юрій Карпишин;

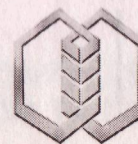
– 3 місце та приз у 3 тис. грн. за відеоролик «Місяць без налички» здобув студент Київського національного лінгвістичного університету Іван Змаєв (м. Васильків).

Продемонстрований результат черговий раз свідчить про те, що наші студенти самі найкращі та працевиті, а викладачі факультету економіки, бізнесу і контролю ОНАХТ – професійні, прогресивні, які всею душею та серцем віддаються улюбленій справі.

Два дні у м. Києві були насичені яскравими подіями та, безумовно, переживаннями. Захист інвестиційних планів, очікування результатів конкурсу, наші перемоги... Приємною несподіванкою заходу став сюрприз від організаторів конкурсу Центру «Розвиток КСВ» – екскурсія фіналістів до «Музею Грошей» Національного банку України. Цей похід викликав неабиякий інтерес та захоплення. Історія виникнення грошей, національна та іноземна валюта, ювілейні та пам'ятні монети, в тому числі й про наше місто Одеса... Представлені експонати музею, впевнена, не залишили байдужим жодного! Ми на власні очі побачили як чеканять монети. До речі, кожен з нас привіз з Києва власно відчеканену монету, одну з яких ми обов'язково передамо до музею ОНАХТ як пам'ять про перемогу у Всеукраїнському конкурсі «Фінансова грамотність».

Впевнена, що невдовзі ми почнемо про нові перемоги і досягнення студентів та викладачів ОНАХТ, адже у цьому вищому навчальному закладі навчаються найкращі студенти та працюють найкращі викладачі.

Н.М. КУПРІНА,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ
ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ
ОНАХТ (У СТАТТІ ТАКОЖ
ВИКОРИСТАНІ МАТЕРІАЛИ
З САЙТУ ЦЕНТРУ «РОЗВИТОК
КСВ» М. КИЇВ).



ЛАБОРАТОРИИ FABLAB — КАК ПОКАЗАТЕЛЬ РАЗВИТИЯ ЭКОНОМИКИ СТРАНЫ



Новая промышленная революция началась в 1998 году в Бостоне, когда профессор Массачусетского технологического института (MIT) Нил Гершенфельд впервые организовал для студентов курс под названием «Как сделать практически все» («How to make almost everything»). В рамках обучения студенты должны были освоить современное и дорогостоящее оборудование лабораторий MIT для реализации своих научных проектов.

Каково же было удивление профессора, когда на первое занятие в лабораторию, вмещающую 10 человек, пришло более 100 желающих! Но студенты пришли не для повышения профессиональной квалификации и не для работы над дипломными проектами: оборудование MIT, стоимостью в несколько миллионов долларов, они использовали для воплощения в жизнь собственных идей, для создания новых вещей, которые покажутся обывателю абсолютно бесполезными.

Для того чтобы открыть для населения персональное производство, нужен инструмент, который должен сочетать в себе простоту эксплуатации (для работы с ним не нужны фундаментальные знания о технологии обработки материалов и специальное инженерное образование) и широкие производственные возможности (работа с различными материала-

«почти все» из «практически ничего». Особенно это актуально для изготовления товаров, которые уже можно произвести благодаря существующим технологиям, но которые не выпускаются серийно (<https://www.fablabs.io>).

В 2001 году в рамках социальной программы в США Центром Битов и Атомов MIT была создана первая лаборатория FabLab. Она включала в себя такое оборудование, как фрезерные станки, позволяющие произвести механическую обработку материала, 3D принтер - для печати пластиковых деталей, инструмент для создания печатных плат, плоттер для резки винила, платы Arduino и другие схожие средства производства. Программное обеспечение, объединяющее все эти технологии в единый процесс, было написано сотрудниками MIT. Этот проект пользовался огромным успехом. Только представьте, сеть лабораторий FabLab быстро разрослась - сегодня их количество составляет 1155 лабораторий/фабрик по всему миру (от Ганы и Афганистана до Испании и США).

FabLab обучает навыкам, необходимым для разработки и производства новых продуктов (от 3D моделирования и графики, разработки электроники и программирования до проектного менеджмента), но в отличие от классических образовательных учреждений, обучение теории здесь происходит по мере возникновения потребности в этом. Конечно, FabLab проводит как краткосрочные (до недели), так и долгосрочные (до полугода) обучающие программы, в которых лекции читают профессо-

основной ресурс лаборатории, а в итоге и целых отраслей. Социальный эффект FabLab колоссален - содействие разработке инновационных продуктов, создание новых рабочих мест, повышение квалификации населения, вооружение людей технологиями для самостоятельного решения своих социальных проблем.

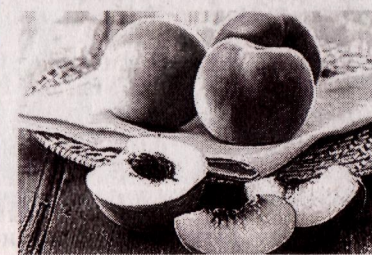
Каждая лаборатория - это элемент городской инфраструктуры, который решает задачи своего сообщества. Статус FabLab дает лаборатории доступ к информационному облаку сети, которое содержит в себе сотни тысяч чертежей, решений и описаний разработок, недоступных широкому кругу. Кроме того, указанный статус дает доступ к корпоративным лицензиям от дорогостоящих пакетов CAD и CAM программного обеспечения. Каждый год количество таких лабораторий в мире удваивается, правда неравномерно. Количество лабораторий FabLab в стране напрямую сопоставимо с уровнем развития промышленности (для примера, лабораторий FabLab: в США - 153, во Франции - 150, в Италии - 134, в Индии - 42, в Германии - 46, в Испании - 44, в Нидерландах - 32, в Бельгии - 19). На данный момент в Украине всего 4 лаборатории со статусом FabLab, три из которых находятся в Киеве (Fabricator, IzoLab и ProtoRoboLab) и одна - в Харькове (GarageHub). Для сравнения, даже в таких странах, как Эквадор, Марокко, Новая Зеландия и Филиппины по 6 лабораторий.

Теперь и у Одессы появилась возможность создать лабораторию со статусом FabLab. Для этого у-

ляется крупнейшей в своем профиле лабораторией Украины. Сегодня лаборатория позиционирует себя как техническое открытое cowork пространство. Ее участники поставили перед собой цель - получить статус международной престижной сети FabLab. Лаборатория подходит для этого практически по всем требованиям: на базе лаборатории есть пневмоавтоматика, гидроавтоматика, пресс штоковый на 120 атм, магистраль сжатого воздуха на 6 атм, полностью весь спектр ручного инструмента, оборудование для микроэлектроники, 3D-принтеры. И самое главное из условий - полностью открытый доступ для всех (лаборатория доступна всем при условии - 20% времени должно быть потрачено на социально значимые мероприятия, на волонтерских началах). Проблема на данный момент заключается только в отсутствии ЧПУ установок фрезера и лазера. Возможности купить их в складчину (исключительно коллективом лабораторий) нет, аппараты в сумме стоят порядка 300 тыс. грн. Именно поэтому на CrowdFund площадке WISHROUND лаборатория начала кампанию по сбору средств на покупку аппаратов (<https://wishround.com/ua/w/0ko41>). Кампанию уже поддержали многие наши друзья по всей Украине. Мы приглашаем поучаствовать в сборе средств преподавателей и студентов академии. Для этого достаточно перейти по ссылке и сделать взнос, используя любую удобную платежную систему (Visa, MasterCard, Privat24). Средства принимаются в любой сумме (например, 100 гривен - это ведь цена трех чашек лат-

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА

ПЕРСИК – СИМВОЛОМ УДАЧИ И ДОЛГОЛЕТИЯ



Во времена Римской империи люди думали, что этот фрукт родом из Персии, так как и латыни его название звучало похоже - «Prunus persica». Поначалу его называли персидским яблоком. На самом деле, фрукт родом из Китая, а в другие страны он попал через Персию. В Китае персик является символом удачи и долголетия.

Этот чудесный фрукт обладает естественным успокаивающим действием. Употребление в пищу персика оказывает положительное влияние на состояние кожи головы и предотвращает выпадение волос. Персики помогают избавиться от плохого настроения и тревожности. В Венгрии именно поэтому их и называют «фруктами спокойствия». Персик полезен для пищеварения и обладает мочегонным эффектом. Его хорошо есть для очищения почек и мочевого пузыря. Можно отметить следующие показания для употребления этого фрукта:

* пониженная кислотность

(робота с различными материалами: дерево, пластик, акрил, металл, кожа и т.п.); он должен производить не только внешнюю форму, но и электронную начинку, чтобы заставить новые вещи «жить».

