



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№1 (982), 7 квітня 2014 рік

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ФОТОГРАФИИ
НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ФОТОГРАФА, ИЛИ КАК
МОЖЕТ ОБЫЧНОЕ ХОББИ ПРЕВРАТИТЬСЯ В
ИСКУССТВО ПО-ОСОБЕННОМУ СМОТРЕТЬ НА МИР

НОВОСТИ В МИРЕ

стр. 2

СОВЕТ ЭКСПЕРТА:
ПИЩЕВОЙ
ПРОГНОЗ

стр. 3

КАКОЙ РЕКОРД УСТАНОВИЛ
ТУРИСТИЧЕСКИЙ КЛУБ
«САЛО»?

стр. 3

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ:

КТО СТАЛ ОБЛАДАТЕЛЬНИЦЕЙ
ТИТУЛА «МИСС ТЕХНИКУМ
ГАЗОВОЙ И НЕФТЯНОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ» ОНАПТ

КАКИЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ
О ЖИЗНИ РЕКТОРОВ МОЖЕТ
РАССКАЗАТЬ ИХ ВОДИТЕЛЬ?

МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ:
СЕКРЕТЫ АВАНГАРДА

ПОКУПКА ЗВЕЗДЫ:
ПРИБРЕТАТЬ ИЛИ НЕ СТОИТ?

СТУДЕНТКА ОНАПТ В ЧИСЛЕ
ПРИЗЕРОВ МЕЖДУНАРОДНОЙ
ОЛИМПИАДЫ

2-е место в Международной
олимпиаде «Системы
автоматизированного
проектирования и компьютерного

«КРАЩИЙ АБИТУРИЕНТ – 2013»:

СТАЛИ ВІДОМІ ІМЕНА КРАЩИХ СТУДЕНТІВ ПЕРШОГО РОКУ НАВЧАННЯ В ОДЕСЬКІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Уже п'ятий рік поспіль Союз випускників Одеської національної академії харчових технологій разом з адміністрацією вишу проводить конкурс «Кращий абітурієнт року», переможці якого отримують цінні подарунки. Так, минулого року кращі з кращих отримали ноутбуки. Цього року на переможців чекали планшети.

Конкурс проводиться в два етапи: перший – проходить під час роботи приймальної комісії, яка на кожному факультеті визначає ІІ абітурієнтів з найбільш високим рейтингом вступних балів; під час другого обрані конкурсанти підвищують свої показники завдяки успішно зданій екзамене-

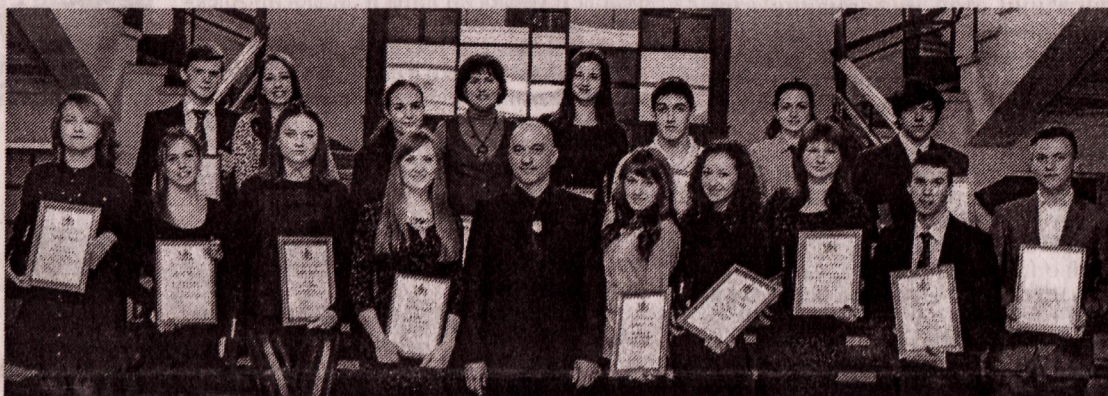


Фото: Микола Сушко

мінацію. Як наслідок, ще п'ять пер- так і серед студентів чимало ціка- кордоном строком від одного

2-е место в Международной олимпиаде «Системы автоматизированного проектирования и компьютерного моделирования в машиностроении» заняла студентка факультета информационных технологий и кибербезопасности ОНАПТ Анастасия Крушельницкая!

В Украине с 1997 года олимпиада «САПР и компьютерное моделирование в машиностроении» традиционно проводится на базе Хмельницкого национального университета и Национального технического университета Украины «КПИ». В этом учебном году в конкурсе принял участие 91 студент из 33 высших учебных заведений Украины, России, Белоруссии, Приднестровья и Польши.

Разработчики САПР отмечают, что олимпиада по указанной специализации - единственная в странах СНГ, где соревнуются не пользователи, а будущие разработчики систем автоматизированного проектирования. Задания олимпиады традиционно отличаются сложностью и допускают наличие у участников знаний как в области программирования, так и инженерного проектирования.

Конкурс проводился по двум направлениям: проектирование САПР и компьютерное моделирование. Как раз во втором студентке факультета информационных технологий и кибербезопасности Одесской национальной академии пищевых технологий Анастасии Крушельницкой удалось завоевать 2-е место. Задание Насте досталось не из легких. Необходимо было разработать проект оптимизации работы сварочного робота, с чем девушка успешно справилась.

