



«МИ ВІДКРИВАЄМО КНИГУ. ЇЇ СТОРІНКИ ЧИСТІ. МИ ЗБИРАЄМОСЯ ЗАПОВНИТИ ЇХ ВЛАСНОРУЧ. КНИГА НАЗИВАЄТЬСЯ «МОЖЛИВІСТЬ», А ЇЇ ПЕРШИЙ РОЗДІЛ НАЗИВАЄТЬСЯ «НОВИЙ РІК»»

Едіт Лавджой Пірс,
англійська письменниця і поетеса

«ПОДАРУЙ МРІЮ»...
З ТУРБОТОЮ ПРО ТИХ, КОМУ МИ
ПОТРІБНІ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 20 (1094) 20 грудня 2019 рік

ШАНОВНІ КОЛЕГИ ТА СТУДЕНТИ!

Ось нарешті в Одесу увірвалися довгоочікувані новорічні свята. Одеса, немов кокетка, переодягнулася у найвишуканішу сукню. Яскраві новорічні вітрини, Діди Морози на вулицях міста, запах хвої й мандарин – місто притаїлося в очікуванні свята.

Напередодні нового року ми підводимо підсумки всіх наших здобутків. Рік, що відлічує останні дні календаря, став для Одеської національної академії харчових технологій одним із знаменних. За цей рік завдяки титанічній праці всього нашого колективу ми здобули чимало яскравих перемог. Яскрава вступна кампанія, блискучі результати роботи приймальної комісії, два всеукраїнських рекорди, десятки успішно захищених кандидатських або докторських дисертацій, нові сучасні лабораторії, численні запрошення від наших бізнес партнерів, сотні перемог наших студентів на різноманітних

конкурсах, олімпіадах, входження нашого журналу до престижної наукометричної бази даних SCOPUS, активний розвиток міжнародної діяльності, суттєве покращення матеріально-технічної бази ОНАХТ – це лише частина переліку того, що ми з вами пліч-о-пліч реалізували. Колектив викладачів і студентів вкотре довів свої лідерські позиції. Результати вашої праці є найкращим підтвердженням патріотизму!

Друзі, вітаю вас з Новим роком і Різдвом Христовим! Дякую за ваше бажання самовіддано працювати задля розвитку нашої alma mater, нашого рідного міста та України. Бажаю кожному з вас миру, добра, достатку, подальшого розвитку, взаєморозуміння і національної єдності. Будьте здорові та щасливі!

Щиро Ваш

Богдан Єгоров.



ПРО ГОЛОВНЕ

НОВОРІЧНА КАЗКА ВІД
СТУДЕНТІВ ОНАХТ

стор. 2

КУРСИ ПІДВИЩЕННЯ
КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА
ПРОГРАМОЮ
«ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І
ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

«КОЛИ Є ВІРНА СТРАТЕГІЯ, МІЦНИЙ ДУХ І СИЛА ВОЛІ – ВСЕ ВДАЄТЬСЯ»

НАГЛЯДОВА РАДА ОНАХТ: КУРС НА РОЗВИТОК

СТОР. 2

АКТУАЛЬНО

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВА
ЛАБОРАТОРІЯ
ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА
ЕЛЕКТРОПРИВОДУ

СТОР. 3

ПРО ПИТАННЯ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

СТОР. 3

ПОДІЇ

ПІДСУМКИ ХІВ
ВСЕУКРАЇНСЬКОГО
КОНКУРСУ СТУДЕНТСЬКИХ
НАУКОВИХ РОБІТ З
АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ
ПАКУВАЛЬНОЇ ІНДУСТРІЇ

СТОР. 4

ШАМПАНСЬКЕ – ЗОЛОТИЙ
СИМВОЛ НОВОГО РОКУ

СТОР. 4

ПОРАДИ ЕКСПЕРТА

ІКРА ЧЕРВОНА
ЗАМОРСЬКА...

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ОБЛАСНИЙ
СТУДЕНТСЬКИЙ
ЕКОНОМІЧНИЙ КЛУБ
«ІННОВАЦІЙНЕ ТА
РОЗУМНЕ СУСПІЛЬСТВО»
РОЗПОЧИНАЄ СВОЮ
РОБОТУ

НАМ ПИШУТЬ: ФОРМУЛА
КОХАННЯ ДО ПРОЦЕСУ
НАВЧАННЯ



ЧЛЕНИ НАГЛЯДОВОЇ РАДИ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Наглядова рада Одеської національної академії харчових технологій на чолі з Сергієм Гринецьким дала високу оцінку діяльності колективу академії і ректору Богдану Єгорову за підсумками 2019 року. Варто зазначити, Наглядова рада ОНАХТ - одна з найпотужніших в Україні. До її складу входять такі відомі керівники, промисловці і бізнесмени, як Юрій Косюк («Миронівський хлібопродукт»), Батир Аннаєв («S-engineering»), Важа Ігуридзе («Шаб»), Сергій Войт («ЮжМаш»), Олександр Бакуменко («Союз кормовиробників України»), Іван Баранов («Аккерманзернопром»), Дмитро Іоргачов («Одескабель»), Іван Буценко («Укрелеваторпром»), Валентин Кучеров («FeedLife»), Віктор Гарбуз («Гармаш»), Геннадій Клименко («Трайгонелеватор»), Вісхан Ісламов («Ізіумський КХП»), Анатолій Гулей (Міжбанківська валютна біржа), В'ячеслав Воронков («Голос України»), Степан Капшук («Укроліяпром»), Геннадій Труханов (мер м.Одеси), Вадим Чагаровський («Спілка молочних підприємств України»), Тетяна Погрібна («Одеський коровай»).

Засідання Наглядової ради відбулося 18-го грудня. Члени ради ознайомилися з ходом ремонтних робіт, проблемами життєдіяльності академії, з новими лабораторіями, відкритими в академії у 2019 році, а також заслухали звіт ректора академії проф. Богдана Єгорова. Оцінка Наглядової ради вкрай важлива для звірки курсу і стратегії розвитку академії, - зазначив ректор Богдан Єгоров. Голова правління компанії «S-engineering» Батир Аннаєв підкреслив важливу роль бізнесу у розвитку вищої освіти шляхом створення і передачі університетам сучасних лабораторій (прим.ред.: компанія «S-engineering» створила і передала у 2019 році в дар академії найсучаснішу навчально-наукову лабораторію цифрових технологій автоматизації та електроприводу).

Приємно вражені прогресом у розвитку Одеської національної академії харчових технологій, якість підготовки фахівців з кожним роком покращується, щороку створюються нові лабораторії, наукові журнали академії входять до відомих наукометричних баз даних Scopus і Web of Science, колективу вда-



РОБОЧИЙ ВІЗИТ ДЕЛЕГАЦІЇ НАГЛЯДОВОЇ РАДИ ОНАХТ

ється працевлаштовувати практично всіх бажаючих випускників – підкреслив Голова Наглядової ради ОНАХТ Сергій Гринецький, - зрозуміло, що розвиватися в непростих умовах складно, проте, коли є вірна стратегія, міцний дух і сила волі – все вдається. Наглядова рада ОНАХТ вже понад

12 років щорічно надає оцінку діяльності колективу і роботі ректора, виконуючи, покладені на неї Законом України «Про вищу освіту», обов'язки.

Тетяна ПОГРІБНА,
СЕКРЕТАР НАГЛЯДОВОЇ РАДИ
ОНАХТ.



«ПОДАРУЙ МРІЮ»... З ТУРБОТОЮ ПРО ТИХ, КОМУ МИ ПОТРІБНІ

Цими вихідними в Одеському міському саду відбувся благодійний ярмарок. Організатор – Одеська національна академія харчових технологій – проводить такий захід уже третій рік поспіль. Звісно, в ярмарку взяли участь усі десять факультетів ОНАХТ і 4 коледжі академії. Цьогоріч до представників академії приєдналися школи міста, а саме Одеський ліцей «Приморський», Одеський навчально-виховний комплекс № 13 «Загальноосвітня школа І–ІІІ ступенів – гімназія», Одеська спеціалізована школа № 117 І–ІІІ ступенів. Крім того, окремими локаціями було представлено Студентську раду ОНАХТ на чолі з молодіжним ректором і проректорами та кулінарну «перлину» академії – навчально-виробничу лабораторію «Навчальний ресторан 112».

На ярмарку можна було скоштувати різноманітні смаколики, купити новорічні прикраси, зроблені власними руками студентами або викладачами нашого вищого закладу освіти. До того ж наші гості мали можливість взяти участь в інтерактивних іграх і майстер-класах від факультетів та коледжів академії, сфотографуватися біля спеціальної фотозони разом з Дідом Морозом (студентом ОНАХТ), а також насолодитися творчістю вихованців Студентського клубу Одеської національної академії харчових технологій.

Особливим подарунком та найяскравішим відкриттям ярмарку став виступ творчого колективу «Студія – 117» Одеської спеціалізованої школи № 117 з номером «Crazy Drummers» («Скажені Барабанщиці»). Колектив має більше 10 років досвіду участі в шоу-програмах різних форматів. Професійну музичну, хореографічну та акторську підготовку артистів зі «Студії – 117» вже оцінили глядачі Німеччини, Польщі, Франції, Латвії та, звичайно, всієї України. А тепер і містяни та гості передноворічної Одеси.

Під час ярмарку було зібрано 30 тис. 476 грн. Усі зібрані кошти будуть направлені на закупку подарунків ді-



фото Миколи Сушике



тям з малозабезпечених родин, а це більше ніж 100 дітей з 36 одеських шкіл. Цих дітей було обрано адміністраціями шкіл міста.

НАТЕЛА КОРДЗАЯ,
ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ ТА
ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ.

ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ БЛАГОДІЙНОГО ЯРМАРКУ



КУРСИ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА ПРОГРАМОЮ



УЧАСНИКИ ТЕАТРАЛЬНОЇ ПОСТАНОВИ

НОВОРІЧНА КАЗКА ВІД СТУДЕНТІВ ОНАХТ

Напередодні новорічних свят кожен чекає на маленькі та великі дива. Для когось це нові іграшки та різноманітні подарунки, а хтось бажає поринути у справжню казку зі справжніми казковими героями. Адміністрація, співробітники та студенти Одеської національної академії харчових технологій не тільки вірять у дива, а й творять їх власними руками. Більше ніж 200 вихованців трьох шкіл-інтернатів у нашій академії стали глядачами неймовірної, захоплюючої казкової театральної постанови, представленої в стінах ОНАХТ.

Студенти грали майстерно, як справжні актори. Та й сама казка заворожила абсолютно всіх присутніх. Не тільки діти, а й навіть дорослі дивилися, затамувавши подих. Адже подумки, крадькома кожен мріє про те, щоб і у його справжньому житті добро завжди перемагало зло.

Наприкінці вистави кожен отримав солодкі подарунки та зміг зробити фото з улюбленими персонажами. Та й самі актори з радістю розкривали для дітей обійми та ділилися своїм теплом. Ця радісна, яскрава, новорічна атмосфера запалила вогник щастя у серці кожного присутнього й подарувала абсолютно всім справжній святковий настрій.

Одеська національна академія харчових технологій є активним учасником й організатором благочинних заходів. І не дивно, бо ці заходи завжди мають взаємну відповідь: радісний сміх дітей, захоплюючі погляди та теплі обійми малюків.

Дар'я ГНАТОВСЬКА
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».



ВИХОВАНЦІ ІНТЕРНАТНИХ ЗАКЛАДІВ

КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА ПРОГРАМОЮ «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ І ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА»

В сучасних умовах висококваліфіковані кадри розглядаються як важлива конкурентна перевага, яку можна використовувати протягом тривалого часу. Сьогодні підприємства прагнуть здійснювати не просто традиційну підготовку і перепідготовку своїх працівників, а й забезпечувати їх розвиток і навчання, які відповідають потребам сучасного бізнесу. Підвищення кваліфікації дозволяє підвищувати рівень знань працівників, виробляти необхідні професійні навички, формувати систему цінностей, що відповідає сьогодишнім реаліям.

Рано чи пізно керівництву будь-якої організації неминуче доводиться стикатися з наступною проблемою: що якщо не інвестувати гроші в підвищення рівня знань і розвиток професійних навичок працівників, то віддача від людських ресурсів організації з кожним роком ставатиме все менше.

На прохання керівництва ТОВ «Інспекторат Україна» на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту ОНАХТ було проведено курси підвищення кваліфікації за програмою: «Технології зберігання і переробки зерна». До речі, ці курси наші фахівці проводять впр'яте за два роки існування центру.

Лекційні і лабораторні заняття проводили висококваліфікаційні викладачі кафедри технології зберігання зерна: проф. Станкевич Г.М., доц. Овсянникова Л.К., доц. Дмитренко Л.Д., доц. Кац А.К., доц. Борта А.В., ст. викл. Соколовська О.Г.; викладач кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування – доц. Велічко Т.О.; викладач кафедри технологічного обладнання зернових виробництв – доц. Гончарук Г.А., викладач кафедри безпеки життєдіяльності – доц. Лисюк В.М.

