



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 2 (1096) 20 лютого 2020 рік

події

УКРАЇНА НА ІКА/
CULINARY OLYMPICS
2020

стор. 2

дозвілля

ЗДОРОВОМУ
СПОСОБУ
ЖИТТЯ – НАУКОВЕ
ПІДГРУНТЯ!

стор. 3

поради експерта

ПОМЕЛО –
НАЙБІЛЬШИЙ
ЦИТРУСОВИЙ

стор. 3

Богдан Єгоров:

«ВСІ ПРАГНУТЬ ОДНОГО – ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ»

ПРО РЕЗУЛЬТАТИ ЗУСТРІЧІ ІЗ ЗАСТУПНИКОМ МІНІСТРА ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ ЄГОРОМ СТАДНИМ



АКТУАЛЬНО

ШАНУЮЧИ ПАМ'ЯТЬ
ПАТРІОТІВ УКРАЇНИ...

РЕЙТИНГ

ТОП-100 КРАЩИХ
СТУДЕНТІВ ОНАХТУ НАСТУПНОМУ
НОМЕРІОБЛАСНИЙ
СТУДЕНТСЬКИЙ
ЕКОНОМІЧНИЙ
КЛУБ
«ІННОВАЦІЙНЕ
ТА РОЗУМНЕ
СУСПІЛЬСТВО»
РОЗПОЧАВ СВОЮ
РОБОТУТРЕНІНГ ДЛЯ
ПРЕДСТАВНИКІВ
ФЕРМЕРСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА
«ІНТЕГРОВАНІ
АГРОСИСТЕМИ»ПРО ПІДСУМКИ
ІІІ ЕТАПУ
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
ОЛІМПІАДИ З
ІНФОРМАЦІЙНИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

ЗУСТРІЧ ЗАСТУПНИКА МІНІСТРА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ЄГОРА СТАДНОГО З КОЛЕКТИВОМ ОНАХТ

З робочим візитом до Одеси прибув заступник міністра освіти і науки України Єгор Стадний. Відбулися зустрічі представника влади з колективами одеських ЗВО, серед яких і колектив Одеської національної академії харчових технологій.

З огляду на велику потребу в якій реформі в системі вищої освіти як у представників влади, так і з боку науковців виникає чимало питань. Певні хвилювання є й у колективі Одеської національної академії харчових технологій, власне, усі питання й були оприлюднені під час зустрічі із представником міністерства:

- Усіх нас хвилює те, щоб ЗВО не втратили статус неприбуткових установ, щоб ми могли зберегти ту автономію, яку нам обіцяли, щоб ми мали більше можливостей самореалізуватися всередині свого навчального закладу без будь-яких зазіхань з іншого боку, - відзначив у своїй промові ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. - Я маю на увазі необхідність внесення змін у чинне законодавство України, нормативні акти. Як обіцяють нам керівники Міністерства освіти і науки України, все це обов'язково буде вже найближ-



ЗАСТУПНИК МІНІСТРА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ЄГОР СТАДНИЙ З РЕКТОРОМ ОНАХТ БОГДАНОМ ЄГОРОВИМ

чим часом. Ми розуміємо один одного, розуміємо, що є проблеми, але знаємо, що ми їх будемо вирішувати.

Забезпечення якості освіти є стратегічною метою як працівників академії, так і представників нової влади. В академії створюються всі умови для забезпечення якісного освітнього процесу. Щороку тут відкриваються нові лабораторії з найсучаснішим обладнанням. Створення гідних умов навчання в академії дозволяє готувати висококваліфікованих спеціалістів, готових працювати на виробництві вже сьогодні.

Ці тенденції були оцінені на рівні міністерства, що відзначив у своєму інтерв'ю заступник міністра освіти і науки України Єгор Стадний:

- Недарма нова система фінансування виділила Одеській національній академії харчових технологій на 4 мільйони гривень більше, ніж дала б попередня система влади. Цей навчальний заклад розвивається, не стоїть на місці, свідченням чого є створення лабораторій для опанування студентами практичних навичок, яких звичай не вистачає. Нам продемонстрували більше

десяти лабораторій з 45 наявних в академії. Це яскравий приклад співпраці роботодавців із закладами вищої освіти, результат роботи, який досягається своїми силами. На жаль, держава зараз не має таких коштів для фінансування, саме тому ми і проводимо реформу.

Система фінансування закладів вищої освіти залежатиме від шести показників. Перші три показники є критеріями якості. Три інші – це, так би мовити, політична група. Отже, більш детальноше про кожний із показників. До першого відносять результати працевлаштування випускників ЗВО. Другий показник демонструватиме рівень надходжень до навчальних закладів від господарських договорів з боку представників бізнесу та міжнародних грантів. Третя група включатиме показники якості освіти. До політичної групи відносять показники масштабності закладу вищої освіти та регіональний коефіцієнт. Третій показник цієї групи стосується технічних закладів вищої освіти.

