

ЕСТЬ ТОЛЬКО ДВА СПОСОБА ПРОЖИТЬ СВОЮ ЖИЗНЬ: ПЕРВЫЙ — ТАК, БУДТО НИКАКИХ ЧУДЕС НЕ БЫВАЕТ. ВТОРОЙ — ТАК, БУДТО ВСЕ НА СВЕТЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЧУДОМ.

АЛЬБЕРТ ЭЙНШТЕЙН.

«PING THE WORLD» - IT-КОНФЕРЕНЦИЯ С УЧАСТИЕМ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТЕТА ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 2 (1017), 20 лютого 2016 рік

ПРОФОРИЕНТАЦИОННАЯ РАБОТА

ЭНЕРГОМАНИЯ — НОВЫЕ ИНИЦИАТИВЫ В ПРОФОРИЕНТАЦИИ

■ стр. 2

ПРОИСШЕСТВИЯ

ПОЖАР – ПОЧТИ ВСЕГДА РЕЗУЛЬТАТ БЕСПЕЧНОСТИ

■ стр. 3

СОВЕТ ЭКСПЕРТА

КАКИМИ ПОЛЕЗНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОБЛАДАЕТ ГРЕЧКА



СВОИСТВАМИ
ОБЛАДАЕТ ГРЕЧКА

стр. 3

МИРОВЫЕ
НОВОСТИ

Apple признала уязвимость
новых iPhone

Нидерландские студенты
напечатали велосипед на 3D-
принтере

стр. 2

ИНИЦИАТИВЫ

«COLLECTOR OF
USED BATTERIES» —

совместный экологический
проект научно-исследовательской
лаборатории мехатроники и
робототехники, группы А-20
факультета автоматизации, ме-
хатроники и робототехники и
Клуба молодых ученых
ОНАПТ.

стр. 4

ЦІКАВО ЗНАТИ

ЩО МИ ЗНАЄМО ПРО
ХАРЧОВИЙ ТУРИЗМ

стр. 4

ЧИТАЙТЕ
В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ:

ЖУРНАЛ
«ХОЛОДИЛЬНАЯ
ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ»
ОТМЕЧАЕТ 50-ЛЕТНИЙ
ЮБИЛЕЙ

НАКАНУНЕ 8 МАРТА:
КАКОВ ОН — ЖЕНСКИЙ
КОЛЛЕКТИВ ОНАПТ?



«PING THE WORLD» — IT-КОНФЕРЕНЦИЯ С УЧАСТИЕМ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТЕТА ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ

В ежегодная IT-конференция «Ping the World» проводится под эгидой Международной студенческой организации «AIESEC» и при сотрудничестве с сообществом одесских разработчиков «Google Developer Groups Odessa». Партнерами встречи также стали многие успешные компании, включая «DataArt» и компьютерную школу «Hillel». Среди участников, которым посчастливилось общаться с профессионалами известных компаний, 15 студентов факультета информационных технологий и кибербезопасности Одесской национальной академии пищевых технологий.

Конференция проходила в необычном формате. Организаторы не только делились огромным объемом полезной технической информации, но и подарили участникам конференции незабываемые и интересные выходные. По сути, им удалось совместить приятное с полезным.

Конференция была ориентирована на достаточно широкий спектр посетителей: от совсем начинающих ребят, которые делают первые шаги в IT-сфере, до уже состоявшихся специалистов, среди которых как отдельную группу следует выделить так называемых «свитчеров» — людей, жела-

ющих сменить свою специальность на IT-шную. Для того чтобы каждый из посетителей смог выбрать тот перечень докладов, который интересен именно ему, мероприятие было разделено на 2 параллельных блока: Basic Stage и Tech Stage — для новичков и опытных соответственно.

Первый день прошел под девизом «Больше знаний, хороших и разных». В начале дня, в то время как на Basic Stage участник конференции Вадим Друмов рассказывал о том, что нужно знать и делать для того, чтобы начать свой путь в IT, харизматичный и умудренный опытом профессионал, Сергей Немчинский около часа повествовал о плюсах и минусах разработки под Java Enterprise. Затем последовали доклады о фронтэнд-разработке, о том, насколько прекрасна в своем разнообразии IT-сфера в целом, о карьерном пути (как пройти его до самой вершины, нигде не споткнувшись), а также об особенностях аутсорс-разработки в Украине.

Дабы разбавить такой бурный информационный поток, посетителям был предложен немалый выбор развлечений во время обеденного перерыва: это и роботы, предоставленные ОНПУ, и различные головоломки от «Музея интересной науки». Но самым

популярным развлечением стали танцы на Xbox 360 + Kinect.