Заняття проводилися в сучасних спеціалізованих лабораторіях нашої академії.



СЛУХАЧІ КУРСІВ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ З ДИРЕКТОРОМ КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ Л.О. ВАЛЕВСЬКОЮ

Були розглянуті наступні актуальні питання:

Зерно, як об'єкт післязбиральної обробки, його мікрофлора та біохімічні процеси, які відбуваються при зберіганні зерна;

Відбір проб зернових та олійних культур;

Режими сушіння зернових культур;

Характеристика сучасних зерносушарок, їх переваги і недоліки;

Загальні відомості про поняття якості зерна;

НАССР – стандарт безпеки на зернових підприємствах;

Зернова логістика та інноваційні технології приймання і відвантаження зерна з різних видів транспорту;

Сучасний стан, перспективи та основні напрями розвитку елеваторної промисловості України;

Аспіраційне та зерноочисне обладнання;

Охорона праці та техніка безпеки галузі.

Дякуємо нашим викладачам і всім тим, хто був задіяний в органі-

зації і проведенні курсів і, звісно ж, нашим слухачам курсів підвищення кваліфікації за позитивний настрій та практичний досвід. Сподіваємося на подальшу плідну співпрацю!

Л.О. ВАЛЕВСЬКА,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ.

Відгук слухача курсів підвищення кваліфікації

Семенов Олександр Анатолійович
керівник Одеського портового офісу:

Від усіх слухачів висловлюємо велику подяку за проведення високопрофесійних курсів підвищення кваліфікації на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту ОНАХТ. Дякуємо за значний обсяг цікавої і корисної інформації. Обов'язково будемо рекомендувати Ваш центр і заклад вищої освіти для подальшої спільної плідної роботи та професійного вдосконалення.

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВА ЛАБОРАТОРІЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА ЕЛЕКТРОПРИВОДУ

17-го грудня компанія «С-Інжиніринг» відкрила на базі Одеської національної академії харчових технологій навчально-наукову лабораторію цифрових технологій автоматизації та електроприводу. Лабораторія діє на базі кафедри електромеханіки та мехатроніки. У приміщенні проведений капітальний ремонт, розміщено новітнє обладнання на основі технологій від компанії SIEMENS.

Лабораторія створена в знак подяки Одеській національній академії харчових технологій від компанії «С-Інжиніринг» і особисто від Голови Правління компанії Батир Аннаєва. До речі, Батир Аннаєв входить до складу Наглядової Ради ОНАХТ.

За допомогою обладнання навчально-наукової лабораторії цифрових технологій автоматизації та електроприводу студенти зможуть ознайомитися з конкретними рішеннями, які були реалізовані спеціалістами компанії

«С-Інжиніринг» в крупних проектах у різних виробничих галузях. В ході виконання лабораторних робіт студенти будуть здобувати практичний досвід під час збирання схем управління та їх дослідження. Конструкція стендів дозволяє комбінувати їх між собою і виконувати лабораторні роботи різної складності, а також моделювати виробничі задачі. Стенди лабораторії розподілені на декілька груп: електромеханіка, електропривод, автоматизація і SCADA-система.

При розробці стендів для лабораторії використано обладнання SIEMENS 2018-2019 років. Таким чином, найближчі п'ять років лабораторія буде актуально представляти сучасні процеси автоматизації та електропостачання промислових підприємств, що буде сприяти подальшому впровадженню на підприємствах енергоефективних та економічно обґрунтованих рішень.

Для компанії «С-Інжиніринг» даний проект – наступний крок багаторічного і продуктивного співробітництва з Одеською національною академією харчових технологій. До речі, понад 30% співробітників компанії «С-Інжиніринг» є випускниками академії, а наші студенти, аспіранти і співробітники регулярно проходять тут практичну підготовку.



ГОЛОВА ПРАВЛІННЯ КОМПАНІЇ БАТИР АННАЄВ, РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ, ГЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР КОМПАНІЇ «СІМЕНС-УКРАЇНА» МАЧЕЙ ЗЕЛІНСЬКИЙ.

Колектив Одеської національної академії харчових технологій висловлює подяку компанії «С-Інжиніринг», особисто Голові Правління компанії «С-Інжиніринг» Батирі Аннаєву, компанії SIEMENS за відкриття унікальної лабораторії з найсучаснішим обладнан-

ням. Приємно, коли партнерські відносини між вищими навчальними закладами та представниками бізнесу мають такі результати, адже сама така співпраця дарує нові відкриття і сприяє якійсь підготовці висококваліфікованих спеціалістів.

КОЛЕКТИВ ОНАХТ.

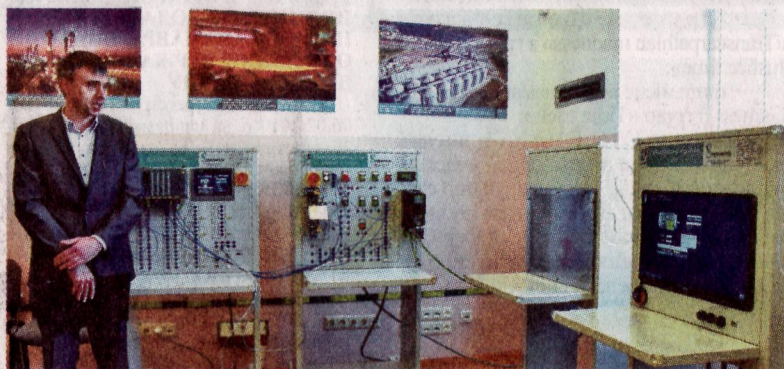


Фото: Надія Хасановська

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВА ЛАБОРАТОРІЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА ЕЛЕКТРОПРИВОДУ

ПРО ПИТАННЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

Коротко про результати діяльності відділу нормативно-технічного забезпечення та метрології ОНАХТ

Для ефективного використання інтелектуального потенціалу, забезпечення сучасних методів управління діяльністю у сфері інтелектуальної власності та отримання результатів інтелектуальної діяльності

В.В. Андрощук, фахівець першої категорії О.О. Джалтирь, інженер-стандартизатор першої категорії Б.О. Пісцов, інженер-метролог другої категорії Ю.О. Загородня, інженер А.В. Коваль, доктор І.П. Шустер

передач», № 118313 «Чотириланковий важільний механізм прямолінійного поступального переміщення» автора Р.В. Амбарцумянца. Традиційно витончені технічні рішення, що стосуються об'єкту дослідження, дозволяють

якості й безпеки життя. Як молоді науковці, так і досвідчені дослідники академії активно працюють для розв'язання актуальних проблем, передусім щодо отримання якісної продукції та послуг

внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 27.12.2001 р. № 1756 і від 23.12.2004 р. № 1716» запатентувати свій винахід або корисну модель з матеріальної точки зору буде

забезпечення сучасних методів управління діяльністю у сфері інтелектуальної власності та сприяння розвитку цивілізованої системи комерціалізації об'єктів права інтелектуальної власності Одеської національної академії харчових технологій згідно з наказом ректора Б.В. Єгорова у 2004 році в академії був створений відділ з питань інтелектуальної власності, який сьогодні називається відділ нормативно-технічного забезпечення та метрології (ВНТЗтаМ). З моменту створення відділу й до 2-го вересня 2019 року організацією роботи займалася старший науковий співробітник О.І. Данилова.

У 1965 році, тоді ще в Інституті харчової промисловості, в одному з перших у країні, було створено патентне бюро, що займалося консультуванням під час оформлення заявок на об'єкти інтелектуальної власності. Автором перших патентів, отриманих у ті часи, був заслужений винахідник, професор, д.т.н. О.К. Гладушняк. Організацією роботи займався відповідальний за патентно-ліцензійну роботу інституту старший інженер Н.А. Ліпатов, який у 1970 році був введений до складу експертної комісії, а у вересні 1970 року його призначили завідувачем технічного (патентного) відділу Науково-дослідного сектору (НДС). У листопаді 1975 року на посаду завідувача патентного відділу призначили інженера-патентознавця І.В. Закревську, яка керувала відділом до 1984 року. Кількість заявок у цей період складала від 20 до 40 на рік. З 1984 до 1989 рр. патентним відділом керувала інженер-патентознавець Л.А. Зайцева. Кількість заявок та отриманих охоронних документів складала від 35 до 70 на рік. З 1989 до 1999 рр. відділ очолювала Л.Г. Толкаченко. