

«Ніколи не втрачай терпіння -
це останній ключ, що відкриває двері»

Антуан де Сент-Екзюпері,
французький письменник і авіатор, граф.

ЕКОНОМІЧНИЙ І СОЦІАЛЬНИЙ РОЗВИТОК
УКРАЇНИ: ОБГОВОРЕННЯ АКТУАЛЬНИХ ПИТАНЬ
НА КОНФЕРЕНЦІЇ В ОНАХТ



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 18 (1052), 20 листопада 2017 рік

АКТУАЛЬНО

**ЗАХОПЛЮЮЧІ
ХІМІЧНІ ДОСЛІДИ І
АЗИ
ВОДОПОДГОТОВКИ
ДЛЯ ШКОЛЯРІВ**

**ДЕНДРОПАРК
«СТУДЕНТСЬКИЙ»
ВІДСВЯТКУВАВ 40-
РІЧНИЙ ЮВІЛЕЙ**

стр. 3

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

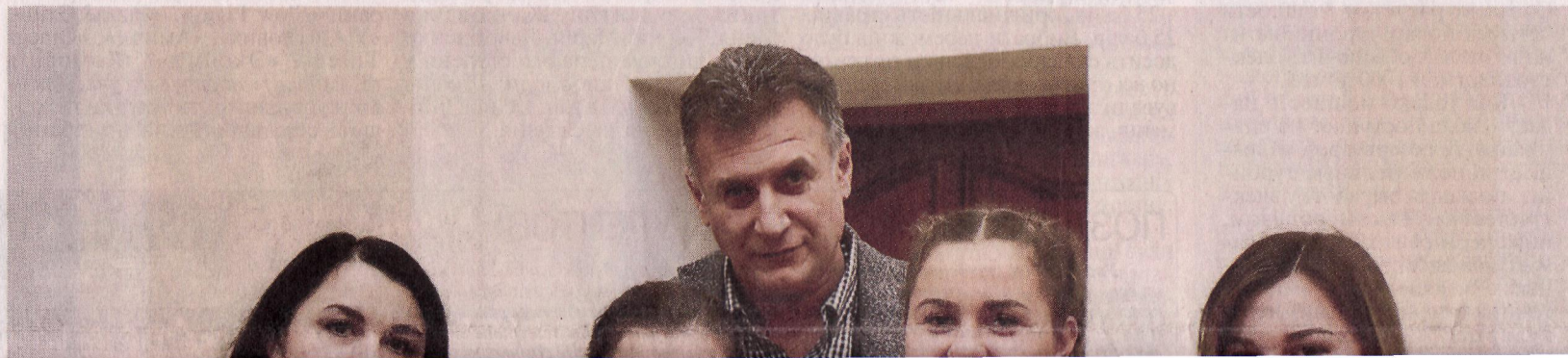
**КОРИСНІ
ВЛАСТИВОСТІ
КУРАГИ**

Вітаю всіх студентів зі святом - Міжнародним Днем Студента! Бажаю вам якісних знань, гідного та успішного подолання всіх перешкод і щасливого майбутнього! Я дуже радий щирим, дружнім і партнерським відносинам зі студентами Одеської національної академії харчових технологій! Я вірю в кожного з вас! Ніколи не впадайте у відчай!

Пам'ятайте, будь-яку проблему можна подолати або почати успішно вирішувати, якщо за справу взятися всім разом! За щасливе майбутнє треба боротися і в цій справі ми завжди з вами!

Щиро Ваш,
Богдан Єгоров.

ВВQ-2017: ПЕКЕЛЬНІ КУЛІНАРНІ ПЕРЕГОНИ ТА НЕЙМОВІРНІ ВРАЖЕННЯ



ПОДІЇ

**«ЗУСТРІЧ З
ЯПОНІЄЮ»:
СТУДЕНТИ
ОДЕСЬКОГО
ТЕХНІЧНОГО
КОЛЕДЖУ ОНАХТ
ВІДКРИВАЮТЬ НОВІ
ГОРИЗОНТИ!**

**СТУДЕНТСЬКА
НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

стор. 4



Декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу ОНАХТ О.В. Дишкантюк, керуючий рестораном «Александровский» Віталій Жиров, переможці конкурсу.

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

**ЯРМАРКА ВАКАНСІЙ:
НОВІ ПРОПОЗИЦІЇ ТА
АКТУАЛЬНІ ВАКАНСІЇ**

У НАС – ЕНЕРГОМАНІЯ!

**ДОБРО ДОСТУПНО
КОЖНОМУ: ВІДЧИНИ
СВОЄ СЕРЦЕ! - У
КОЛЕДЖІ
НАФТОГАЗОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
ІНЖЕНЕРІЇ ТА
ІНФРАСТРУКТУРИ
СЕРВІСУ ОНАХТ
ВІДБУЛОСЯ СВЯТО
ОСЕНІ, КВІТІВ, КРАСИ
ТА ТВОРЧОСТІ**

Традиційний Гастрономічний фестиваль ВВQ-2017, присвячений 115-річному ювілею нашої Alma mater, викликав велику зацікавленість у студентів профільних навчальних закладів, які готують фахівців з харчових технологій та ресторанного бізнесу.

У кулінарному батлі схрестилися 16 команд, які боролися за першість у таких номінаціях: «Страва з м'яса» та «Страва з риби». У конкурсі взяли участь команди спеціальності «Харчові технології» (Технології харчування), «Готельно-ресторанна справа», а також чотири команди дружніх нам закладів: механіко-технологічний коледж, коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу, вище професійне училище торгівлі та технологій харчування, вище професійне училище морського туристичного сервісу. Оцінювали конкурс професіонали ресторанного бізнесу, зокрема:

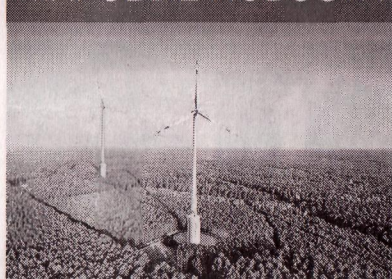
1. Віталій Жиров - керуючий рестораном «Александровский»;
2. Олексій Леонов - ресторатор, співвласник мережі ресторанів Pizza&Grill та ресторану Slow Piggy;
3. Михайло Сосновських - співзасновник Асоціації шеф-кухарів Півдня України, шеф-кухар і засновник ресторану «Еколандія» та супової ФО, супер фіналіст проекту «Майстер-Шеф»;
4. Олександр Янковський - шеф-кухар ресторану «Александровский», учасник проекту «Пекельна кухня» та «На ножах»;
5. Михайло Калашніков - шеф-кухар клуб-готелю М1;

(ПРОДОВЖЕННЯ НА 2 -Й СТОР.)





МИРОВЫЕ НОВОСТИ



В ГЕРМАНИИ ПОСТРОИЛИ САМУЮ ВЫСОКУЮ ВЕТРЯНУЮ ЭЛЕКТРОСТАНЦИЮ В МИРЕ

В городке Хайдорф возвели несколько огромных ветрогенераторов, способных обеспечить электроэнергией 1000 домов. Установка достигает впечатляющей высоты в 246,6 метров от основания до кончика лопасти турбины. Три других турбины, являющихся частью этой установки, также невероятно высоки: высота наименьшей составляет примерно 152 метра.

Для ветряных электростанций высота – это главный параметр. Чем выше расположена турбина, тем выше скорость ветра и тем стабильнее он дует, что приводит к увеличению получаемой энергии и к меньшему числу периодических понижений мощности. Согласно расчетам мощности четырех новых турбин хватит на то, чтобы обеспечить электроэнергией 1000 домов.

Как только мощность падает – вода поступает из специальных резервуаров и вращает дополнительные турбины, повышая выработку электричества. Таким образом, инженеры решают одну из самых больших проблем, связанных с возобновляемыми источниками энергии – их нерегулярность и зависимость

ВВQ-2017: ПЕКЕЛЬНІ КУЛІНАРНІ ПЕРЕГОНИ ТА НЕЙМОВІРНІ ВРАЖЕННЯ

(ЗАКІНЧЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

6. Володимир Сосновських – співзасновник Асоціації шеф-кухарів Півдня України, учасник конкурсу шеф-кухарів світу S. Pellegrino 2016, срібний призер Кубка України з кулінарії «Південна Пальміра», шеф-кухар «Чорноморка»;

7. Іван Воробійов – співвласник і бренд-шеф ресторану Omega Three;

8. Юлія Ангелова – ресторатор, шеф-кухар ресторану «У Ангелових», учасниця Чемпіонату світу з кондитерського мистецтва у Франції;

9. Олександр Марченко – шеф-кухар Eleven Dog і Hummus Bar;

10. Євген Зедрін – шеф-кухар ресторану «МамаCasalla»;

11. Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор А.К. Дяконова;

12. Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, професор Л.М. Тележенко;

13. Декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу, доцент О.В. Дишкантюк.

Конкурсні зразки оцінювали за критеріями Всесвітньої асоціації кулінарів, а саме: презентація (подача та дизайн) – 25 балів, складність роботи – 25 балів, смак – 25 балів, оригінальність страви – 25 балів. Вибрати переможців було досить складно, оскільки практично всі приготувані страви заслугоували на високу оцінку. Тим не менш, журі визначили переможців:



Учасниці конкурсу

Кубок у номінації «Страва з м'яса» виборола команда, до складу якої увійшли наступні учасники: Хоменко Катерина, Жерш Олександра, Щур Роман; диплом першого ступеня у цій номінації вибороли: Чорна Вікторія, Жигайло Поліна, Янгічер Варвара.

Кубок у номінації «Страва з риби» виборола команда у складі таких студентів: Жалковська Майя, Чернат Марія, Лавриненко Анна; диплом першого ступеня у цій номінації вибороли: Донець Артур, Гільчук Антон, Осіпов Михайло, Баландіна Євгенія.

В цьому році конкурс активно підтримали представники ресторанного бізнесу. Студенти отримали спеціальні призи: сертифікати на стажування в ресторанах «Александровский», «Pizza&Grill», «Slow Piggy», «Бернардацци», ресторани клуб-готелю М1. Десять грошових сертифікатів по 500 грн подарували талановитим студентам ресторани «Slow Piggy», «Pizza&Grill», «У Ангелових», «Амичи», «Omega Three», «ЕкоФуд». Компанія «Комплект» подарувала учасникам конкурсу дисконтні картки та грошові сертифікати на придбання

професійного одягу. Крім того, студенти отримали сертифікати на відвідування майстер-класів Асоціації шеф-кухарів півдня України.

Члени журі відзначили високий професійний рівень підготовки учасників конкурсу, творчий підхід, креативність.

Гастрономічний фестиваль об'єднав усі факультети академії, які, до речі, достойно представили свої спеціальності у форматі різноманітних конкурсів, майстер-класів, вікторин та пригостили абітурієнтів смачними сосисками-гриль.

Особливу зацікавленість абітурієнтів викликала зона фотосушки, яку організував спільно з представниками студентського самоврядування викладач Д.О. Харенко.

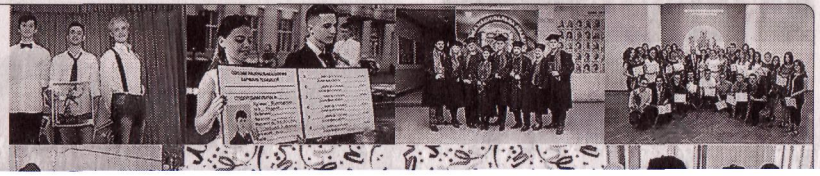
Хотілося б зазначити, що з кожним роком конкурс підвищує свій рівень, велика заслуга в цьому небайдужих співробітників факультету, які люблять свою справу, живуть нею і всіма силами стараються зробити процес навчання якісним, цікавим та сучасним (доц. С.Є. Саламатіна, доц. К.С. Федосова, доц. Л.А. Тітомір, доц. Н.О. Коваленко, доц. Н.А. Дзюба, завідувач лабораторій – Я.В. Кравченко, С.О. Поплавська, О.В. Ткачук).

О.В. ДИШКАНТЮК,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ
ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ХАРЧУВАННЯ
І РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО
БІЗНЕСУ ОНАХТ.

ПОЗДРАВЛЯЕМ С ДНЕМ СТУДЕНТОВ!

Уважаемые студенты, у вас сегодня есть счастье пережить самую прекрасную пору своей жизни! Студенческие годы – замечательный период в жизни любого человека, когда каждая минута

жизнь, даст заряд положительной энергии, научит оставаться стойкими в решении любых проблем, и подарит верных друзей, с которыми Вы вступите в самостоятельную жизнь. Поздравляем вас



гулярність і залежність від кліматических особливостей.

ПОЧЕМУ ЛЮДИ БОЯТСЯ ПАУКОВ І ЗМЕЙ?

По мнению ученых Института когнитивистики и наук о мозге Общества Макса Планка, страх перед пауками и змеями присутствует у людей с самого раннего возраста. В ходе экспериментов ученые демонстрировали шестимесячным младенцам изображения цветов и пауков, одновременно измеряя степень расширения зрачка. Этот показатель свидетельствует об уровне выработки организмом гормона норадреналина и, таким образом, позволяет оценить испытываемый стресс. В па-



раллельном аналогичном эксперименте младенцам показывали рыб и змей.

Об исследовании рассказала нейробиолог Штефани Хель. Когда показывались изображения пауков и змей вместо цветов и рыб похожего размера и окраски, у детей значительно сильнее расширялись зрачки. Так, когда младенцы смотрели на изображения пауков, их зрачки расширялись в среднем на 0,14 миллиметра, в то время как при взгляде на цветок – лишь на 0,03 миллиметра.

Результаты исследования показывают, что страх перед пауками и змеями свойственен людям с самого раннего возраста и, по всей видимости, развился в результате эволюции.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.

годы — замечательный период в жизни любого человека, когда закладываются основы будущей личности, сбываются надежды, а впереди еще много грандиозных свершений. Уверен, годы, проведенные в стенах академии, университета или института — это еще и самые счастливые годы, время, когда происходит определение и выбор собственной жизненной позиции.

Пусть образование, полученное в стенах Alma Mater, сделает каждый ваш шаг увереннее, откроет двери в новую

жизнь, с которыми Вы вступите в самостоятельную жизнь. Не сомневайтесь, что знания, полученные в академии, будут востребованы, а молодость и талант гарантируют Вам прекрасное будущее!

Желаю всему студенчеству крепкого здоровья, счастья, неиссякаемой энергии, новых свершений, открытий, верных друзей и положительных эмоций!

Дмитрий СКРИПНИЧЕНКО,
Председатель первичной профсоюзной организации студентов ОНАПТ.



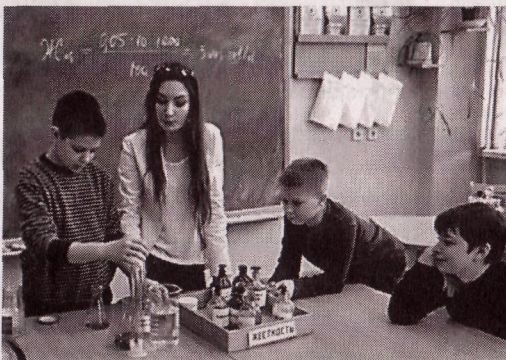
ЗАХОПЛЮЮЧІ ХІМІЧНІ ДОСЛІДИ І АЗИ ВОДОПОДГОТОВКИ ДЛЯ ШКОЛЯРІВ

З лютого 2017 року в Одеській національній академії харчових технологій на кафедрі технології питної води в рамках роботи «Клубу юного технолога з водопідготовки» розпочала роботу наукова група гуртка «Захоплююча хімія» для школярів молодших і середніх класів. Організовує та проводить засідання гуртка аспірант і асистент кафедри Вікторія Новосельцева.

Програма роботи гуртка націлена на формування у дітей шкільного віку основ теоретичних і практичних знань з хімії та водопідготовки. Вже з першого заняття діти дізнаються про важливу роль води в житті людини і всього живого на Землі. Цим питанням присвячені лекції («Вода - основа життя», «Найнезвичайніші озера світу», «Вода на планетах Сонячної системи. Чи можливе позаземне життя?», «Яку воду ми п'ємо?» та ін.), науково-популярні фільми («Таємниці води», «Все про воду») і мультфільми («Кругообіг води в природі»).

На заняттях гуртка діти переконуються, що знання з хімії важливі і корисні, їх можна використовувати на практиці, наприклад, при розробці та виконанні захоплюючих дослідів. Під час практичних робіт школярам демонструються й пояснюються механізми різних цікавих хімічних дослідів, а також пропонується відчувати себе в ролі хіміка-експериментатора та виконати дослідів самостійно.

Наприклад, при виготовленні «Лавової лампи» з природних безпечних реагентів і матеріалів школярі дізнаються про розчинність речовин, про рідини, що не змішуються, про те, що при розчиненні саліцилової кислоти у воді, насиченою карбонатами, утворюється



вуглекислий газ. А поєднання таких властивостей рідин і реакцій дозволяє поставити хімічний досвід, що зачаровує погляд.

Особливо вражає школярів досвід «Купюра, що не згорає». В ході його проведення діти дізнаються про водно-спиртові розчини, про вплив концентрації спирту та інших домішок на властивості розчинів.

Метою дослідів «Водонепроникна тканина» є ознайомлення школярів з такими поняттями і властивостями, як поверхневий натяг, атмосферний тиск, сила тяжіння.

Під час проведення дослідів «Виверження вулкану» і «Надуваємо кульку» діти на власні очі бачать результати хімічної реакції між оцто-

вою кислотою і харчовою содою, а також на практиці застосовують продукти реакції для вирішення життєвих проблем.

Цікавий досвід «Штучна кров», який ілюструє хімічну реакцію, що протікає при змішуванні розчинів хлориду заліза й роданіда амонію. Реакція супроводжується зміною кольору в результаті утворення комплексної сполуки заліза, що має яскраво-червоний колір. Тому таку реакцію творчі бойовиків і трюлерів використовують на практиці для імітації крові. А у водопідготовці при аналізі якості води таку ж реакцію використовують для визначення розчиненого заліза у воді.

При підготовці і виконанні дослідів «Гаряче-холодне» діти дізнаються про щільність речовин, про те, як температура впливає на зміну щільності розчинів, про аномальні властивості води і про їх значущість для водної екосистеми.

Видовищим і пізнавальним є досвід «Фараонові змії». Тут в ході хімічних реакцій отримують пористі тіла, що зовні і за рухом дуже нагадують змії.

Не менш вражаючим є досвід, в ході якого діти дізнаються про процес піноутворення і про чинники, що його інтенсифікують. Під час експерименту піни виходить так багато, що так і хочеться її назвати «зубною пастою для слона».

На практичних заняттях школярів розповідають і показують, як виготовити цікаву іграшку своїми руками із засобів, які є вдома у кож-

ного. Наприклад, таку як «лізун».

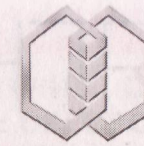
Зі школярами старшого віку на заняттях гуртка визначаються показники якості води: рН, загальна мінералізація, загальна жорсткість, вміст кальцію і магнію, хлоридів, залишковий хлор.

А також проводяться дегустації чайних напоїв, приготованих на воді, очищеної від різних домішок за допомогою сучасних способів водопідготовки.

Керівник гуртка В.В. Новосельцева, а також весь колектив кафедри технології питної води ОНАХТ висловлює подяку всім школярам, які відвідували заняття гуртка (Адаменко Андрій, Кутлов Тимофій, Куценко Олексій, Куценко Слава, Мунтян Микола, Пятахін Максим, Романюк Петро, Попов Платон, Попонов Валерій, Лупашко Олександр, Умрихін Максим, Шевченко Володимир, Веклич Данило, Єгоров Ярослав, Левих Євген, Бевз Денис, Бевз Максим, Белінський Данило, Кудренко Сніжана, Пискуновський Максим, Биков Євген, Водолева Тетяна, Колісниченко Михайло, Сидоренков Ілля, Шеглов Ілля, Іщенко Олександр, Модолеєва Тетяна, Яворський Микита), а також їх батькам, які знаходили час для підтримки наукової діяльності своїх дітей.

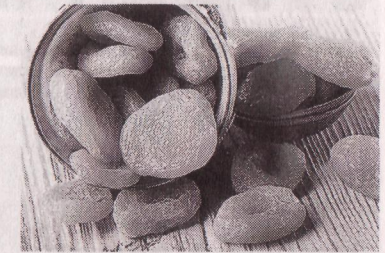
Спасибі Вам, діти, за сотню і одне питання, за допитливість і Ваші палаючі очі! Ми впевнені, що серед Вас обов'язково будуть видатні дослідники та вчені, якими буде пишатися наша країна.

О.О. КОВАЛЕНКО,
ЗАВ. КАФЕДРИ ТПВ,
В.В. НОВОСЕЛЦЕВА,
КЕРІВНИК ГУРТКА, АСИСТЕНТ
КАФЕДРИ ТПВ ОНАХТ.



ЕКОНОМІЧНИЙ І СОЦІАЛЬНИЙ РОЗВИТОК УКРАЇНИ: ОБГОВОРЕННЯ АКТУАЛЬНИХ ПИТАНЬ НА КОНФЕРЕНЦІЇ В ОНАХТ

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА КУРАГИ

Для изготовления кураги плоды абрикосов сушат в специально отведенных для этого местах на солнце в течение шести-восьми дней, после чего и получается готовый продукт. Для изготовления одного килограмма кураги необходимо три-четыре килограмма свежих абрикосов.

Самая лучшая курага - крупная, чистая, средней жесткости и упругости. Хорошо смотрится яркий, сочный оранжевый цвет, но часто это следствие применения специальных химикатов при обработке сырья для улучшения товарного вида. Натуральные светлые фрукты при сушке блекнут и слегка сереют. Если технология переработки или хранения нарушена, курага становится жесткой, появляется винный привкус. От такого продукта лучше отказаться.

Основная ценность кураги в том, что при высушивании сохраняется большинство микроэлементов. Курага не может похвастаться высоким содержанием витаминов, но зато микродозами содержит в себе

У жовтні в стінах Одеської національної академії харчових технологій пройшла V Міжнародна науково-практична конференція «Економічні і соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття». Мета заходу – обмін науковими здобутками, поглядами щодо економічних та соціальних аспектів розвитку України на початку XXI століття. Під час конференції було розглянуто такі питання: менеджмент, інвестиції та інновації в харчовому бізнесі; проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку; маркетинг та логістика в агропромисловій сфері; особливості функціонування експортних логістичних систем; маркетингові аспекти економічного розвитку; облік і статистика на підприємствах галузі; фінансово-економічна безпека підприємств харчової промисловості; соціально-економічні аспекти формування громадянської відповідальності у студентської молоді.

ка під назвою «Підготовка фахівців для економіки майбутнього: українські реалії».

Другий день конференції розпочався із двох заходів, які відбувалися одночасно. По-перше, було проведено засідання із доповідями молодих учених ННІПЕІМ ім. Г.Е. Вейнштейна. З презентаціями виступили: Є. Андрущенко із темою «Продовольча безпека держави в системі міжнародних глобалізаційних процесів», В. Мільчева «Маркетингові підходи до розробки стратегії виведення на ринок інноваційного продукту», К. Фомічова «Зовнішні чинники розвитку харчової промисловості України», Л. Тортіка «Аналіз розвитку АПК України», С. Селіхов «Аналіз стратегічних напрямів інноваційного розвитку підприємств виноробної галузі Одеської області», С. Сандул «Чинники системного підходу в організації дитячого відпочинку та туризму», М. Кисса «Привабливість Болградського району щодо формування винних турів». На особливу увагу заслуговує доповідь представника іншого ВНЗ, а саме, Одеського національного економічного університету, Г. Немченка, який виступив із темою «Фінансова децентралізація в умовах глобалізації та реформування економіки України», та доповідь іноземною мовою Г. Пасчиної «Management organization structures formation of confectionary industry enterprises based on the logistics principles».

У конференції взяли участь представники багатьох іноземних країн, зокрема Польщі, Республіки Білорусь, Молдови, Азербайджану, Іраку, Аргентини, Росії, Туркменістану, Туреччини, Лівії, Казахстану, Грузії, Швейцарії.

Всі результати конференції були занотовані та передані для їх подальшої реалізації за відповідними напрямками. Організатори конференції дуже сподіваються, що такий фор-

проявлений до доповіді кандидата економічних наук, доцента кафедри менеджменту і логістики, докторанта Інституту проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України Світлани Бондаренко, яка представила доповідь на тему «Маркетингове управління інноваційним розвитком підприємств виноградарства і виноробства».

Довгоочікуваним гостем Міжнародної конференції став доктор соціальних наук, професор Краківського педагогічного університету Валерій Окуліч-Казарин. Він зазначив важливість міжнародного співробітництва та актуальність обміну науковими здобутками й представив доповідь на тему «Плюсы и минусы управления питанием в системе туризма Украины на примере санатория «Куюльник»».



Президія конференції: ректор ОНАХТ Богдан Єгоров, заступник голови Одеської державної адміністрації Світлана Шаталова, Генеральний консул консульства Румунії в м.Одеса Емілья Рапча, Директор навчально-наукового інституту прикладної економіки та менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна Ольга Каламан, заступник міністра аграрної політики і продовольства України з питань фермерства Віктор Шеремета.

На початку конференції з вітальним словом виступила заступник голови Одеської обласної державної адміністрації Світлана Шаталова. Високий рівень проведеного заходу підтримав заступник міністра аграрної політики і продовольства України з питань фермерства Віктор Шеремета, який, до речі, відвідав Одеську національну академію харчових технологій на третій день після свого призначення. Він також зазначив, що вперше за двадцять років у бюджеті закладено півмільярда гривень на розвиток сільського господарства.



Учасники конференції

на розвиток сільського господарства. Україна повинна йти до будівництва європейської моделі розвитку аграрного комплексу. Прийняття цієї концепції дасть поштовх до розвитку малого та середнього бізнесу на селі.

Важливість та актуальність розглянутих питань була підтвержена участю Генерального консула консульства Румунії в м. Одеса Еміла Рапча.

Розпочалось пленарне засідання з виступу ректора Одеської національної академії харчових техно-

логій, доктора технічних наук, професора Богдана Єгорова. Ректор всебічно зобразив важливість диверсифікації вищої освіти та підкреслив її економічні аспекти.

Продовжила презентацію доктор економічних наук, завідувач кафедри туристичного бізнесу і рекреації Олена Меліх, яка виступила з доповіддю на тему «Інвестиційна привабливість туристичних дестинацій Одеської області».

Жвавий науковий інтерес був

В рамках конференції відбувся круглий стіл «Розробка інноваційних пропозицій для проектування нової поселенської мережі степових регіонів України», в якому взяли участь представники обласних адміністрацій, провідні науковці ОНАХТ та гості конференції. На думку учасників круглого столу, такий захід є унікальним прикладом співпраці освіти, органів влади та бізнесу. Слушною була презентація доктора економічних наук, професора Ігоря Савен-

ДЕНДРОПАРК «СТУДЕНЧЕСКИЙ» ОТМЕТИЛ 40-ЛЕТНИЙ ЮБИЛЕЙ

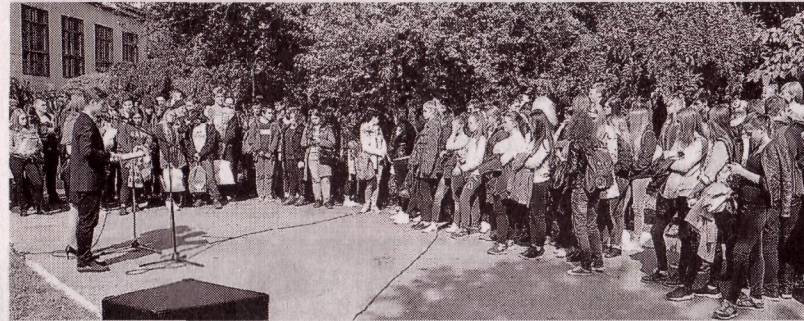
*«У природы всего четыре больших декорации — времена года, вечно одни и те же актеры — солнце, луна и прочие светила, зато она меняет зрителей»
Антуан Ривароль.*

В колледже нефтегазовых технологий, инженерии и инфраструктуры сервиса ОНАПТ прошло торжественное празднование 40-летнего юбилея дендропарка «Студенческий». В честь этой знаменательной даты был открыт памятный знак.

На мероприятии присутствовали директор колледжа О. А. Глушков, администрация, преподаватели, студенты, ученики ООШ № 26. На праздник был приглашен также сын основателя дендропарка А. В. Шевчук, которому вручили благодарственную грамоту от имени директора колледжа.

Студенты отделения технологического-экологического и экономики Артур Рудашевский и Анна Котелев были ведущими мероприятия. Они выступили с интересным докладом, рассказав о дендропарке, его уникальности и ценности, особенно в условиях современного большого города.

Наш дендропарк имеет большое научное, эстетическое и воспитательное значение, выполняет природоохранную, научно-исследовательскую, оздоровительную, рекреационную и образовательно-воспитательную функции. В нем отдыхает не только большой коллектив колледжа, но и все жители микрорайона «Вузовский», здесь



проводят научные исследования студенты ботанического факультета ОНУ им. И. И. Мечникова.

Создание дендрологического



Торжественное выступление директора колледжа нефтегазовых технологий, инженерии и инфраструктуры сервиса ОНАПТ Олега Глушкова в честь празднования 40-летнего юбилея дендропарка «Студенческий».

парка «Студенческий» - это история самоотверженного и упорного труда одного человека - преподавателя, тогда еще техникума, Аллы Ильиничны Шевчук, которая и начала освоение территории как парка в далеком 1977 году. По инициативе студентов и преподавателей со всех уголков бывшего Советского Союза свозились редкие растения. В нем было высажено около 250 видов деревьев, кустарников и вьющихся растений. В 1983 году дендропарку «Студенческий» был присвоен статус памятника садово-паркового искусства. Он был внесен в перечень объектов природно-заповедного фонда Украины.

Сегодня наш парк занимает 4,25 га и насчитывает около 196 видов растений, часть из которых занесена в Красную книгу Украины. Сохранение и развитие дендропарка - задача всех наших студентов и преподавателей. Мы придерживаемся элементарных правил поведения: выбрасываем мусор

только в урны, не курим, не ломаем веток, проводим «субботники», принимаем участие в ежегодном «Марше парков», организовываем фотовыставки работ студентов, высаживаем новые деревья и цветы.

Наш колледж - единственное в Украине учебное заведение, которое может гордиться своей территорией и таким замечательным парком. Кстати, на базе специальности «Экология» впервые было создано добровольное студенческое объединение «Экологический патруль», цель которого изучение и поддержка биологического разнообразия дендропарка, формирование через просветительскую деятельность экологической культуры молодежи.

В наши дни возрастает актуальность экологического образования населения, формирования экологического мышления подрастающего поколения. Именно поэтому мы приглашаем в наш парк на экскурсии всех школьников, а также на дальнейшее обучение в нашем колледже! Ведь мы выпускаем высококвалифицированных и востребованных специалистов!

Л.В. БЕРЕЗОВСКАЯ,
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ВЫСШЕЙ
КАТЕГОРИИ ЦК «ПРИКЛАДНАЯ
ЭКОЛОГИЯ», ЗАВЕДУЮЩАЯ
ОТДЕЛЕНИЕМ ТЕХНОЛОГО-
ЭКОЛОГИЧЕСКИМ И ЭКОНОМИ-
КИ КОЛЛЕДЖА НЕФТЕГАЗОВЫХ
ТЕХНОЛОГИИ, ИНЖЕНЕРИИ И
ИНФРАСТРУКТУРЫ СЕРВИСА
ОНАПТ.

жалею, что витаминов, но зато минеральных веществ в кураге значительно больше, чем в свежих абрикосах. Сладость кураги - это следствие высокого содержания глюкозы, сахарозы и фруктозы. Диетические свойства обусловлены главным образом преобладанием солей калия над солями натрия. Высокое содержание магния позволяет рекомендовать курагу для лечения гипертонической болезни и некоторых форм малокровия.

Употребление в пищу кураги рекомендуют при анемии, ослабленном зрении, сердечных болезнях и в качестве общеукрепляющего средства. Она способствует устранению закупорки сосудов и смягчает твердые опухоли, омолаживает кожу и укрепляет волосы. Растительные волокна, содержащиеся в кураге, помогают очищению кишечника. Продукт известен, как средство укрепления сердца, повышения гемоглобина. Кроме того, курага поможет ослабить лихорадку. Из кураги, разбавив ее медом и водой, можно также приготовить напиток, который снимет жажду. Известно, что сок кураги используют для лечения зуда, возникающего из-за солнечного ожога, чесотки и экземы. Он также помогает очистить кожу от прыщей и устранить многие другие проблемы кожи.

Курагу в умеренных количествах полезно употреблять беременным женщинам и кормящим матерям. Во время беременности курага служит превосходной закуской, ее можно употреблять вместо сладостей. Известно, что в кураге содержится витамин А, очень необходимый для хорошего зрения. Витамин А является мощнейшим антиоксидантом, помогающим уничтожить свободные радикалы, и поддерживает здоровье тканей и клеток. Ущерб, причиненный свободными радикалами, может привести к различным проблемам с глазами. Потребление кураги снижает риск развития катаракты.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

7-го ноября в Одесской национальной академии пищевых технологий состоялась студенческая научно-практическая конференция, посвященная двум знаменательным датам в истории нашей страны и города – 76-й годовщине героической обороны Одессы и 73-й годовщине освобождения Украины от нацистской оккупации. Конференция

Участников встречи приветствовали проректор по научно-педагогической и воспитательной работе, социальным вопросам, оздоровлению и спорту Одесской национальной академии пищевых технологий Елена Кананыхина и заведующий кафедрой социологии, философии и права, председа-



По центру заведующий кафедрой социологии, философии и права, Председатель Совета ветеранов академии Георгий Ангелов, директор Института культуры и искусств ОНАПТ Анатолий Соловей, участники конференции.

датель Совета ветеранов академии Георгий Ангелов.

В докладах студентов были широко представлены материалы,

в которых освещались проблемы, связанные с основанием и развитием города Одессы, его архитектурными и культурными памятни-

ками, жизнью и деятельностью известных одесситов. Особый интерес у участников конференции вызвали доклады, в которых был продемонстрирован героизм народа в годы борьбы с нацизмом и преодоление трудностей послевоенного восстановления промышленности, перехода к мирной жизни. Участники конференции познакомились с малоизвестными страницами истории Одесской национальной академии пищевых технологий в годы Второй мировой войны. Все доклады сопровождалась демонстрацией красочных фото- и видеодокументов.

Участники и гости конференции отметили высокий уровень ее организации и актуальность рассмотренных проблем.

Анатолий СОЛОВЕЙ,
ДИРЕКТОР ИНСТИТУТА
КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВ ОНАПТ.

«ЗУСТРІЧ З ЯПОНІЄЮ»: СТУДЕНТИ ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ ВІДКРИВАЮТЬ НОВІ ГОРИЗОНТИ!

З нагоди святкування Всесвітнього дня туризму та року Японії в Україні в Одеській обласній універсальній науковій бібліотеці ім. М.Грушевського відкрився цикл заходів під назвою «Знайомтесь! Японія!», присвячених популяризації японської культурної спадщини та її впливу на розвиток сучасної світової культури.



ми здійснили разом із одеським поетом Дмитром Шуптою, який перекладає японські вірші та пише сам танку. Поет розповів слухачам про особливе ставлення японців до віршів. У Японії існували цілі школи хоку. Керівників таких шкіл призначав сам імператор. Це єдина країна в світі, де існувало міністерство поезії. Далі відбулися літературні читання японських віршів, у яких взяли участь студенти групи 1ЕП-28 економічного відділу Одеського технічного коледжу ОНАХТ під керівництвом викладача Олени Комар.

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– серія СК №11370380 на ім'я Руснак Софія Василівна;
– серія СК №11018205 на ім'я Чернат Марія Андріївна;
– серія СК №09752625 на ім'я Гемаєв Магомед Хасанович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ІНСТИТУТОМ ХОЛОДУ, КРІОТЕХНОЛОГІЙ ТА ЕКОЕНЕРГЕТИКИ ІМ. В.С. МАРТИНОВСЬКОГО ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– серія СК 11017778 на ім'я Кисса Євгенія Васильович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– СК №13982988 (реєстр. № 955) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Технологія громадського харчування» на ім'я Пендюра Наталія Василівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– СК №13982988 (реєстр. № 955) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Технологія громадського харчування» на ім'я Пендюра Наталія Василівна;
– ЛБ ВЕ №011721 (реєстр. № 624) від 22.06.1998 р. за спеціальністю «Інженер-економіст» на ім'я Ляшенко Олена Вікторівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ
– СК №39199060 (реєстр. № 186/10) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Холодильні машини і установки» на ім'я Таранюк Ольга Анатоліївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ
– СК №39199060 (реєстр. № 186/10) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Холодильні машини і установки» на ім'я Таранюк Ольга Анатоліївна.

На «зустріч з Японією» прийшли студенти економічного відділення Одеського технічного коледжу ОНАХТ (групи 1ЕП-28, 3ЕП-26, 3ОМД-02) та викладачі коледжу Коробкіна О.В., Комар Н.М. та Кухарук А.А., які, до речі, є постійними відвідувачами бібліотеки. Дружні стосунки з бібліотекою, які склалися за багато років, спонукають нас до активної співпраці та створення спільних проектів. І тому у день відкриття ми теж приготували свій сюрприз.

У перший день заходів «віртуальну» подорож до Японії відкрила завідувач відділу іноземної літератури Світлана Ліщинська з літературною експозицією книг відомих японських авторів. Вона познайомила нас із новими іменами та японськими поетичними жанрами. Книжково-літературна виставка трохи відкрила завісу унікальності Країни Вранішнього Сонця. Ознайомилися ми також із книгами, представленими на виставці: міфами і легендами Давньої Японії, творчістю Юкіо Місіми, Ясунарі Кавабата, Дзюніті Ваганабе, Харуко Мураками.



Викладачі коледжу: Коробкіна О.В., Комар Н.М. та Кухарук А.А.; президент Японського клубу в Одесі А.К. Гольша; студенти економічного відділення Одеського технічного коледжу ОНАХТ.

«Гідом» по Японії виступив президент Японського клубу в Одесі – А.К. Гольша. Під час «подорожі» він ознайомив нас із традиціями та знаковими місцями Японії, показав документальний фільм. Студенти та гості бібліотеки мали змогу ближче познайомитися з географією, історією, культурою, звичаями, художньою літературою цієї країни, дипломатичними й економічними відносинами між Україною та Японією.

Говорили про так зване японське «економічне диво» і зробили висновки, що диво змогло статися тільки тоді, коли самі японці оцінили свою

традиційну культуру, можливості та розум свого народу. Коли зрозуміли, що можна не тільки воювати, але й іти шляхом творення, винаходити, вивчати, досліджувати, будувати і допомагати один одному.

Із цікавістю та жвавим обговоренням прослухали інформацію про навчання у школах Японії, про своєрідну систему виховання дітей. Наприкінці віртуальної подорожі Анатолій Кирилович провів для слухачів «практичне заняття»: як правильно користуватися паличками для суши. Було дуже цікаво та корисно!

Подорож поетичною Японією

задача Олени Комар.

І наостанок наші студенти підготували справжній сюрприз усім гостям бібліотеки – показ японських національних костюмів та фотосесію з «японськими» красунями. Дівчата представили традиційний та сучасний жіночий костюм.

Загадковості Японії вистачило на всіх: азійський менталітет, помножений на століття ізоляції; вдале поєднання традиції і сучасності; дійсно високий рівень передових технологій та ієрогліфічна дійсність і настороженість до всього чужого – все це робить Японію для європейців такою привабливо-недосяжною і незбагненно загадковою.

І хоча це знайомство символічне, але в ньому були справжні сходинки, що вели до вміння творчо мислити, аналізувати нові знання, формувати особисту думку.

Студенти дуже вдячні за таку пізнавальну та веселу зустріч! І тепер замість традиційного прощання можна впевнено сказати: сайонара!

Олена КОРОБКІНА,
ВИКЛАДАЧ ЕКОНОМІЧНИХ
ДИСЦИПЛІН
ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО
КОЛЕДЖУ ОНАХТ.

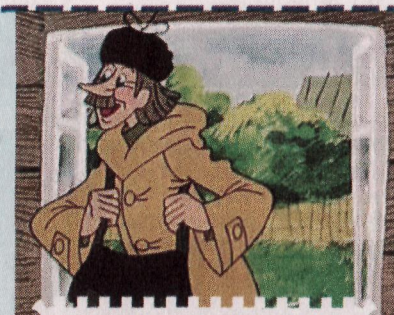
машини і установок» на ім'я Таранюк Ольга Анатоліївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛІЧКУ КНИЖКУ, ВИДАНУ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
– № 14678-02 на ім'я Шиманський Олександр Андрійович;
№ 010346 на ім'я Ананій Марина Георгіївна;
– № 16906/Ф7 на ім'я Василенко Тетяна Миколаївна;
– № 14160/Ф2 на ім'я Стаматі Кристина Дмитрівна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ КОНКУРС
НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ
– Старшого викладача кафедри автоматизації технологічних процесів та робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації.
Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

УНІКАЛЬНА ПРОПОЗИЦІЯ!

Оздоровлення та відпочинок у Закарпатті, курортне селище Жденієво, туристична база «Екстрім». Чисте повітря, гарний настрій та безліч позитиву з Профспілкою студентів Одеської національної академії харчових технологій. Наша подорож триватиме з 26 січня по 01 лютого 2018 року. Відпочинок і оздоровлення – продовжуємо добрі традиції й далі! ЗА БІЛЬШ ДЕТАЛЬНОЮ ІНФОРМАЦІЄЮ ЗВЕРТАЙТЕСЬ В ПРОФСПІЛКУ СТУДЕНТІВ ОНАХТ (АУД. А-233).



КТО СТУЧИТСЯ В ДВЕРЬ КО МНЕ С ТОЛСТОЮ СУМКОЮ НА РЕМНЕ, С ЦИФРОЙ 5 НА МІДНОЇ БЛЯШКЕ, В СИНІЙ ФОРМЕННІЙ ФУРАЖКЕ? ЦЕ ОН, ЦЕ ОН, НАШ ЛЮБИМИЙ ПОЧТАЛЬОН.

ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»

УВАЖАЕМЫЕ ДРУЗЬЯ! СТАРТОВАЛА ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ» ОДЕССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА 2018 ГОД.

Каждый желающий может подписаться на наше периодическое издание в любом почтовом отделении как Одессы, так и других городов Украины. Для осуществления подписки Вам необходимо знать:

- подписной индекс газеты «Технолог» — 86263;
- домашний адрес с индексом;
- фамилию, имя, отчество получателя.

Вы также можете осуществить подписку в кабинете Г-112 в главном корпусе академии (ул. Канатная, 112).

Стоимость подписки 127 грн. 30 коп.

ПОДПИСКА БУДЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ДО 15 ДЕКАБРЯ 2017 ГОДА.

ОТВЕТСТВЕННЫЕ ЗА ПОДПИСКУ: ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ (КАБ., Г-112, ТЕЛ. 093-783-86-52)
НАТАЛЬЯ ПЕЛИВАН (КАБ. Г-112, ТЕЛ. 096-704-24-71).

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

Свідцтво 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 18
Регістраційний номер КВ-11038.
Статті друкують мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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