



«ЯКЩО ТОБІ ВАЖКО, ЗНАЧИТЬ ТИ ПІДНИМАЄШСЯ В ГОРУ.  
ЯКЩО ТОБІ ЛЕГКО, ЗНАЧИТЬ ТИ ЛЕТИШ У ПРІРВУ»

Генрі ФОРД,  
конструктор автомобілів, засновник корпорації «Форд Мотор».

ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ У МЕХАНІКО-  
ТЕХНОЛОГІЧНОМУ КОЛЕДЖІ: УРОЧИСТЕ  
СВЯТО ДЛЯ КОЖНОГО  
ВИПУСКНИКА

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 12 (1086) 20 липня 2019 рік

**ЗНАЙОМСТВО  
З ІТАЛІЙСЬКИМ  
УНІВЕРСИТЕТОМ  
ПАДУЇ: ЗАРУБІЖНИЙ  
ДОСВІД**

стор. 2

**ДУМКА  
ЕКОНОМІСТА**

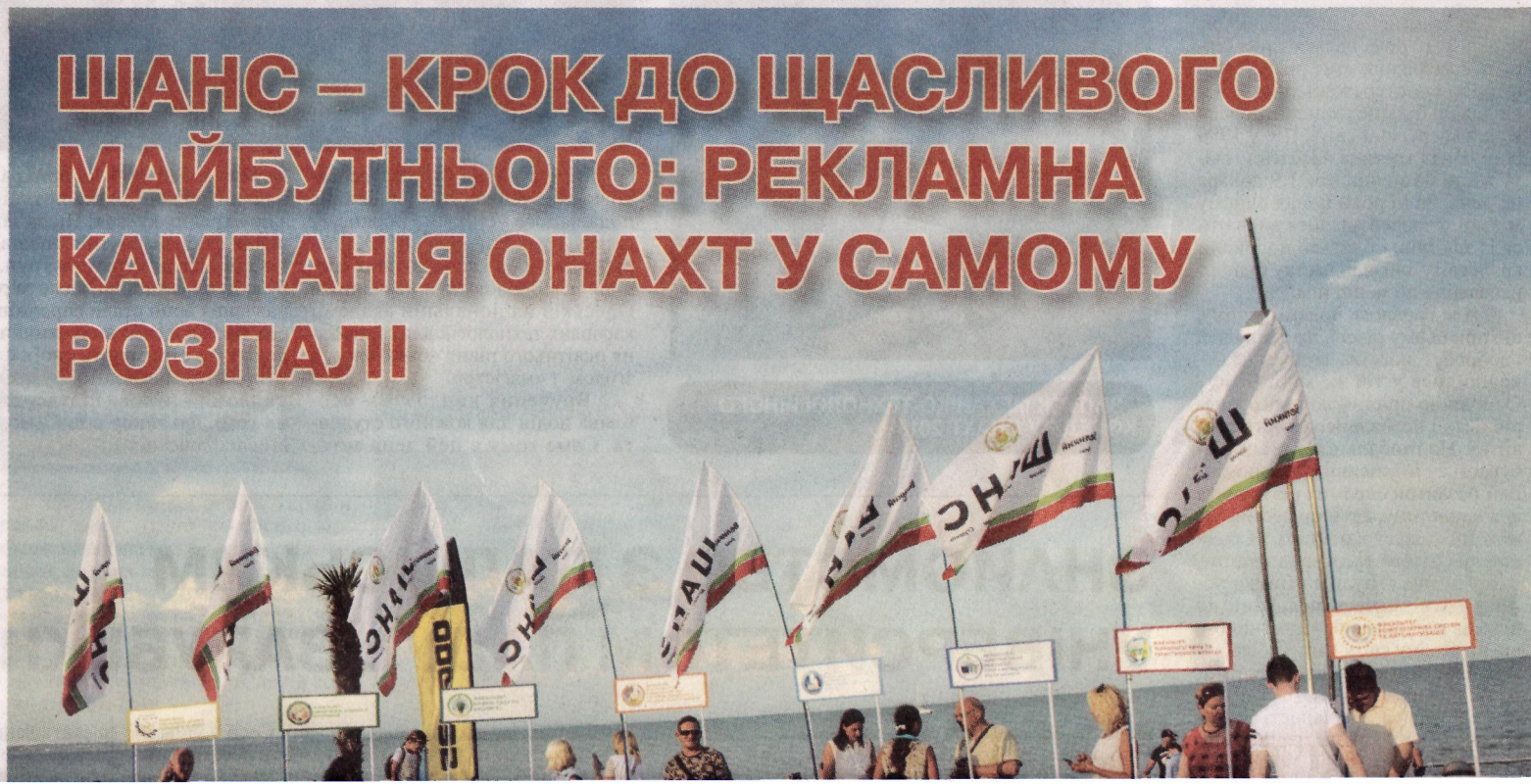
**АКТУАЛЬНІ  
ПРОБЛЕМИ  
ЕКОНОМІКИ**

стор. 2

**АКТУАЛЬНО**

**ПРО ПІДСУМКИ  
ЗАХИСТУ  
ДИПЛОМНИХ**

**ШАНС – КРОК ДО ЩАСЛИВОГО  
МАЙБУТНЬОГО: РЕКЛАМНА  
КАМПАНІЯ ОНАХТ У САМОМУ  
РОЗПАЛІ**



СПОРТИВНО-  
ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР  
«ДРУЖБА»

ПОДІЇ

ПРОЩАВАЙ РІДНА,  
ALMA MATER!

КОНСАЛТИНГОВИЙ  
ЦЕНТР НАУКОВО-  
ДОСЛІДНОГО  
ІНСТИТУТУ  
ОНАХТ – НАМ  
ДОВІРЯЮТЬ, З НАМИ  
НАВЧАЮТЬСЯ, НАС  
ПОТРЕБУЮТЬ

У НАСТУПНОМУ  
НОМЕРІ

ПРО ПІДСУМКИ  
РОБОТИ  
ПРИЙМАЛЬНОЇ  
КОМІСІЇ ОНАХТ

В ОНАХТ  
СТАРТУВАВ  
НОВИЙ  
НАВЧАЛЬНИЙ  
РІК

Фото: Олександр Ходаков



ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ АКЦІЇ «ТВІЙ ВЕЛИКИЙ ШАНС» НА НАБЕРЕЖНІЙ ДЕЛЬФІНАРІЮ «НЕМО»

Одеська національна академія харчових технологій дарує унікальний шанс кожному абітурієнту. Рекламна компанія тут у самому розпалі. Будучи у тренді інноваційних підходів щодо профорієнтаційної роботи, Центр маркетингу та реклами ОНАХТ сумісно з адміністрацією, деканами, викладачами, студентами академії проводять унікальну акцію «Твій великий ШАНС». Кожний абітурієнт, стаючи учасником акції, потрапляє до переліку щасливчиків, які мають можливість виграти поїмку до туристичного табору «Екстрім», що знаходиться у мальовничому куточку України – селі Жденієво, Закарпатської області. До речі, саму тут знаходиться філія кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ, де щороку оздоровлюються наші студенти та викладачі. Але повернемося до головного – умов акції «Твій великий ШАНС».

Фото: Юрія Корнієнко



ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ АКЦІЇ «ТВІЙ ВЕЛИКИЙ ШАНС» НА ПРИМОРСЬКОМУ БУЛЬВАРІ

Аби стати учасником акції потрібно, по-перше, бути абітурієнтом, по-друге, подати документи до приймальної комісії ОНАХТ, по-третє, заповнити анкету учасника акції «Твій великий ШАНС», і, нарешті, обов'язково прийти на розіграш путівки, адже під час лотереї саме ви можете стати щасливчиком.

Де нас можна знайти? Команду ОНАХТ неможливо не помітити: яскраві прапори, стенди і куди ж без завжди привітно налаштованих представників факультетів. До речі, тут абітурієнти, їх батьки, майбутні випускники можуть отримати детальну інформацію про кожний із 10 факультетів Одеської національної академії харчових технологій. Відповіді на питання вам нада-

дуть як безпосередньо декани та викладачі факультетів, так і студенти, які із задоволенням розкажуть про насичене студентське життя у нашому закладі вищої освіти. До речі, про різноманітність студентського життя можна судити з виступів творчих колективів студентського клубу ОНАХТ, які з радістю погодяться продемонструвати свої таланти під час проведення акції.

Одеській національній академії харчових технологій дійсно є чим пишатися. Історія, багатовікові традиції та колектив Одеської національної академії харчових технологій протягом всього періоду існування викликали захоплення, з нас брали і продовжують брати приклад. Тут навчають бути

справжніми фахівцями та професіоналами, всім серцем любити свою професію і впевнено крокувати до команди лідерів. Ті абітурієнти, які подадуть документи до ОНАХТ і будуть у списках зарахованих студентів, ніколи не пожалкують про свій вибір. Головне – не втратити свій шанс!

Акція «Твій великий ШАНС» вже пройшла у м. Чорноморськ, а зараз активними темпами проходить по м. Одеса. Нас можна зустріти на Приморському бульварі, набережній дельфінарію «Немо», у міському саду, парку імені Горького, на площі Дерев'яно.

Розіграш путівки до туристичної бази «Екстрім» відбудеться у голов-

му корпусі Одеської національної академії харчових технологій, після завершення роботи приймальної комісії, а саме 26 липня о 12.00.

Користуючись нагодою бажаємо кожному абітурієнту бути у числі зарахованих студентів-першокурсників ОНАХТ, переможцю акції «Твій великий ШАНС» – незабутніх вражень від подорожі, а всім нам – яскравого, теплого та незабутнього літа!

**Натела КОРДЗАЯ,**  
ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ  
ТА РЕКЛАМИ ОНАХТ,

**Ірина МУНТЯН,**  
НАЧАЛЬНИК МЕДИЙНОГО ВІДДІЛУ  
ОНАХТ.



ДУМКА ЕКОНОМІСТА

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОНОМІКИ

Людство було зосереджено на забезпеченні економічного зростання у II половині XX століття і досягло у цьому значних успіхів. Рівень ВВП на душу населення, рівень доходів, доступ до знань, забезпеченість їжею та основними побутовими благами підвищились у більшості країн світу.

За даними Світового банку, на кінець 2018 року надзвичайна бідність є на найнижчому рівні за всю історію спостережень, проте вона дедалі більше сконцентрована в одному регіоні світу. Ще у 1990 році понад третина населення світу жили на менш, ніж 1,9 долара на день. За ці роки понад одному мільярду людей вдалося вирватися із злиднів, і близько половини країн світу знизили частку бідного населення до менш ніж 3%.

Але парадокс полягає у тому, що при цьому рівень щастя людей і добробут людства загалом не покращились у тій же мірі. Чому? Основною причиною цього є нерівність і незбалансованість розвитку. На глобальному рівні відбувається інтенсивний економічний розвиток окремих регіонів та країн при тому, що інші регіони не можуть подолати бідність та стагнацію. Світова економіка зростає, а екологічна ситуація стрімко погіршується. На мікрорівні розподіл доходів побудований таким чином, що по всьому світу багаті збільшують свої статки, а бідні – не можуть подолати злидні.

Прояви цієї нерівності можна побачити і в Україні: нерівномірний розвиток регіонів, посилення

ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ У МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОМУ КОЛЕДЖІ: УРОЧИСТЕ СВЯТО ДЛЯ КОЖНОГО ВИПУСКНИКА

3-го липня в актовій залі Механіко-технологічного коледжу Одеської національної академії харчових технологій відбулось урочисте вручення дипломів випускникам технологічного та електромеханічного відділень. Зі словами привітань до випускників звернулись виконавч обов'язків директора коледжу Олександр Лукіяник, проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи ОНАХТ Федір Трішин і декан факультету технології вина та туристичного бізнесу ОНАХТ Ганна Саркісян.



Фото Дениса Винюгаєва

ВИПУСК МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ-2019



Фото Дениса Винюгаєва

УРОЧИСТА ЦЕРЕМОНІЯ ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ

Випускникам було адресовано чимало теплих слів і побажань подальшого успіху на обраному шляху. Представники ОНАХТ запросили тепер вже молодших спеціалістів продовжити навчання в Одеській національній академії харчових технологій для отримання освітнього рівня «бакалавр», а згодом і «магістр».

Вручення дипломів – особлива подія для кожного студента. Саме тому в цей день акто-

ва зала коледжу була прикрашена оригінальними композиціями з повітряних кульок. Після закінчення свята майбутніх спеціалістів привітали куратори груп. Це було дуже емоційно, адже за роки навчання вони стали справжньою сім'єю. Та й самі випускники коледжу не стримують своїх сліз і з гордістю тримають у руках свої дипломи - чудове підтвердження того, що тепер вони - молодші спеціалісти.

Шановні випускники! Нехай досягнуті результати спонукають вас до подальшої успішної діяльності на обраному шляху. Щасливої вам долі! Зичимо творчого натхнення, наполегливості, успіхів у всіх починаннях, здійснення всіх мрій і життєвих планів!

Олександр ЛУКІЯНИК, В.О. ДИРЕКТОРА МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ.

ЗНАЙОМСТВО З ІТАЛІЙСЬКИМ УНІВЕРСИТЕТОМ ПАДУЇ: ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД

Нам випала можливість взяти участь у програмі академічної мобільності для викладачів та студентів Механіко-технологічного коледжу ОНАХТ.

ся у березні та закінчується у травні. Сесії в університеті проходять двічі на рік. Студенти реєструють-

навантаження на доцентів та професорів - однакове. Мінімальне навантаження складає 120±10% годин

побачити і в Україні: нерівномірний розвиток регіонів, посилення урбанізації, занепад сільських територій, прискорений розвиток окремих галузей (птахівництво, розлинництво, олійно-жирове виробництво) при повному занепаді деяких інших, майнова нерівність.

Наслідком незбалансованого розвитку є військові конфлікти, міграція, екологічні та соціальні кризи по всьому світу. Така ситуація змусила вчених поставити питання: чи є економічне зростання метою людства? Як відповідь виникли новітні економічні концепції соціальної відповідальності, стало, інклюзивного розвитку.

Інклюзивний розвиток – це зростання, яке дає змогу залучити більшу частину людей до ефективної економічної діяльності, змінити принципи розподілу результатів економічної діяльності та завдяки цьому забезпечити більшій частині населення більш високий рівень життя. Інклюзивний розвиток спрямований на перетворення людини із спостерігача у світі економіки на «економічного гравця».

Саме цим проблемам присвячені дослідження викладачів кафедри економіки промисловості ОНАХТ. Науковий напрямок кафедри економіки промисловості «Сталій розвиток та економічна безпека агропродовольчої сфери» (науковий керівник д.е.н., проф. Павлов О.І., який є одним із провідних науковців України за цією проблематикою). У 2018 році проф. кафедри Самофатова В.А. захистила докторську дисертацію за темою «Методологія управління сталим розвитком агропродовольчої сфери регіону».

У травні 2019 р. на кафедрі був проведений колоквиум за темою «Інклюзивний розвиток агропродовольчого сектора України: теорія, методологія, практика». У вересні 2019 р. заплановано проведення наукового колоквиуму на тему «Модель інклюзивного рурального розвитку: теорія та практика».

Запрошуємо усіх бажаючих до обговорення та дослідження актуальних тем сталою та інклюзивного розвитку економіки!

**С.М. ДІДУХ,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ  
ПРОМИСЛОВОСТІ ОНАХТ.**

**Нам випає можливість взяти участь у програмі академічної мобільності для викладачів та відвідати Університет Падуї (Італія). Університет Падуї був заснований у 1222 році групою студентів і викладачів з Болоньї. Захист свободи думки у навчанні і викладанні став відмінною рисою цього університету. Зараз в університеті навчається близько 60 тис. студентів.**

#### ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО УНІВЕРСИТЕТ ПАДУЇ:

1. Другий найстаріший університет після Болонського в Італії.

2. Тут навчалися і працювали Андреас Візалій (засновник сучасної анатомії), Вільям Харвей (який описав систему циркуляції крові), Коперник і Галілей.

3. Падуя стала першим університетом, у якому з'явився ботанічний сад і постійно діючий анатомічний театр.

4. Випускниця 1678 року університету Падуї Олена Лукреція Корнаро Піскопо стала першою у світі жінкою, яка отримала науковий ступінь.

5. Університет активно боровся проти фашизму й став єдиним у своєму роді, який був нагороджений золотим медаллю за військову доблесть.

Корпуси університету розміщені по всьому місту, яке, що властиво великим університетам, вросло навколо закладу. У Падуї проживає біля 120 тис. мешканців і майже половина з них – студенти. Інфраструктура характерна для провінційного італійського міста: містом курсує трамвай та декілька маршрутних автобусів. Універсальний та найбільш розповсюджений транспорт – велосипеди, на яких можна побачити і професора у костюмі з дипломатом, і студентку в сукні та на високих підборах, і бабусю років 80-ти, яка їде з магазину.

Головний корпус університету - Палац Во, розміщений у центрі міста. Зараз як приміщення університету там працює декілька залів: зала, де захищають свої дипломні роботи студенти медичних спеціальностей (приблизно 1500 років), а також велика прикрашена зала, де проходять усі важливі події: приймають іноземні делегації, вручають дипломи випускникам. Взагалі Палац Во відкритий для відвідування екскурсійних груп як пам'ятник архітектури. На стінах усіх приміщень розміщено іменні герби студентів і викладачів, які навчалися в університеті. Ця традиція почалася із заснування університету. З кожним роком охочих навчатися тут ставало більше і цю традицію скасували. Але всі герби, що збиралися понад 300 років, і зараз там.

Що стосується системи навчання: бакалаври навчаються 3 роки, магістри - 2 роки. До речі, італійці навчаються у школі 13 років. В університеті діють вісім шкіл, де є 80 програм підготовки бакалаврів, з них 2 - англійською; 86 програм підготовки магістрів, з них 20 - англійською; 39 PhD програм, з них 21 - англійською. Мінімальна кількість студентів у групі - 15, максимальна - 30. Студенти програми Еразмус+ не враховуються.

Зимовий семестр розпочинається у жовтні і закінчується у грудні, весняний семестр розпочинається

у березні та закінчується у травні. Сесії в університеті проходять двічі на рік. Студенти реєструються у власних електронних кабінетах для складання іспитів. Вони мають можливість скласти іспити 6 разів на рік - один раз в місяць у січні, лютому, червні, липні, серпні та вересні. В середньому в семестрі викладається 5 дисциплін. Система оцінювання від 0 до 30 балів, прохідний бал - 18. Чітких критеріїв оцінювання в університеті немає.

Обов'язкового НМК дисциплін також не існує. На вебсайті університету представлені короткі анотації, де зазначаються: вхідні знання, які повинні бути у студента; навички та знання, що має набути студент; екзаменаційні методи; критерії оцінювання; зміст курсу; заплановані навчальні активності та методи навчання; додаткові дані та рекомендована література. Після перевірки програма завантажується на вебсайт. Після лекцій і методичні вказівки викладачі не складають. Студенти навчаються здебільшого з презентацій викладачів, які є у загальному доступі.

У студентів немає залікових книжок, а у викладачів немає відомостей. Все оцінювання відбувається онлайн у програмі: викладачі виставляють оцінки, які потім з'являються в особистому кабінеті студента. Студенти можуть не погодитися з оцінкою, тоді вони записуються на перескладання.

У кожного студента є особистий кабінет, де він може сформувати свій навчальний план. Система не дозволяє обирати дисципліни, що не належать до їхньої сфери, але можливе обговорення з відповідальною особою.

Випускна робота. Як бакалаври, так і магістри захищають у присутності комісії свою випускну роботу. Комісія захисту збирається 6 разів на рік у чітко зазначені та заздалегідь відомі дати. Для написання випускної роботи бакалаврам окремого часу на надається (вони готують роботу одночасно з навчанням та складанням іспитів). Робота бакалавра має оглядовий характер, її пишуть, спіраючись на літературний аналіз. Роботи як бакалаврів, так і магістрів, не нормуються за кількістю сторінок та за іншими показниками. Про відповідність рівню роботи робить висновок її керівник. Робота магістра носить суто науковий характер, для її підготовки виділяється окрема кількість кредитів. Огляд літератури дуже стилістичний, містить максимум 8-9 сторінок, все інше – результати проведення експериментів і їхній аналіз. Ані робота бакалавра, ані робота магістра не містить проєктної частини (креслень), і не описує будь-яке впровадження. Роботи складаються лише з пояснювальних записок.