Второй день конференции был всецело посвящен новому для Одессы формату IT-мероприятий — мокатону. Мокатон является аналогом хакатона (хакатон — форум разработчиков, во время которого специалисты из разных областей разработки программного обеспечения (программисты, дизайнеры, менеджеры) сообща работают над решением какой-либо проблемы), он предназначен для тех, кто не умеет писать непосредственно программный код, но имеет интересные идеи и хочет воплотить их в виде макета/прототипа. Предваряли сам мокатон мотивирующие доклады от успешных одесских стартаперов из QPage, которые вдохновили слушателей на создание своих проектов. Также, со своим докладом выступил стартап-маэстро Одессы Вадим Роговский-старший, поведавший о том, с чего нужно начинать создание своего IT-стартапа.

Затем состоялась блиц-презентация идей самих участников мероприятия и разделение на команды. После чего настала пора тяжелого двухчасового интенсивного труда над созданием прототипов идей. Пожалуй, в эти часы объем выпитого участниками кофе превысил все мыслимые

пределы. После окончания работы, команды представили свои прототипы жюри конкурса, в состав которого вошли Сергей Немчинский, Вадим Роговский-старший и Евгений Дудник, чьи оценки и определили трех финалистов.

Итак, третье место занял великолепный проект по адаптации интернета для людей с ограниченными возможностями.

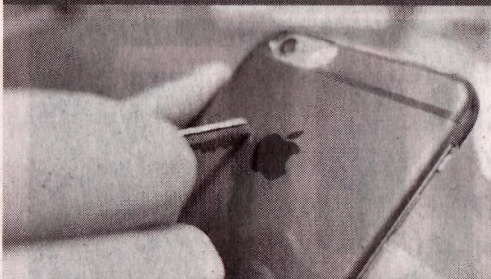
Второе место заняла команда, в состав которой вошли студенты нашего факультета во главе с капитаном Богданом Лихоглядом (студент группы 341а). Ребята представили проект игры, совмещающей реальную жизнь с виртуальной и мотивирующей людей путешествовать по всему миру. Во время путешествий игрок собирает виртуальные карточки, разбросанные по всему миру. Искренне поздравляем ребят с таким успехом!

Первое место заняла команда, представившая проект интернет-магазина моделей для 3D-принтеров. Данная сфера на сегодняшний день актуальна как никогда, именно поэтому этот проект, при должном качестве реализации, мог бы стать еще одним успешным стартапом.

(ПРОДОЛЖЕНИЕ НА 2-Й СТР.)



МИРОВЫЕ НОВОСТИ



APPLE ПРИЗНАЛА
УЯЗВИМОСТЬ НОВЫХ IPHONE

Недавно стало известно, что Apple начинает принимать в зачет при покупке нового смартфона даже поврежденные iPhone. Получить за них внушительную сумму, конечно, не выйдет, но это лучше, чем выкидывать устройство, передает Utramir.

Также стало известно, что корпорация начала заниматься установкой защитных покрытий для экранов смартфонов (с этой недели услуга установки защитного покрытия стала доступна в США и других странах).

Запуском новой программы по наклейке пленок в своих магазинах Apple подтверждает - стекло iPhone 6 и iPhone 6s легко царапается. Известно, что, вопреки ожиданиям и прогнозам отраслевых экспертов, экраны iPhone 6 и iPhone 6s защищены не стеклом из искусственного сапфира, а ионно закаленным стеклом. Виноваты в этом производственные партнеры Apple, которые не справились с задачей обработки сапфира. Сапфировую защиту, к слову, не получила также одна из разновидностей «умных» часов Watch - Apple Watch Sport.

Некоторые владельцы iPhone действительно сообщают о слабой устойчивости экранов смартфонов к физическим повреждениям. Согласно многочисленным жалобам на сайте техподдержки Apple, на дисплеях только что купленных смартфонов легко появляются царапины. На данный момент в обсуждении проблемы с дисплеями iPhone 6 приняли участие около тысячи человек.

«PING THE WORLD» — IT-КОНФЕРЕНЦИЯ С УЧАСТИЕМ СТУДЕНТОВ ФАКУЛЬТЕТА ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ



(ПРОДОЛЖЕНИЕ.
НАЧАЛО НА 1-Й СТР.)