Поздравляем Анастасию и ее научного руководителя, доцента кафедры информационных технологий и кибербезопасности ОНАПТ Павла Ломовцева с этой замечательной победой! Желаем дальнейших успехов на профессиональном поприще.

ДЕКАНАТ ФАКУЛЬТЕТА
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ.

яка на кожному факультеті визна-
чає 11 абітурієнтів з найбільш ви-
соким рейтингом вступних балів;
під час другого обрані конкурсан-
ти підвищують свої показники
завдяки успішно зданій екзаме-
наційній сесії. Боротьба за право
бути кращим на факультеті була
доволі запеклою - першокурсни-
ки, незважаючи на нові умови на-
вчання у виші, проявили себе як
дуже старанні студенти. І ось куль-
мінаційний момент: за підсумка-

мінацію. Як наслідок, ще п'ять пер-
шокурсників отримали дипломи
лауреатів конкурсу.

Серед переможців - студент
факультету прикладної екології,
енергетики та нафтогазових тех-
нологій ОНАХТ Микита Юно-
шев. Як зізнається хлопець, він



ми конкурсу стали відомі імена 11
студентів на кожному факультеті,
хто по праву отримав звання
«Кращий абітурієнт 2013 року».

- Підбивати підсумки конкур-
су було нелегко, - розповідає віце-
президент Союзу випускників
Одеської національної академії хар-
чових технологій Ірина Біленька. -
Різниця між балами деяких конкур-
сантів була менше ніж 1 %. Для того,
аби відзначити цю категорію учас-
ників, ми створили спеціальну но-

дуже боявся першого року навчан-
ня у вищому навчальному закладі,
оскільки думав, що перший курс,
як казали батьки, найскладніший.
Але студентське життя, незважаю-
чи на проблеми, складнощі, ви-
явилося доволі цікавим.

- Мої батьки підтримали
мене в бажанні вступити до Одесь-
кої національної академії харчових
технологій. Я не жалкую, що об-
рав саме цей вищий навчальний
заклад. Тут як серед викладачів,

так і серед студентів чимало ціка-
вих людей, чий професіоналізм,
харизма викликає безмежне за-
хоплення, - розповідає Микита.

Слід зазначити, що конкурс
«Кращий абітурієнт - 2013» про-
водився під час Дня відкритих дверей.
Для випускників шкіл - це
унікальна можливість на власні очі
побачити, як про себе можна зая-
вити лише за один семестр на-
вчання в академії. Хоча багато роз-
повідати про Одеську національ-
ну академію харчових технологій
не вистачило. Історія цього вишу
говорить сама за себе. Уже 111
років на базі ОНАХТ здійснюєть-
ся підготовка спеціалістів за різни-
ми напрямками.

- Сьогодні наша академія є по-
тужним навчально-науковим цен-
тром, на базі якого створено 4 інсти-
туту та 11 факультетів, де
здійснюється підготовка майбутніх
фахівців за 39 спеціальностями. До
того ж, до нашого складу входять:
Інститут післядипломної освіти,
Науково-дослідний інститут, 3 техніку-
ми, коледж, - розповідає про струк-
туру вишу ректор Одеської націо-
нальної академії харчових технологій
Богдан Єгоров. - У нас уперше в Ук-
раїні була розроблена модель вищої
технічної освіти, яку ми успішно ре-
алізували. Ми одні з перших втіли-
ли в життя ступеневу систему вищої
освіти, освітні принципи Болонсь-
кого процесу. Сьогодні наша акаде-
мія є членом багатьох європейських
організацій, асоціацій.

Нещодавно Одеська націо-
нальна академія харчових техно-
логій виграла грант, який фінан-
сується Європейським Союзом,
завдяки чому викладачі та студен-
ти вищого навчального закладу
можуть проходити стажування за

кордоном строком від одного
місяця до одного року.

За словами Богдана Єгорова,
в ОНАХТ, як і в інших вишах, теж
існують свої проблеми. Але завдя-
ки вмінно конструктивно підходи-
ти до їх вирішення вдається ство-
рювати умови для гідного розвит-
ку особистості, а також для оволо-
діння майбутньою професією.

Як свідчить досвід, усі випуск-
ники Одеської національної академії
харчових технологій успішно реалі-
зують себе як досвідчені спеціалісти.
Головне - впевненість та постійне
бажання вдосконалюватись. Саме
тому не дивно, що сьогодні багато
випускників академії обіймають
керівні посади та позиціонують себе
як майстри своєї справи. З цим по-
годжується мати однієї з випускниць
Ірина Фасоля: «Я вважаю, що вибір
моєї доньки є правильним. Як
свідчить практика, завдяки освіті,
отриманій у цьому вищому навчаль-
ному закладі, студенти можуть успі-
шно крокувати вгору кар'єрними
сходами. Випускники цього вишу за
умови жорсткої конкуренції на рин-
ку праці користуються широким по-
питом серед роботодавців. А значить,
поступивши до Одеської національ-
ної академії харчових технологій,
моя донька матиме шанс стати ус-
пішною людиною».

Власне, до цих слів додати
нічого. Залишається тільки одне
- нагадати абітурієнтам, що двері
Одеської національної академії
харчових технологій завжди
відкриті для наших гостей. Ми
будемо раді відповісти на всі ваші
запитання та ближче познайоми-
ти з традиціями, які шануються в
нашій міцній та дружній сім'ї.

Ірина МУНТЯН.

Цитата НОМЕРА:

ИЗБЕГАЙТЕ ТЕХ, КТО СТАРАЕТСЯ ПОДОРВАТЬ ВАШУ ВЕРУ В СЕБЯ. ЭТА ЧЕРТА СВОЙСТВЕННА МЕЛКИМ ЛЮДЯМ. ВЕЛИКИЙ ЧЕЛОВЕК, НАОБОРОТ, ВНУШАЕТ ВАМ ЧУВСТВО, ЧТО И ВЫ МОЖЕТЕ СТАТЬ ВЕЛИКИМ.

Марк Твен



НОВОСТИ В МИРЕ

SAMSUNG ВЫПУСТИТ
«УМНЫЙ» БРАСЛЕТ

Гаджет под названием Gear Fit был представлен на прошедшей выставке Mobile World Congress 2014. Помимо оповещений о сообщениях и звонках, поступивших на ваш смартфон, браслет умеет следить за частотой сердечных сокращений и количеством шагов, пройденных владельцем. По заявлению производителя, одной зарядки аккумулятора должно хватить на 2-3 дня постоянной работы гаджета. Браслет Samsung Gear Fit уже совсем скоро поступит в продажу. Информации о цене пока нет.

ВЫСПАТЬСЯ МОЖНО БУДЕТ
ЗА 2 ЧАСА

Устройство, позволяющее выспаться буквально за пару часов, разработала одна из польских компаний. Устройство представляет собой маску. Встроенные в нее датчики измеряют биологические сигналы организма, в том числе мозговую деятельность, движение глазных яблок и напряжение мышц. Данные передаются с помощью Bluetooth на смартфон, установленная на нем программа создает на основании этой информации карту сна пользователя. Руководствуясь подсказками программы, владелец может рассчитать время отхода ко сну и продолжительность ночного отдыха - «карту сна».

Устройство под названием NeuroOn, стоимость которого составляет \$ 225, помогли запустить в производство интернет-пользователи. Разработчики аппарата разместили в одной из соцсетей описание продукта, заявив, что для запуска производства необходимо \$ 100 тысяч.

При этом NeuroOn настолько заинтересовал потенциальных покупателей, что они пожертвовали в общей сложности \$ 430 тысяч. Всего в акции участвовали почти 1,5 тысячи пользователей. Впрочем, врачи не разделяют энтузиазма.

СУДЬБЫ ЛЮДЕЙ

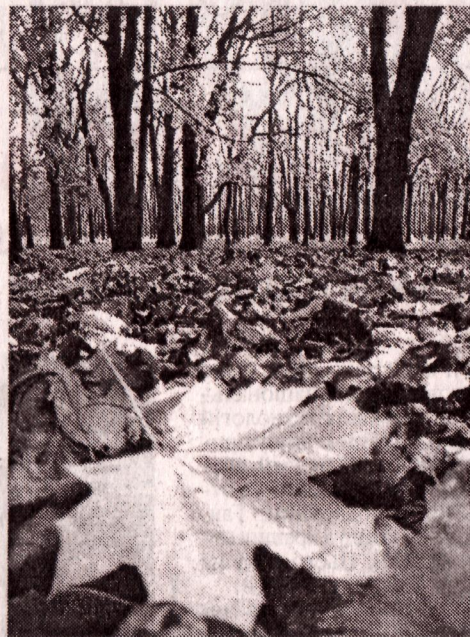
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ФОТОГРАФИИ
НЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ФОТОГРАФА,ИЛИ КАК МОЖЕТ ОБЫЧНОЕ ХОББИ ПРЕВРАТИТЬСЯ В
ИСКУССТВО ПО-ОСОБЕННОМУ СМОТРЕТЬ НА МИР

Фотография — настоящее искусство. Тонкостей в нем не меньше, чем в живописи или музыке.

Для того чтобы запечатлеть особый момент, деталь, эмоции, нужно обладать талантом, а не просто знать технические моменты правильного исполнения кадра. Недавно в Одесской национальной академии пищевых технологий состоялась выставка фотографий одного из преподавателей вуза. Скромный, тихий, одаренный талантом замечать особенное — именно так в общих чертах можно описать характер доцента кафедры технологии вина и энологии Алексея Ходакова. Лично я не смогла спокойно пройти мимо его работ. В зимнюю пору, когда на улице яблоко и сыро, завораживающие пейзажи осеннего парка, буйствующей зелени в горах, цветы не могли не вызвать улыбку и приятную ностальгию. Думаю, со мной согласятся многие. Поэтому, пользуясь случаем, решила узнать у Алексея Ходакова с чего все начиналось.

— Когда была сделана Ваша первая фотография?

— У моего отца был зеркальный фотоаппарат «Зенит» — именно с его помо-



пример, идя на работу, вижу уникальные кадры: замерзшее море, застывший иней на ветвях деревьев... Дух захватывает от таких моментов. Теперь фотография уже стала моим хобби. Поэтому стараюсь держать фотоаппарат при себе. На моих фото



Алексей ХОДАКОВ

— Я не обрабатываю снятые кадры. Программа Photoshop есть, но не пользовался. Делаю несколько кадров, а потом могу укрупнить определенные моменты, наводить контрастность. Это вся обработка. С помощью функций фотоаппарата сам выбираю особенности композиции на кадре.

— Как Вам удается улавливать такие особенные ракурсы?

— Я не считаю себя профессионалом. Я просто снимаю то, что меня окружает, поэтому всегда держу фотоаппарат при себе. Вот, собственно, весь мой простой секрет.

— Что лично для Вас значит фотография?

— Это хобби, а значит и часть моей жизни. Приятно видеть эмоции людей, которые смотрят на мои работы, а тем более слышать положительные отзывы.

— Где Вы храните свои фото?

— У меня есть своя домашняя коллекция. Раньше я делал фото размером 10x15, потом стало интересно сделать фото в формате А4 — именно в таком исполнении они хранятся у меня дома.

— Несколько слов о творческих планах?

— На майские праздники я хожу в горы. В этом году, если позволит политическая ситуация, с семьей поеду в Крым — будем фотографировать, наслаждаться природой. А там как Бог даст.

свал потенциальных покупателей, что они пожертвовали в общей сложности \$ 430 тысяч. Всего в акции участвовали почти 1,5 тысячи пользователей.

Впрочем, врачи не разделяют энтузиазма создателей NeutroOn, призывая не пользоваться «картой сна» слишком часто. По словам медиков, взрослому человеку необходимо от пяти до десяти часов сна в сутки. При этом важно, чтобы организм погружался в глубокий сон, достижение которого по команде сомнительно.

ПЯТИУГОЛЬНЫЕ АПЕЛЬСИНЫ ОТ ЯПОНСКОГО ФЕРМЕРА

Эксперименты японских фермеров с формой овощей и фруктов уже хорошо известны по всему миру. Чего стоят хотя бы их знаменитые арбузы в форме сердца. Однако на этом они не остановились и на днях представили свое очередное творение – пятиугольные апельсины. Первая партия необычных цитрусовых была роздана студентам, которые готовятся к вступительным экзаменам в качестве талисмана на удачу. После экзаменов их, конечно, можно будет съесть.

АВСТРАЛИЙЦЫ СДЕЛАЛИ ТРЕНАЖЕР ИЗ ДЕРЕВА И ВОДЫ

Среди жителей зеленого континента определенно не угас дух изобретательства. На этот раз австралийская компания First Degree удивила мир экологичным подходом к фитнесу: тренажер под названием Viking не только работает на воде, но и еще сделан преимущественно из дерева – ясеня. Вода (не обязательно австралийская) заливается в специальный барабан, расположенный в передней части тренажера и придающий ему сходство с имперским космическим крейсером из «Звездных Войн». При этом использование воды – не просто дань эстетике. По утверждению авторов изобретения, такой тренажер позволяет сжигать в 2 раза больше калорий, чем при занятиях традиционными видами фитнеса, например, бегом. Гребные тренажеры становятся все более популярными во всем мире. С помощью домашней гребли поддерживают себя в форме звезды Голливуда Джейсон Стэтхэм, Джош Хатчерсон и Зак Эфрон.

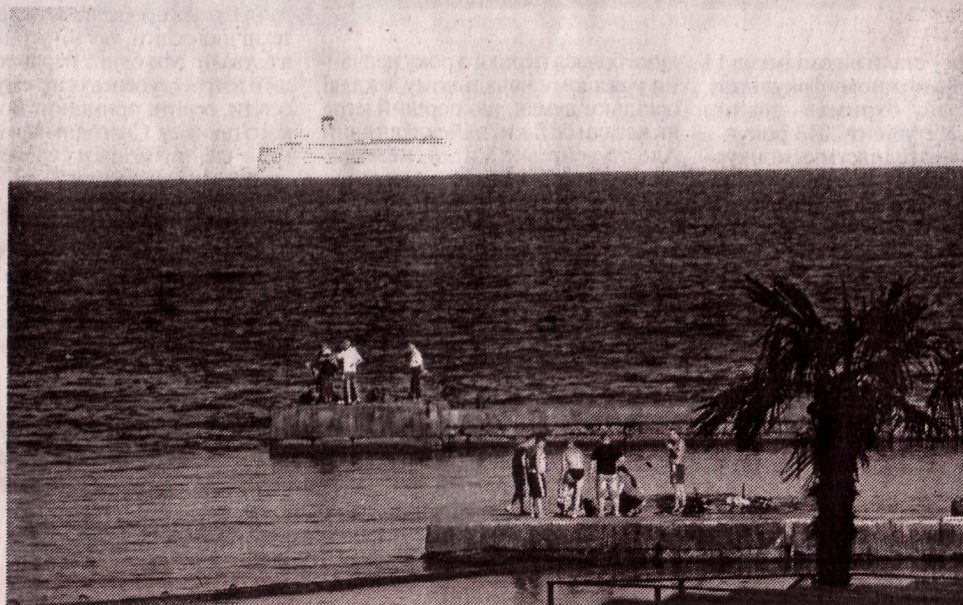
По материалам Интернет-сайта.



шью была сделана моя первая фотография. Это было очень давно, помню, как мы с отцом по ночам проявляли пленки, делали фотографии. Этот процесс всегда доставлял массу удовольствия. Мы словно колдовали над каждым снимком. Сейчас фотографии делаются быстрее и уже совершенно другой техникой, но интерес к этому делу только прибавляется.

– Какие пейзажи Вас больше всего вдохновляют?

– Я занимаюсь много лет туризмом, горным туризмом и всегда беру с собой фотоаппарат (кстати, хочу заметить, что он у меня самый обыкновенный, непрофессиональный). Все захватывающие моменты всегда стараюсь запечатлеть. На-

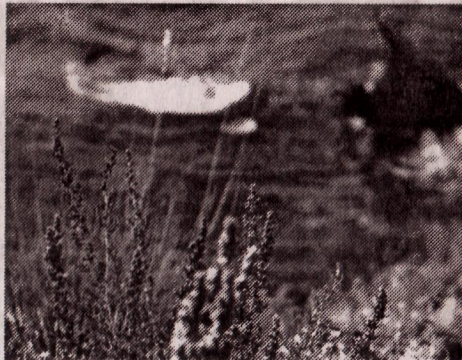


кадры: замерзшее море, застывший иней на ветвях деревьев... Дух захватывает от таких моментов. Теперь фотография уже стала моим хобби. Поэтому стараюсь держать фотоаппарат при себе. На моих фото в большинстве пейзажи: горы, море, лес. Лично меня больше интересует природа. Хотя этим круг интересов не ограничивается, люблю фотографировать старую Одессу. Но пока таких фото с родным городом у меня мало. Но это пока.

– Где были сделаны фотографии, представленные на выставке?

– Часть фотографий была сделана в Крыму этой осенью. Путешествовал по восточному Крыму, Карпатам, Львову, Одессе.

– Что происходит с фотографиями после того, как Вы запечатлели увиденное?



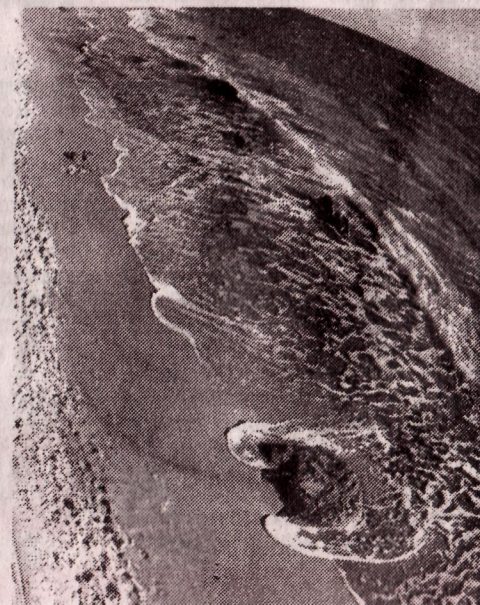
горы. В этом году, если позволит политическая ситуация, с семьей поеду в Крым – будем фотографировать, наслаждаться природой. А там как Бог даст.

P.S.

Это дебютная выставка Алексея Ходкова. От всего коллектива Одесской национальной академии пищевых технологий поздравляем и выражаем искреннюю благодарность молодому фотографу за подаренные нотки хорошего настроения.

Безусловно, вскоре Алексей снова порадует нас новыми фотографиями. Ведь за окном снова весна, солнышко приятно щекочет щеки... Все это не может ускользнуть от пристального взгляда молодого фотографа.

Беседу вела Ирина МУНТЯН.



СПЕЦЖУРНАЛ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ «АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ И БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ»:

**мы способствуем усилению коммуникации
научного сообщества**

С 2008 года кафедра автоматизации производственных процессов проводит ежегодную Всеукраинскую научно-практическую конференцию «Информационные технологии и автоматизация».

При подведении итогов первой конференции было принято решение о создании журнала, соответствующего ее профилю. Он получил название «Автоматизация технологических и бизнес-процессов». Издание качественного научно-производственного журнала в сочетании с проведением регулярной научно-практической конференции - это большая ответственность, которая легла на кафедру.

Публикация научных исследований является важнейшим инструментом коммуникации научного сообщества. У нашей кафедры очень интересная научная история, начало которой положено 67 лет назад. За это время здесь сформировались и развивались научные школы, результаты работы которых внедрялись во многих отраслях промышленности, включая оборонную. Одновременно эти результаты отражались в содержании учебного процесса. Самое современное оборудование, применяемое для научных исследований, используется в учебной лаборатории.



учебной лаборатории «Мехатроника и робототехники».

Существенным достижением в текущем году стало повышение статуса журнала «Автоматизация технологических и бизнес-процессов» и ежегодной Научно-практической конференции «Информационные технологии и автоматизация» до уровня Международных. Это стало возможным за счет достигнутых договоренностей войти в составы редколлегии журнала и организационного комитета конференции 11 известных иностранных ученых - признанных специалистов в вопросах автоматизации:

- Панин И.Г., д.т.н. (Воронеж, Россия);
- Хазаров В.Г., проф. (Санкт-Петербург, Россия);
- Цукерман Ю.Д., (Москва, Россия);
- Яковис Л.М., проф. (Санкт-Петербург, Россия).

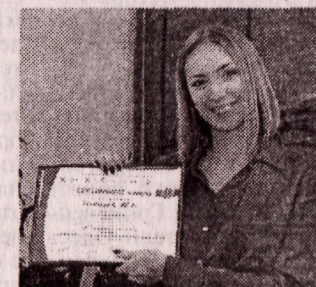
Способствуя усилению коммуникации научных сообществ, нами были обновлены сайты конференции (www.itia.com.ua) и журнала (www.journal-atbp.com). Оба сайта доступны на трех языках: русском, украинском и английском.

Важно отметить, что сейчас ведется активная работа по подготовке пакета документов на приобретение

СОВЕТ ЭКСПЕРТА

ПИЩЕВОЙ ПРОГНОЗ

Апрель не изобилует свежими овощами-фруктами и другими сезонными продуктами. Однако, уже появились некоторые, из которых можно приготовить прекрасный весенний обед или ужин, что поможет переждать продуктивное «межсезонье» до лета и при этом не даст отступить от правил здорового питания.



Апрель - месяц, когда на рынке появляется нежнейшее мясо ягненка. Пройдет еще пару месяцев и ягненок перестанет быть таковым и превратится в молодого барашка. Поэтому те, кто предпочитает свинине и говядине легкое диетическое мясо, могут побаловать себя ягнятиной. Самое время.

Мясо ягненка является нейтральным диетическим продуктом, который, благодаря мягкому вкусу, прекрасно сочетается практически с любыми специями, пряностями, соусами и гарнирами, а также обладает абсолютной универсальностью с точки зрения способов приготовления.

Апрель - время появления спаржи. Было время, когда спаржей засеивали громадные территории, однако сейчас спаржа превратилась в деликатес французского, итальянского или немецкого происхождения, который подают, якобы, только в дорогих ресторанах. Спаржа - действительно деликатес, который является отличным источником пищевой клетчатки, витаминов К, А, С, Е и группы В, а также фолевой кислоты, меди, марганца, калия и других необходимых минералов. В спарже содержится совсем немного калорий, готовится она быстро, стоит недорого и найти ее можно практически в любом крупном супермаркете.

ронную. Одновременно эти результаты отражались в содержании учебного процесса. Самое современное оборудование, применяемое для научных исследований, использовалось в учебных лабораториях, а студенты широко вовлекались в исследования, становясь равноправными членами исследовательских коллективов. Это позволило кафедре вывести учебный процесс на передовые позиции в стране. Сейчас эти наши достижения мы стараемся сохранять и развивать. Самым последним примером такого развития является открытие в начале 2014 года научно-

коллегии журнала и организационного комитета конференции 11 известных иностранных ученых - признанных специалистов в вопросах автоматизации:

- Hesuan Hu, prof. (Shaanxi, China);
- Mingcong Deng, prof. (Tokyo, Japan);
- Myong K. Jeong prof. (New Jersey, USA);
- Qiang Huang, prof. (Los Angeles C.A., USA);
- Qing-Shan (Samuel) Jia, prof (Beijing, China);
- Yangmin Li, prof (Macao, China);
- Ицкович Э.Л., проф. (Москва, Россия);

доступны на трех языках: русском, украинском и английском.

Важно отметить, что сейчас ведется активная работа по подготовке пакета документов на приобретение журнала статуса профильного издания ВАК, подготовлен и направлен в ISSN International Centre (Франция) запрос о присвоении индивидуального номера ISSN.

Виктор ХОБИН,
заведующий кафедрой автоматизации
производственных процессов,
Виктор ЕГОРОВ,
научный руководитель лаборатории
ОНАПТ.

таминов К. А, С. Е и группы В, а также фолиевой кислоты, меди, марганца, калия и других необходимых минералов. В спарже содержится совсем немного калорий, готовится она быстро, стоит недорого и найти ее можно практически в любом крупном супермаркете.

В начале апреля мы рекомендуем включить в ваш гастрономический шопинг-лист следующие продукты: кисломолочные продукты (кефир, живые йогурты, ряженку, ацидофилин, тан, айран, мацони); баклаею (зеленый чай, соль с добавками (с травами и пряностями, йодированную, морскую); овощи (лук-порей); зелень (петрушку, шавель, базилик, черемшу, спаржу); грибы.

Юлия КОЗОЛОВА,
эксперт ОНАПТ.

СПОРТИВНАЯ ЖИЗНЬ

Турклуб «САЛО» ОНАПТ установил рекорд Украины!

Во время зимнего перерыва выхода газеты «Технолог» состоялись события, о которых мы не можем не упомянуть в этом номере. Несмотря на то, что за окном весна в полном разгаре и зелень стремительно украшает экстерьеры улиц, мы хотим вернуться к, так сказать, «зимним» новостям. Итак, чем запомнилась нынешняя зима студентам и преподавателям Одесской национальной академии пищевых технологий — читайте далее.



Одесситы поставили перед собой амбициозную и вполне выполнимую задачу: организовать самое массовое крещенское купание в Украине - и успешно ее выполнили.

Туристический клуб «САЛО» Одесской национальной академии пищевых технологий принял активное участие в установлении Рекорда Украины «Самое массовое Крещенское купа-

ние!»! У многих, наверняка, название турклуба вызывает ассоциации, связанные с национальным украинским продуктом. А вот и нет! Аббревиатура этой организации полностью расшифровует стиль жизни всех ее членов - «Самые Активные Люди Одессы».

В День Крещения Господнего - 19 января - на одесском городском пляже «Ланжерон» в холодное и

штормящее Черное море вошел 751 человек. Из них: 1,5 % от общего количества участников - вклад турклуба «САЛО».

Мы поздравляем ребят с установлением такого рекорда и желаем новых спортивных достижений!

Денис БОЛТОМАТИС,
старший преподаватель
кафедры физической
культуры и спорта ОНАПТ.



■ КОЕ-ЧТО ИЗ СТУДЕНЧЕСКОЙ ЖИЗНИ

ЭКСКУРСИЯ В ВОЕННО-ИСТОРИЧЕСКИЙ МУЗЕЙ

В начале этого года состоялось открытие нового зала в Военно-историческом музее Южного командования, посвященное 25-летию вывода войск из Афганистана. В торжественном мероприятии приняли участие: народный депутат Украины и Председатель наблюдательного совета ОНАПТ Сергей Гриневецкий, представители Одесской областной государственной администрации, заслуженные ветераны и студенты Одесской национальной академии пищевых

технологий. Это отличная возможность познакомиться с теперь уже раритетными предметами военных лет. Форма военных, раритетные фотографии, книги и агитационный материал тех лет, оружие, камуфляж, бронежилеты советских воинов, выполнявших интернациональный долг – все это вызвало восторг у студентов. «Одно дело слышать о событиях тех лет, совсем другое – воочию увидеть уникальные вещи, которые сегодня хранят историю, – рассказывает председатель

Студенческого совета Одесской национальной академии пищевых технологий Анастасия Молчановская. – От рассказов сотрудников музея шли мурашки по коже... Я очередной раз убедилась в том, что нет ничего страшнее войны... Долг каждого из нас беречь и чтить память тех, кто отдал свои жизни ради мира».

Анастасия
МОЛЧАНОВСКАЯ,
председатель
Студенческого совета
ОНАПТ.



■ ПИСЬМО В РЕДАКЦИЮ

Одесская национальная академия пищевых технологий — место, где исполняются мечты!

КАК МЫ НЕОДНОКРАТНО заявляли, мы искренне будем рады получать Ваши отзывы, впечатления о всех событиях, которые происходят в стенах Одесской национальной академии пищевых технологий. Авторами этих материалов могут быть как преподаватели, так и студенты. Предлагаем Вашему вниманию пробу пера первокурсника ОНАПТ Константина Горбунова. Стиль написания молодого автора удивил и порадовал. Оказывается, наши студенты не только могут разбираться в современных

собственный отдельный большой спорткомплекс, в котором каждый может найти себе занятие по душе: плавание, стрельба, теннис, фитнес, туристический клуб, тренажерный зал и т.д. Помимо учебы студенты нашей академии дружно и весело проводят свободное время. Например, у нас есть «Студенческий клуб», где каждый

Уважаемые друзья!

Мы будем рады размещать Ваши информационные материалы на страницах нашего с Вами периодического издания. Давайте стремиться к тому, чтобы газета «Технолог» стала информационно насыщеннее, живее, интереснее. Давайте вместе создавать интригу для читателей перед выходом каждого номера, вызывая тем самым желание обязательно прочитать все статьи, которые публикуются.

Искренне будем рады сотрудничеству как с преподавателями академии, так и со студентами. Ведь и тем, и другим есть, что рассказать. Проверено на практике: даже самое скромное событие можно описать так, что Вашу статью будут читать на одном дыхании. Интересные мероприятия на Вашей кафед-

...академии, так и студенты. Предлагаем Вашему вниманию пробу пера первокурсника ОНАПТ Константина Горбунова. Стиль написания молодого автора удивил и порадовал. Оказывается, наши студенты не только могут разбираться в современных технологиях, но и мастерски излагать свои мысли на бумаге.

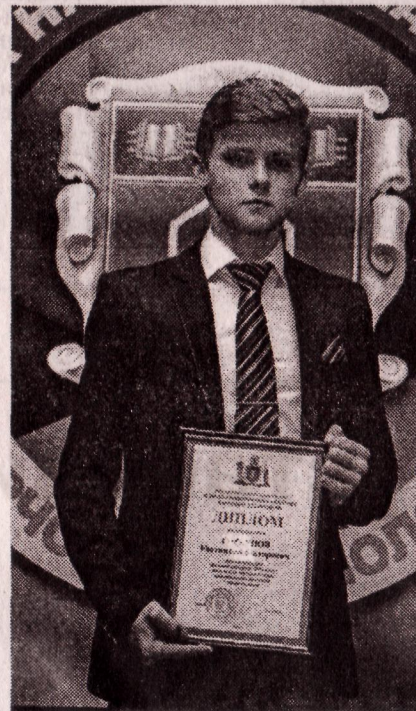
Каждый человек, вступая во взрослую жизнь, стремится выбрать профессию по душе и призванию.

Правильный выбор профессии - залог того, что «не зря проживешь век», вдохновенно будешь работать и получать от жизни удовольствие. Очень важно быть счастливым, находиться в гармонии с самим собой. Ошибка в выборе профессии приведет к осознанию и ощущению того, что занимаешься не своим делом. Жизнь дана человеку одна, поэтому необходимо вовремя почувствовать свое призвание.

После окончания школы нужно сделать тот самый решающий шаг - выбрать профессию. Во многом именно этот выбор определяет будущее человека. Учебные заведения стараются привлечь абитуриентов в свои стены для дальнейшего обучения. И на данном этапе важно понять, чем хотелось бы заниматься по жизни, от чего получать позитивные эмоции и удовольствие.

Одесская национальная академия пищевых технологий является одним из передовых высших учебных заведений страны. Когда впервые оказался в стенах академии, возникло ощущение того, что это место станет моим плацдармом для дальнейшей жизни, именно здесь я хочу постигать азы будущей профессии.

Сейчас, когда первый год обучения подходит к концу, точно уверен в правильности выбора. Я прохожу обучение на факультете «Технологии вина, консервированных продуктов и товароведения». Выбрав направление «Товароведение», уверен, что и в дальнейшем буду получать удовольствие от обучения, а в будущем - и от работы. Студенческая жизнь здесь очень разнообразна и увлекательна. Преподаватели моего учебного заведения, да, именно моего, - профессионалы своего дела: они всесторонне образованные, приветливые, по-



КОНСТАНТИН ГОРБУНОВ, лауреат конкурса «Лучший абитуриент-2013»

нимающие, умеют стимулировать к поиску неординарных подходов к решению поставленных задач.

В Одесской национальной академии пищевых технологий активно осуществляется научная деятельность: как студенческая, так и преподавательская. Академия имеет лаборатории, мастерские и много всего того, что необходимо для настоящего профессионального многопланового технолога. В нашем учебном заведении преподаватели не ограничиваются теоретическим материалом из книг, очень много преподается из личного богатого опыта. Мне очень импонирует развитие академии в спортивном плане, ведь, как известно, в здоровом теле - здоровый дух! ОНАПТ имеет

туристский клуб, тренажерный зал и т.д. Помимо учебы студенты нашей академии дружно и весело проводят свободное время. Например, у нас есть «Студенческий клуб», где каждый может развивать свои таланты в совершенно разных направлениях. Во время учебного года проходят различные мероприятия. Все это происходит в благоприятной, теплой обстановке. Мы большая и дружная семья.

Руководство и коллектив нашей академии стремятся к тому, чтобы с каждым годом студенты совершенствовались не только свои профессиональные качества, но и развивались всесторонне - проводятся всевозможные конкурсы на разную тематику. Одним из последних проведенных был конкурс, организованный Союзом выпускников ОНАПТ, «Лучший абитуриент-2013 года».

Была серьезная конкуренция - отрыв победителей составлял порой меньше одного процента. В результате конкурса было определено 11 победителей и 5 лауреатов.

Я от всей души поздравляю победителей! Желаю, чтобы они ни на секунду не останавливались, все время шли вперед, ну и, конечно же, новых побед! А те участники, кто не дошел до вершины, не расстраивайтесь! Ведь вы уже - победители. Вы прикладывали усилия для совершенствования себя, своих профессиональных качеств. Победы и поражения - составляющие жизни!

От лица всех участников конкурса хочу поблагодарить Союз выпускников и руководство ОНАПТ - всех людей, которые принимали участие в организации конкурса.

Также обращаюсь и к будущим студентам, а ныне абитуриентам: пусть выбранное вами учебное заведение станет местом, где будете чувствовать себя как дома: уютно и комфортно, где с большим удовольствием освоите желаемую профессию. Ставьте перед собой высокие цели, прикладывайте усилия для их достижения - успех не заставит себя долго ждать!

Я студент Одесской национальной академии пищевых технологий и горжусь этим. В моем учебном заведении я всесторонне развиваюсь и тем самым приближаюсь к мечте, а это и есть счастье!

подавателями академии, так и со студентами. Ведь и тем, и другим есть, что рассказать. Проверено на практике: даже самое скромное событие можно описать так, что Вашу статью будут читать на одном дыхании. Интересные мероприятия на Вашей кафедре, новые технологические разработки, забавные случаи, биографии уникальных личностей, юбилейные даты, дни памяти, конкурсы, олимпиады, КВН, воспоминания, забавные случаи из студенческой жизни - все это и многое другое Вы можете опубликовать на страницах газеты «Технолог».

Давайте вести своеобразный диалог с читателем - без лишнего официального стиля, аббревиатур названий факультетов (для абитуриентов, их родителей, гостей академии сокращенные варианты факультетов являются неизвестными, для них это простой набор букв).

Специально для Вас мы разработали совершенно новый сайт газеты «Технолог». Если на страницах газеты весь материал публикуется в черно-белом варианте, то на сайте Вы сможете ознакомиться с аналогичным материалом, но во всей палитре красок. Итак, предлагаем Вашему вниманию

Давайте делиться друг с другом приятными, интересными новостями, тем самым создавая хорошее настроение себе и окружающим!

Мы уверены в успехе сотрудничества с Вами.

С уважением,
редакция газеты «Технолог»

**ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ:

65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, ОНАХТ,
корпус «Г», кім. 112. Телефон 712-42-74

E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Видавництво «Друкарський дім»,
вул. Садова, 3
Реєстраційний номер КВ-11038. Статті
друкуються мовою оригіналу.
Тираж 1000 прим.

Редактор Ирина МУНТЯН

Technolog@onafte.edu.ua, тел. 096-661-60-50