Екзаменаційна комісія для захисту дипломної роботи складається щонайменше з 5 професорів, які виставляють оцінку, що заноситься до попередньо наданого бланку диплома цього студента. Бланки дипломів друкує університет, який має свій видавничий департамент. Додатків до дипломів немає, але кожен студент має свій особистий кабінет, де може роздрукувати свій персональний план навчання за весь період.

Щодо викладацького складу. В університеті є посади дослідника (молодшого А та старшого В), доцента та професора. Дослідники не можуть викладати більше ніж 80 (+10 %) годин на рік, тому що дослідження – їхній основний вид діяльності. Учбове

навантаження на доцентів та професорів - однакове. Мінімальне навантаження складає 120±10% годин, максимальне - 240±10% годин. Але доценти та професори можуть викладати і більше, але за додаткову платню. PhD студенти також можуть викладати, але тільки як помічники основних викладачів. Якщо на кафедрі є потреба в таких помічниках, кафедра оголошує конкурс на заміщення вакантної посади.

Щороку на кожну школу університетом виділяється приблизно 1,5 млн. євро. З цих грошей кожен викладач отримує приблизно 3000 євро, які він може витратити на власний розсуд - на публікації в журналах, участь у конференціях тощо. Особливих обмежень на витрату грошей немає.

Кожен викладач повинен виконувати таку роботу: навчальне навантаження, дослідження та зв'язок з підприємництвом для налагодження зв'язків з перспективою співробітництва.

За контрактом працюють тільки дослідники – контракт укладають на 3 роки (молодший) + 3 роки (старший). Після 6 років потрібно стати доцентом, або тебе звільнюють. Якщо беруть на посаду доцента - це на все життя, звільнити не можуть.

Викладацька діяльність оцінюється за допомогою форми зворотного зв'язку, яку заповнюють студенти онлайн перед реєстрацією на відповідний іспит. Студенти також заповнюють паперову форму перед закінченням того чи іншого курсу, яка потрібна більше для аналізу організації викладання самим викладачем.

Дослідницька діяльність оцінюється за кількістю публікацій у Scopus та WoS. Акцент робиться на те, яку позицію у переліку авторів займає викладач, а також аналізується власне журнал, у якому розміщено публікацію (він повинен входити у топ-25 найкращих у цій галузі). Мінімуму статей на рік - немає. Однак, якщо є бажання отримати 3 тис. євро в наступному році, то хоча б одна публікація за минулий рік повинна бути. Якщо 3 роки поспіль викладач погано викладає дисципліну, президент курсу може від нього відмовитись. Але звільнити доцента або професора - неможливо. Фіксована кількість годин є тільки для викладання, інша діяльність не має чіткого виміру.

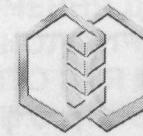
Викладачі об'єднуються не за кафедрами, а за дослідними лабораторіями (де можуть бути науковці різних напрямків). Кафедру у нашому розумінні тут немає. Для викладання програм бакалаврів і магістрів є гарант, який підбирає викладачів відповідно до курсів.

Практика не є обов'язковою. Це залежить від спеціальності. В університеті є офіс, що надає консультацію стосовно вимог до заповнення необхідних документів для проходження практики. Місія практики студенти здебільшого шукають самостійно. Якщо у плані спеціальності є практика, то це зазвичай 5 тижнів - 200 годин.

Більш детальну інформацію про Університет Падуї можна знайти на англійському сайті: [www.unipd.it](http://www.unipd.it)

**Ю.О. КОЗОНОВА,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО  
І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ;**

**О.О. ТІТЛОВА,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТОВАРОЗНАВСТВА ОНАХТ.**



## ПРО ПІДСУМКИ ЗАХИСТУ ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТІВ

Ось і настала довгоочікувана пора літніх канікул. Позаду сесія, екзамени, дипломи. Час підбивати підсумки тепер уже минулого навчального року. Ми зустрілися з директорами інститутів ОНАХТ аби дізнатися, на якому рівні відбулися захисти дипломних проектів, які знання продемонстрували наші випускники, які тематики досліджень сьогодні є актуальними, не забули також запитати і про рекомендації та плани на новий навчальний рік. Отже, більш докладно про ці та інші питання читайте у матеріалі.

### ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ ІМ. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙН

2018-2019 н. р. для студентів і викладачів Інституту прикладної економіки і менеджменту Г.Е. Вейнштейна в напрямі дипломного проектування був насичений і результативний. Тематики кваліфікаційних робіт формувались відповідно до новітніх підходів розв'язання актуальних економічних задач. Вони включають достатній перелік орієнтовних тем, що охоплюють увесь спектр сучасних економічних досліджень. Кваліфікаційні роботи магістрів були спрямовані на вирішення проблем становлення ринкових відносин, підвищення ефективності функціонування та конкурентоспроможності підприємств, базувались на офіційних даних роботи галузі й підприємств. Тому висновки, запропоновані заходи та пропозиції мають реальний зміст та практичне значення.

У 2018 році всі випускові кафедри економічного спрямування інституту ім. Г.Е. Вейнштейна взяли участь у комплексному дипломному проектуванні. Захисти почалися з кафедри обліку та аудиту під керівництвом доц. Купріню Н.М. Потім були представлені цікаві й оригінальні дослідження про равликів від кафедри економіки промисловості від проф. Павлова О.І. Два комплекси вже традиційно за участю кафедри управління бізнесом та кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування. «Розробка продуктів та напоїв здорового харчування для студентів з ре-

Розширення бази досліджуваних підприємств, за матеріалами яких виконуються магістерські та дипломні роботи, для більш детального та репрезентативного аналізу обраних проблем.

Розроблення програмного забезпечення для обробки результатів маркетингових досліджень, що може стати темою комплексної кваліфікаційної роботи спільно з факультетом комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту.

Ширше використання міжнародного досвіду щодо обраної тематики.

Продуктивніше застосування міжнародних фахових періодичних видань.

**О. Б. КАЛАМАН,  
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ  
ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І  
МЕНЕДЖМЕНТУ  
ІМ. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙНА.**

### ІНСТИТУТ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ І ТЕХНОЛОГІЙ «ІНДУСТРІЯ 4.0»

У закладах вищої освіти України останнім часом питання про якість освіти вийшло на перше місце в силу декількох причин, до яких можна віднести: перехід від одноманітності навчальних програм, продиктованих Міністерством освіти і науки, до їхнього різноманіття; посилення процесів регіоналізації вишів і різних освітніх систем; бурхливий розвиток менеджменту в освіті.

Сьогодні завданням ВНЗ стає не тільки формування у студентів стійких спеціальних знань, але, перш за все, злі-



СТУДЕНТИ-БАКАЛАВРИ ПІД ЧАС ЗАХИСТУ ДИПЛОМНИХ РОБІТ

властивостями або якісним підвищенням ефективності виробничих систем. Інноваційні дипломні проекти наших бакалаврів можуть цілком розвиватися в якості самостійних стартапів, наприклад:

- Проектування і розробка гри у віртуальній реальності з використанням контролера Leap Motion (Кисленко М.О., Попов М.О.);
- Аналіз побудови системи охолодження персонального комп'ютера на базі платформи Arduino (Шаріпов Р.А.);

регіональних і національних потреб, а також потреб окремих країн, регіонів, світу. Наприклад, проблеми якості питної води та використання продуктів переробки відходів є у всьому світі, тому кафедрою біоінженерії і води виконано дипломний проект на тему «Розробка наносорбенту для очищення води від токсичних домішок на основі відходів переробки регіональної рослинної (тваринної) сировини».

Враховуючи потреби Одеського ре-

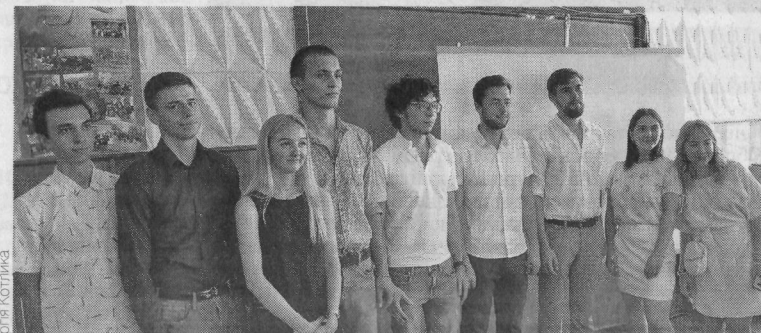


ФОТО: СЕРГІЙ КОТЛИКА

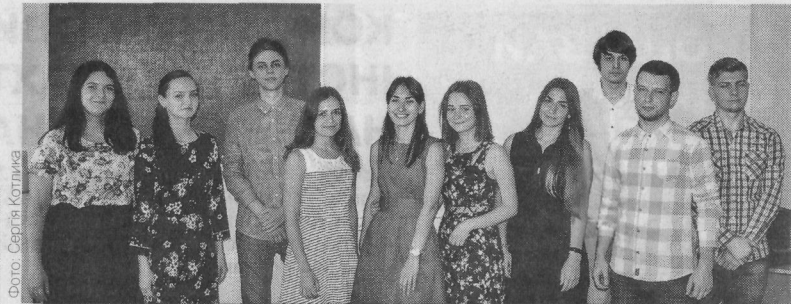


ФОТО: СЕРГІЙ КОТЛИКА

СТУДЕНТИ-БАКАЛАВРИ ПІД ЧАС ЗАХИСТУ ДИПЛОМНИХ РОБІТ

Що було зроблено саме у 2018-2019 навчальному році:

Проведено роботу щодо організації міжвузівського дипломного проектування, захищено міжвузівський дипломний проект між Одеською національною академією харчових технологій та Національним університетом біоресурсів і природокористування (керівник і організатор - доцент Манолі Т.А.).

Зібрано інформацію про інноваційні теми кваліфікаційних робіт магістрів, бакалаврів.

З 2018-2019 року розпочалися спільні дипломні проекти з коледжами ОНАХТ.

Підписано угоду й заплановано спільне курсове і дипломне проектування магістрів, бакалаврів з КНУ ім. Тараса Шевченка.

Багато зроблено, але є й над чим працювати, - що і стане нашою метою у новому навчальному році з новими талановитими студентами нашої академії.

**І.В. СОЛОНІЦЬКА,  
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ. М.В.  
ЛОМОНОСОВА.**

### ФАКУЛЬТЕТУ НАФТИ, ГАЗУ ТА ЕКОЛОГІЇ ОНАХТ

Кожного року студенти факультету нафти, газу та екології беруть участь у міжкафедральному комплексному дипломному проектуванні. І цей рік не є винятком. На хлібозаводі № 4 «Одеський каравай» відбувся захист на

управління бізнесом та технології ресторанного та оздоровчого харчування. «Розробка продуктів та напоїв здорового харчування для студентів з реалізацією в НВЛ «Навчальний ресторан 112». Цікавим був проект від кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі під керівництвом доц. Голубьонкової О.О. та їхня пропозиція щодо розвитку підприємства малого виробництва в Одеській області на засадах маркетингу. «Дослідження ефективності логістичних систем на ринку плодоовочевої продукції» - черговий комплексний дипломний проект кафедри менеджменту і логістики під керівництвом д.е.н. І.О. Седікової. Підготовлені студенти представили цікаві пропозиції для реальних підприємств.

Випускна робота бакалавра передусім є кваліфікаційною роботою, тому до наукових робіт слід віднести міжкафедральні та міжвузівські проекти, де до впровадження пропонуються інноваційні технології, що обумовлюють використання спеціальних методів економічних розрахунків.

Кваліфікаційні роботи магістрів мали дослідницький характер. У них наведено огляд спеціальної літератури з проблем, які є предметом дослідження, ретельно розглянуто методику досліджень нових явищ в економіці, проведено тематичний аналіз і розрахунки за матеріалами підприємств, оглядів розвитку відповідної галузі.

На замовлення ОНАХТ була представлена комплексна робота - (кафедра маркетингу, підприємництва і торгівлі) на замовлення факультету економіки, бізнесу і контролю спільно з кафедрою інформаційних технологій та кібербезпеки - удосконалення використання Інтернету (розробка комунікаційної політики та вебсайту) в маркетинговій діяльності факультету ЕБіК. Бакалаврська робота (кафедри обліку і аудиту) на замовлення АБ «Укргазбанк» на тему «Обґрунтування та впровадження проекту «Картка школяра» від АБ «Укргазбанк» теж викликала бурхливе обговорення та матиме своє продовження у майбутньому.

Пропозиції щодо покращення змісту та якості дипломних проектів і магістерських робіт від інституту ім. Г.Е. Вейнштейна:

Продовження практики виконання кафедральних комплексів кваліфікаційних робіт магістрів, які досліджують проблематику ефективної організації досліджуваної системи конкретного підприємства.

Розширення тематики робіт бакалаврів за рахунок тем, що виконуються на замовлення підприємства або академії.

Сьогодні завданням ВНЗ стає не тільки формування у студентів стійких спеціальних знань, але, перш за все, здібностей трудитися, жити й адаптуватися в мінливому світі. Саме тому підготовка й захист дипломної бакалаврської роботи є найважливішою частиною системи якісної підготовки сучасного фахівця.