- Третій показник – це саме той контингент, від якого ми поступово відступаємо, – пояснює Єгор Стадний. – Зараз він має близько 80 % впливу на фінансування ЗВО. Приблизно через 3 роки він буде складати всього 50 %. Всередині показника «захитий» ще один підкоефіцієнт, який закликає університети, особливо технічні, інженерні, не втрачати свого обличчя. Так, за одного інженера ми даємо на 60 % більше фінансування, ніж за одного економіста, менеджера і т.д. Таким чином ми маємо на увазі економічні стимули для політехніки, технологічних університетів. Ми закликаємо їх інвестувати у «рідні» спеціальності, адже це найпотужніше, що вони можуть запропонувати, а ми, як держава, дамо за це більше грошей.



СВІТОВІ НОВИНИ

ОДЯГ
МАЙБУТНЬОГО:
ЕКОТКАНИНИ
З РОСЛИН
І ХАРЧОВИХ
ВІДХОДІВ



Екотканини майбутнього були представлені на останній лондонській виставці Future Fabrics Expo. У них замість штучних волокон використовуються рослинні, а також натуральні відходи.

Шкіра з кактуса, шерсть з листя ананаса й інноваційні технології з живими бактеріями – усе це вже в найближчому майбутньому зможе стати основою для повсякденного одягу. Наприклад, інноваційний спортивний одяг з живими бактеріями для нейтралізації запаху тіла був розроблений Розі Бродхед. Вона вводила пробіотики, які вступали в реакцію зі шкірою, коли та торкалася одягу. Мільйони «хороших» бактерій, укладених у спеціальні панелі у певних місцях, «активізувалися» з виділенням поту.

Головна ідея цієї виставки – показати взаємозв'язок між модою і ланцюгами поставок продуктів харчування, а також розповісти про те, як вирощуються нові тканинні волокна і як вони впливають на клімат, на біорізноманітність ґрунту та океанів.

ДОЩІ МОЖУТЬ
СТАТИ НОВИМ
ДЖЕРЕЛОМ

БОГДАН ЄГОРОВ: «ВСІ ПРАГНУТЬ ОДНОГО – ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ»

■ ПРОДОВЖЕННЯ.
ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

Ректор ОНАХТ Богдан Єгоров відзначив, що колектив академії з упевненістю дивиться у майбутнє, готовий до інновацій й надалі працюватиме, зміцнюючи позиції Одеської національної академії харчових технологій як одного з найкращих закладів вищої освіти України.

- Колектив ОНАХТ звик до кризових явищ, – констатує Богдан Єгоров. – Ми разом усе аналізуємо, колективно опрацьовуємо нашу думку, маємо чітку мету і стратегію довгострокового розвитку. Такі зміни передбачені нашою стратегією. Новим для нас може стати лише зміна умов роботи та функціонування. Але всі прагнуть одного – забезпечення високої якості вищої освіти.

- Зміни у системі освіти кардинально скоригують поведінку ЗВО, зокрема, ці інновації торкнуться і вступних кампаній. Адже нову владу цікавлять не лише кількість набраних студентів, а й якість їхньої підготовки. Зараз ми прагнемо до того, щоб у країні зникло враження того, що кожен охочий, навіть з низьким рівнем знань, мо-



ПРЕЗЕНТАЦІЯ НАВЧАЛЬНИХ ЛАБОРАТОРІЙ ОНАХТ

же здобути вищу освіту, - відзначив під час зустрічі заступник міністра.

- У 2021 році університети вже не будуть так заповзяті гнатися за набором, – підсумовує Єгор Стадний. – Ми будемо відходити від тенденції, коли майже кожен може вступити до ЗВО і здобути вищу освіту. Тепер університети зможуть вибирати студентів, адже їхнє фінансування залежатиме не тільки від кількості контингенту, а й від результатів, які студенти будуть демонструвати. Якщо набрати поганих студентів, їхній показник працевлаштування буде дуже низьким на виході, а це вже не вигідно для ЗВО. Отже, треба набирати кращих студентів, щоб на виході демонструвати високі показники.

Знаходити відповіді на питання, шляхи вирішення проблем найоптимальніше у форматі конструктивного діалогу. Діалог відбувся, а з ним проаналізовано чимало проблем. Разом розробили й інструментарій щодо їхнього вирішення. Все це – новий щабель розвитку, який при професійному ставленні, активній життєвій позиції й любові до своєї професії та країни обов'язково даватиме результати.

Ірина МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».

GLOBAL GAME JAM-2020

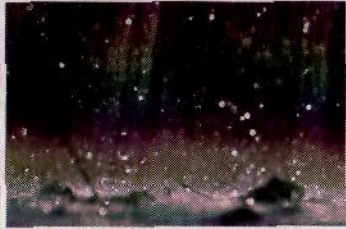
ОНАХТ ВЖЕ ВТРЕТЄ ВИСТУПИЛА ПЛАТФОРМОЮ ПРОВЕДЕННЯ МІЖНАРОДНИХ ЗМАГАНЬ

На базі Одеської національної академії харчових технологій відбувалися змагання зі створення комп'ютерних ігор - Global Game Jam (GGJ). Участь у Global Game Jam – кращий спосіб почати розробляти ігри, поєднати

нізаційного комітету турніру, проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Федір Трішин. Зі словами настанов до всіх звернувся директор Інституту комп'ютерних систем і технологій «Індустрія 4.0» Сергій Котлик.