Призеры и победители марафона получили ценные призы: за II и III место - сертификаты на использование конструктора сайтов QPage и сертификаты на посещение комнаты загадок «Квестхаус». Победителям, кроме этих подарков, достался также скидочный сертификат на обучение в IT-школе «Фабрика», а также статуэтка с ло-

го профессиональных знаний с тонким юмором, 3D-принтеры, очки Oculus, роботы, Kinect - все это свидетельствует о том, что конференция прошла на высшем уровне!

АРТУР МАЦЕГОР,
СТУДЕНТ ФАКУЛЬТЕТА
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ
(ГРУППА 343)

Было любопытно послушать спикеров,

объяснили важность прототипирования, показали механизм его реализации. Все желающие могли на практике использовать полученную информацию при подготовке презентаций своих проектов.

Меня особенно заинтересовал вопрос об отношении стартаперов с инвесторами, разработчиков друг с другом и с работодателями. Я ни разу не пожалел, что посетил такого уровня мероприятие, и с удовольствием посетую что-нибудь подобное еще раз.

НИКИТА РАБАЕВ

около тысячи человек.

НИДЕРЛАНДСКИЕ СТУДЕНТЫ НАПЕЧАТАЛИ ВЕЛОСИПЕД НА 3D-ПРИНТЕРЕ

Команда студентов из Нидерландов разработали новый вариант 3D-печати велосипедной рамы. Велосипед из нержавеющей стали изготовлен сварочным методом на основе методики 3D-печати.



Студенты работали совместно со специалистами компании MX3D, основанной в Амстердаме, представившей в 2013 году уникальный 3D-принтер Matalerial. Устройство получило название «робот-рука» - принтер способен печатать смолой как на горизонтальных, так и на вертикальных поверхностях. Вертикальные элементы из смолы можно сгибать и соединять друг с другом.

Недавно компания MX3D усовершенствовала свое детище - новинка печатает металлом, который в дальнейшем можно сварить. Разработчики напечатали несколько частей велосипедной рамы, после чего соединили их с помощью сварки. При этом технология позволяет исключить швы и стыки, благодаря чему конструкция получается максимально прочной.

MX3D уже использует данную технологию при создании пешеходных мостов, но компания решила продемонстрировать потенциал новой методики на чем-то более повседневном. Результатом эксперимента и стал велосипед. Его рама изготовлена из нескольких основных печатных секций, которые затем были сварены вручную.

Готовый велосипед, названный «Arc Bicycle», будет весить примерно как обычный с металлической рамой и может использоваться для езды по неровным мощеным улицам.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТОВ
RODRONOSTI.UA И HI-TECH.UA.

скидочный сертификат на обучение в IT-школе «Фабрика», а также статуэтка с логотипом конференции, по иронии судьбы, напечатанная на 3D-принтере.

300 человек, 14 спикеров высшего уровня, новый формат - мокастон, сочетание

Было любопытно послушать спикеров, они рассказывали много интересного: о текущих трендах в мире IT, тестировании, полезных для разработчиков инструментах. Ведущие специалисты успешных компаний

посещу что-нибудь подобное еще раз.

НИКИТА РАБАЕВ,
СТУДЕНТ ФАКУЛЬТЕТА
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ
(ГРУППА 332)

ЭНЕРГОМАНИЯ — НОВЫЕ ИНИЦИАТИВЫ В ПРОФОРИЕНТАЦИИ

Сегодня мир не стоит на месте, необходимо быстро ориентироваться и изменять стратегии в соответствии с новыми условиями. Это касается, безусловно, и сферы образования. Современная молодежь ориентирована на получение профессии, которая в дальнейшем позволила бы ей реализоваться в выбранной сфере и гарантировала возможность карьерного роста. Потому абитуриенты и их родители серьезно относятся к выбору высшего учебного заведения и с особым интересом узнают о том, как и чему учат там студентов.

Инициатором нового формата проведения профориентационного мероприятия стал Олег Григорьевич Бурдо и коллектив кафедры процессов, оборудования и энергетического менеджмента. Совместными усилиями сотрудников кафедры и института механики, автоматизации и робототехники им. П.М. Платонова был организован молодежный форум «Энергомания». На этот форум были приглашены школьники и студенты техникумов г. Одесса и Одесской области. Особую помощь в решении организационных задач оказали ребята из студенческого самоуправления ОНАПТ, а особенно Анастасия Рыбалко. В частности, студенты помогли распространить информацию о предстоящем форуме в социальных сетях и сами билеты на молодежное мероприятие. Поддержку форуму оказала также Одесская городская администрация.

Нововведением в организации мероприятия стало создание персональных приглашений: школьнику вручался билет участника с указанием даты, времени и места проведения

и успешно использоваться в организации профориентационной работы.

На этот раз наш форум собрал более восьмидесяти участников, включая студентов млад-

туриентам сделать правильный выбор и стать студентами Одесской национальной академии пищевых технологий. Затем очаровательная Ксения исполнила гимн энергоменеджера, текст к которому сочинила сама. Программа форума была насыщена информацией о специальности «энергетический менеджмент» и инженерных инновациях для пищевой промышленности, направленных на повышение энергоэффективности. Гостям форума были продемонстрированы интересные опыты и доклады, фильм студента ОНАПТ Юрия Хоменко. Кроме того, гости участвовали в викторине, отвечая на несложные вопросы и получая за правильные ответы сладкие призы. А после каждый желающий мог подойти к «открытому микрофону» и задать интересующие вопросы об энергетическом менеджменте.

С особым восторгом гости форума участвовали в «энергетическом караоке», проведение которого уже стало доброй традицией. В заключение форума директор института механики, автоматизации и робототехники им. П.М. Платонова В.Э. Волков пожелал выпускникам школ успешной сдачи ВНО, а студентам техникумов - отличной защиты дипломов.

Мы искренне надеемся снова увидеть гостей форума «Энергомания» уже студентами нашей академии!

КОЛЛЕКТИВ КАФЕДРЫ
ПРОЦЕССОВ, ОБОРУДОВАНИЯ
И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО
МЕНЕДЖМЕНТА ОНАПТ.



форума. Особенно нас как организаторов мероприятия интересовали вопросы, кто же к нам пришел в итоге и какой способ привлечения абитуриентов стал наиболее действенным. Как оказалось, именно персональные приглашения имели при себе гости форума. А это значит, идея привлечения абитуриентов именно таким способом является результативной и может даль-

ших курсов ОНАПТ, которым предстоит выбор специальности в магистратуре. Среди них было 24 ученика школ и 31 студент из техникумов.

Ведущие форума Ксения Шараг и Алла Герасименко быстро наладили контакт с аудиторией и не дали никому заскучать. Со вступительным словом выступил проректор ОНАПТ Ф.А. Тришин, который пожелал аби-

ПРОИСШЕСТВИЯ

ПОЖАР – ПОЧТИ ВСЕГДА РЕЗУЛЬТАТ БЕСПЕЧНОСТИ

18 февраля 2016 года в 16 часов 40 минут был зафиксирован пожар в общежитии №5 Одесской национальной академии пищевых технологий. Ярким пламенем полыхала комната № 333, в которой проживают три студентки: Людмила Топал (группа ТМ-51), Варвара Карагенова (группа ТМ-51) и Наталия Коджа (группа ЕК-445). Учитывая то, что продолжись каникулы, комната пустовала, но 16 февраля в нее вернулась Варвара. Несмотря на свой достаточно высокий образовательный уровень (диплом бакалавра технолога и выпускной курс специалиста по технологии мяса), девушка с электричеством повела себя непозволительно беспечно.

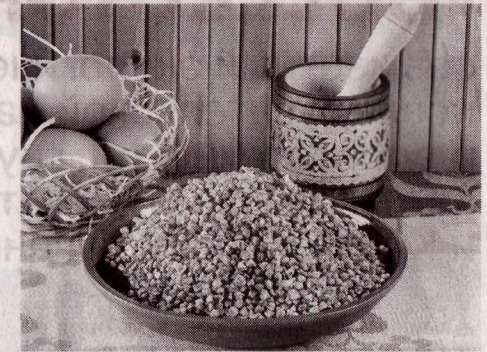
Правила проживания в общежитиях ОНАПТ предполагают возможность пользоваться дополнительными электроприборами, но только после получения у коменданта права на их подключения к электросети комнаты. Еще в общем курсе электротехники все наши студенты

вода (как говорят в народе - проводки) есть допустимые и недопустимые мощности подключения. И если их нарушать, то с те-

сь неразрешенные к использованию электроприборы. Не просто подключила, а еще и ОСТАВИЛА ИХ БЕЗ ПРИСМОТРА! Покинула комнату около 14 часов, а через два



СОВЕТ ЭКСПЕРТА



КАКИМИ ПОЛЕЗНЫМИ СВОЙСТВАМИ ОБЛАДАЕТ ГРЕЧКА

Ученые утверждают, что все крупы в той или иной степени обладают целебными свойствами, но особенно это относится к гречке. Не случайно по своим полезным свойствам и энергетической ценности гречка лидирует в списке круп, составленном известным японским диетологом Дж. Азава. Второе место в этом перечне занимает пшено, за ним идут рис, овес и ячмень.

У древних славян гречневая каша считалась «пищей богатырей», а завезли ее на Русь из Греции. Родина гречки – высокогорья Гималаев, где до сих пор растут ее дикие виды. Немцы гречневую крупу называли «языческим» зерном, финны – «татарским», а итальянцы и греки – «турецким» зерном. Индусы дали гречке название «черный рис», в некоторых странах Азии крупу называли «черной пшеницей», западные славяне – словаки и чехи – называют ее «поганкой».

В гречке в 3-5 раз больше микроэлементов, в том числе железа, калия, фосфора, меди, цинка, кальция, магния, бора, йода, никеля и кобальта, чем в других крупах. В ней также есть витамины В1, В2, РР и важнейшие питательные вещества: 13-15% белка, до 70% крахмала, 2-2,5% сахаров, 2,5-3% жира, 1,1-1,3% клетчатки.

По содержанию незаменимых аминокислот белок гречихи приближается к продуктам животного происхождения (недаром гречка считается равноценной заменой мясу), а по общему составу белок гречихи можно сравнить с белками бобовых растений.

Гречневая крупа отличается высокой калорийностью – около 307 ккал на 100 г продукта. Это один из немногих видов круп, который подходит как для обычного, так и для диетического питания. Блюда из гречки рекомендуют при атеросклерозе, болезнях печени, гипертонии, при

ние к электросети комнаты. Еще в общем курсе электротехники все наши студенты изучают понятия электрической мощности, тока и напряжения; подтверждают знания закона Ома. Эти знания должны на всю жизнь оставить в их памяти понимание о том, что для каждого электрического про-

допустимые и недопустимые мощности подключения. И если их нарушать, то с течением времени (иногда это время равно нескольким секундам) провод сначала будет греться, потом оплавляться, а потом возгораться.

Девушка подключила в электрическую



троприборы. Не просто подключила, а еще и ОСТАВИЛА ИХ БЕЗ ПРИСМОТРА! Покинула комнату около 14 часов, а через два часа в комнате произошло возгорание.... Ценой такой беспечности могли стать жизни 20 студентов, находящихся в соседних комнатах, восьмерых из которых пришлось эвакуировать через окна с помощью пожарной техники.

Академия могла остаться без общежития с более чем 100 комнатами. Это уже не первый случай возгорания в общежитиях! И причины этих происшествий систематически одинаковы – беспечность, невнимательность и нарушение элементарных правил обращения с электроприборами. На заседании ректората Одесской национальной академии пищевых технологий, которое состоялось 22 февраля, были приняты решения, направленные на повышение эффективности пожаробезопасности в общежитиях академии и ее структурных подразделениях. Возможно, кому-то они покажутся чрезмерными, но что можно сравнить с ценой человеческой жизни?

Ф.А. ТРИШИН,
ПРОРЕКТОР ПО НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ И УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ОНАПТ.

питания. Блюда из гречки рекомендуют при атеросклерозе, болезнях печени, гипертонии, при отеках различного происхождения.

Любям зрелого и пожилого возраста гречка особенно полезна тем, что по сравнению с другими крупами в ней меньше простых углеводов и больше клетчатки. Превосходные вкусовые качества обеспечивают ее неоспоримое преимущество перед другими видами гарнира. Из нее также получаются вкусные супы, каши (с луком и грибами), запеканки, пудинги и котлеты.

Корейцы на каждый праздник делают из гречневой муки традиционные булочки, которые называются «саэ ме дук». В стране восходящего солнца из нее даже изготавливают ликеры, джем и шоколад.

А вот англичане и американцы называют гречиху «buckwheat», что означает «оленья пшеница». Французы же выращивают ее исключительно ради гречишного меда, который считается самым полезным и самым вкусным! И не зря, ведь он так эффективен против простуды и гриппа.

Кроме гречки, в гастрономический шопинг-лист февраля, по возможности, можно включить селедку, лосось, икру, цитрусовые, минеральную воду, различные каши, картофель, мед.

Юлия КОЗОЛОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

■ НОВОСТИ ОТ АХЧ

ВЫРАЖАЕМ БЛАГОДАРНОСТЬ!

Административно-хозяйственная часть Одесской национальной академии пищевых технологий выражает благодарность за активное участие в расчистке от снега территории академии и студенческого городка в январе 2016 года сотрудникам отдела охраны и быстрого реагирования, хозяйственного отдела, транспортного отдела, персоналу студгородка, студентам и преподавателям факультетов технологии зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива; автоматизации, мехатроники и робототехники; энергоменеджмента, технологического оборудования и технического дизайна; технологии вина и нанобиотехнологий; экономики, бизнеса и контроля; технологии пищевых продуктов, парфюмерно-косметических средств, экспертизы и товароведения!



ГРЕЧКА СО СВИНИНОЙ В ГОРШОЧКЕ ПО-КУПЕЧЕСКИ

Ингредиенты

Лук – 1 головка, чеснок – 2 зубчика, масло сливочное – 100 г, масло растительное – 2 столовые ложки, соль – по вкусу, перец черный молотый – по вкусу, крупа гречневая – 3 стакана, свинина – 1 кг, морковь – 2 штуки, лавровый лист – 4 штуки

Приготовление

1. Свинину промываем и очищаем от лишнего жира. Нарезаем мелкими кусочками.
2. Обжариваем мясо на растительном масле до румяной корочки. Выкладываем готовые кусочки свинины в 4 горшочка равными порциями. Масло, на котором жарилось мясо, оставляем, оно нам еще пригодится.
3. Репчатый лук и морковь очищаем и моем. Лук мелко режем, морковь трем на крупной терке.
4. Обжариваем лук и морковь на масле, в котором обжаривалась свинина. Пассеруем лук и морковь до полуготовности.
5. В подготовленные горшочки выкладываем на обжаренное мясо, пассерованный лук и морковь. Немного солим и перчим содержимое горшочков, а затем высыпаем гречку в каждый горшочек.
6. Наливаем воды, чтобы она покрывала все содержимое горшочка. Еще немного солим и перчим. Кладем листик лаврового листа, добавляем перетертый чеснок.
7. Сверху кладем кусочек сливочного масла, а так как мы все знаем, что кашу маслом не испортишь, то кладем кусочек побольше.
8. Ставим горшочки с гречкой и мясом в разогретую до 180 градусов духовку на 40 минут.



«COLLECTOR OF USED BATTERIES» —

совместный экологический проект научно-исследовательской лаборатории мехатроники и робототехники, группы А-20 факультета автоматизации, мехатроники и робототехники и Клуба молодых ученых ОНАПТ.

Жизнь человека постоянно находится в движении, собственно как и научно-технический прогресс. Огромное количество современных изобретений нуждается в автономных источниках энергии — гальванических элементах питания (аккумуляторах и батарейках).

Рано или поздно каждая батарейка приходит в негодность и ее приходится заменять. К сожалению, чаще всего их выбрасывают вместе с бытовым мусором. Так, ежегодно только на рынке Европейского Союза и Украины выбрасывается более 225,8 тыс. тонн отработанных элементов питания. Более 45% из них в итоге оказываются на городских свалках. Мало кто знает, насколько сильное воздействие оказывают эти маленькие вещицы на окружающую среду и здоровье человека. Батарейки содержат различные соли, кислоты и щелочи, а также тяжелые металлы, являющиеся канцерогенами. В составе использованных батареек содержится ртуть, кадмий, магний, свинец, олово, никель, цинк и др. По данным ученых из агентства по охране окружающей среды США, на долю батареек приходится более 50% токсичных выбросов из всех бытовых отходов мира.



ратных метров земли или 400 л воды. Если же батареек сжигают на свалке, они выделяют диоксины — ядовитые соединения, провоцирующие онкологические заболевания и заболевания репродуктивной системы человека, а концентрация ртути в воздухе в течение нескольких часов будет превышать предельно допустимую более чем в 160 раз. При этом сложные металлы практически не поддаются очистке и фильтрации. А между тем, все вредные вещества, которые содержатся в использованных батарейках, попадая в организм человека (а это происходит обязательно), накапливаются, поэтому даже малое их количество представляет конкретную опасность.

Эта глобальная проблема окружающей среды и экосистемы, требующая комплексных решений. Что же делать с отработавшими и свой срок гальваническими элементами питания? По правилам, их нужно утилизировать на специальных предприятиях. Но такая утилизация стоит дороже, чем получаемое в ее процессе химическое сырье. В Украине есть только один завод для переработки батареек — ГП «Аргентум». Он находится во Львове и может промыш-



MECHATRONICS
ROBOT
LABORATORY

Остается надеяться, что заводов по утилизации отработанных батареек со временем в нашей стране появится больше. А сознательность наших граждан позволит бесперебойно обеспечивать их сырьем, путем целенаправленной сдачи батареек на утилизацию. А пока в качестве малого, но важного, вклада Одесская национальная академия пищевых технологий решила поддержать работу завода «Аргентум» и в целом улучшить состояние окружающей среды нашей страны. Не существует неразрешимых проблем, и поэтому в будущем старые батарейки будут приносить нам пользу, а не вред. Для этого нужно уже сейчас начать действовать! Именно поэтому Научно-исследовательская лаборатория мехатроники и робототехники вместе со студентами группы А-20 при поддержке Клуба молодых ученых ОНАПТ в январе 2016 года разработала экологический проект под названием «Collector of used batteries» («CUB») — коллекторы использованных батареек.

В рамках проекта во всех учебных корпусах Одесской национальной академии пищевых технологий на Канатной, 112 и Дворянской, 1 были установлены специализированные сборники для утилизации батареек. Таким образом, на каждом этаже академии можно встретить такой контейнер и каждый из нас может внести свой посильный вклад в сохранение окружающей среды. Вместе уменьшим вред, наносимый отработанными гальваническими элементами питания окружающей среде!

Мы очень надеемся на Вашу поддержку и сознательность. Только совместными усилиями всего общества лет через 5-10 мы сможем полностью решить эту проблему. А пока мы просим каждого присоединиться к нашей инициативе и выбрасывать в контейнеры только использованные батарейки. Это первые, пусть малые, но вместе с тем очень важные и действенные шаги на пути улучшения экологической ситуации.

ОГОЛОШЕННЯ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ КОНКУРС
НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

- декана факультету прикладної екології, енергетики та нафтогазових технологій;
 - декана факультету вина та нанобіотехнологій;
 - доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
 - завідувача кафедри управління бізнесом факультету економіки, бізнесу і контролю;
 - доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства;
 - завідувача кафедри безпеки, експертизи та товарознавства факультету технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства;
 - доцента кафедри економіки промисловості факультету економіки, бізнесу і контролю;
 - директора навчально-наукового інституту механіки, автоматизації та робототехніки ім. П.М. Платонова;
 - директора навчально-наукового інституту прикладної економіки та менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна;
 - директора навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова;
 - директора навчально-наукового інституту холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. В.С. Мартиновського;
 - декана факультету підвищення кваліфікації спеціалістів Інституту післядипломної освіти і підвищення кваліфікації;
 - старшого викладача кафедри соціології, філософії і права факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
 - доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства;
 - декана факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
 - завідувача кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технічного дизайну;
 - завідувача кафедри теплофізики та прикладної екології факультету прикладної екології, енергетики та нафтогазових технологій.
- Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

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

долою батарейок приходить більше 50% токсичних вибросов из всех бытовых отходов мира.

Если люди выбрасывают батарейки в мусорное ведро, то, как следствие, они попадают на городские свалки, и таким образом все вредные примеси и тяжелые металлы, токсичные вещества попадают в землю, грунтовые воды и губят природу.

Как подсчитали экологи, одна пальчиковая батарейка загрязняет около 20 квад-

ГП «Аргентум». Он находится во Львове и может промышленно, при постоянных поставках, перерабатывать около 1 тонны батареек в день. После переработки батарейки из ее компонентов получают сухие химические элементы и сортируемые отходы упаковки (картон и пластик). Сейчас завод не работает в связи с отсутствием сырья для выхода на рабочие объемы.

пусть малые, но очень важные и действенные шаги на пути улучшения экологического состояния нашей страны в целом и нашего любимого города Одессы в частности.

Помните! Мы не унаследовали планету от наших родителей, мы взяли ее в займы у наших детей!

Наталья БАТИЕВСКАЯ,
ИНЖЕНЕР ОНАФТ

ЩО МИ ЗНАЄМО ПРО ХАРЧОВИЙ ТУРИЗМ

Чи знаєте ви, що сьогодні поряд із різними видами туризму, існує харчовий туризм, що пропонує чисельні варіації? У кожному з видів такого туризму мандрівники зможуть знайти щось особливе, своє, дізнатися про якусь унікальну історію. У цьому номері газети «Технолог» наші читачі можуть більш детально дізнатися про різновиди харчового туризму. Можливо, комусь стане до смаку певний вид туризму, який, при нагоді, під час відпустки, буде випробований на практиці.

Сьогодні із більш ніж 50 видів туристичної діяльності, Закон України «Про туризм» вирізняє всього 12, а саме: культурно-пізнавальний, лікувально-оздоровчий, спортивний, релігійний, екологічний (зелений), сільський, підводний, гірський, пригодницький, мисливський, автомобільний, самодіяльний тощо. Окрім вищезазначених видів існує ще один туризм, який упродовж останніх років набуває популярності, мова йде про харчовий туризм, метою якого є пізнання особливостей харчування різних народів та етносів. У наукових колах для визначення цього виду діяльності часто використовують термін «гастрономічний» туризм. Ми вважаємо за потрібне виокремити такі складові «харчових» видів туризму, включивши гастрономічний туризм до складу нижченазваних:

Алкогольний туризм (алкогольний туризм, п'яний туризм) - подорож в географічну місцевість, основною метою якої є розпивання традиційних спиртних напоїв високої міцності.

Апітуризм (медовий туризм, бджолиний туризм) - різновид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю продуктів

бджолярства (мед, віск, прополіс, маточне молочко, бджолина отрута, бджолиний підмор, перга, забрус, гомогенат з трутневих личинок) безпосередньо на місці у виробника.

Винний туризм - різновид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю вина безпосередньо на місці у виробника.

Віскі-туризм - різновид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купівлю віскі безпосередньо на місці у виробника.

Гастрономічний туризм - це різновид туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій країн світу.

Грибний туризм - різновид туризму, що має на меті відвідування місць, де ростуть їстівні гриби, пошук, споживання та купівлю грибів безпосередньо в грибному регіоні.

Кавовий туризм - тури, що проходять по центрах кавового виробництва.

Китовий туризм - це різновид туризму, метою якого є відвідування місць, де живуть китоподібні, ловля, розбирання китів та споживання.

Коньячний туризм - подорож у географічну місцевість Коньяк чи будь-яку іншу, де виготовляється напій «коньяк», із основною метою розпивання традиційних спиртних напоїв.

Пивний туризм - різновид туризму, що має на меті дегустацію, споживання, купів-

лю пива безпосередньо на місці у виробника.

Рибальський туризм - різновид туризму, метою якого є лов риби та інших водних живих ресурсів, приготування їжі з риби.

Сирний туризм - тури, що проходять по місцестоях-центрах виробництва сиру.

Туризм солодошів (солодкий туризм) - різновид туризму, пов'язаний з відвідуванням місць виробництва та споживання солодошів.

Фруктовий туризм - різновид туризму, що має на меті відвідування місць поширення фруктів, пошук, споживання та купівлю фруктів безпосередньо у фруктовому регіоні.

Чайний туризм - тури, що проходять по місцестоях-центрах вирощування

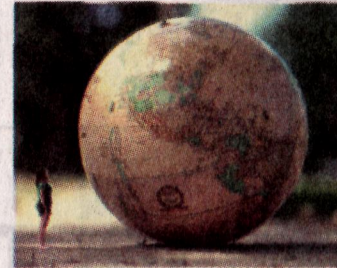
чайного куща.

Шоколадний туризм (какао-туризм) - тури, що проходять по місцестоях-центрах вирощування какао та виробництва шоколаду.

Ягідний туризм - різновид туризму, що має на меті відвідування місць поширення диких ягід, пошук, споживання та купівлю ягід безпосередньо в ягідному регіоні.

Як бачимо, наше життя постійно створює все нові і нові види туризму. Подорожуйте, бо подорожі - це просте людське щастя!

А.М. ІВАНОВ,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ ТА РЕКРЕАЦІЇ ОНАФТ.



ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- серія СК №11018131 на ім'я Кабатов Дмитро Володимирович;
- серія СК №11178223 на ім'я Соколов Михайло Валерійович;
- серія СК №10309986 на ім'я Шуляк Ганна Анатоліївна

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛІКОВУ КНИЖКУ, ВИДАНУ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- №13103-11 на ім'я Якимчук Микола Володимирович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- СК №27298081 від 30.06.2005 за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» на ім'я Биканова Юлія Миколаївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- СК №36762564 (реєстр. № 875) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Харчова технологія та інженерія» на ім'я Мартинов Ігор Іванович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМИ ДИПЛОМ ТА ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- СК №39198989 (реєстр. № 181/10) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Теплофізика» на ім'я Васіна Аліна Сергіївна;
- ЛБ №003634 (реєстр. № 115) від 22.06.1994 р. за спеціальністю «Техніка та фізика низьких температур» на ім'я Аліханов Нажмідін Мухамедович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ

- ЛТ №875835 від 26.02.1988 за спеціальністю «Електрообладнання елеваторів, складів і зернопереробляючих підприємств» на ім'я Павлюк Сергій Миколайович.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» -
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
Свідцтво про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого
2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: 65039,
м. Одеса, вул. Канатна, 112,
ОНАФТ, корпус «Г», каб. №112.
Телефон 712-42-74 E-MAIL:
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 1612902
Регистрационный номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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