На випускових кафедрах Інституту комп'ютерних систем і технологій «Індустрія 4.0» ОНАХТ питанню дипломного проектування традиційно приділяється багато уваги. 186 випускників факультету комп'ютерної інженерії, програмування і кіберзахисту та факультету комп'ютерних систем і автоматизації у 2019 році отримали бакалаврські дипломи про вищу освіту. Ці дипломи свідчать про те, що наші студенти не тільки вивчили запропоновану освітню програму, але й показали здатність до самостійної інженерної діяльності, до вирішення різних технічних проблем. До речі, кількість отриманих дипломів з відзнакою також свідчить про високий ступінь підготовки наших бакалаврів.

Особливістю захистів 2019 року є збільшення кількості комплексних міжкафедральних дипломів - 6 робіт, і внутрішньокафедральних - 5. Оновлення тематик дипломних робіт з різних спеціальностей становить від 85% до 97%. Різноманітність тематик дипломів і способів їхнього виконання свідчать про правильний підхід кафедр до дипломного проектування.

Звертає на себе увагу велика кількість наукових дипломних робіт за спеціальністю 151 «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» - 30, що вказує про потенційну можливість продовжувати ці дослідження в майбутньому. Особливо радує кількість робіт, виконаних на замовлення підрозділів академії - 25, на замовлення промисловості - 14. Такі проекти, в основному на спеціальності 122 «Комп'ютерні науки», свідчать про те, що кафедри інституту при дипломному проектуванні можуть принести чималий внесок у розвиток академії. Назви тем дипломів говорять самі за себе, наприклад:

- Розробка квест-гри «Вступи в ОНАХТ» (Лисенко С.С., Орешет С.В.);
- Розробка електронної залікової книжки (Степул А.М., Снов Б.О., Вдовиченко М.І.);
- Створення електронного кабінету студента (Львів В.В.)

Звертає на себе увагу і велика кількість інноваційних дипломів, які можна розвивати в якості самостійних робіт. Інновація - це результат інтелектуальної діяльності людини, нововведення. Прикладом інновації є виведення на ринок продукції з новими споживчими



Фото: Сестра Котлик

## СТУДЕНТИ-БАКАЛАВРИ ПІД ЧАС ЗАХИСТУ ДИПЛОМНИХ РОБІТ

Дипломні проекти, виконані за даними реальних підприємств, можуть принести помітну користь при впровадженні вже сьогодні. Це і самостійні роботи студентів, виконані на замовлення підприємств, і роботи, які можна використовувати в реальному виробництві. Наприклад:

•Проектування 3D моделі систем гарячого водопостачання та опалення для дошкільного закладу (Оганов Т.А.);

•Розробка експертної системи для опрацювання даних поліклініки (Чернега В.О.);

•Система обліку пацієнтів стоматологічної клініки (Борщов Д.В.).

Аналіз дипломних тематик випускників інституту «Індустрія 4.0» показує, що необхідно збільшувати число комплексних міжкафедральних дипломів, це дасть випускникам можливість перевірити себе в командній роботі, що в даний час цінується на IT-підприємствах. Для поліпшення якості дипломного проектування пропонується також ширше координувати тематику проектів на замовлення підрозділів академії, тому що комп'ютери у нас є всюди, а рівень і якість їх використання іноді залишає бажати кращого. Також бажано посилити зв'язок із виробництвом, наприклад, організувати захист дипломних проектів, виконаних на замовлення підприємств, саме на IT-виробництвах.

**СЕРГІЙ КОТЛИК,  
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ  
КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ  
І ТЕХНОЛОГІЙ «ІНДУСТРІЯ 4.0».**

**ІНСТИТУТ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ  
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА**

Виконання міжінститутських комплексних проектів стало для Інституту харчової промисловості ім. Ломоносова М.В. традиційним. Протягом останніх років ми виконали багато комплексних дипломних проектів. Їх тематики оновлюються кожен рік і відповідають потребам академії та бізнесу. У цьому році були оновлені тематики дипломних проектів магістерських робіт з урахуванням

гіону, кафедрою туристичного бізнесу та рекреації було виконано дипломний проект на такі теми: «Формування каталогу еногастрономічних туристичних маршрутів області» та «Шляхи збільшення асортименту еко-туристичних продуктів та послуг».

Слід відмітити дипломні проекти, які направлені на забезпечення потреб ОНАХТ. На кафедрі туристичного бізнесу та рекреації представлено комплексний проект на тему «Наповнення та впровадження мобільних додатків у навчальному процесі на пряму підготовки «Туризм»» (керівник - д.е.н., проф. Меліх О.О.). Інноваційна ідея може бути впроваджена у реальний навчальний процес.

На кафедрі технології ресторанного та оздоровчого харчування виконано і успішно захищено комплексний дипломний проект на тему «Розробка продуктів та напоїв здорового харчування для студентів з реалізацією в НВЛ «Навчальний ресторан 112» ОНАХТ (керівник - д.т.н., проф. Тележенко Л.М.).

У магістерських роботах кафедри технології хліба, кондитерських макаронних виробів і харчочоцентратів представлені тематики, спрямовані на удосконалення технологій, розширення асортименту, покращення якості продукції, а також ті, які відповідають світовим трендам: «Чиста етикетка», «Для здоров'я», «За давніми технологіями», «Етнічні», «Без вмісту/з пониженим вмістом алергенів» та ін.

Важливий критерій якості представлених робіт - дипломні проекти на замовлення промисловості. Лідер у цьому напрямку - кафедра технології комбікормів і біопалива. Загальна кількість дипломних проектів, виконаних на замовлення промисловості на цій кафедрі - 17 робіт магістрів і 22 роботи бакалаврів.

На замовлення промисловості і бізнесу захищено 25 проектів на кафедрі технології ресторанного та оздоровчого харчування, 2 - на кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчочоцентратів, 10 дипломів на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, по 1-2 дипломних роботи на кафедрах технології переробки зерна, технології зберігання зерна, технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики.

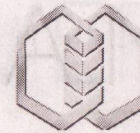
сному дипломному проектуванні. І цей рік не є винятком. На хлібозаводі № 4 «Одеський каравай» відбувся захист на тему: «Методологія, заходи та організація управління замісом тіста для нівелювання коливань властивостей пшеничного борошна та комплексного формування якості хлібобулочних виробів» (головний керівник проекту - доцент Лебеденко Т.Є.)

Студентка IV курсу на пряму підготовки «Екологія, охорона навколишнього середовища та збалансоване природокористування» Е. Зайцева виконала частину за темою: «Екологічна експертиза виробництва хліба з використанням покращуючих добавок різного походження на хлібозаводі в м. Татарбунари Одеської області з розробкою екологічного маркування» (керівник проекту - проф. Крусір Г.В.).

В результаті роботи було обґрунтовано та розроблено методику екологічного маркування органічної продукції хлібопекарської промисловості для подальшої оцінки органічності хлібопекарських виробів. Оцінено якість готової продукції за допомогою експертних та експериментальних методів (органолептична оцінка, біотестування, біокрестанлізація) та кількісно враховані всі вхідні потоки (сировина, ресурси, в тому числі паливно-енергетичні), вихідні потоки (тверді відходи, газові викиди, стічні води) та ризикові екологічні аспекти на всіх етапах життєвого циклу продукції (методом релевантних таблиць).

Ще один не менш цікавий проект студентки спеціальності 101 «Екологія» Анастасії Ляліної (керівник комплексного проекту доцент Коркач Г.В., керівник дипломного проекту - проф. Крусір Г.В.) на тему «Розробка та впровадження інноваційних технологій цукерок на кондитерському підприємстві в м. Одеса», тема індивідуального проекту «Екологічна експертиза кондитерського підприємства з розробкою екологічного маркування». Метою проекту є запобігання негативному впливу антропогенної діяльності на стан навколишнього природного середовища та здоров'я людей. В межах даної роботи було проаналізовано виробничий корпус з виготовлення цукерок; проведено повну оцінку життєвого циклу даного виробництва на різних етапах. Було оцінено екологічні аспекти даного кондитерського корпусу та за допомогою матричного методу розраховано рівень екологічної безпеки.

**Тетяна ШПИРКО,  
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ НАФТИ, ГАЗУ  
ТА ЕКОЛОГІЇ ОНАХТ**



### ПРОЩАВАЙ РІДНА, ALMA MATER!



Вже позаду захист дипломної роботи, недоспані ночі й страх перед сесією. Вже позаду недовчені пари, останні миті перед заліком та нелюбов до першого заняття, яке починалось о 8.00 ранку. Вже позаду... Здається, що тільки вчора я вперше переступила поріг академії та поринула у нове, насичене, енергійне, стрімке життя, яке бурхливим потоком вело мене до мети усі чотири роки.

Для мене академія стала другою домівкою. Звичайно, були моменти, коли хотілось дати волгу лінощам та трішки перепочити. Але активне студентське життя захопило мене з головою, і зараз я навіть не можу уявити, як можна без цього жити. Добре, що попереду навчання в магістратурі і можна ще трішки насолодитися найкращими митями.

Я вірю, що отримання диплому бакалавра – це тільки старт, початок шляху, відправна точка. Саме в Одеській національній академії харчових технологій я знайшла справжніх друзів, а також зрозуміла, з чим я хочу пов'язати своє професійне життя. Дякую, моя рідна академія!

**Анастасія КОЗИНЕЦЬ,**  
ВИПУСКНИЦЯ ФАКУЛЬТЕТУ  
ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА

## КОНСАЛТИНГОВИЙ ЦЕНТР НАУКОВО-ДОСЛІДНОГО ІНСТИТУТУ ОНАХТ – НАМ ДОВІРЯЮТЬ, З НАМИ НАВЧАЮТЬСЯ, НАС ПОТРЕБУЮТЬ

Протягом першого півріччя 2019 р. Консалтинговим центром НДІ ОНАХТ було організовано й проведено 10 заходів з підвищення кваліфікації. Всього на курсах і тренінгах підвищили свою кваліфікацію 69 слухачів.

Вперше на базі КЦ НДІ було проведено два виїзних тренінги на прохання двох потужних підприємств – ДП КК «Рошен» і ТОВ «Яблуневий дар». Навчання проходило за наступними програмами: «Мікробіологічний контроль на харчових підприємствах» і «Технологія консервування та переробки плодів, овочів і фруктів». Викладачі з задоволенням представили розгорнуті відповіді на актуальні питання, а представники підприємств зі свого боку організували теплий прийом викладачам.

Вперше на прохання потужного підприємства «Pellet Asosociation of Ukraine» Консалтинговим центром було організовано і проведено курси підвищення кваліфікації за програмою «Енергетичний менеджмент». Для читання лекцій та проведення лабораторних і практичних занять були задіяні викладачі кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту. За результатами проведених курсів, зустрічей із керівництвом академії було підписано угоду про співробітництво між ОНАХТ і директором підприємства ТОВ «BM-Enginiring» щодо реалізації проєктів у сфері розвитку науко-



ЕКСКУРСІЯ НА ПІДПРИЄМСТВО «ТЕХНОТЕСТ» ЗІ СЛУХАЧАМИ

вої діяльності, створення нових товарів і технологій у галузі обробки та переробки біополімерів різного походження.

Для фахівців ПАТ «Миронівський хлібопродукт» на базі КЦ НДІ були проведені курси підвищення кваліфікації за програмою «Сенсорний аналіз м'ясних продуктів». Лекції та практичні заняття проводили викладачі-професіонали в акредитованій лабораторії сенсорного аналізу. Для читання лекцій також був запрошений відомий ресторатор Анатолій Маліновський.



ВРУЧЕННЯ СЕРТИФІКАТІВ ПІСЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ТРЕНІНГУ ДЛЯ ПРЕДСТАВНИКІВ ТОВ «УКРАЇНСЬКА ЕЛЕВАТОРНА КОМПАНІЯ»

спеціалізований порт НІКА-ТЕРА», ТОВ «ГРАДЕКС» за програмою «Технології зберігання і переробки зерна».

На прохання керівництва ПАТ «Центрэнерго» були проведені курси підвищення кваліфікації за програмою «Аналітичний та санітарно-мікробіологічний контроль якості води». Заняття проводили висококваліфіковані викладачі академії у сучасних спеціалізованих лабораторіях.

Для всіх слухачів курсів підвищення кваліфікації і тренінгів, які були проведені на базі Консалтингового центру, було організовано екскурсії по сучасним лабораторіям нашої академії, а також виїзні екскурсії на сучасні підприємства з виготовлення та постачання лабораторного обладнання для зернових підприємств «SocTrade» та «Технотест».

Дякуємо всім викладачам, які брали участь у проведенні заходів з підвищення кваліфікації. Завдяки вам, вашим знанням та вашому бажанню ділитися цими знаннями, до нас звертаються все більше і більше представників різних галузей промисловості. Разом ми - команда і разом ми зробимо ще більше для розвитку своєї академії та України. Далі буде...

**Л.О. ВАЛЕВСЬКА,**  
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ.

\*\*\*

### ПАТ «МИРОНІВСЬКИЙ ХЛІБОПРОДУКТ»

Н.О. Большова, начальник відділу R&D,  
Л.К. Ярмоленко, фахівець з розробки нових продуктів,  
Н.В. Пашова, менеджер відділу

### ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ – 12ВС №277211 (реєстр. №8) від 22.02.2013 р. за спеціальністю «Зберігання і переробка зерна» на ім'я Куриленко Ольга Олегівна;  
– 12КП №060760 (реєстр. №147) від 17.06.2009 р. за спеціальністю «Монтаж і експлуатація електроустановок підприємств і цивільних споруд» на ім'я Іванес Сергій Миколайович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ КОЛЕДЖЕМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ – серія СК №12215432 на ім'я Слободянюк Дарія Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ – серія СК №11981055 на ім'я Алайбов Євген Вікторович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНІКУМОМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ – СК №11303777 на ім'я Вуйчік Михайло Олексійович.

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

– завідувача кафедри економіки промисловості факультету економіки, бізнесу і управління



Коли я тільки поступив до Одеської національної академії харчових технологій, мені здавалось, що чотири роки – це дуже багато часу. Зараз, отримавши заповітний диплом бакалавра, я розумію, що це лише мить, яку вже не можливо повернути.

Для мене часи студентського життя промайнули яскравими барвами, теплими спогадами та подіями, які дозволили мені знайти своє покликання. ОНАХТ – це не тільки навчання, а й можливість розвивати таланти, логічне мислення і, звичайно, спритність. Мабуть, кожен проходив через написання конспектів за декілька днів до заліку чи термінове вивчення нового матеріалу, який потрібно було знати ще вчора.

Недарма кажуть, що академія – це друга домівка. Звичайно, бували і труднощі, але справжнє навчання не може бути спокійним. Я вдячний Одеській національній академії харчових технологій за те, що вона зробила мені найбільший подарунок – дала поштовх назустріч успішному майбутньому.

**Димитрій КАМІНСЬКИЙ,**  
ВИПУСКНИК ФАКУЛЬТЕТУ  
ТЕХНОЛОГІЙ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ.

акредитовані лабораторії сенсорного аналізу. Для читання лекцій також був запрошений відомий ресторатор Анатолій Малиновський.

Вперше Консалтинговий центр провів курси підвищення кваліфікації для співробітників ПАТ «Крюківський вагонобудівний завод» за програмою «Економіка підприємства». Під час зустрічей були розглянуті такі питання: управління оперативним прибутком підприємства на основі засад СВР-аналізу, оцінка ефективності інвестицій, податкова оптимізація діяльності підприємства, експертиза й оцінка якості товарів і послуг та ін.

Висловлюємо подяку викладачам кафедри технологій зберігання зерна, які брали активну участь у проведенні двох тренінгів: перший – для представників агропромхолдингу «Астарта-Київ» за програмою «Сучасний стан та перспективи розвитку елеваторної промисловості»; другий – для представників ТОВ «Українська елеваторна компанія» за програмою «Інноваційні технології у зерновій галузі». Для проведення лекцій на одному з тренінгів був запрошений генеральний директор підприємства з виготовлення обладнання для зернопереробної промисловості ТОВ «Оліс» О.П. Верещинський. Викладачі кафедри брали активну участь у проведенні курсів підвищення кваліфікації для представників таких зернових підприємств: філії ПАТ «ДПЗКУ» «Роївський елеватор» та «Дубенський комбінат хлібопродуктів», ПАТ «Морський



ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ СТУДЕНТІВ ОНАХТ Д. СКРИПНІЧЕНКО ЗІ СТУДЕНТАМИ ОНАХТ ПІД ЧАС РЕКОНСТРУКЦІЇ ТАБОРУ «ДРУЖБА».

Пройшов рік з початку активної участі студентів Одеської національної академії харчових технологій у реконструкції спортивно-оздоровчого табору «Дружба». Як і планувалося, першочерговим завданням стало знесення непридатних для відпочинку будиночків. З початку червня 2018 року до червня 2019 року у реконструкції СОТ «Дружба» взяли участь студенти всіх факультетів академії, відповідно до складеного графіка.

Всього за даний період було проведено 29 суботників, в яких активну участь прийняли 217 студентів. Крім розчищення території табору від аварійних будиночків, підтримується та розширюється зелена зона: висаджуються різноманітні квіти та рослини.

Висловлюю велику подяку всім деканам, заступникам деканів, викладачам та особливо студентам, які активно брали участь і сприяли проведенню суботників! Попереду ще ба-

гато роботи і планів. Свого часу табір будували співробітники та студенти, а сьогодні кому, як не нам, колективу Одеської національної академії харчових технологій, проводити його відновлення! Запрошуємо всіх бажаючих до співпраці!

**Дмитро СКРИПНІЧЕНКО,**  
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ  
ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ  
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.

Л.К. Армоленко, фахівець з розробки нових продуктів, Н.В. Пашова, менеджер відділу R&D:  
– *Спасибі всім тим людям, які дали нам нові, цікаві й корисні для нашої роботи знання. Курс був неймовірно цікавим. Кожного дня було щось нове, неочікуване. Дуже сподобався склад викладачів, співвідношення теорії і практики, практичний досвід викладачів у профільних дисциплінах, також дуже сподобався професіоналізм лекторів, різноманітність інформації, відкритість, інноваційність. Все супер!*

\*\*\*

**ТОВ МСП «Ніка-Тера»**  
С. Н. Предвічна, заступник начальника лабораторії, М.В. Кравченко, спеціаліст з якості:

– *Дякуємо центру за організацію курсів підвищення кваліфікації для представників зернових підприємств. Дякуємо за грамотні знання, нові зустрічі й за чудових спеціалістів, які нам все це дали. Викладацькому складу бажаємо сил, розвитку! Обов'язково повернемося до вас за новими знаннями.*

## ПРО СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР «ДРУЖБА»

На жаль, за більш ніж 50 років свого існування будиночки для відпочинку та споруди, які знаходяться на території спортивно-оздоровчого табору «Дружба», стали непридатними для експлуатації, а кам'яний корпус, який був побудований на схилі, почав сповзати до моря. Сьогодні табір закритий для відпочинку, оскільки знаходження в аварійних будиночках є небезпечним для життя. Але робота з реконструкції вже триває! І активну участь у розбудові табору «Дружба» беруть студенти академії.

гато роботи і планів. Свого часу табір будували співробітники та студенти, а сьогодні кому, як не нам, колективу Одеської національної академії харчових технологій, проводити його відновлення! Запрошуємо всіх бажаючих до співпраці!

– завідувача кафедри економіки промисловості факультету економіки, бізнесу і контролю;  
– завідувача кафедри технологій вина та сенсорного аналізу факультету технологій вина та туристичного бізнесу;  
– завідувача кафедри товарознавства та митної справи факультету технологій та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;  
– професора кафедри технологій вина та сенсорного аналізу факультету технологій вина та туристичного бізнесу;  
– професора кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;  
– доцента кафедри технологій молочних, олійно-жирових продуктів і косметики факультету технологій товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;  
– доцента кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;  
– доцента кафедри біоінженерії і води факультету технологій вина та туристичного бізнесу;  
– доцента кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю;  
– доцента кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;  
– доцента кафедри теплоенергетики та трубопровідного транспорту енергоносіїв факультету нафти, газу та екології;  
– доцента кафедри електромеханіки та мехатроніки факультету комп'ютерних систем та автоматизації старшого викладача кафедри менеджменту, маркетингу і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;  
– старшого викладача кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного 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»-М. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 12  
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