СТАТИ НОВИМ ДЖЕРЕЛОМ ВІДНОВЛЮВАНОЇ І ДЕШЕВОЇ ЕНЕРГІЇ



Учені з Гонконгу придумали новий тип електрогенератора з високим ККД і питомою потужністю в тисячу разів більшою, ніж в інших подібних пристроях, що існують зараз. Винахід дозволяє отримувати від падіння однієї краплі води з висоти 15 см напругу понад 140 вольт. Енергії цього падіння вистачить для живлення 100 невеликих світлодіодних ламп.

Винайдений генератор електроенергії з крапель дощу відрізняється від аналогічних конструкцій. По-перше, дослідники виявили, що тривале падіння крапель на тефлон забезпечує новий метод акумуляції та зберігання поверхневих зарядів високої щільності. Коли краплі води постійно падають на поверхню тефлону, поверхневий заряд накопичується і поступово досягає насичення. Це відкриття допомагає обійти проблему низької щільності заряду.

Другий фактор – унікальний пристрій. Він складається з алюмінієвого електрода і електрода з оксиду індію та олова з нанесеною на нього плівкою з тефлону. Електрод з плівкою відповідає за генерацію, зберігання та індукцію заряду. Коли краплі потрапляють на нього і розподіляються його поверхнею, вони «з'єднують» алюмінієвий електрод та електрод з плівкою тефлону, переводячи вихідну систему в замкнутий електричний ланцюг. Миттєва щільність потужності генератора досягає 50,1 В/м², тобто в тисячі разів більше, ніж в аналогічних пристроях.

**ЗА МАТЕРІАЛАМИ
САЙТУ 24TV.UA.**

Jam (GGJ). Участь у Global Game Jam – кращий спосіб почати розробляти ігри, познайомитися з однодумцями й можливість реалізувати свої творчі ідеї.

Це найбільше у світі міжнародне змагання зі створення комп'ютерних ігор. Перший Global Game Jam був проведений у 2009 році на 53 локаціях по всьому світу. Протягом цих змагань 1650 учасників створили 370 ігор. За правилами заходу до участі запрошуються абсолютно всі, від студентів та їхніх наставників до професіональних програмістів та дизайнерів.

У 2016 році Global Game Jam зібрав по всьому світу 37 тис. учасників, які створили 6866 ігор. Тоді Україна також долучилась до цієї світової події. У стінах Кіровоградської льотної академії НАУ зібрались 78 учасників з Києва,

наступно до них звернувся директор Інституту комп'ютерних систем і технологій «Індустрія 4.0» Сергій Котлик. З правилами проведення змагань команди ознайомили декан факультету комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту Сергій Шестопалов та завідувач кафедри комп'ютерної інженерії Сергій Артеменко. За правилами турніру розробка гри триває 48 годин. Учасники формують команди, кількість гравців у яких довільна (від одного до п'яти). Команду обов'язково треба зареєструвати. Потім відбувається знайомство з учасниками. Так, найменшому його учаснику – 13 років, однак це не заважає йому брати участь у змаганнях уже втретє. Усім учасникам побажали творчого натхнення та плідної роботи.

За правилами, можна створювати комп'ютерну гру безпосередньо на локації, використовувати власні комп'ю-



Фото: Микола Сушка

РОБОЧІ МОМЕНТИ ЗМАГАНЬ

Харькова, Кіровограда, Вінниці, Одеси, Запоріжжя та інших міст, які створили 14 проєктів. Приємно відзначити, що одна з локацій в Україні розташована в Одеській національній академії харчових технологій.

Найбільший світовий конкурс цього року проходить на майданчику академії вже втретє. У перший день заходу на цій локації зареєструвалися 65 учасників, серед них і студенти ОНАХТ, Одеського технічного коледжу, Одеського національного політехнічного університету, а також професіонали з IT компаній.

На відкритті Global Game Jam Ukraine в ОНАХТ з привітанням від керівництва академії до учасників змагань звернувся заступник голови орга-

тери чи ті, що були надані в ОНАХТ. Крім того, в окремій кімнаті була організована зона відпочинку. Однак не забороняється працювати і вдома, найголовніше – не забути зареєструвати свій проєкт, завантажити його на сервер, а також своєчасно прибути на локацію для презентації гри.

Протягом другого дня учасники зранку до пізнього вечора працювали над технічним втіленням гри: малювали ілюстрації та графіку до ігор, писали музику, створювали сценарії і програмували. Торік ОНАХТ представляла тільки одна команда, сформована з магістрантів. Цього року відбулося суттєве оновлення складу команд: на зміну випускникам (деякі з них цього року брали участь у змаганнях як судді)



КОМАНДА-ПРИЗЕР ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ З РЕКТОРОМ ОНАХТ БОГДАНОМ ЄГОРОВИМ

прийшли студенти другого та третього курсів. Загалом цього року академію представляли чотири команди.

Тема Global Game Jam цього року – «REPAIR» або «ремонткування», «налагоджування». На локації в ОНАХТ були зареєстровані 65 учасників, які працювали над створенням 12 проєктів. Особливістю кожного конкурсу є також диверсифікатори – це вторинні теми, які учасники можуть використовувати при створенні відеоігор. При ускладненні завдання в учасників є можливість виділитися з безлічі інших створених ігор, і так – збільшити шанси на перемогу. Наведу приклади запропонованих міжнародним оргкомітетом диверсифікаторів: незалежність від мови (тобто треба створити гру, яку можна зрозуміти незалежно від того, якою мовою говорять гравець); Conlang – створена гра має вигадану мову з іншого художнього твору; використання AirConsole, щоб зробити гру, яка використовує смартфон як джойстик; створення мобільної гри, щоб грати всією сім'єю; створення командної, для багатьох користувачів, гри, що поєднує доброту та сильну роботу.

Третього, останнього дня, почали працювати члени журі, які ставили питання представникам команд щодо їхніх розробок, робили записи, виставляли оцінки. Починаючи з 15-ї години, всі команди представляли презентації своїх ігор, на цьому етапі питання могли ставити всі охочі.

На урочистій церемонії нагородження до присутніх з вітальним сло-

вом звернувся голова організаційного комітету змагань, ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. Кожному учаснику змагань ректор вручив сертифікат про участь у Global Game Jam. Кульмінаційного моменту присутні чекали з нетерпінням, тому що всі хотіли почути імена переможців.

Отже, перейдемо до результатів змагань. Вітаємо команду Одеського технічного коледжу ОНАХТ з призовим третім місцем (створена ними гра має назву «Sightless»). Крім трьох призових місць, члени журі виділили також три команди Runner-Up, які за правилами змагань взяли участь у Всеукраїнському конкурсі в місті Кропивницький. Вітаємо одну з команд ОНАХТ, яка створила гру «Vitalik & pigeon: the stealer», яка увійшла до списку Runner-Up команд! Варто зазначити важливий момент, завдяки одному з постійних спонсорів турніру Володимиру Делінському ще одна з команд ОНАХТ отримала приз розміром 2.5 тисячі доларів США на доробку власного проєкту – гри «Field of Honor»!

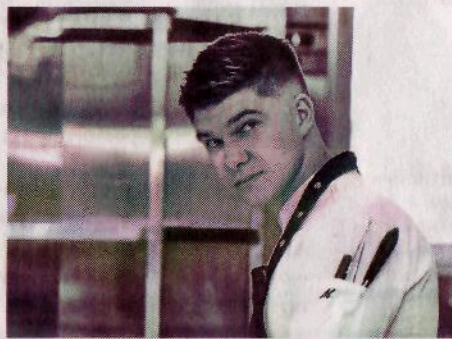
Вітаємо всіх учасників з гарними результатами! Бажаємо подальших успіхів і творчого натхнення!

Юрій КОРНІЄНКО,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ
ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
КІБЕРБЕЗПЕКИ ФАКУЛЬТЕТУ
КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ,
ПРОГРАМУВАННЯ ТА
КІБЕРЗАХИСТУ ОНАХТ.

УКРАЇНА НА IKA/CULINARY OLYMPICS 2020



ОЛЕКСАНДР ПЕТРЕНКО - СТУДЕНТ ОНАХТ



ВОЛОДИМИР ДИКУСАР - СТУДЕНТ ОНАХТ

ДО СКЛАДУ ОДНІЄЇ З КОМАНД МІЖНАРОДНОГО КОНКУРСУ УВІЙШЛИ ДВА СТУДЕНТА ОНАХТ

Раз на чотири роки у світі проходить масштабний захід IKA/Culinary Olympics. Цього року з 14 по 19 лютого відбудеться 25-та ювілейна олімпіада, яка проходить в м. Штутгарт, Німеччина. IKA/Culinary Olympics має довгу історію, яка розпочалася у 1900 році. У світових кулінарних змаганнях цього разу візьмуть участь 2 тисячі кухарів та кондитерів із понад 59 країн світу.

Олімпійські змагання пройдуть за чотири категорії: National teams, Junior National teams, Community catering and Military teams, Regional teams. Уперше в історії України дві команди представлять нашу країну на IKA/Culinary Olympics 2020 у двох категоріях: National teams та Junior National teams.

Українська команда Junior National teams представлена юними талановитими українцями: Ілля Васютинський – капітан команди, фіналіст телевізійного проєкту «Майстер-шеф діти», м. Одеса (15 років); Олександр Петренко – шеф-кухар команди, студент Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса (23 роки); Володимир Дикусар – шеф-кондитер команди, студент Одеської національної академії



УКРАЇНЬСЬКА КОМАНДА JUNIOR NATIONAL TEAMS

Порада експерта



ПОМЕЛО – НАЙБІЛЬШИЙ ЦИТРУСОВИЙ

Товста шкірка плоду зелена або жовта, а часточки розділені перегородками, гіркими на смак. Фрукт буває трьох видів – червоний, білий і рожевий, відповідно до кольору м'якоти. Помело – найбільший цитрусовий, вага найбільшого різновиду – білого помело – може досягати 10 кг.

Батьківщиною помело є Малайзія та Китай. Перші згадки в китайських манускриптах датуються 100 р. до н. е. Помело вважається символом добробуту і процвітання, тому в Китаї його дарують один одному напередодні Нового року і готують з плодів безліч традиційних страв. У Таїланді плід використовується як підношення богам. В Європу цитрусовий завезений британським мореплавцем у XVII ст.

Часто помело вважають гібридом грейпфрута, та це не так. Помело – самостійний фрукт, який потім схрестили з апельсином і отримали грейпфрут. Подальше схрещування помело з білим грейпфрутом дало фрукт світі, що нагадає великий зелений мандарин. Він з'явився у 1984 році в Ізраїлі, де вчені намагалися вивести плід солодкого грейпфрута.

національної академії харчових технологій, м. Одеса (23 роки); Володимир Дикусар – шеф-кондитер команди, студент Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса (22 роки); Денис Панченко – кухар ресторану готельно-ресторанного комплексу «M1 Club Hotel 5*», м. Одеса (23 роки); Олександра Гербей – кухар ресторану готельно-ресторанного комплексу «M1 Club Hotel 5*», м. Одеса (18 років); Володимир Пятков, Ірина Жовта, Катерина Бонякевич, Дар'я Васильєва – помічники кухарів.

Наша команда юніорів представить у Німеччині страви сучасної української кухні. Розроблене меню дозволить ознайомитися з особливостями української гастрономічної культури й історії нашої країни. Команда візьме участь у двох найскладніших номінаціях «Restaurant of Nations» та «ІКА Buffet». За умовами конкурсу в номінації «Restaurant of Nations» необхідно приготувати меню

УКРАЇНСЬКА КОМАНДА JUNIOR NATIONAL TEAMS

з трьох страв (закуска, основна страва, десерт) на 60 персон, подати страву та прибрати робоче місце за 8 годин. Номінація «ІКА Buffet» передбачає приготування закуски, загального плато з морепродуктів, гарячу страву з кролика та десерт на 12 персон, подати страву та прибрати робоче місце потрібно за 8 годин.

Основна увага під час оцінювання конкурсантів у командному й індивідуальному рейтингу приділяється творчості та креативності, технікам і технологіям приготування страв, ретельному підбору продуктів та їхній якості. Учасники кулінарних змагань заздалегідь розробляли меню, відпрацьовували техніки приготування страв, удоскона-

лювали їхні рецептури та зовнішній вигляд. Підготовка національної команди юніорів до кулінарних змагань здійснювалася під керівництвом досвідчених наставників – Сергія Назаренка й Асмик Гаспарян.

До складу Junior National teams увійшли два студенти нашої академії – Олександр Петренко і Володимир Дикусар, які навчаються на четвертому курсі факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа». Завдяки захопленню кулінарним мистецтвом та вдосконаленню професійних компетентностей Олександр і Володимир з 2015 року є неодноразовими призерами різних кулі-

нарних конкурсів, як-от: BBQ ОНАХТ, Всеукраїнські кулінарні конкурси серед юніорів, чемпіонати України з кулінарії тощо. Їхній досвід та наполегливість дозволили їм потрапити до української команди юніорів.

Участь команди юніорів у ІКА/Culinary Olympics 2020 стала можливою завдяки ГО «Асоціація юних кухарів України» та підтримці небайдужих українців.

Пишаємось нашими студентами та побажаємо успіху обом українським командам на ІКА/Culinary Olympics 2020!

С.Є. САЛАМАТИНА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ.

ЗДОРОВОМУ СПОСОБУ ЖИТТЯ – НАУКОВЕ ПІДҐРУНТЯ!

У нашій Академії панує здоровий спосіб життя, пріоритетними чинниками якого є й фізична культура та спорт. Фізичне навантаження – це можливість для кожного бути активним, красивим та здоровим, тому в ОНАХТ створена система спортивно-оздоровчого напрямку, яка складається з традиційних масових туристичних переходів, фестивалю культури, спорту і мистецтва, Малих олімпійських ігор, заходу «Добовий заплив», футбольного марафону «Від світанку до заходу», естафети «907 метрів», а також академічної спартакіади та змагань з різних видів спорту.

Той факт, що фізкультура є корисною, відомий усім. А як саме впливає фізичне навантаження на стан людини, які фізіологічні показники при цьому змінюються, можуть визначити не всі й не завжди. У серпні 2019 р. на засіданні кафедри фізичної культури та спорту, де була присутньою проректорка з НІТтаВРСПОіС О.М. Кананихіна, було ухвалене рішення розпочати роботу щодо наукового обґрунтування активного відпочинку. Завідувачка кафедри Т.П. Сергєєва розповіла про мету та завдання цієї роботи, особливості збо-

ру, обробки та аналізу експериментальних даних.

Одним з етапів цього проєкту стало дослідження впливу нетривалого або тимчасового активного відпочинку на функ-



А ВЕЧОРАМИ МИ РОЗВАЖАЛИСЯ

ціональний стан організму та рівень фізичного здоров'я людей різного віку, статі, людей, які мають різні умови праці тощо. Експеримент проводили на туристичній базі «Екстрим» у живописному куточку Карпат (філія кафедри фізичного виховання та спорту ОНАХТ). Робота над проєктом розпочалася ще дорогою до місця відпочинку. Наш «академічний лікар» З.І. Сидорова зняла певні фізіологічні показники у кожного учасника про-



ПІД ЧАС РАНКОВОЇ ГІМНАСТИКИ

екту, а ввечері шанувальники зимового оздоровлення пройшли необхідні тестування та познайомилися із своїми кураторами.

Кожний день розпочинався з ранкової гімнастики. Потім під пильним наглядом професіоналів – викладачів кафедри фізичного виховання та спорту Волкової Т.В. та Цапенко Л.М. – йшла робота над удосконаленням фізичної форми. Новачки, які перший раз стали на лижі або не мали досвіду в гірськолижному спорті, потрапивши в руки майстра своєї справи Халайджі С.В., вже через два дні трималися на лижах дуже впевнено. Прогулянки та відвідування сауни здійснювалися під керівництвом старшо-

го куратора академії Л.Є. Леонової. Кожен визначився із своїм фізичним навантаженням і знайшов собі заняття для душі. Після вечері куратори ретельно заносили інформацію про фізичне навантаження в картки відпочивальників. Не забули ми також про вплив психоемоційного навантаження, який забезпечували педагог студклубу Т.В. Булатова та Влад Яковіна. Незабутні враження залишаться в очах до зимового оздоровлення від живописного водоспаду Шеліт, Пилицького підйомника, купання в термальних водах. Останнього вечора учасники проєкту пройшли фінішні тестування. Фізіологічні показники змінилися в кожного. А що далі? Проєкт триватиме!

ТУРПУРОВА Т.М.,
ДОЦЕНТ, ЗАВ. ВІДДІЛУ
ОРГАНІЗАЦІЙНО-ВИХОВНОЇ РОБОТИ

ликий зелений мандарин. Він з'явився у 1984 році в Ізраїлі, де вчені намагалися вивести плід солодкого грейпфрута.

Помело дуже корисний. Підвищена концентрація вітаміну С в помело (30-53 мг в 100 г м'якоті) дозволяє майже повністю покрити денну потребу організму в аскорбіновій кислоті, вживаючи буквально пару часточок плоду. Вітамін С діє як антиоксидант, посилюючи активність лейкоцитів і таким чином підвищуючи імунітет, допомагаючи боротися з інфекціями. Також вітамін С необхідний для нормального синтезу колагену, який впливає на еластичність шкіри, здоров'я зубів і ясен.

Помело допомагає знизити рівень холестерину й цукру в крові, знижує тиск, зменшує ризик утворення тромбів, що робить цей фрукт украй корисним для діабетиків і людей з серцево-судинними захворюваннями.

Помело корисно вживати при запорах. Завдяки підвищеному вмісту клітковини поліпшується процес травлення. Пектин, якого в помело більше, ніж у всіх інших цитрусових, оболікає і захищає слизову оболонку стравоходу та шлунка від впливу кислот. У помело міститься особливий фермент карнітінацілтрансфераза, якого бракує в багатьох інших продуктах. Він прискорює розщеплення жирів і покращує всмоктування поживних речовин, тому цей фрукт незамінний у дієтології, його характеризують як один з кращих «жироспалювачів».

Людьми з певними захворюваннями варто з обережністю вживати в їжу помело через високий вміст кислот. Помело не рекомендується їсти людям з виразкою шлунка, підвищеною кислотністю й іншими захворюваннями шлунково-кишкового тракту. З цієї ж причини помело виключається з раціону хворих на гепатит і нефрит. Помело (як і всі цитрусові) часто є алергеном, тому лікарі не рекомендують захоплюватися цим фруктом вагітним і матерям, які годують грудьми, щоб не спровокувати алергічну реакцію в дитини.

ЮЛІЯ КОЗОЛОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ
ОНАХТ.

ТОП-100 КРАЩИХ СТУДЕНТІВ ОНАХТ

В Одеській національній академії харчових технологій навчається талановита, активна, розумна молодь, яку потрібно визначати та заохочувати.

З метою мотивації щодо отримання високого рівня знань, стимулювання студентів до активної різносторонньої діяльності в ОНАХТ відповідно до Положення про систему щорічного рейтингового оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр» Одеської національної академії харчових технологій у нашому закладі вищої освіти був складений рейтинг здобувачів вищої освіти – «ТОП-100 кращих студентів ОНАХТ» (10 студентів з кожного факультету).

Рейтинг утворився на основі комплексного оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти нашої академії у навчальній, науково-дослідній, міжнародній, культурно-масовій, соціальній та спортивній роботі, громадській діяльності.

Дякуємо деканам, викладачам та співробітникам, завдяки яким студенти ввійшли до рейтингу!

Ось і імена наших переможців!

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬЧОГО БІЗНЕСУ

1. Чумаченко Богдан Вікторович
2. Мельник Богдан Миколайович
3. Нікітчина Антоніна Олександрівна
4. Єршова Катерина Сергіївна
5. Риженко Діана Сергіївна
6. Пахолук Володимир Вадимович
7. Рабічев Олександр Сергійович
8. Сагієнко Марина Сергіївна
9. Сідак Ольга Олександрівна
10. Кругряк Юлія Олексіївна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

1. Власюк Карина Вікторівна
2. Баландіна Євгенія Олександрівна
3. Олійник Марія Ігорівна
4. Чорна Вікторія Сергіївна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ

1. Трофименко Яна Олегівна
2. Ринковой Віталій Андрійович
3. Ребрикова Яна Сергіївна
4. Барковська Юлія Сергіївна
5. Драгомир Олександра Владленівна
6. Костова Ірина Іванівна
7. Медведь Світлана Миколаївна
8. Пакулєнко Ольга Василівна
9. Ковальчук Анна Олексіївна
10. Божко Марина Михайлівна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

1. Акімов Олександр Вікторович
2. Зюзько Катерина Володимирівна
3. Златова Юлія Василівна
4. Іванов Олександр Дмитрович
5. Сіліна Поліна Іванівна
6. Рогоцька Лідія Ігорівна
7. Олійник Аліна Ігорівна
8. Стрезєва Дар'я Сергіївна
9. Трофименко Євгенія Олександрівна
10. Трофименко Валерія Олександрівна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ ТА АВТОМАТИЗАЦІЇ

1. Драндар Андрій Валер'янович
2. Заврічко Сергій Степанович
3. Сорочкін Дмитро Андрійович
4. Гончар Богдан Олександрович
5. Гуркіна Анастасія Ігорівна
6. Болокан Олександр Савич
7. Осінська Тетяна Андріївна
8. Коваль Павло Євгенович
9. Дмитрієва Вікторія Олегівна
10. Урмаш Юліана Олександрівна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ

1. Рудюк Іван
2. Крижанівська Катерина Валеріївна
3. Чебан Діана Олександрівна
4. Якубовська Юлія Сергіївна
5. Приймак Вікторія Олегівна
6. Аун Валерія Миколаївна
7. Комишан Олена Юріївна
8. Митрофанов Олександр Сергійович
9. Ганенко Ярослава Леонідівна
10. Сороченко Альона Миколаївна

4. Радіонова Анна Костянтинівна
5. Полоус Дар'я Тарасівна
6. Новікова Орна Андріївна
7. Григоренко Микита Павлович
8. Струц Єлизавета Миколаївна
9. Хлебодарова Олександра Ігорівна
10. Побережна Ольга Юріївна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ

1. Овчінников Максим Констянтинович
2. Басов Анатолій Михайлович
3. Соловійова Поліна Володимирівна
4. Шараєв Максим Олександрович
5. Григорчук Олександр Васильович
6. Ніколов Іван Іванович
7. Аль-Хамад Ілля Малеківич
8. Флорескул Орест Олегович
9. Макруха Олександр Іванович
10. Заруба Гліб Геннадійович

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ НАФТИ, ГАЗУ ТА ЕКОЛОГІЇ

1. Статєва Євгенія Станіславівна
2. Зюзько Вікторія Вадимівна
3. Гуца Марія Олександрівна
4. Магурян Наталія Сергіївна
5. Козадаєва Вікторія Валентинівна
6. Єненко Марина Ігорівна
7. Чайковська Ірина Анатоліївна
8. Ярмолевич Юлія Олексіївна
9. Мойсенкова Карина Ігорівна
10. Клошка Наталія Володимирівна

ТОП 10
ФАКУЛЬТЕТУ КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ, ПРОГРАМУВАННЯ ТА КІБЕРЗАХИСТУ

1. Бондар Надія Вікторівна
2. Джиджула Марія Вячеславівна
3. Бойцова Марія Павлівна
4. Іванова Анастасія Геннадіївна
5. Міхов Артур Артурович
6. Шершун Олександр Олександрович
7. Титуренко Жанна Андріївна
8. Величковський Павло Вікторович
9. Коржан Владлена Сергіївна
10. Винник Анна Сергіївна

ОГОЛОШЕННЯ

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

– серія СК № 11275206 на ім'я Сліпчук Марія Олександрівна;
– серія СК № 11018352 Кагутенко Карина Андріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія В17 № 247341 (реєстр. № 9) від 25.07.2017 р. за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» на ім'я Приходченко Оксана Юріївна.

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

– серія СК № 39198983 (реєстр. № 921/10) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Теплоенергетика» на ім'я Уманський Ігор Олегович.

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

– серія СК № 39198983 (реєстр. № 921/10) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Теплоенергетика» на ім'я Уманський Ігор Олегович;

– серія СК № 34737457 (реєстр. № 115) від 30.06.2000 р. за спеціальністю «Менеджмент організацій» на ім'я Бібікова Ганна Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМЕНІ М.В. ЛОМОНОСОВА

– серія ЛЖ № 007268 (реєстр. № 258) від 23.06.1994 р. за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» на ім'я Кубіт Ірина Романівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК № 32180062 (реєстр. № 142) від 29.06.2007 р. за напрямом підготовки «Менеджмент» на ім'я Бібікова Ганна Володимирівна;

– серія В17 № 247341 (реєстр. № 9) від 25.07.2017 р. за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» на ім'я Приходченко Оксана Юріївна;

– №2018-00001 (реєстр. № 1) від 30.06.2018 р. за напрямом підготовки «Електротехніка та електротехнології» на ім'я Абдуллах Ахмед Бакван Барках.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ

2. Балаандна Євгенія Олександрівна
3. Олійник Марія Ігорівна
4. Чорна Вікторія Сергіївна
5. Озерова Наталя Юріївна
6. Селезньова Вероніка Сергіївна
7. Гончарук Надія Валеріївна
8. Лукашевич Юлія Максимівна
9. Якименко Ірина Олександрівна
10. Сарайн Марія Сергіївна

9. Ганенко Ярослава Леонідівна
10. Сороченко Альона Миколаївна

ТОП 10

ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ

1. Мироненко Богдан Валентинович
2. Кирилова Валентина Петрівна
3. Ступницька Марина Ігорівна

ВІТАЄМО КРАЩИХ!
Бажаємо успіхів у навчальній, науковій роботі, а також успішного працевлаштування у майбутньому!
Ви – наша гордість і надія!

ШАНУЮЧИ ПАМ'ЯТЬ ПАТРІОТІВ УКРАЇНИ...

В Одеському технічному коледжі ОНАХТ відбувся літературно-музичний вечір пам'яті Андрія Кузьменка. Платформою зустрічі стала обласна бібліотека ім. Михайла Грушевського. Свої творчі нароби презентували студенти економічного відділення коледжу.

ІСТОРИЧНА ДОВІДКА

Андрій Кузьменко – український співак, поет, письменник, композитор, продюсер, відомий як Кузьма Скрибін, загинув у ДТП 2-го лютого 2015 року. Його твори живуть серед українського народу і сьогодні: його пісні співає молодь і дорослі, його вислови стали крилатими фразами. Його ставлення до життя, глибоке слово всушило в гурлом сьогодні стали топовими. Він знімав маски з «воєні», що прикидалися «аїцями», нещадно критикував українську владу за те, що вона відірвалася від народу. Кузьма Скрибін у своїх творах передавав думки та наміри більшості українського народу, тому ми вважало його одним з синів України.

Ініціаторами літературно-музичного заходу виступили голова обласної методичної комісії викладачів економіки, викладачка Одеського технічного коледжу ОНАХТ О.В. Коробкіна, викладачка зарубіжної літератури Одеського технічного коледжу ОНАХТ Н.М. Комар, завідувачка відділу мистецтв обласної бібліотеки ім. Михайла Грушевського Т.М. Шилова.

У літературно-музичній композиції взяли участь студенти економічного відділення ОТК ОНАХТ: Л. Івасіва,



Д. Могильда, А. Сідіс, П. Калугін, С. Путренко, І. Ухань, О. Шепель, А. Ткаченко, К. Золотой, В. Колежук. Активну участь у організації заходу брали студенти гр.2ЕП-29. Виступ був насичений піснями під гітару, танцями, віршами, кліпами Кузьми та його висловами. Студенти прикрасили зал плакатами з крилатими фразами Андрія Кузьменка, які створили власними руками, поряд розмістили його портрет. Також була створена літературна експозиція з художніми творами Кузьми Скрибіна.

Запрошений представник Управління освіти м. Одеси Н.В. Михайленко відзначила зацікавленість студентів у творчості Кузьми та їхній високий патріотичний настрій. Наталя Володимирівна розповіла про особисте знайомство з Андрієм Кузьменком та його сім'єю, про його звички та ставлення до життя.

На творчий вечір були запрошені студенти Одеського автодорожнього ко-

леджу ОНПУ (керівник А.Г. Кожина), коледжу Одеської державної академії технічного регулювання та якості (керівник Г.М. Драганова), Механіко-технологічного коледжу ОНАХТ (керівник В.В. Ольховська), Одеського технічного коледжу ОНАХТ (керівник О.В. Коробкіна). Усі запрошені студенти разом з виконавцями співали пісні та підтримували їх оплесками.

Наприкінці заходу всі його учасники під пісню Кузьми «Місця щасливих людей» взяли участь у флешмобі, присвяченому пам'яті справжнього патріота українського народу. Гості, організатори та виконавці літературно-музичної композиції були запрошені на концерт, який пройшов біля стіни пам'яті Кузьми Скрибіна у день його загибелі.

О.В. КОРОБКІНА,
ВИКЛАДАЧКА ОДЕСЬКОГО
ТЕХНІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНІЧНИМ КОЛЕДЖЕМ – серія 3М № 002695 (реєстр. № 548) від 30.04.1994 р. за спеціальністю «Монтаж, технічне обслуговування і ремонт холодильно-компресорних машин і установок» на ім'я Рогачов Ігор Сергійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНІЧНИМ КОЛЕДЖЕМ

– серія 3М № 002695 (реєстр. № 548) від 30.04.1994 р. за спеціальністю «Монтаж, технічне обслуговування і ремонт холодильно-компресорних машин і установок» на ім'я Рогачов Ігор Сергійович.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:

- доцента кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки;
- професора кафедри теплофізики та прикладної екології факультету нафти, газу та екології;
- професора кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- професора кафедри технології комбикормів і біопалива факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- професора кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- доцента кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- старшого викладача кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- доцента кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- доцента кафедри українознавства та лінгводидактики факультету економіки, бізнесу і контролю;
- доцента кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- доцента кафедри біоінженерії і води факультету технології вина та туристичного бізнесу.

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

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Свідоцтво про державну реєстрацію:
Серія КВ, № 11036, 26 лютого 2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ
65039, М. ОДЕСА, ВУЛ. КАНАТНА, 112.
ТЕЛЕФОН 712-42-74
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 207702
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
ДАР'Я ГНАТОВСЬКА
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
ТЕЛ. (096)661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA