



ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ЗАСНОВАНА
1 ВЕРЕСНЯ 1973 Р.

ЧЕРВЕНЬ 2009 Р.

№ 11 (943)

Свято оновлення життя

Так нас предки навчали

У народному календарі – Зелена неділя, у християнському – день святої Трійці. За переказами, цього дня на святих апостолів зійшов Дух Божий і вони заговорили всіма мовами світу. Три основні дії Трійці: неділя – день Отця, понеділок – день Святого Духа, вівторок – день Сина Божого. Ісусе повір'я, що на Зелені свята, коли цвітуть жита, Бог удруге відпускає душі померлих на волю (перший раз – у Чистий четвер). Звідси походить звичай поминати померлих родичів під час Зелених свят.

«Щоб жили спокій і добро у нашій господі а в садочку, в полі, лузі й на городі щоб усе квітло рясно. Щоб добрі духи нас оберігали, а злі та недобрі від нас утікали.» – так примовляли наші бабусі заквітчуючи хату напередодні Трійці у клечальну суботу.

У дитинстві чи не найбільше радості приносила клечальна субота. Того дня гарно прибрану хату клечали гілками клена, ясеня, інших дерев (окрім осики та вільхи). Клечали також криницю – щоб русалкам недоступна була; хлів – щоб злі духи не приходили; усе обійстя – щоб недобрый погляд, лиха думка, нечисте слово розбивалися об це клечання, не дійшли до хати.

До самої хати обов'язково заносили зілля, яке вважалося оберегом м'яту, любисток, чебрець, полин, татарське зілля (айр), фіалку триколірну, руту червону, жасмин...

В народі кажуть, що зеленосвятське зілля має не тільки магічну, а й найбільш цілющу силу. Тому й ходили люди по ранішніх росах, аби повернути собі здоров'я, і збирали рослини, щоб потім, упродовж року, лікуватися.

Дівчата уже напередодні Трійці – в п'ятницю та суботу рано-вранці, до сходу сонця, ходили по росу. Збирали її з приворот-зілля, вмивалися нею, щоб гарною бути і привернути до себе увагу коханого хлопця.

У наших предків було ще одне містичне свято – найнебезпечніший день, Зелений четвер. У цей день русалки могли ходити по селу. До сходу й після заходу сонця вони зустрічали Русалчин Великдень. Лише в цей день їм можна було їсти те, що їдять люди. Ось чому у Зелений четвер на нивах, на межах і каменях розкладали молодіці їжу й питво (красшанки, паски, киші й вареники) з метою догодити русалкам, задобрити їх, пригостити, щоб не збивали та неточили пшеницю та хлопців і дівчат не лоскотали до смерті.

Валентина НІКОЛЬСЬКА.



ОСНОВНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
у 2008/2009 навчальному році

Успішно завершився 106-й навчальний рік в нашому вищому навчальному закладі! Цілеспрямованість, висока працездатність викладачів, співробітників і студентів помножені на кращі традиції інженерної освіти, стали підґрунтям нових здобутків і перемог.

Наш колектив впевнено розвиває та удосконалює структуру академії. У 2008/2009 н.р. на базі факультету «Економіки, менеджменту і бізнесу» відкрито два нових факультети – «Економіки і бізнесу», до складу якого увійшли кафедри «Економіки підприємства», «Обліку та аудиту» і «Теоретичної економіки», а також факультет «Менеджменту і маркетингу», до складу якого увійшли кафедри «Менеджменту та фінансів», «Маркетингу і логістики» і «Товарознавства та експертизи товарів».

Зменшення чисельності студентів заочної форми навчання, прагнення усунути різницю між денним та заочним навчанням, а також необхідність підвищення рівня інформатизації роботи та документообігу призвели до ліквідації інституту заочного та денного навчання. Відтепер студенти-заочники навчатимуться на всіх денних факультетах, скасовано відмінність в межах кожної спеціальності незалежно від форми навчання. Такий крок сприятиме підвищенню якості підготовки фахівців і підвищить рівень прозорості надання освітніх послуг.

У 2008/2009 н.р. в академії створено нову кафедру «Технології харчування та ресторанного сервісу» та реорганізовано ряд кафедр: «Політсоціології, історії та права» і «Філософії» в кафедру «Соціології, філософії та права», «Теоретичної та прикладної механіки» та «Інженерної та комп'ютерної графіки» в кафедру «Механіки і графіки», «Електротехніки» в кафедру «Електромеханіки».

КРАСО-ТА-А-А!
стр. 8

Репортаж
с места событий

Стр. 3,4 ▶

НАУКА

Співпраця:

ОНАХТ –
ВАТ «Миронівський
хлібопродукт»

Проект «Молодий спеціаліст» існує в компанії ВАТ «Миронівський хлібопродукт» від 2000 року. Ідея його виникнення належить голові правління Юрію Анатолійовичу КОСЮКУ. Оскільки компанія знаходиться в постійному розвитку, то зрозуміло, що кваліфіковані та ініціативні кадри завжди необхідні.

Відділ по роботі з молодими спеціалістами «Миронівського хлібопродукту» співпрацює із багатьма вищими навчальними закладами України, проте на сьогодні радше плідна співпраця із Одеською національною академією харчових технологій. З 2003 року на підприємстві МХП проходить практику студенти академії 3-5 курсів із перспективою працевлаштування. За час плідної роботи із ОНАХТ в групі підприємств МХП пройшли практику понад 140 студентів і 45 випускників працевлаштувалися. В усіх практикантів та молодих спеціалістів є наставники (головні фахівці підприємства), які не лише навчають, а й оцінюють знання, ініціативність та лідерські задатки. Вже цього року студенти 5 курсу, які пройшли практику на підприємстві МХП, отримали позитивні характеристики, що свідчить про хорошу підготовку практикантів.

Випускникам варто відвідувати «Ярмарок вакансій», який проводить ОНАХТ двічі на рік, Центр організації практичної підготовки і сприяння працевлаштуванню. Кількість представників підприємств збільшується щороку, адже всі ми хочемо отримати кваліфікованого спеціаліста. Між студентами академії та інших навчальних закладів є одна відмінність. На співбесіду вони приходять вже підготовленими, знають, які компанії є за їх профілем в Україні і що вони пропонують випускникам. Тож перше запитання, яке вони задають: «Що я повинен знати та вміти, щоб працювати у вашій компанії?», а не: «Що ви можете мені запропонувати?».

Працюючи вже кілька років із студентами, ми помітили, що ректор Єгорів Богдан Вікторович та працівники ОНАХТ докладають багато зусиль, щоб показати студентам, що їх спеціальність не лише цікава, а й перспективна і необхідна на виробництві.

Щодо перспектив, то можна відмітити кілька випускників ОНАХТ, які працевлаштувалися в компанії ВАТ «Миронівський хлібопродукт» і досягли за короткий період хороших результатів. Наприклад, Сергій Володимирович Зінчук, який працевлаштувався в 2004 році на посаду інженера-механіка. Через кілька місяців успішної роботи його перевели на посаду головного механіка-технолога Таврійського комбикормового заводу. А в 2006 році призначили помічником начальника ТОВ «Катерининський елеватор». З квітня 2007 року обійняв посаду начальника комбикормового заводу, а з 2008 року працює головним технологом на філії ЗАТ «Зернопродукт МХП» внутрішньогосподарського комплексу з виробництва кормів.

Сергій Степанович Панчев влаштувався на роботу в 2006 році в СГТОВ «Дружба народів» технологом в цех упаковки м'яса. Через місяць був переведений майстром обвалки і живовки. В 2007 р. призначений на посаду майстра цеху упаковки м'яса на філію «М'ясокомбінат – СГТОВ «Дружба народів», а вже на початку 2009 року переведений майстром ковбасного цеху.

Кацарська Антоніна Ул'янівна прийнята на роботу в 2005 році на посаду майстра ковбасного цеху на філію «М'ясокомбінат – СГТОВ «Дружба народів», і з 2007 року працює техніком-технологом ковбасного цеху.

Голова правління ВАТ «Миронівський хлібопродукт» Косюк Юрій Анатолійович всяко підтримує та заохочує працівників, які працюють над собою і хочуть підвищувати свій кваліфікаційний рівень. Компанія навіть навчає працівників та їх дітей за свій рахунок. Адже навчання – це нові знання, вміння та вдосконалення професійних навичок.

Цього року ОНАХТ та ВАТ «Миронівський хлібопродукт» розпочали співпрацю з підвищення кваліфікації викладачів академії. Адже технології йдуть вперед, а знання, звісно, надаються у навчальному закладі, тож необхідно, щоб викладачі мали інформацію про нові технології виробництва.

Впевнені, що ця співпраця буде корисна як для навчального закладу, так і для дожджів ВАТ «Миронівський хлібопродукт». Та найважливіша ця співпраця для студентів адже саме вони отримують знання від висококваліфікованих викладачів при цьому мають можливість пройти практику та працевлаштуватися в найкращих компаніях України.

Менеджер з персоналу

щодо роботи з молодими спеціалістами
Наталія Євгенівна ПЕТРИЧА.

ПОДВОДИМ ІТОГИ

27 апреля – 15 мая 2009 года в академии состоялась традиционная 69-я научная конференция преподавательского состава, научных сотрудников, молодых ученых и аспирантов академии.

Вниманию участников конференции были представлены 189 устных и 243 стендовых доклада на 8 секциях и 12 подсекциях.

28 апреля состоялось открытие конференции. На пленарном заседании со вступительным словом выступил ректор академии Егоров Б.В., подвел итоги научной деятельности академии за пять лет, указал на ряд недостатков и определил направления дальнейшего развития академической науки. Ректор отметил, что одной из главных задач является обеспечение приоритетного развития пищевой и перерабатывающей промышленности, создание комплексной системы, гарантирующей качество сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, и способной

предотвратить любую форму их фальсификации.

Директор института ПДО и ПК доцент Гордиенко Л.Л. рассказала о деятельности и задачах института. По сравнению с 2004 годом увеличился спрос на данный вид услуг, вследствие чего возникает конкуренция между предприятиями, занимающихся данным видом деятельности. С интересом присутствующие прослушали доклады доцента Гапонова И.И. – о комбинированных методах и режимах обезвоживания зерна; доцента Бочоровой О.В. – о повышении качества и формировании ассортимента фруктовых и овощных соков, а также доцента Шевченко А.А. – о культуре и психологии инженерной деятельности.

С большой теплотой и любовью рассказала о выдающихся ученых, которые трудились на благо академии, главный библиограф научно-технической библиотеки Белявская Н.П.

В работе конференции приняли участие не только сотруд-

ники и преподаватели кафедр и лабораторий академии, но и представители Таврического государственного агротехнологического университета, Донецкого государственного университета питания и торговли им. М. Туган-Барановского, Винницкого государственного аграрного университета, Харьковского государственного университета питания и торговли, Одесской государственной академии холода, Одесского технического колледжа ОНАПТ, Одесского национального морского университета.

Работа секций и подсекций проходила в соответствии с программой. Структура секций соответствовала основным научным направлениям академии.

Материалы представленных докладов наглядно показали, что в настоящее время проблемы пищевой промышленности привлекают внимание все большего числа исследователей, предлагается много новых оригинальных научно-технических решений по

созданию новых видов продуктов лечебно-профилактического спектра действия, новых технологий, соответствующих мировому уровню.

Отмечено также, что за последнее время выполнен ряд перспективных технологических и экономических разработок, некоторые из которых внедрены на соответствующих предприятиях.

В отчетах руководителей секций отмечалось, что обсуждение докладов проходило при высокой активности слушателей, принимались конкретные решения и рекомендации.

Обращено внимание на теоретичность и плохое качество оформления некоторых стендовых докладов, часть которых вообще не были представлены, хотя и заявлены в программе.

Анализ выступлений позволяет говорить о том, что имеется достаточный научный потенциал для решения основных задач пищевой и перерабатывающей промышленности.

Инженер I кат. НИИЗ и ПП
ДЬЯЧЕНКО Т.Л.

ВІТАЄМО З ПЕРЕМОГОЮ!

З метою пошуку обдарованої студентської молоді та створення умов для її творчого зростання, активізації науково-дослідної роботи студентів у вищих закладах в 2008-2009 н.р. Міністерством освіти і науки України, Державною науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти» було оголошено Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук.

Конкурс було проведено в два тури: перший тур – у вищих навчальних закладах, другий тур – у базових вищих навчальних закладах.

Базовим вищим навчальним закладом за напрямком «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» було призначено ОНАХТ. Конкурсна галузева комісія отримала 97 робіт з 21 вищого навчального закладу, у т.ч. з ОНАХТ – 23.

Наукові роботи приймалися за наступними напрямками: Харчова промисловість

та переробка сільськогосподарської продукції; Машинобудування та матеріалобудування на підприємствах харчової промисловості; Менеджмент і адміністрування на підприємствах харчової промисловості; Економіка та підприємництво на підприємствах харчової промисловості. Студенти усіх факультетів брали активну участь в конкурсі. Найбільше надійшло робіт з факультетів інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу («Лев'яць»); технологій і безпеки харчових продуктів та екологічного менеджменту (чотири).

Конкурсна комісія провела конкурс і визначила переможців: – за напрямком «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»: І місце посіли студенти факультету ТХ і КВ Урвачов О.В., Сухомлинов О.С., (науковий керівник – доцент Овсянникова Л. К.); студентка факультету ІТХ і РС Лозовська Т. С. (науковий керівник – д-р техн. наук Осипова Л.А.); ІІ місце посіли студентка факультету Т і БХП та ЕМ Івашко Світлана Валеріївна (науковий керівник – доцент Бондар С. М.); студентки факультету ТХ і КВ Костюченко І. В. і Ковалевич В.

В. (науковий керівник – доцент Пшенишнюк Ф.); ІІІ місце посіла студентка факультету ТХ і КВ Шульга О.С. (науковий керівник – доцент Овсянникова Л.К.);

– за напрямком «Машинобудування та матеріалобудування на підприємствах харчової промисловості»: ІІ місце посів студент факультету АКС і УП Малишевський В.В. (науковий керівник – доцент Муратов В. Г.);

– за напрямком «Економіка та підприємництво на підприємствах харчової промисловості»: ІІІ місце посів студент факультету ЕМ і Б Іванченко В. С. (науковий керівник – асистент Качук Г. О.).

Для захисту наукових результатів та нагородження студенти академії були запрошені на Підсумкову наукову студентську конференцію, яка відбулася 21 травня 2009 року. Конференцію відкрив прорєктор з наукової роботи і міжнародних зв'язків, професор Капел'яць Л.В., головуєча – відповідальна за науково-дослідну роботу студентів, доцент Солоньцька І. В.

Щиро вітаємо студентів нашої академії з перемогою.

Инженер II категории НДІЗ і ПП
В.О. МОТУЗОВА.

V Всеукраїнская научная
КОНФЕРЕНЦИЯ СТУДЕНТОВ

С 20 по 21 мая 2009 года в академии прошла V Всеукраїнская научная конференция студентов по разделу «Пищевые технологии», которая с прошлого года стала ежегодной.

В конференции принимали участие, как студенты нашей академии, так и из других профильных вузов Украины: Национального университета пищевых технологий; Харьковского государственного университета питания и торговли; Донецкого государственного университета экономики и торговли им. М. Туган-Барановского; Таврического государственного агротехнологического университета.

Конференция проходила по шести направлениям: Прогрессивные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в пищевые продукты. Проблемы создания современных продуктов питания повышенной пищевой ценности. Товароведение и экспертиза товаров. Современное оборудование перерабатывающих и пищевых производств, автоматизация производственных процессов.

Усовершенствование процессов и аппаратов пищевых производств. Актуальные проблемы экономики и менеджмента в общественном питании и пищевой промышленности. Всего был представлен 61 устный доклад и выставлено 42 стендовых докладов.

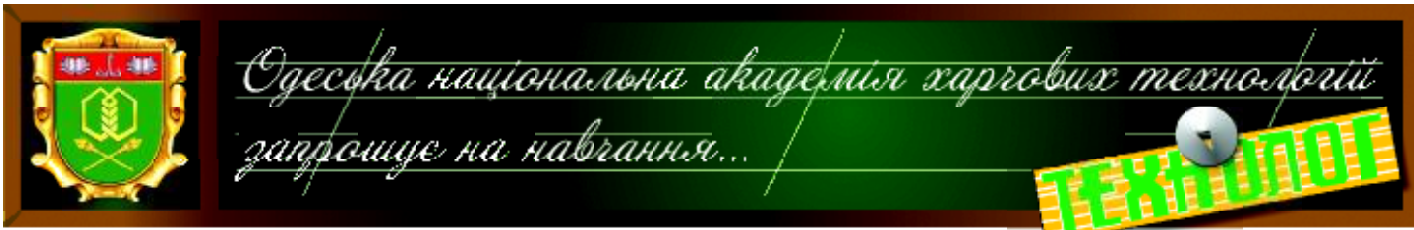
Было немало интересных докладов, по большому числу из них велось активное обсуждение. Практически все выступавшие использовали технические средства для демонстрации результатов своих научных работ. Хотелось отметить высокий уровень представленных стендовых докладов.

На заключительном пленарном заседании председатель Общества молодых ученых доцент Дмитрий Александрович Жигунов поблагодарил

всех студентов, принимавших участие в конференции, за интересные и содержательные доклады, а также их научных руководителей за высокий научный уровень представленных на конференцию докладов. Подводя итоги конференции, хотелось бы пожелать, чтобы в будущем с целью повышения качества подготовки специалистов более активно привлекались к научно-исследовательской работе и участию в конференциях студентов 1-2 курса, а тематику научных исследований и докладов привести в соответствие с Законом Украины «Про приоритетні напрямки розвитку науки і техніки»

Пожелаем же талантливой студенческой молодежи творческих успехов в учебе и в их дальнейшей жизни.

Оргомдел НИИЗ и ПП



ОСНОВНІ РЕЗУЛЬТАТИ ДІЯЛЬНОСТІ

Одеської Національної Академії Харчових Технологій

у 2008/2009 навчальному році



Ректор академії Богдан Вікторович СТОЯНОВ

Початок на 1 стор.

Було створено ряд нових лабораторій: енергоменеджменту (кафедра процесів і апаратів), харчування (кафедра технології харчування та ресторанного сервісу), мікробіології (кафедра біохімії, мікробіології та фізіології харчування) і електронно-каталожну залу бібліотеки. У жовтні 2008 року на базі академії створено науково-дослідний інститут зерна і харчових продуктів.

Надзвичайно важливою є робота з ліцензування та акредитації нових рівнів і спеціальностей. У 2008/2009 н.р. успішно акредитовані напрям підготовки 6.030510 «Товарознавство і торгівельне підприємництво» за освітньо-кваліфікаційним рівнем (ОКР) «бакалавр», спеціальність 7.091722 «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення» за ОКР «спеціаліст» і спеціальність 8.050201 «Менеджмент організації» за ОКР «магістр».

У відповідності до концепції розвитку академії на період до 2027 року отримано ліцензії і академія вперше здійснить прийом абітурієнтів на нові напрямки, як 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» і 6.050702 «Електромеханіка» за ОКР «бакалавр», а також на такі нові спеціальності, як 7.050301 «Товарознавство та комерційна діяльність» і 7.050302 «Товарознавство та експертиза в митній справі» за ОКР «спеціаліст» і 8.091722 «Технологія харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення» за ОКР «магістр». Вперше відкрито нову спеціалізацію (професію спрямування) у напрямі 6.050502 – «Машини і технології пакування та переробки викривленої упаковки». Слід відмітити великий внесок в цю роботу проректора за навчальної роботи проф. І. Ганюка О.І., працівників НМЦ організації та забезпечення навчального процесу і особистістю декана факультету «Інноваційних технологій харчування та ресторанного сервісу» О.В. Дішчантук, зав. кафедри «Технології харчування та ресторанного сервісу» проф. Л.М. Тележенко, доц. І.Р. Біленької, доц. М.Р. Мардар і доц. Т.П. Новічкової.

Факультети академії набули вагомого статусу, колективи на чолі з деканами провели плідну роботу з забезпечення навчально-виховного процесу на високому рівні, продемонструвавши командний стиль: доцент С.І. Шугенко – декан факультету «Технології хлібопродуктів і кондитерських виробництв», доцент О.В. Дішчантук – декан факультету «Інноваційних технологій харчування і ресторанного сервісу», доцент С.В. Котляк – декан факультету «Економіки і бізнесу», доцент С.М. Бондарь – декан факультету «Технології і безпеки харчових продуктів та екологічного менеджменту», доцент А.В. Ульяницький – декан факультету «Технологічного обладнання та технічного сервісу» і доцент І.М. Агеева – декан факультету

«Менеджменту і маркетингу». Значних зусиль для подальшого розвитку доклали колектив інституту «Післядипломної освіти і підвищення кваліфікації працівників харчової та зернопереробної промисловості» на чолі з доцентом Л.Л. Гордієнко.

2008/2009 н.р. став переломним у зміні форм і методів профорієнтаційної роботи. Від низки циклів теле- і радіо-передач про факультети, спеціальності та потенціал академії до круглих столів, прес-конференцій, створення і розміщення нових видів рекламних матеріалів. Були створені агітбригади, до складу яких увійшли не тільки викладачі, але й студенти – активні учасники художньої самодіяльності. Робота на вищій завжди проходила успішно. Слід відмітити активну участь в організації та проведенні профорієнтаційної роботи і забезпеченні академії рекламними матеріалами доцента О.О. Килименчук, директора центру громадських зв'язків доцента Л.Д. Дмитренко, деканів факультетів.

Одним із головних успіхів академії у 2008/2009 н.р. є безперервне забезпечення умов для здійснення навчально-виховного процесу (постачання води, електроенергії, тепла) і своєчасна виплата заробітної плати викладачам і співробітникам. Основна увага приділялась виконанню студентами навчальних планів та графіків навчального процесу. Було запроваджено гнучкий графік навчального процесу, який відповідає вимогам Болонської декларації – забезпечити безперервний доступ для здобуття вищої освіти. Деканати, учбовий відділ, диспетчерська регулярно проводили перевірки навчальної дисципліни студентів, трудової дисципліни викладачів і якості викладання. Навчальна дисципліна студентів дещо покращилась. Проте слід звернути увагу на деякі розбіжності у рівні вимог викладачів до знань студентів, невисокий рівень залишкових знань з деяких дисциплін: українська та зарубіжна культура, соціологія, культурологія, правознавство, геологія, гроші та кредит, технологічне обладнання галузі та ін.

Аналіз результатів ректорського контролю показав, що оцінювання знань з названих дисциплін завищені. Ці результати розглядалися на ректораті та Вченій раді академії, за рішенням якої була проведена комплексна перевірка кафедри «Українознавства та лінгводидактики». Надані буде здійснено перевірку діяльності інших кафедр. В ході перевірки було виявлено недоліки в роботі кафедр, які частково усунуєні, кафедра також затвердила заходи щодо покращення роботи з усіх напрямків. Ректорський контроль знань буде продовжуватися і надалі.

Одним з найвідповідальніших заходів з державної атестації бакалаврів є державний іспит, а спеціалістів – захист дипломних проектів. Наприкінці цього навчального року успішно здали держіспит 627 студентів денної та 616 студентів заочної форм навчання. 1230

студентів денної та заочної форм навчання захистили дипломні проекти, та 143 випускники, що навчалися за ОКР магістр, захистили кваліфікаційні роботи. В цьому році суттєво збільшилась кількість виїзних захистів дипломних проектів на підприємствах галузі поза межами Одеси. 10 студентів захищали свої роботи на м'ясокомбінаті ТОВ «Дружба народів» у Криму та в ВАТ «Миронівський завод з виробництва комбікормів і крупу», смт. Миронівка, Черкаська область.

Завдяки високій кваліфікації програміста вищої категорії Дужар Н.Ц. підготовлено матеріали для виготовлення випускних документів, додатків до них, студентських квитків та ін. не викаже зауважень, а в роботі немає затримок. Ось і цього року будуть своєчасно вручені дипломи бакалаврів, спеціалістів і магістрів понад 2614 випускникам академії, з них з відзнакою отримав дипломи 204 випускника.

Протягом навчального року були успішно проведені дві Ярмарки вадкансій, в ході яких всім бажаним випускникам роботодавці з числа провідних зернових, зернопереробних і харчових компаній України запропонували перші робочі місця. Необхідно відмітити успішну роботу Центру з організації практики та сприяння працевлаштуванню на чолі з директором доцентом І.Р. Біленькою.

Ефективність здійснення навчального процесу в першу чергу залежить від рівня кваліфікації професорсько-викладацького складу. Основними джерелами поповнення інтелектуального потенціалу академії є докторантура і аспірантура. Для підготовки кадрів вищої кваліфікації працюють дві спеціалізовані вчені ради із захисту докторських і кандидатських дисертацій. У 2008/2009 н.р. 3 викладачі захистили докторські дисертації: доц. Тітлюк О.С., доц. Д'яконова А.К., доц. Дідух Н.А., а також 16 викладачів – кандидатські дисертації.

32 викладачі академії підвищили свою кваліфікацію, з них: 17 на підприємствах, 15 – у вищих навчальних закладах. Крім того, 31 викладач відвідує «Школу молодого викладача», яка в цьому навчальному році змінила свій статус на «Школу викладацької майстерності». За кордоном підвищили свою кваліфікацію 5 осіб. Радує той факт, що збільшилась кількість викладачів, які підвищили кваліфікацію на підприємствах галузі. В рамках проекту з ВАТ «Миронівський хлібопродукт» тільки за останній квартал підвищило свою кваліфікацію у виробничих умовах 10 викладачів академії.

Науковою роботою у 2008-2009 н.р. році займалися 520 викладачів та співробітників, серед яких 56 докторів наук та 276 кандидатів наук. З кожним роком збільшується роль наукових досліджень та виконуються в межах робочого часу викладачів.

Сьогодні фундаментальні дослідження виконують кафедри: фізики і матеріалознавства; харчової хімії; техно-

логії комбікормів; процесів і апаратів; хімії та безпеки харчових продуктів; фізичної і колоїдної хімії; біохімії, мікробіології та фізіології харчування; автоматизації виробничих процесів; комп'ютерних систем і управління бізнес-процесами.

З метою удосконалення підготовки висококваліфікованих спеціалістів, визначено важливість розроблених й апробованих інноваційних освітніх технологій та методологій, у минулому навчальному році академією підписано 6 договорів про творче співробітництво у галузі науки і освіти:

- з ННЦ «Інститут виноградарства і винобства ім. В.С. Таїрова» і ЗАТ «Одеський завод шампанських вин», а також договір про створення філії кафедри технології винобства на базі ННЦ «Інститут виноградарства і винобства ім. В.С. Таїрова»;

- з Донецьким національним університетом економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського;

- з Інститутом енергетики Академії наук Молдови щодо обміну науково-технічною інформацією про наукові дослідження, які виконувались з проблем енергозбереження в харчовій промисловості;

- з Одеським селекційно-генетичним інститутом і ДП «Кулідрівський комбінат хлібопродуктів» про створення філії кафедри технології переробки зерна;

- з Одеським регіональним центром стандартизації, метрології та сертифікації щодо спільного забезпечення організації та проведення науково-дослідних та науково-технічних робіт з питань технічного регулювання та споживчої політики;

- з Одеським державним інститутом виміральної техніки, Одеським державним економічним університетом і ДП «Одеський центр з проблем захисту прав споживачів».

У 2008/2009 н.р. академією започатковано два нових наукових видання «Традиції міжнародного геометричного центру» і «Економіка харчової промисловості», що буде сприяти поширенню можливостей для публікації результатів досліджень науковців академії. Усі періодичні видання академії пройшли державну перереєстрацію і рестрацію у Міністерстві юстиції України як наукові та науково-виробничі журнали. У поєднанні з такими уже діючими виданнями, як «Наукові праці ОНАХТ», «Зернові продукти і комбікорми» і «Харчова наука і технологія» їх загальна кількість складає 5, що свідчить про високий рівень організації наукової роботи та результативність діяльності наукових шкіл.

У 2008-2009 н.р. науковці академії взяли участь у цілій низці виставок, що сприяло поширенню науково-технічних досягнень та покращенню інноваційного потенціалу науковців роботою: спеціалізованої виставки «ПакЕкспо» (м. Київ); VIII міжнародної спеціалізованої виставки-симпозіуму «Вино та вино-

бство» – отримано золоту медаль і диплом (м. Одеса); міжнародної спеціалізованої виставки «Світ морозива та холоду», «Молочна і м'ясна індустрія XXI століття» – отримано диплом (м. Київ); V міжнародному форумі інвестицій та інновацій – диплом за «Кращий бізнес-план для малого та середнього бізнесу», загальнодержавної виставки «Барвіста Україна», (м. Київ); VIII міжнародної виставки «Тара і упаковка», міжнародному спеціалізованому форуму «ОдесаПроЕкспо», VI міжнародної виставки «ПродМашЕкспо», – диплом за участь (м. Одеса); Всеукраїнської виставки «Освіта та кар'єра-2008» (м. Київ), другої Всеукраїнської виставки наукових розробок студентів у галузі природничих, технічних і гуманітарних наук – 2 дипломи за кращі студентські розробки (м. Київ); виставки «Агро-2008» (м. Одеса), «Соціально-економічні аспекти енергоефективності» (м. Одеса); міжнародної презентаційної виставки в рамках I Європейського конгресу з харчової науки і технології (м. Любляна, Словенія); міжнародної презентаційної виставки наукових розробок з харчової науки і технології в Університеті харчових технологій (м. Пловдив, Болгарія).

Усього науковці академії брали участь у 12 виставках, 7 з яких є міжнародними. Отримано 11 нагород, з них золота медаль, 9 дипломів та грамота.

Визнанням значних досягнень у сфері надання освітньо-наукових послуг стало нагородження ОНАХТ дипломом і пам'ятною нагородою за результатами Всеукраїнського конкурсу якості товарів і послуг «100 кращих товарів України», в якому академія спочатку перемогла на регіональному, а потім стала лауреатом конкурсу на загальнодержавному рівні.

Науковці академії разом із Одеською державною адміністрацією розробили проект регіональної цільової програми «Енергетичний моніторинг підприємств АПК та організації бюджетної сфери Одеського регіону на 2009-2013 роки». У проекті визначені головні задачі в напрямку вирішення енергетичних проблем регіону. По-перше, це підготовка фахівців з енергетичного менеджменту. По-друге, суттєве підвищення в регіоні ефективності споживання енергетичних ресурсів на підприємствах на основі функціонування системи енергетичного моніторингу.

Спільно з Міністерством аграрної політики вчені академії прийняли участь в розробці проекту галузевої програми розвитку комбикормової промисловості України на період до 2015 року, а також спільно з фахівцями Управління освіти і наукової діяльності Одеської облдержадміністрації взяли участь у формуванні регіональної програми науково-технічного та інноваційного розвитку Одеської області на 2009-2013 рр.

Початок на стор.1, 3

На базі академії впроваджено учбового року проведено 20 наукових і науково-практичних конференцій та семінарів, у т.ч. 8 міжнародних, 4 всеукраїнських і 8 регіональних. Успішно пройшли традиційні міжнародні науково-практичні конференції: «Хлібопродукти-2008», «Харчові технології-2008», «Гомеотрія в Одесі-2009», науково-практична конференція «Соціально-економічні аспекти енергоефективності»: міжвузівський семінар «Біохімічні основи метаболізму й нейрофізіологічна регуляція процесів життєдіяльності організму людини» за участю науковців Одеського медичного університету; міжнародна науково-технічна конференція з проблем холодоїлю та криогенної техніки присвячена пам'яті професора Захарова М.Д., науково-практична конференція, присвячена 100-літтю з дня народження професора П.М.Платонова, науково-практичний семінар з технологій вина, за участю провідних фахівців НДІ вина і винародування НАН України «Магарах»; науково-практичний семінар «Удосконалення процесів і обладнання харчових та хімічних виробництв»; XI міжнародний семінар «Нове в молочної промисловості», а також міжнародна наукова конференція «Проблеми розвитку сучасних комбикормових технологій», українсько-французький семінар «Європейська інтеграція та інноваційні технології навчання» та спільний семінар з Університетом економіки і технологій м. Анкара (Туреччина).

Проведення щорічної студентської наукової конференції, Всеукраїнської наукової конференції студентів з розділу «Харчові технології» стало традицією. Студенти факультетів беруть активну участь у цих конференціях і поважають високу ерудицію та глибокі знання.

Важливим напрямом у розвитку творчого мислення та виявлення талановитої молоді є проведення вузівських олімпіад із навчальних дисциплін і спеціальностей. В олімпіади взяли участь 1150 студентів, 165 з них посіли призові місця. Для участі у II турі Всеукраїнських студентських олімпіад були відражені 21 студент до 6 ВНЗ України, 13 студентів, нагороджені дипломами, грамотами, у т.ч. 6 посіли призові місця.

Учась студентів академії у міжнародних і всеукраїнських конкурсах відзначена численними нагородами, грамотами і дипломами. Усього у конкурсах взяли участь 48 студентів, із яких 19 отримали різні нагороди.

Академія успішно інтегрується в європейський освітній простір, крок за кроком наближається до вирішення низки проблем, пов'язаних з гармонізацією систем вищої освіти і науки у галузі харчових технологій нашої країни та країн Єврозону.

Вченими академії у 2008-2009 н.р. у закордонних наукових виданнях опубліковано 167 статей. Наукове та науково-технічне співробітництво здійснюється більш ніж з 30 закордонними вищими навчальними закладами, підприємствами та іншими організаціями.

За I півріччя 2009 р. науковці академії взяли участь у трьох виставках: IX міжнародній спеціалізованій виставці-симпозіумі «Вино та виноградство» – отримано золоту медаль і диплом (М. Огеса); міжнародній спеціалізованій виставці «Світ морозива та холоду», «Молодша і м'яса індустрія XXI століття» – отримано диплом (м. Київ); регіональному конкурсі інноваційних проектів, присвяченому Дню науки України – отримано п'ять дипломів.

У квітні проведені традиційні наукові конференції науково-викладацького складу, студентська, а також науково-методична конференція викладачів ОНАХТ.

У I кварталі 2009 року проведено перший етап конкурсу Крайньої молоді ОНАХТ за 2008 р. За підсумками попереднього відбору визначені 12 кандидатів для участі у другому етапі конкурсу, а також рекомендовані кандидатури для участі у конкурсі на отримання стипендії Кабінету Міністрів України для молодих вчених на 2009-2010 рр.

У поточному році виконуються 12 госпдоговорів на загальну суму – 1083,5 тис. грн., з них з ВАТ «Миронівський хлібопродукт» – 980,0 тис. грн. На стадії укладання знаходяться ще два договори.

Науково-дослідну роботу для ВАТ «Миронівський хлібопродукт» виконують співробітники 6 кафедр: АВП, ТОХВ, ТОЗВ, технології комбикормів, технології м'яса і м'ясних продуктів, ТЗЗ.

Укладений договір з ВАТ «Миронівський комбінат хлібопродуктів» є базовим для створення науково-дослідного комплексу у зернопереробній галузі. Проводяться роботи із залучення інших провідних підприємств до створення як науково-дослідного комплексу, так і відповідного кластеру.

На всіх етапах виконання робіт як держбюджетних, так і госпдоговірних має місце залучення до досліджень студентів. За I півріччя 2009 р. з оплатою праці за держбюджетною тематикою кафедр працювало 19 студентів, за госпдоговорами – 13.

2-8 квітня 2009 року проведено науково-студентську конференцію ОНАХТ, у роботі якій взяли участь біля 1000 студентів усіх факультетів. Студентами оголошено 660, а також представлено 50 стендових доповідей.

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 30.10.2008 за № 992 ОНАХТ визначено базовим вищим навчальним закладом з проведення Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук у 2008-2009 н.р. за напрямом «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції». Конкурує було проведено у лютому-березні, а підсумкова конференція – 21 травня цього року. У конкурсі взяли участь 23 студентські роботи, в конференції – 27 студентів роботи. Серед 30 нагород конкурсу студенти ОНАХТ отримали 1 місце – студ. ф-ту ТХ ІКВ Урвачов О.В. і Сухомилов О.С. (науковий керівник – доц. Овсяннікова Л.К.); студ. ф-ту ТХ ІРС Лозовська Т.С. (науковий керівник – д-т.н. Осипова Л.А.); II місце – студ. ф-ту Т І БХП та ЕМ Івашко С.В. (науковий керівник – доц. Бондар С.М.); студ. ф-ту ТХ ІКВ Косточенко І.В. і Ковалевич В.В. (науковий керівник – доц. Пшеннішук Г.Ф.); студ. ф-ту АК С і УП Малішевський В.В. (науковий керівник – доц. Муратов В.Г.); III місце: студ. ф-ту ТХ ІКВ Шульга О.С. (науковий керівник – доц. Овсяннікова Л.К.); студ. ф-ту ЕМ ІБ Іванченко В.С. (науковий керівник – ас. Івачук Г.О.). 11 робіт було представлено на наукову студентську конференцію присвячену 65-ї річниці звільнення Одеси від фашистської окупації, яка відбулася 6-10 квітня 2009 року.

У 2008-2009 н.р. було продовжено роботу з здійснення консультацій співробітників академії і студентів з питань інтелектуальної власності. Для забезпечення подання заявок на реєстрацію і отримання патентів в винаходи і корисні моделі проводилася постійна консультаційна допомога винахідникам. За цей час їм отримали 470 співробітників і 307 студентів. Здійснювалися заходи з підтримки чинності 250 патентів.

Всього подано 87 заявок, у тому числі, 7 заявок на винаходи; отримано 98 позитивних рішень, у тому числі 95 на корисні моделі, 3 на винаходи. Зі студентами подано 43 заявки. Найактивнішими з подачі заявок зі студентами – факультет автоматизації. Загальна кількість авторів, що прийняли участь у винахідницькій роботі – 119. Отримано 87 патентів на корисні моделі і 14 патентів на винаходи.

Постійно працюють 2 семінари з інтелектуальної власності під керівництвом патентного повереного України Щербини М.А.: семінар з питань інтелектуальної власності для професорсько-викладацького складу ОНАХТ і науковців співробітників та семінар теоретико-практичної спрямованості по патентуванню об'єктів інтелектуальної власності.

Відновлена робота семінару з економічних питань інтелектуальної власності, організованого спільно з кафедрою менеджменту підприємств доц. канд. економ. наук співробітником інституту проблем ринку Лазареву Є.В.

На сайті академії постійно оновлюються «Інноваційні проекти для харчової та зернопереробної промисловості» російською та українською мовами.

Спільно з австрійською фірмою «Business-award», яка має представництво в Україні, запроваджено пошук потенційних партнерів, інвесторів, для чого в каталозі на сторінці фірми представлена коротка анотація інноваційних пропозицій ОНАХТ: інноваційної програми «Енергозберігаюче обладнання та технології для харчової й переробної промисловості»; інноваційних проектів: «Лабораторія безпеки і якості харчових продуктів»; «Універсальна протиральна машина»; «Тепломасутилізатор»; «Розробка технології консервованих слабоалкогольних напоїв різного типу»; «Розробка технології згущеного молока герметичної направленості».

Наукові здобутки ОНАХТ були представлені на конкурсі інноваційних проектів, присвяченому Дню науки, що проходив 15 травня 2009р. Було представлено 5 проектів: «Комбикорми і технології їх виробництва», автори – Сторов Б.В., Макарянська А.В., Хоренжий Н.В., Браженко В.С.; «Інноваційні технології виробництва консервованих продуктів з ягід, фруктів та овочів», автори – Верхіквер Я.Г., Сулоргіна О.В., Бурдо С.С., Ченцова В.В., Гержова А.В.; «Розробка нових видів бісквітних напівафабрикатів для борошняних кондитерських виробів», автори – Юрчачова К. Г., Капетула С.М.; в номінації кращий екологічний проект: «Спосіб автоматичного керування виробництва рослинних масел методом пресування», автори – Доскач М.В., Муратов В.Г.; в номінації кращий молодіжний проект «БАД лікувально-профілактичного призначення, що містить інгібітор панкреатичної амілази», автор – Кушнір Н.А. Отримано 5 дипломів від Південного наукового центру.

Виховна робота в академії вийшла на новий об'єкт подальшого розвитку. Подією виняткового значення стала і започаткована в 2008 р. ще одна Всеукраїнська конференція молодих вчених, аспірантів, студентів «Проблеми формування здорового способу життя у молоді». Кожен факультет провів не тільки тиждень факультету, а й зробив загальноакадемічне свято: ф-т ТоІТС – спортивно-патріотичне свято до Дня захисника Вітчизни; ЕМБ та АКСУП – фестиваль культури, спорту та мистецтв до 8 березня; ПХІРС – святковий тиждень, присвячений 65-ї річниці звільнення Одеси від німецько-фашистських загарбників; ТБХПІЕМ – свято до Дня Перемоги у Великій вітчизняній війні; ТК і ВБ – тиждень слов'янської цивілізації до Дня слов'янської писемності і культури.

Слід відмітити, що проведення тематичних тижнів включає цілу низку заходів, в т.ч. проведення студентських наукових конференцій, читання лекцій, перегляд кінофільмів, спортивні змагання і т.д. Звичайно, концерти.

Співпрацює Інститут кураторства і Інститут культури. Протягом лютого-травня в рамках Інституту культури було прочитано 25 лекцій, протягом навчального року; чотири засідання Літературно-історичного вільного клубу трьох кінофільмів, чотири рази масове (до 500 чол.) відвідування театрів, тематичні екскурсії.

Були організовані та успішно проведені аскари свята, які надовго запам'ятають студенти і викладачі: «Два зведення» до Дня народження академії, «Міс академія 2009», а також концерти в холі головного корпусу А. Наша академія посила загальне III місце у міському міжвузівському конкурсі «Студентська оснь 2008». Педагоги студентів завоювали «Театр пісні», який відбувався 6 травня зі святковим концертом до Дня перемоги у 411 військовому шпиталі.

Студентська рада ОНАХТ організувала 2 виставки студентських творчих робіт, 30 травня студрада відвідала підшефну миколаївську школу-інтернат. Для дітей наші студенти привезли подарунки на 6 тис. грн. (побутову техніку, книги), а також влаштували концерт.

Студентська спілка академії працює всього 9 місяців, але й за цей короткий час вже встигла чимало зробити гарних справ. У гуртожитку №3 прийняла участь у фінансованій ремонті мережі водопостачання, у гуртожитку №2 відремонтувала з заміною вікон та обладнання сучасними меблями роботу кімнату. В обласному огляді-конкурсі студентських гуртожитків м. Одеси гуртожиток №2 ОНАХТ зайняв друге місце.

Студентська спілка подарувала академії табло «Бегущая строка», завдяки чому і викладачі і студенти академії мають можливість оперативно знайомитися з новинами з життя академії.

Велику роботу із забезпечення успішного функціонування академії провела адміністративно-господарська частина. Було укладено 177 договорів на поставку тепло- та електроенергії, газу і води, вивіз сміття, придбання обладнання, будівельних матеріалів, продуктів, тощо. Власними силами виконано капітальний ремонт приміщень загальною площею 2823 м², встановлено понад 200 розеток, 140 світлоприладів, використано понад 200 м² скла для ремонту аудиторій академії, прокладено 1350 м. трубопроводів, замінено 160 секцій опалювальних батарей, встановлено 263 одиниці запарної апаратури.

Кафедри і підрозділи академії з розумінням ставляться до складних умов

господарювання і значну частину робіт виконують із залученням спонсорів. Велику допомогу надають наші друзі – такі суспільні організації, як «Студентська спілка ОНАХТ» і «Спілка випускників ОНАХТ». Найбільш активну участь у проведенні ремонтних робіт взяли колеги кафедр «Біохімії, мікробіології та фізіології харчування» і «Процеси та апарати». Значну активність проявили також кафедри «Менеджменту і фінансів», «Технології комбикормів», «Фізичної та колоїдної хімії». Залишається сподіватися, що до цієї відповідальної роботи активно залучаться всі інші кафедри академії.

Підготовлено до пуску спортивно-оздоровчий табір «Дружба». Відремонтовано артезіанську скважину, побудовано нову огорожу, здійснено ряд ремонтів у спортивному комплексі академії.

У 2008/2009 н.р. кафедрою «Фізичного виховання», викладачами і тренерами була проведена велика спортивна робота. Було проведено спартакіаду академії з 10 видів спорту. I місце посів ф-т ПХІРС, II – ф-т ТоІТС і III – ф-т ТХІКВ. Вперше було проведено футбольний матч «От зари до заката».

Спортивні досягнення наших студентів за минулий навчальний рік також високі. Так, студентка Г.Варламова (ф-т ПХІРС) стала срібним призером чемпіонату світу з ушу (жовтень 2008 р., Китай), чемпіоном Європи (квітень 2009 р., Прага, Чехія), чемпіоном України. Члени збірної команди з баскетболу А.О.Хитов, О.В.Рябчук, С.С.Коваль, В.І.Брянза, Д.С.Антончук (всі ф-т ТоІТС) і Д.Г.Коломийченко (ф-т ЕМБ) виборили чемпіонський титул на Всеукраїнській спартакіаді студентів. С.А.Попов (ф-т ПХІРС) приймав участь у Всесвітніх студентських іграх з баскетболу у складі збірної команди України. Збірна команда академії стала срібним призером першості ВНЗ Одеської області. М.Васенин (ф-т ПХІРС) став призером чемпіонату м.Одеси з міні-футболу і пляжного футболу. І.Тарамбула (ф-т ПХІРС) – чемпіон і призер міжнародного турніру по боксу «Бокс проти дитячої злочинності і наркоманії». Збірна команда академії у складі Е.Даруча (ф-т ПХІРС), А.Басько (лаборант кафедри), А.Шестопалова (ф-т АК С), Е.Чубаря (ф-т АК С), С.Футеджі (ф-т ТоІТС) і Р.Шамин (ф-т ПХІРС) завоювала титул чемпіона міста Одеси у змаганнях, присвячених до Дня Перемоги.

Студент факультету ТоІТС А.Кіщенко виїхав у фінал чемпіонату світу (тайський бокс) в професійній серії К-1 (жовтень 2008 р., Японія), високими спортивними результатами довів, що є сильним спортсменом і у квітні 2009 року став чемпіоном Європи.

Студентка К.Музиченко (ф-т ЕМБ) виграла першість серед студентів ВНЗ Одеської області з плавання.

Спільні зусилля колективу викладачів, співробітників і студентів академії увінчалися не тільки великими здобутками, але й дозволили академії посісти чільне місце в різних рейтингах серед ВНЗ України. Так, у рейтингу «200 країн ВНЗ України-2008», який проводився за методикою ЮНЕСКО, академія посіла 33 місце. У рейтингу, який проводила незалежна компанія «Компас» за результатами опитувань випускників ВНЗ за період з 2003 по 2008 рр. і оцінок керівників кадрових служб 200 провідних підприємств України, академія серед 234 ВНЗ України увійшла до десятки найкращих вищих навчальних закладів Півдня нашої країни (АР Крим, Дніпропетровська, Запорізька, Херсонська, Миколаївська та Одеська області)! По нелегальному щоденну працю науковців, викладачів, працівників, досягнення студентів prominently свідчать ще один результат: Міністерство аграрної політики визнало нашу академію провідним професійним вищим навчальним закладом України з підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловості, а також провідним науковим центром з дослідження проблем зберігання і переробки зерна, створення нових продуктів функціонального і оздоровчого харчування.

Шановні викладачі, співробітники і студенти! Вітаю вас з успішним закінченням 2008/2009 навчального року! Він був складним і результативним. Сподіваюсь, що проблеми будуть проаналізовані, правильні висновки будуть зроблені, умови стануть кращими, а досягнуті результати послугують підґрунтям для нових звершень!

Ректор академії
Заслужений діяч науки
і техніки України,
професор
Б.В.СТОРОВ

XXXIII ОБ'ЄДНАНЕ ЗАСІДАННЯ науково-методичної комісії зі сфери обслуговування та підкомісії з товарознавства і торговельного підприємництва Міністерства освіти і науки України в ОНАХТ

04-05 червня 2009 року на базі Одеської національної академії харчових технологій відбулося XXXIII об'єднане засідання Науково-методичної комісії зі сфери обслуговування та підкомісії з товарознавства і торговельного підприємництва Міністерства освіти і науки України, яка є методичним центром впровадження європейського досвіду планування, організації та забезпечення якості вищої освіти у контексті Болонських ініціатив.

Учась в XXXIII об'єднаному засіданні взяли 128 представників 30 ВНЗ України-учасників НМК зі сфери обслуговування та підкомісії з товарознавства і торговельного підприємництва.

Пленарному засіданню НМК зі сфери обслуговування та підкомісії з товарознавства і торговельного підприємництва передували засідання підкомісії з готельної та ресторанної справи, побутового обслуговування та секцій з товарознавства, торговельного підприємництва.

На засіданні підкомісії з готельної та ресторанної справи по зміст і структуру нової версії галузевих стандартів вищої освіти України підготували бакалаврів та магістрів напрямку 14101 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» доповів голова підкомісії, Президент Асоціації кулінарів України, д.т.н., професор Персичний М.І.

На засіданні підкомісії розглядалися питання формування і видання каталогу програм нормативних дисциплін підготовки бакалавра з «Готельно-ресторанна справа». Відповідало до постанови підкомісії готельної та ресторанної справи про ухвалення складу і модераторів робочих груп зі створення типових програм дисциплін «Інноваційні ресторани технологій», «Інноваційні технології в туризмі», «Курортне обслуговування», «СПА-менеджмент» підготовки магістрів за спеціальностями «Готельно-ресторанна справа», «Курортна справа» створені робочі групи, до складу яких включена Одеська національна академія харчових технологій. Для розроблення типових програм з дисциплін «Інноваційні технології в рестораних», «Управління курортами» модератором визначена кафедра «Технології харчування і ресторанного сервісу» ОНАХТ, яку очолює д.т.н., професор Тележенко Л.М.

Засідання Президії відкрив Голова Науково-методичної комісії, д.т.н., професор, ректор Київського національного торговельно-економічного університету А.А. Мазаракі. Велику зацікавленість у присутніх викликала доповідь члена Президії НМК д.т.н., професора, ректора Одеської національної академії харчових технологій Сторова Б.В. про особливості розвитку вищої освіти в галузі харчових технологій.

Під час засідання Президії обговорювалися питання модернізації освітньої діяльності вищих навчальних закладів: формалізація вимог до компетенцій фахівців, методологічні підходи до розробки нової версії галузевих стандартів вищої освіти, до формування навчальних планів підготовки фахівців з відповідних напрямів.

Виконуючи одну з головних своїх функцій Науково-методична комісія розглянула та затвердила рекомендації до видання підручників і навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України, визначила основні вимоги до методичних розробок нового покоління та видань навчально-методичної літератури. Затверджено склад журі XII Всеукраїнського конкурсу дипломних робіт студентів ВНЗ за ОКР «спеціаліст», «магістр», зокрема зі спеціальності «Технологія харчування», до якого включено викладачів ОНАХТ.

Знакомим є факт, що саме 4 червня 2009 р. прийнято рішення ДАК України про надання Одеської національної академії харчових технологій ліцензії на підготовку бакалаврів за напрямом «Готельно-ресторанна справа».

Декан факультету ІТХІРС,
доц. О.В.ДИШКАНТЮК.

**МОСТ
ТВОРЧЕСКОГО
СОТРУДНИЧЕСТВА**

11 мая 2009 г. состоялось знаковое для нашей академии событие. Впервые за многие годы кафедры технологии виноделия удостоилась высокой чести принимать в качестве гостей интеллектуальную элиту Национального института винограда и вина «Магарач», являющегося одной из ведущих организаций в системе Украинской академии аграрных наук.

По приглашению ректора ОНАПТ профессора ЕГОРОВА Б.В. в подготовке и работе семинара приняли участие: директор НИВиВ «Магарач», д. с.-х. н., академик У ААН и РАСХН Авидзба А.М., заместитель директора по научной работе, член-корреспондент У ААН заслуженный деятель Украины в области науки и техники, д.т.н., профессор Загоруйко В.А., зав. отделом химии и биохимии вина, заслуженный деятель Украины в области науки и техники, д.т.н., профессор Гержилова В.Г., зав. отделом микробиологии вина, д. т. н., профессор Кишкковская С.А., зав. отделом технологии вина к.т.н., заслуженный деятель Украины в области науки и техники Яланецкий А.Я., зав. отделом технологического оборудования к.т.н., с.н.с. Виноградов В.А., зав. лабораторией игристых вин д.т.н., профессор Макаров А.С., зав. отделом докторантуры, аспирантуры, сектором международного сотрудничества Журавлева Л.И.

В качестве почетных гостей в работе семинара также приняли участие руководители и работники ведущих винодельческих предприятий г.Одессы Гулиев Ш.Р., Пономаренко И.И., Ткаченко Д.П., Начева Т.А., Мармерштейн Р.А., Мельниченко З.В., Шула Т.А. и др.

Для студентов-виноделов приглашенными учеными прочитан цикл лекций по актуальным проблемам и перспективам развития виноградарства и виноделия в Украине, о современных тенденциях на мировом рынке вина, об истории вина, об актуальных проблемах производства шампанских и игристых вин, о практических основах осветления и стабилизации вин и коньяков, о современных особенностях микробиологического контроля в виноделии, о новом технологическом оборудовании для виноделия, об особенностях дегустации шампанских, игристых вин и коньяков, о международной 100-балльной системе дегустации, о подготовке кадров высшей квалификации в НИВиВ «Магарач».

Студенты стали счастливыми участниками дегустации уникальных образцов вин, привезенных гостями. Этими шедеврами Крымского виноделия, удостоенными множества наград на Международных конкурсах, были Херес сухой и крепкий, Мадера, Портвейн белый и красный Магарач, Сердолик Тавриды, Мускат белый и розовый Магарач, образцы коллекционного шампанского Нового света. Кроме перечисленных образцов, были также опробованы образцы тихих и шампанских вин ЗАО «Одессвинпром», ЗАО «Одесский завод шампанских вин».

В рамках программы семинара состоялась экскурсия на ЗАО «Одесский завод коньячных вин» и дегустация лучших образцов коньячных спиртов и коньяков этого предприятия.

Завершил работу семинара круглый стол, на котором стороны обозначили имеющиеся проблемы и наметили пути их решения.

Все участники семинара дали высокую оценку состоявшемуся событию и выразили надежду на регулярное проведение подобных мероприятий, направленных на совершенствование подготовки кадров для винодельческой промышленности Украины.

Зав. кафедрой технологии виноделия ОНАПТ д.т.н. Л.А. ОСИПОВА.



В славянском мире традиционно в мае месяце широко отмечается День славянской культуры и письменности. Этот праздник приурочен к дню памяти святых равноапостольных братьев Кирилла и Мефодия, создателей славянской письменности, переведших в IX столетии на славянский язык основные богослужебные книги (Евангелие, Апостол, Псалтырь) и подготовившие людей, способных по этим книгам служить.

История праздника восходит к церковной традиции, существовавшей в Болгарии в X—XI веках. Самые ранние данные по празднованию дня равноапостольных святых просветителей Кирилла и Мефодия, известных также как «Солунские братья», датируются XII веком, хотя они были признаны святыми еще в конце IX века.

Праздник святых Кирилла и Мефодия с течением времени превратился в праздник созданной ими азбуки. Этот праздник выражал духовное стремление к расцвету просвещения и культуры болгар. Праздник отмечался не только в болгарских землях, но и среди эмигрантов в России, Румынии и других странах. Празднование памяти святых братьев еще в старые времена имело место у всех славянских народов, но затем, под влиянием исторических и политических обстоятельств, было утрачено. В начале XIX века, вместе с возрождением славянских народностей, обновилась и память славянских первоучителей. В 1863 году Российский Святейший Синод определил установить ежегодное празднование в честь преподобных Мефодия и Кирилла 11 мая (24 мая по новому стилю).

С 1985 года, когда отмечалось 1100-летие преставления Мефодия, день 24 мая был объявлен Праздником славян-

ской культуры и письменности.

В Одесской национальной академии пищевых технологий в честь этого большого славянского праздника была проведена Неделя славянской культуры и письменности, активное участие в которой приняли студенты факультета Технологии хлебопродуктов и кондитерских производств (декан Шутенко Е.И., советник декана по гуманитарным вопросам доц. каф. СФип Филипенко О.Н.), каф. украиноведения и лингводидактики (зав. кафедрой доц. Блохина Л.Л.), а также Институт культуры и искусств академии (директор доц. каф. СФип Соловей А.А.).

Празднование началось 18 мая открытием в музее и выставочном зале академии экспозиции костюмов славянских народов (руководитель асс. каф. СФип Полева С.Е.). Музей и выставочный зал были украшены работами студентов, посвященными истории христианства, славянских народов, государств, просветительской деятельности Кирилла и Мефодия. В вестибюле главного учебного корпуса состоялся концерт народной болгарской песни и танца и фольклорного ансамбля нашей академии.

В этот же день для студентов академии были продемонстрированы художественно-документальные фильмы, посвященные малоизвестным

НЕДЕЛЯ СЛАВЯНСКОЙ КУЛЬТУРЫ И ПИСЬМЕННОСТИ В ОНАПТ



стораницам истории Украины и славянских народов, прочитана лекция на тему «Истоки славянской письменности» (асс. каф. Уилл Войтенко Г.Н.).

Большой интерес вызвала у студентов и сотрудников академии студенческая научная конференция «История славянской цивилизации», на которой студенты ОНАПТ и Механико-технологического техникума выступили с докладами по проблемам истории славянской письменности и культуры болгарского и украинского народов, расселении болгарской диаспоры в Украине, народных славянских праздников и обрядов.

Студенты подготовительного отделения иностранных граждан приняли активное участие в олимпиаде по украинскому и русскому языкам. При проведении конкурса чтецов студенты-иностранцы читали произведения славянских авторов. Большую работу по организации олимпиады провели преподаватели кафедры Уилл Тодорова С.Н., Черемисинова А.А., Казарян Т.Г., Чебан Е.В., Грыньков О.В.

Одним из интереснейших мероприятий недели стало проведение Фестиваля славянской кухни, на котором студенты академии продемонстрировали свое умение в приготовлении традиционных блюд славянских народов перед представителями всех факультетов. Особен-

но преуспели в кулинарном искусстве студентки Кветковская А. (гр. ТХП-12), Михайлова В. (гр. ТЗ-11), Мирчевская К. (гр. ТХП-11), Димчева Л.(гр. ТЗ-34), Андрушак И. и Грекова М. (гр. ТЗ-31), Киковская И. и Малаки И. (гр. ТЗ-34) Компетентное жюри отметило высокое качество представленной продукции. В завершение фестиваля студенты преподавателям организаторам праздника огромный румяный каравай, приготовленный студенткой Веретельник О. (гр. ТХП-11), как символ земледельческой культуры, человечности и добра. Каравай в торжественной обстановке был вручен Генеральному консулу Республики Болгария в г. Одессе Димитару Тучкову.

В течение недели для студентов академии проводились экскурсии по музеям и историческим местам города.

21 мая состоялась закрытие Недели славянской культуры и письменности, на котором были подведены итоги и единодушно высказано пожелание сделать этот праздник традиционным для нашей академии.

*Проректор по научно-педагогической и воспитательной работе
Е.Н. КАНАНЬХИНА*

*Директор Института культуры и искусств ОНАПТ
А.А. СОЛОВЕЙ*

З Д О Р О В Ь Е

ВСЕХ ИЗЛЕЧИТ,
ИСЦЕЛИТ ДОБРЫЙ
ДОКТОР ...

Санаторий-профилакторий ОНАПТ, основанный в 1972 году, является структурным подразделением академии, относится к лечебно-профилактическим заведениям санаторно-курортного типа. Основная его задача – проведение лечебной и оздоровительной работы среди студентов без отрыва от занятий, а также в период каникул. Лечение проводится стационарно и амбулаторно по путевкам Фонда социального страхования по временной потере трудоспособности. Работа санатория-профилактория осуществляется по графику заездов. В 2009 году запланировано 13 заездов стационарного и 12 смен амбулаторного лечения.

Продолжительность санаторного лечения – 24 дня, 18 дней для стационарного и 21, 12 дней для курсового амбулаторного лечения. В июне 2009 года запланированы два заезда для стационарных больных по 18 дней: с 1.06. по 18.06. и с 19.06. по 6.07. 2009 г.

В летние месяцы академия организует выездные заезды санаторно-курортного лечения на базе спортивно-оздоровительного лагеря «Дружба» на берегу моря в Черноморске. В настоящее время там оборудован прекрасный пляж в зоне нашего ОСЛ «Дружба». Заезд №8 с 6.07. по 23.07.09 г. (50 путевок); с 24.07. по 16.08.2009 года.

В новом учебном году заезды начнутся с 14.09. 12.10. 9.11.7.12.2009 года.

Мы предлагаем всем студентам 1 раз в год пройти курс профилактического санаторно-оздоровительного лечения – а большие, состоящие на диспансерном учете, обязаны ежегодно проходить курс реабилитационной терапии и вторичной профилактики рецидивов заболевания. В настоящее время среди наших студентов около 2000 человек состоит на диспансерном учете по различным заболеваниям. Большая часть из них нуждаются в профилактическом санаторном лечении.

В нашем санатории-профилактории работает медицинский персонал с большим опытом работы, имеются условия для полноценного лечения и отдыха.

По назначению врачей проводятся ФИЗИОТЕРАПЕВТИЧЕСКИЕ ПРОЦЕДУРЫ: магнитотерапия, электрофорезы и фонофорезы лекарственных смесей, СМТ, УВЧ-терапия, диадинамотерапия, озокерит-парафиновые аппликации, светолечение (тубус-кварц, солариум). Работают ингаляторий, кабинет лазеротерапии, магнитолзер.

В кабинете лечебной физкультуры имеются тренажеры «Орбитрек», велотренажер.

Опытная медсестра по массажу по назначениям врачей проводит курс лечебного массажа.

Имеется аппарат для проведения вибромассажа. У нас работает стоматологический кабинет.

С учетом имеющихся заболеваний и факторов риска врачи назначают курсы профилактического лечения витаминно-адаптогенными комплексами и разрабатываются индивидуальные курсы поддерживающей терапии при хронических заболеваниях.

Медикаментозная терапия стоимостью до 54-72 гривен обеспечивается бесплатно.

При необходимости врачи санатория-профилактория могут организовать обследование и консультации у ведущих специалистов медицинского университета и клиники г.Одессы.

Для стационарных больных студенческая столовая УПКП обеспечивает 3-х разовое питание стоимостью до 23 гривен в сутки.

В комнате отдыха и психологической разгрузки работает телевизор, в каждом заезде бесплатно организуют культпоходы в театры города.

Санаторий-профилакторий располагается в общежитии № 4 на 2-м этаже. Там же находятся палаты для проживания по 3 или 4 места с санузлами. Полная стоимость путевки на стационарное лечение 24 дня – 924 гривны, 18 дней – 692 грн. Желающие могут приобрести путевки в профсоюзном комитете академии (комната 233 А, комната 124 А) по 10% стоимости 24 дня – 92 грн, 18 дней – 69 гривен. Курсовки для амбулаторного лечения выделяются БЕСПЛАТНО.

Полноценное и своевременное финансирование каждого заезда возможно только при условии полной и своевременной комплектации стационарного заезда на 50 больных.

Среди учебных заведений Одессы только 5 вузов имеют собственные санатории-профилактории: Политехнический университет, Академия строительства и архитектуры, Медицинский университет, Институт усовершенствования учителей и наша академия.

Во всех этих вузах, кроме нашей академии, путевки Фонда соцстраха пользуются большим спросом. За 6 месяцев текущего года профком студентов не реализовал более 50 путевок. Такая ситуация может привести к срыву финансирования Фондом и станет вопросом о закрытии нашего санатория-профилактория.

Господа студенты! Следите за своим здоровьем! Только у вас есть возможность 1 раз в год пройти курс профилактического санаторного лечения по льготным путевкам.

Желающие приобрести путевку в наш санаторий-профилакторий, подавайте заблаговременно заявление и медицинскую справку в профсоюзный комитет (оформить санаторно-курортную карту можно в студенческой поликлинике).

САНАТОРИЙ-ПРОФИЛАКТОРИЙ ЖДЕТ ВАС
ДОБРОГО ЗДОРОВЬЯ ВАМ И ПРИЯТНОГО ОТДЫХА!

А. КЕДЬ, главный врач санатория-профилактория

ХОЧУ, ЧТОБЫ ЛЕТО НЕ КОНЧАЛОСЬ!

Наступило долгожданное лето, соблазняя всех нас запахом моря, фруктов и, конечно же, солнечным светом и возможностью загореть. Солнце – жизнь для всего живого на Земле. Благодаря свету, теплу и энергии оно благотворно действует на человека: на душу, настроение. Солнце дарит нам здоровье и смуглый оттенок кожи. При его свете окружающий мир выглядит красочнее и привлекательнее. Многие из нас с нетерпением ждут наступления лета, чтоб оздоровиться. Солнце, воздух и вода, если ими не злоупотреблять, способствуют улучшению кровообращения и обмена веществ, благотворно влияют на нервную систему. Солнце издавна считалось источником красоты, молодости и здоровья. Еще древние римляне на крышах своих домов устраивали солариум. Солнечелечение – один из первых способов лечения без лекарств. В небольших дозах солнечные лучи тонизируют, освежают и укрепляют кожу, способствуют образованию в ней витамина D. Под их влиянием большая часть микробов, находящихся на коже, погибает.

Однако стоит помнить, солнце оставляет не только потрясающий бронзовый загар и красиво выгоревшие волосы, иногда оно может стать источником солнечных ожогов. Вред, который может быть причиной нашей кожи при излишнем воздействии солнечных лучей, прямо пропорционален времени нахождения на солнце. Загар – одна из защитных реакций организма. Вопрос лишь в том, какова ваша норма, и насколько крепок и здоров ваш организм, чтобы выдержать немилосердное «изжаривание» на солнце. А норма солнечных лучей намного меньше, чем считает большинство людей. На самом деле человеку вполне достаточно ежедневной прогулки в «кружевной» тени деревьев, а большее пребывание на солнце уже не идет на пользу вашему здоровью. У людей со смуглой кожей реже бывают солнечные ожоги. Но чем бледнее ваша кожа, тем опаснее для нее воздействие ультрафиолета. Кроме того, под воздействием солнечной радиации на коже появляются как доброкачественные образования – родинки, пигментные пятна, так и злокачественные – опухоли.

Большинство людей принимают солнечные ванны возле моря. И это правильно: влажный воздух благотворно влияет на кожу. Морские купания обладают мощным общеукрепляющим, закаляющим и тонизирующим действием на организм человека. В морской воде содержится большое количество минеральных солей, органические вещества,



а также фитонциды морских водорослей. Все это, в совокупности с воздействием температуры морской воды и солнечных лучей, обеспечивает мощный оздоравливающий эффект и служит жизненным потенциалом для профилактики многих болезней.

В древности доктора также советовали своим пациентам принимать морские ванны. Однако важно делать это правильно, чтобы от купания была польза, а не вред.

Для этого необходимо соблюдать некоторые советы:

- морские купания желательно начинать при температуре не ниже +20, –лучшее время для купания с 9 до 11 и с 16 до 19 часов;
- продолжительность купания должна быть от 5 до 20 минут, так как пребывание в морской воде может привести к переохлаждению организма;
- прекращайте купание вовремя, не дожидаясь озноба;
- рекомендуем купаться не чаще 2 раз в день;
- нельзя купаться натощак, рекомендуется купание не раньше, чем через 1-2 часа после еды;
- при купании не держите свои мышцы в постоянном напряжении, не гонитесь за скоростью продвижения на воде, не нарушайте ритм дыхания, не переутомляйте себя;
- Ну да не купанием единым счастливым на море человек. Все знают, что вода и воздух во многом целебны потому, что

в их состав входит йод, один из самых необходимых нам минералов. Йод может наладить работу щитовидной железы, укрепить нервную и иммунную системы, повысить сопротивляемость организма, понизить уровень холестерина в крови. По мнению ученых, йод активизирует работу мозга и улучшает память.

Очень полезно гулять у моря. Ведь это классическая водная процедура, которая подобно контрастному душу заставляет работать защитные силы организма. Эффект от этой несложной процедуры увеличивается песком и мелкими камушками, которые заставляют работать рефлекторные точки на ступне. Кроме того, быстро двигаться по мокрому песку, который буквально убегают из-под ног, очень непросто, а значит, физическую нагрузку получают практически все мышцы ног, живота и ягодиц. Интенсивную прогулку по кромке моря можно сравнить с получасовым занятием на велотренажере. Главная хитрость заключается в том, что ногу каждый раз нужно полностью вынимать из воды.

Также прекрасно подстегивают иммунитет прогулки по росе - и утренней, и вечерней. Словом, давайте разумно использовать время на пляже, когда под кобром есть такой уникальный природный тренажер! Помните о всех этих моментах и ваш летний отдых станет просто потрясающим и не принесет никаких потерь для здоровья. Приятного отдыха, берегите себя!

Директор УСОК
Т.П. СЕРГЕЕВА.

Советы врача

Доступно
и эффективно

Украина впервые будет принимать участие в Европейской неделе иммунизации «Предотвратить. Защитить. Вакцинировать».

Об этом на пресс-конференции в УНИАН сообщила директор Департамента материнства, детства и санаторного обеспечения Министерства здравоохранения Украины Раиса МОИСЕЕНКО.

По ее словам, за последние 10 лет в Украине впервые снились уровни иммунизации детей – ниже 95 %, следовательно, в настоящее время имеем высокий процент показателя детской смертности.

В медицине не существует более качественной, доступной и эффективной защиты от инфекционных болезней, чем иммунизация. Р.Моисеенко опровергла слухи, распространяемые противниками вакцинации, о применении силовых методов принудительных прививок.

Задача медиков – информировать людей о безопасности, экономической эффективности иммунизации, которая защищает людей, и в первую очередь, детей от инфекционных заболеваний, которые приводят к инвалидности и летальному исходу.

С целью обеспечения здорового старта жизни каждого ребенка, безопасности и жизнеспособности населения, повышение информированности общественности об иммунопрофилактике, приказом Министерства здравоохранения Украины утвержден план мероприятий в Европейской неделе иммунизации. Среди прочего предусмотрено организация в медицинских учебных учреждениях разных уровней аккредитации ряда учебных семинаров относительно популяризации прививок, публикация в СМИ информационных материалов, посвященных сравнительному анализу преимуществ и угроз вакцинопрофилактики, проведение тематических «кружков столов».

Л. КУЧЕРЕНКО, врач-инфекционист
высшей категории 21-й городской
студенческой поликлиники.

Физкульт – ура!

Вдох глубокий, ноги шире...
Начинаем: три-четыре!

Традиционно, в День Европы в Украине студенты ОНАПТ вот уже около 30 лет подряд идут в туристический переход вдоль берега моря.

Это мероприятие было продолжено и в этом году 19 мая. Маршрут перехода проложен вдоль берега моря до пляжа «Дельфин», на котором все желающие приняли участие в спортивной части праздника здоровья. Кстати, перед первым стартом все кураши обменяли сигареты на конфеты. Итак, в первом виде соревнований – «бег по лестнице» быстрее всех был студент факультета ТО и ТС Лукьяненко Вадим, а среди девушек – студентка факультета ИТП и РС Григорьева Наталья. В упражнении «пресс» чемпионками ОНАПТ стали: Пикул Александр (факультет ТО и ТС) и Сергина Антонина (факультет ЭМБ). Стибиание-разгибание рук в упоре лежа лучше всех выполнил студент факультета ЭМБ Загороднев Андрей. Самым эмоциональным и напряженным соревнованием стало эмотитивание каната между командами всех факультетов. Чемпионская команда – это команда ТО и ТС, победившая в финале команду факультета АКС и УП. Спортивную часть праздника продолжили соревнования по пляжному волейболу и футболу. В первом матче встретились сборные команды ОНАПТ и Туниса. Победу одержали наши гости. Во втором матче встретились девушки факультетов ЭМБ и ТХ и КП. Они показали, что уверенно осваивают мужские виды спорта. Завершением спортивной части праздника стал залпов «моржей». Кроме того, зрелищно и красочно выступили с показательными восточными танцами студенты ОНАПТ и профессионалы с «огненным шоу».

В турпоходе приняло участие более полутора тысяч студентов ОНАПТ, а также наши гости – учащиеся общеобразовательной школы № 62 г. Одессы и студенты механико-технологического техникума ОНАПТ, которые совсем не пожалели о проведенном времени на берегу моря.

Зав. кафедрой физического воспитания В.М.КОПА

СТР АНИЦЬПАМ'ЯТИ: УЧЕНІ АКАДЕМІИ

Мар Сергеевич Дудкин

28 июня исполняется 90 лет со дня рождения Мара Сергеевича Дудкина — доктора химических наук, профессора, заведующего кафедрой «Органическая химия» Одесской национальной академии пищевых технологий с 1956 по 1989 г.

Мар Сергеевич родился в г.Омске в семье учителя, последний доктор педагогических наук, профессора. С ростом по службе отца — Сергея Петровича Дудкина — семья сначала переехала в Ростов, где Дудкин-младший окончил 7 классов, а позже — в Луганск. В 1937 г., по завершении учебы в Пятигорской средней школе, Мар Сергеевич поступил на химический факультет Московского государственного университета, а затем перевелся в Одесский государственный университет вслед за переводом по службе его отца в Одессу.

Учебу в университете прервала война. В июне 1941 г. Мар Сергеевич Дудкин с 4-го курса добровольно ушел на фронт. В конце ноября 1941 г. по приказу Главкома был направлен в г.Ташкент в распоряжение военкомата для завершения учебы в вузе. В июне 1942 г. окончил химфак Алма-Атинского университета и был оставлен при кафедре технической химии в должности научного сотрудника.

В сентябре 1942 г. М.С.Дудкин был призван в армию, направлен в НКВД Казахской ССР. Во время службы в Казахстане в 1943 г. поступил в аспирантуру химического факультета Казахского университета и к началу 1945 г. сдал кандидатский минимум.

С августа 1945 г. по январю 1946 г. — служба в Маньчжурии в составе Забайкальского фронта. За участие в войне был награжден орденом «Отечественной войны» 2-й степени, медалью «За победу над Германией в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.».

Демобилизовавшись в марте 1946 г., Мар Сергеевич поступил на 3-й курс аспирантуры в Одесском политехническом институте, где занимался под руководством профессоров Э.К.Лопатко и Б.Н.Рутковского. В 1947 г. окончил аспирантуру. В 1948 г. защитил диссертацию на тему: «Получение пропионовой кислоты, ее метилового и этилового эфиров». В 1950 г. ему была присуждена ученая степень кандидата технических наук и он был утвержден в ученом звании доцента по кафедре «Химия».

С 1946 по 1952 г. работал в Одеском учительском институте: преподаватель (1947 г.), старший преподаватель (1948-1949 гг.), доцент и заведующий кафедрой естественных наук (1949-1952 гг.).

С 1 сентября 1952 г. Безотрывно работал на кафедре органической химии нашего вуза: с 1952 по 1956 г. — доцентом, с 1956 по 1989 г. — заведующим кафедрой, а с 1989 по 1999 г. — профессором кафедры. Читал курсы органической химии, органической химии с основами биохимии.

Под руководством Мара Сергеевича на кафедре органической химии был сформирован работоспособный коллектив квалифицированных преподавателей и научных сотрудников.

Получила дальнейшее развитие учебно-исследовательская база. Были созданы новые учебные лаборатории — физико-химического анализа органических веществ, учебно-исследовательской работы, самостоятельной подготовки студентов, а также специализированная лекционная аудитория, оснащенная новыми техническими средствами.

М.С.Дудкин большое внимание уделял организации учебно-методической работы на кафедре.

Кафедра органической химии стала ежегодно принимать участие в институтских методических конференциях, постоянно работала в оргкомитетах Всесоюзной

методической конференции по химии.

В помощь учебному процессу М.С.Дудкиным были подготовлены и изданы учебные пособия: «Введение в химию углеводов», изданное в 1976 г., и в соавторстве — «Органическая химия: упражнения, задачи и методы контроля» (К., 1981).

С приходом Мара Сергеевича на кафедру круг научных исследований расширяется и основным направлением этих работ становится исследование химии растительного сырья и создание научных основ его переработки в кормовые и пищевые продукты.

Докторская диссертация М.С.Дудкина была посвящена исследованию химического состава, строения, свойств полисахаридов и использованию отходов переработки зерна. В 1963 г. в отделе химических и геологических наук АН Латвийской ССР он защитил диссертацию, в январе 1965 г. ему была присуждена ученая степень доктора химических наук, а через год он был утвержден в ученом звании профессора по кафедре «Органическая химия».

В его диссертационной работе впервые дана развернутая химическая характеристика состава поверхностных слоев зерна разнообразных хлебных и провидных злаков, семейства бобовых. Выделены и при помощи современных на то время методов расширено строение полисахаридов — гемицеллюлоз, целлюлозы этого сырья. Разработана технология их преобразования в ряд кормовых продуктов — патоку, кормовые дрожжи, пищевые волокна. Проведена оптимизация технологических параметров и дана характеристика полученных продуктов.

В последующие годы эта тема получает дальнейшее развитие как в работах самого профессора М.С.Дудкина, так и сотрудников кафедры. В 1977 г. исследовательская группа кафедры была преобразована в проблемную лабораторию комплексной переработки растительного сырья в кормовые и пищевые продукты, которую Мар Сергеевич возглавлял в течение ряда лет.

Специалистами отмечается высокий уровень выполняемых на кафедре научно-исследовательских работ. В «Очерках развития науки в Одессе», изданных Южным научным центром (ИОНЦ) АН УССР в 1995 г. в статье С.А.Андраноти и А.И.Грениа, характеризующей развитие органической и биорганической химии в Одессе, уделено большое внимание вкладу М.С.Дудкина и его научной школы.

Авторитет подтверждается и тем, что кафедра органической химии — организатор и участник многих научных форумов. Так например, в 1969 г. кафедрой был проведен Всесоюзный семинар, а в 1978 г. совместно с АН СССР и ИОНЦ АН УССР — Всесоюзная конференция по химии и использованию гемицеллюлоз. В 1988 г. на базе нашего института была проведена Республиканская научная конференция «Химия, медицина-биологическая оценка и использование пищевых волокон». Кафедрой принята участие во Всесоюзной конференции «Пищевые волокна в рациональном питании человека», которая была организована Министерством хлебопродуктов СССР, Институтом питания АМН СССР в Москве в 1977 г.

Мар Сергеевич большое значение придавал практическому аспекту выполняемых на кафедре научных разработок, способствовал их внедрению в промыш-

ленности и сельском хозяйстве.

В 60-80-е годы был издан ряд работ, связанных с комплексной переработкой сырья и созданием технологии производства новых кормовых продуктов. Это «Получение кормовых продуктов из отходов переработки зерна» (М., 1963), «Заминки кормового протеину» (К., 1975), «Карбамид и его использование в комбикормах» (М., 1982), «Производство и использование кормового протеина» (М., 1976), «Пшеничные отруби и их использование» (М., 1992) и другие. В 1986 г. в Москве, в издательстве «Агропромиздат» вышла монография М.С.Дудкина «Химические методы повышения качества кормов и комбикормов».

Результаты научно-исследовательских работ Мара Сергеевича Дудкина и сотрудников кафедры, проведенные в 80-е годы, были обобщены в книге «Пищевые волокна», изданной в 1988 г. в Киеве, и «Гемицеллюлозы», вышедшей в Риге в 1991 г.

В 90-е годы профессор М.С.Дудкин начинает работы по созданию диетических продуктов профилактического и лечебного характера на основе пищевых волокон. Книги М.С.Дудкина и Л.Ф.Щелкунова «Новые продукты питания» (М., 1998) и «Пища и экология» (О., 2000), подготовленная в соавторстве с Л.Ф.Щелкуновым и В.Н.Корзуном, подытоживают научно-исследовательские работы этих лет.

Научно-исследовательская и изобретательская работа кафедры всегда велась в координации и кооперации с АН СССР, ИОНЦ АН УССР, тесном сотрудничестве с рядом НИИ и вузов страны. Так например, вышеуказанная работа «Гемицеллюлозы» подготовлена совместно с сотрудниками Тернопольского медицинского университета, а «Пища и экология» — Киевского центра радиационной медицины.

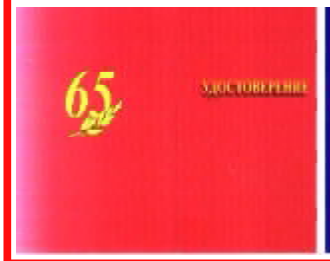
В общей сложности М.С.Дудкиным лично и в соавторстве подготовлено и опубликовано более 500 научных работ, в том числе ряд монографий и учебных пособий, получено 39 авторских свидетельств на изобретения. Мар Сергеевич подготовил 27 кандидатов наук, консультировал 5 докторов наук.

Профессором М.С.Дудкиным создана научная школа химии углеводов растительного сырья и технологии его переработки в новые кормовые и пищевые продукты, внесшая весомый вклад в развитие химии химии пищи и кормов. Ее основа — фундаментальная характеристика структурной химии углеводов.

За плодотворную работу в Высшей школе М.С.Дудкин награжден Серебряной и Бронзовой медалями ВДНХ СССР, двумя орденами «Знак Почета» (1967, 1971), медалью «За доблестный труд», знаком «Отличник высшего образования». В 1992 г. решением совета института Мару Сергеевичу присуждено звание заслуженного профессора.

В 2002 г. Мару Сергеевичу Дудкину и представителям его научной школы — профессорам Н.К.Черно, Л.В.Капсельяну и Л.Г.Винниковой за цикл научных работ «Научные основы технологии получения растительных биополимерных комплексов — пищевых волокон и их использование в лечебно-профилактическом питании» была присуждена Государственная премия Украины в области науки и техники.

В коллективе академии помнят Мара Сергеевича не только как прекрасного организатора, педагога, талантливое ученого, но и как добродетельного, привлекательного человека, человека высокой культуры. И, пожалуй, самая главная для него награда, что он жив в делах своих последователей и учеников своего сына, в сердцах сотрудников академии.



НАГРАДА НАША СВОЮ ПЕРОЮ

К Великому Празднику — Дню Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг. ветеранская организация Приморского района передала в академию «Памятный знак в честь 65-летия битвы за Москву», присланный мэром г. Москвы Ю.М. Лужковым для вручения профессору кафедры Технологии консервирования, председателю ветеранской организации академики — Кротову Евгению Георгиевичу. В годы Великой Отечественной войны он, 19-летний юноша, проявил стойкость, храбрость и отвагу, бесстрашие и смелость в борьбе с немецко-фашистскими захватчиками.

Вручил медаль 25 мая ректор Одесской национальной академии пищевых технологий профессор Егоров В.В. в присутствии студентов, преподавателей, ветеранов академии.

Зам. председателя
ветеранов академии
СКРЫЛЬНИК С.Ф.

ПРО НОВИЙ ПОРЯДОК ПРИСВОЄННЯ ВЧЕНИХ ЗВАНЬ

Постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2008 р. N 1149 затверджено новий «ПОРЯДОК присвоєння вченого звання професора і доцента»

Цей Порядок визначає вимоги до присвоєння вченого звання професора і доцента, а саме:

Вчене звання професора і доцента присвоює МОН України науковим та науково-педагогічним працівникам, які працюють у двох або більше вищих навчальних закладах, наукових установах на підставі рішення IV рівня вищого навчального закладу III — IV рівня акредитації або закладу післядипломної освіти III — IV рівня акредитації, наукової установи за основним місцем роботи.

ВЧЕНЕ ЗВАННЯ ПРОФЕСОРА присвоюється працівникам вищих навчальних закладів III — IV рівня акредитації або закладів післядипломної освіти III — IV рівня акредитації:

1) яким присуджений науковий ступінь доктора наук;

2) які мають:

- вчене звання доцента або старшого наукового співробітника; стаж педагогічної роботи не менш як 10 років у зазначених закладах на посаді асистента, викладача, доцента, старшого викладача, доцента, професора, завідуючого (начальника) кафедрою, декана факультету (начальника факультету або його заступника чи наукової роботи), проректора (заступника начальника вищого військового навчального закладу з навчальної чи наукової роботи), у тому числі останній календарний рік на одній кафедрі на посаді доцента, професора, завідуючого кафедрою (начальника факультету або його заступника з навчальної чи наукової роботи), у тому числі останній календарний рік на одній кафедрі на посаді професора, завідуючого кафедрою (начальника факультету або його заступника з навчальної чи наукової роботи), у тому числі останній календарний рік на одній кафедрі на посаді професора, завідуючого кафедрою (начальника факультету або його заступника з навчальної чи наукової роботи);

- стаж педагогічної роботи на посаді професора, завідуючого кафедрою у вищих навчальних закладах III — IV рівня акредитації або закладів післядипломної освіти III — IV рівня акредитації не менш як п'ять років за умови наявності стажу наукової роботи не менш як 10 років;

- стаж педагогічної роботи після присвоєння вченого звання доцента або старшого наукового співробітника не менш як п'ять років і не менш як рік після присудження наукового ступеня доктора наук;

- наукові, навчально-методичні праці (підручники або навчальні по-

сібники з грифом МОН) і не менш як 10 праць, опублікованих після захисту докторської дисертації у фахових наукових виданнях України чи провідних наукових виданнях інших держав;

- які викладають навчальні дисципліни на високому науково-методичному рівні, що підтверджено висновком кафедри, рішенням науково-методичної комісії факультету (інституту) та вченої ради вищого навчального закладу;

- які підготували не менш як три кандидати наук.

ВЧЕНЕ ЗВАННЯ ДОЦЕНТА присвоюється працівникам вищих навчальних закладів III — IV рівня акредитації, наукової післядипломної освіти III — IV рівня акредитації:

1) яким присуджений науковий ступінь кандидата (доктора) наук;

2) які мають:

- стаж педагогічної роботи не менш як 5 років у зазначених закладах на посаді асистента, викладача, старшого викладача, доцента, професора, завідуючого (начальника) кафедрою, декана факультету (начальника факультету або його заступника з навчальної чи наукової роботи), проректора (заступника начальника вищого військового навчального закладу з навчальної чи наукової роботи), у тому числі останній календарний рік на одній кафедрі на посаді доцента, професора, завідуючого кафедрою (начальника факультету або його заступника з навчальної чи наукової роботи, начальника кафедри або його заступника) з оплатою праці не менш як 0,25 посадового окладу (ставки заробітної плати); навчально-методичні праці, що використовуються в навчальному процесі, науковій праці, зокрема не менш як п'ять наукових праць після захисту кандидатської дисертації, опублікованих у фахових наукових виданнях України чи провідних наукових виданнях інших держав;

- які є авторами (співавторами) підручників (навчальних посібників) з основного курсу з грифом МОН;

- які викладають навчальні дисципліни на високому науково-методичному рівні, що підтверджено висновком кафедри, рішенням науково-методичної комісії факультету (інституту) та вченої ради вищого навчального закладу.

Вчений секретар, к.т.н., доцент
ПАЛВАШОВА Ганна Ігорівна

Мисс Академия 2009



ТАК И ДО МИСС МИРА НЕДАЛЕКО!

31 марта в клубе «Палладиум» состоялся традиционный конкурс «Мисс академия-2009» - праздник, который вот уже 19 лет дарит нам встречи с самыми обязательными и привлекательными, талантливыми и находчивыми девушками ОНАПТ - самыми, самыми, самими...

Особенность конкурса состоит в том, что каждая претендентка должна не только выгодно подчеркнуть свою внешность, но и создать свой оригинальный образ, выполнив 4 обязательных конкурса, среди которых - пародия на звезду, танцевальный, вечерние туалеты.

Представляем великолепную семерку-2009:

1. Анастасия ПВАХНОК - факт экономики, менеджмента и бизнеса. 1 курс. Окончила музыкальную

школу и художественную им. Костанди. Увлечения - музыка, рисование, спорт.

2. Ирина ОКУНЕВА - факт технологий, безопасности пищевых продуктов и экологического менеджмента. 4 курс. Любит петь, танцевать.

3. Юлия ГВОЗДЕВА - факт технологий хлебопродуктов и кондитерских производств. 4 курс. Жизненное кредо: "С друзьями и в огонь и в воду".

4. Антонина ГОРАК - факт инновационных технологий питания и ресторанного сервиса. 4 курс. Ее твердое убеждение: «Когда к бесформенному куску камня прикасается мастер, он застывает великолепными гранями. Только труд и любовь способны сделать из ничего нечто».

5. Аллина ЧЕРКАШЕНКО - факт инновационных технологий и ресторанного сервиса. 2 курс. Увлечения - музыка, психология, иностранные языки. Цели в людях честность, искрен-

ность и доброту. Жизненное кредо: «Если ты проиграл себе, значит, ты проиграл всем».

6. Ирина КУПРИНА - факт экономики, менеджмента и бизнеса. 1 курс. Уверена, что надо быть преданным своему делу. Трудности - это ступень к достижению цели.

7. Екатерина РЯБЧЕНКО - факт автоматизации, компьютерных систем и управления предпринимательством. Увлечения - искусство танца, фотография, вокал. Завестная мечта - прыгнуть с парашютом.

Своими впечатлениями о конкурсе поделилась новоизбранная «Мисс академия-2009» Аллина ЧЕРКАШЕНКО:

«Лично для меня это приятные впечатления, положительные эмоции, общение с интересными людьми, новые знакомства... Незабываемое шоу, которое мы наблюдали, стоит того, чтобы проводиться в будущем и радовать присут-

ствующих красочностью и ощущением праздника».

Огромное спасибо ребятам, которые меня готовили, поддерживали. Я благодарна организаторам конкурса, спонсорам, которые предоставили нам замечательную возможность проявить себя с творческой стороны. И конечно же, моим родителям, ведь они (я знаю!) волновались больше меня. Я даже не ожидала, что так приятно чувствовать себя королевой...

«Самая главная награда для меня, - заметила Юлия ГВОЗДЕВА - «Мисс Шарм», - в том, что конкурс на все сто убедил меня, какие верные и любящие у меня друзья. Ведь они так искренне поддерживали меня, во всем помогали, волновались за меня. Считаю, что они участвовали вместе со мной. Моя победа - это и их победа. Да, корона победительницы одна. Но как здорово стоять на сцене и чувствовать, что к тебе устремлены глаза и сердца зрителей. Ощущать их волнение и радость за тебя, принимать восторженные апло-

дисменты. Наверное, у каждой из участниц кружилась голова от этих ощущений...»

...Закончился конкурс, выбрана победительница. Что же дальше? Может быть, стоит вспомнить звездный путь нашей бывшей студентки Александры Николаенко? 2000 год - «Мисс академия», «Мисс Украина», «Мисс американская мечта». На конкурсе «Мисс мира-2001» вошла в десятку красивейших девушек планеты. Сейчас Саша - известная модель и ведущая телевизионных проектов. Предлагаю остановиться на таком решении: этот конкурс - лишь первая ступенька к успеху и известности, дальше все будет зависеть от настойчивости в воплощении своих планов в жизнь и удачливости девушек. Согласна? Пожелаем же нашим красавицам успехов!

Материал подготовила
Валентина НИКОЛЬСКАЯ

РАЗРЕШИТЕ ДОЛОЖИТЬ...

Наступил один из самых интересных периодов: время подведения итогов по разным дисциплинам. Однако студенческий актив нашей академии сумел совместить успешное обучение и общественную работу.

За последний месяц произошло много интересных событий, среди них посещение подшефной школы-интерната и покупка информационной панели «Бегущая строка».

Студенческий совет провел вот уже седьмую благотворительную акцию для подшефной школы-интерната п.г.т. Николаевка для детей с ограниченными возможностями. Встреча с воспитанниками интерната была очень интересной. Студенты показали лучшие номера художественной самодеятельности, очень тепло общались с ребятами. И, конечно же, приехали не с пустыми руками. Было куплено много подарков на сумму около 6 тысяч гривен. Среди подарков было: 2 телевизора LG, DVD-проекторы, караоке, микрофоны, акустическая система, книги, учебники, канцелярские товары. Детям-сиротам очень понравилась встреча и они очень ждут нас в гости еще раз.

Общественная организация «Студенческий союз ОНАПТ» приобрела информационную панель «Бегущая строка». Этот подарок был сделан с целью повышения информативности студентов, преподавателей и сотрудников нашей академии, их мобильности.

От имени студенческого актива хочется поздравить всех студентов с наступлением летней поры, пожелать дальнейших успехов в учебе, карьерного роста и доброго здоровья.

О. РОМАНОВСКИЙ

ОГОЛОШЕНО КОНКУРС на вакантні посади:

1. Зав. кафедрами ТЕПЛОХОЛОДОТЕХНІКИ ТЕХНОЛОГІ МОЛОКА І СУШНІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
2. Доцент кафедри СОЦІОЛОГІЇ, ФІЛОСОФІЇ І ПРАВА

ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

объявляет прием на 2009 год

в ДОКТОРАНТУРУ

с отрывом от производства по специальностям:

Хранение и технология переработки зерна, изготовление зерновых, хлебопекарных изделий и комбикормов
Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств

В докторантуру принимаются лица, которые имеют научную степень кандидата наук, научные достижения и опубликованные работы по выбранной научной специальности и которые в состоянии на высоком научном уровне проводить фундаментальные поисковые и прикладные научные исследования.

в АСПИРАНТУРУ

с отрывом и без отрыва от производства по специальностям:

Хранение и технология переработки зерна, изготовление зерновых, хлебопекарных изделий и комбикормов
Технология консервированных и охлажденных пищевых продуктов
Технология продуктов питания
Биотехнология

Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств
Автоматизация процессов управления

Машиноведение
Холодильная, вакуумная и компрессорная техника, системы кондиционирования
Экономика и управление предприятиями
Диалектика и методология познания

В аспирантуру на конкурсной основе принимаются лица, которые имеют высшее образование и квалификацию специалиста или магистра. Поступающие в аспирантуру подаются на имя ректора высшего учебного заведения, следующие документы: заявление;

1. личный листок по учету кадров;

1. список опубликованных научных трудов и патентов. Абитуренты, которые не имеют научных трудов и патентов, подают реферат по избранной научной специальности;

1. медицинскую справку о состоянии здоровья (форма № 086-у);

1. копии дипломов с приложениями об окончании высшего учебного заведения;

1. свидетельства о сдаче кандидатских экзаменов (при наличии сданных кандидатских экзаменов).

Паспорт и диплом о высшем образовании поступающим подаются лично.

Подготовка в аспирантуру осуществляется за счет средств Госбюджета Украины, а также средств юридических и физических лиц на условиях контракта.

Прием документов в аспирантуру проводится до 15 сентября.

Вступительные экзамены - с 1 октября.

За справками обращаться по адресу: 65039, г. Одесса, ул. Канатная, 112, Одесская национальная академия пищевых технологий, отдел аспирантуры, к.А-231, тел. 712-41-56.

РЕПОРТАЖ С МЕСТА СОБЫТИЙ

Засновник газети "Технолог" — Одеська національна академія харчових технологій.

Адреса редакції: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 712-40-98. Видавництво "Чорномор'я", пл. Незалежності, 1. Реєстраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 500 прим. Зам. №

Редколегія:
Голова — Богдан Єгоров
Технічний виконавець — Наталя Буга
Верстальник — Геннадій Гунько

Редактор
Валентина
НИКОЛЬСКА