FabLab (англ. fabrication laboratory) – это небольшая мастерская, предлагающая участникам возможность изготавливать необходимые им детали на станках с ЧПУ. Обычно FabLab оборудована набором универсальных инструментов, управляемых с компьютера, и дает возможность сделать

которые лекции читают профессора МП и гуру из крупных лабораторий мира. Но большая часть обучения проходит в процессе работы над собственным проектом. В роли консультантов выступают штат лаборатории, другие посетители и эксперты международной сети. В результате такого общения и постоянного взаимодействия в каждом успешном FabLab формируется сообщество разработчиков, обладающих широким диапазоном профессиональных навыков. Именно это сообщество творческих и работоспособных людей –

со статусом FabLab. Для этого вен – это ведь цена трех чашек латте, но они могут стать толчком для успешного развития Одессы).

Приглашаем всех внести свою лепту в процесс появления первой в Одессе лаборатории со статусом FabLab. Тогда Одесская национальная академия пищевых технологий станет первым вузом в Украине с лабораторией типа FabLab (уже существующие 4 украинские лаборатории такого типа не относятся ни к одному из вузов нашей страны). Надеемся на вашу поддержку!

Научно-исследовательская лаборатория мехатроники и робототехники Одесской национальной академии пищевых технологий яв-

#MIRONAFT.

пониженная кислотность желудка;
* сбой в работе сердечно-сосудистой системы;
* отечность тканей;
* дефицит железа и связанная с ним анемия;
* слабый иммунитет.

Ядро косточки персика содержит синильную кислоту, которая является ядовитым веществом, если она попадет в организм в большом количестве. Взрослым разрешается съедать по 1-2 ядра персиковых косточек. Одно ядро весит около 10 г, а 100 г уже опасно для жизни. Правда, большинство людей ядра из косточек персика никогда не едят, так как не находят их вкусными.

Персик стал первым фруктом, съеденным на Луне. Случилось это в ходе американской экспедиции на спутник планеты Земля.

А вот ближайшим родственником персика в мире растений является миндаль. На данный момент учеными зарегистрировано 6 видов персика, но лишь один из них является плодовой культурой.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

ПЕРСИКОВЫЙ ПУДИНГ

6 средних персиков
125 гр. сливочного масла
200 гр. сахара
2 яйца
120 гр. муки
1\2 ч.л. разрыхлителя
1\2 пакетика ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогрейте до 180 С. Половинки персиков без косточек положить в кастрюлю, залить смесью из 4 столовых ложек воды, 3 столовых ложек сахара и ванильного сахара. Поставить персики на огонь, тушить до мягкости. Растереть размягченное сливочное масло с сахаром, добавить муку и разрыхлитель, взбить яйца и добавить к полученной массе. Персики выложить в форму, смазанную маслом, сверху залить тесто и поставить в разогретую духовку на 25-30 минут.

Приятного аппетита!

ОНАХТ ВЗЯЛА УЧАСТЬ У РОБОТІ INTERNATIONAL FORUM «COSMETICS UKRAINE 2017», А СТУДЕНТИ ВИГРАЛИ ГРАНТ!

На початку червня Асоціація «Парфумерія та косметика України» провела другий International forum «Cosmetics Ukraine 2017», на якому Одеську національну академію харчових технологій представляли студенти та викладачі кафедри технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів.

Основною метою форуму було створення в Україні платформи ділової співпраці в секторі виробництва косметичної продукції в нових геополітичних умовах і забезпечення якісно нового формату галузевої взаємодії в рамках проекту Східного Партнерства.

Завідувач кафедри технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів професор Н.А. Ткаченко в секції «Зелена косметика» представила доповідь «Використання пробіотичних культур в косметичних засобах».

В рамках Міжнародного форуму «Cosmetics Ukraine 2017» в секції «Освіта та кар'єра» підприємства парфумерно-косметичної галузі організували кон-

курс наукових робіт студентів за п'ятьма основними напрямками галузі.

Грант від компанії «Astra Cosmetic» отримала магістр першого року навчання кафедри технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів Єлизавета Дрозд за наукову роботу «Використання гідролізованих сироваткових білків в пудрі для обличчя з anti-age властивостями», виконану під науковим керівництвом доцента Н.О. Дец.

Впевнені, що це лише початок успіхів, що чекають на переможців попереду! Тому бажаємо їм міцного здоров'я, жаги до знань, наполегливості у навчанні та досягнення усіх вершин!

Два дні роботи виставки та конференції – це нові зв'язки і домовленості, змістовні доповіді та свіжі ідеї. Тому в новий навчальний рік ми прагнемо з новим завзяттям, жагою до інновацій та бажанням до нових перемог!

Н.А. ТКАЧЕНКО,
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ОНАХТ.



НА ФОТО: ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА Т.Є. ШАРАХМАТОВА; ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ Н.О. ДЕЦ; ПЕРЕМОЖЕЦЬ КОНКУРСУ НАУКОВИХ РОБІТ ЄЛИЗАВЕТА ДРОЗД; ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ЖИРІВ І ПАРФУМЕРНО-КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ ПРОФЕСОР Н.А. ТКАЧЕНКО.

ЛЕТО, СОЛНЦЕ, ГОРЯЧАЯ ПОРА ОТПУСКОВ И ВЫ СОБИРАЕТЕСЬ В ПУТЕШЕСТВИЕ?

Что объединяет эти города: Бердянск, Бургас, Гомель, Котка, Ливерпуль, Мадрид, Одесса, Париж, Хайдельберг? А что объединяет Евгения Велтистова, Сергея Довлатова, Жаклин Уилсон? Да, чемодан.

Памятник багажу, забытым вещам, камере хранения, пассажиру, носильщику, командировочному; образ вместилыща, секретности и таинственности - все это ассоциируется с образом чемодана. Без него представить путешествие сложно. Это и символ туризма, и атрибут путешествия, и стиль путешественника, а для кого-то часть профессии и жизни.



НА ФОТО: МАСТЕР-КЛАСС В ЮРИДИЧЕСКОМ ЛИЦЕЕ (Г. ОДЕССА).

Сегодня выбор среди братьев по путешествию чемодану огромен, начиная от саквояжа, портфеля, кофра, коробки, рюкзака, заканчивая моторизированным чемоданом или чемоданом-скутером, чемоданом-стеллажом, smart-чемоданом. Эргономичность формы и разнообразие дизайна, безусловно, не останавливают это перечисление.

Если во времена появления чемоданных мастеров (вторая треть 19 века) были профессиональные личные упаковщики, то сегодня такая профессия в мире считается одной из самых необычных. Профессия редкая, но достаточно высокооплачиваемая: Нью-

предоставляет сервис по упаковке багажа за 250 долл. США в час.

Преподаватели кафедры туристического бизнеса и рекреации ОНАПТ с удовольствием проводят мастер-классы по упаковке чемодана. Первыми слушателями в 2017 году стали школьники десятых классов Юридического и Приморского лицеев, а также первокурсники учебно-воспитательного комплекса «Гимназия № 2» г. Одессы.

Как рассказали нам школьники, многие ребята планировали отправиться в путешествие этим летом. Возвращаясь домой, хотелось бы и подарков, сувениров привезти. И вот незадача: как все

упаковать дорожный чемодан: складывать вещи слоями (как капуста) от больших по размеру до маленьких, от плотных до трикотажных немнущихся; валиками полотенца или белье; плотные вещи, ремни, обувь лучше всего по периметру чемодана, не сворачивая, а распределяя в полые части; косметику - в специальные пакеты или несессер.

В зависимости от транспорта, в котором турист путешествует, необходимо учесть правила перевозки колющих, режущих предметов, жидкостей, а также вес чемодана без и с подарками из турне.

А самое главное правило любого путешествия - хорошее настроение и жажда открытия нового мира. Отправляясь в путешествие,

ОГОЛОШЕННЯ

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

- серія СК №11017894 на ім'я Рущь Лев Андрійович;
- серія СК №11175963 на ім'я Затики Глорія Юріївна;
- серія СК №11275374 на ім'я Хрїстова Вікторія Валеріївна;
- серія СК №09752065 на ім'я Гарнага Катерина Олександрівна;
- серія СК №9752811 на ім'я Кириллова Анна Геннадіївна;
- серія СК №08454500 на ім'я Шишов Сергій Володимирович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
СТУДЕНТСЬКИЙ
КВИТОК, ВИДАНИЙ
ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ
І НАФТОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ОДЕСЬКОЇ
НАЦІОНАЛЬНОЇ
АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

- серія СК №09773084 на ім'я Бардаков Нікіта Павлович;
- серія СК №09773108 на ім'я Кальчев Віталій Федорович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДИПЛОМ ІНЖЕНЕРА-
ТЕХНОЛОГА, ВИДАНИЙ
ОДЕСЬКИМ
ТЕХНОЛОГІЧНИМ
ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ



НА ФОТО: МАСТЕР-КЛАСС В УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОМ КОМПЛЕКСЕ «ГИМНАЗИЯ № 2» (Г. ОДЕССА).

пних. Професор рідкий, по дотично високоплачавою: Нью-Йоркська компанія «Resourceful Consultants», займаючися професійною організацією і упорядочиваним быта людей,

привезти. И вот незадача: как все понравившиеся вещи вместить в свой чемодан?
Расскроем несколько наших секретов. Основные правила упа-

строение и жажда открытия нового мира. Отдыхайте с комфортом!
TB&R DEP_ONAFT
DEP.TOUR.BUS@GMAIL.COM

«ЯКІСНІ СТРАТЕГІЇ СПІВПРАЦІ «УЧЕНЬ-ВЧИТЕЛЬ-ВНЗ» ПРИ НАПИСАННІ РОБІТ МАН»

13-го червня на базі Одеської національної академії харчових технологій за підтримки Департаменту освіти та науки Одеської міської ради відбувся круглий стіл для вчителів шкіл та викладачів Одеської національної академії харчових технологій на тему «Якісні стратегії співпраці «учень-вчитель-ВНЗ» при написанні робіт МАН».

Відкривали круглий стіл в.о. ректора Одеської національної академії харчових технологій професор Б.В. Єгоров та спеціаліст з співпраці з вищими навчальними закладами Департаменту освіти та науки Одеської міської ради Н.М. Тарган.

В рамках даного заходу вчителям було запропоновано унікальну можливість проведення різноманітних досліджень та експериментів учнями шкіл в рамках написання робіт МАН за підтримки провідних викладачів академії.

В ході круглого столу учасники дізналися від Директора науково-дослідного інституту ОНАХТ Т.В. Бордун про можливості науково-дослідних лабораторій академії, познайомилися з її провідними викладачами, обговорили тематику майбутніх робіт та консультації протягом всього циклу



НА ФОТО: ПРЕЗИДІЯ КРУГЛОГО СТОЛУ.

написання робіт, обмінялися думками та конструктивними пропозиціями.

Слід відмітити, що доповідачами від академії були кращі з кращих: заслужені вчені, декани, завідувачі кафедр, директора інститутів. Це свідчить про якісне налаштування академії на результат і тісну співпрацю. Кожен з доповідачів описував можливі наукові напрямки діяльності, які він та його колеги готові розвивати, співпрацюючи з вчителями та учнями.

У кінці зустрічі начальник

відділу загальної середньої освіти та виховної роботи Департаменту освіти та науки Одеської міської ради А.І. Становська підвела підсумок і зазначила, що подібного роду ініціативи вищих навчальних закладів ідуть на користь розвитку освіти в нашому місті, дозволяють вчителям шкіл отримати якісні консультації та доступ до новітнього лабораторного обладнання для проведення з учнями різноманітних дослідів та експериментів в рамках написання науково-дослідницьких робіт МАН.

Після круглого столу для всіх бажаючих було організовано екскурсії по науково-дослідним лабораторіям ОНАХТ, в ході яких було продемонстровано сучасне обладнання, реальні приклади досліджень, які проводяться на базі академії.

ДЕНИС ПОПКОВ,
ПОМІЧНИК ПРОРЕКТОРА
З НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНОЇ
ТА НАВЧАЛЬНОЇ РОБОТИ
З ПРОФОРІЕНТАЦІЙНОЇ РОБОТИ
ОНАХТ.

ПРОМОСЛОВОСТІ
ІМ. М. В. ЛОМОНОСОВА
— ТВ №828077 (реєстр. № 390) від 22.06.1990 р. за спеціальністю «Зберігання та технологія переробки зерна» на ім'я Стрековій Ларисі Юріївні.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДОДАТОК ДО
ДИПЛОМУ,
ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-
ТЕХНОЛОГІЧНИМ
ТЕХНІКУМОМ
ОДЕСЬКОЇ
НАЦІОНАЛЬНОЇ
АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
— СК №30513173 (реєстр. № 198) від 27.06.2006 р. за спеціальністю «Зберігання та переробка зерна» на ім'я Кованда Віра Валеріївна.

**ОДЕСЬКА
НАЦІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ КОНКУРС
НА ЗАМІЩЕННЯ
ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ**
— 2 доцента кафедри технології комбікормів і біопалива факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива;
— доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики.
Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами:
712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація
Одеської національної
академії харчових технологій.

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 № 17 77 12
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA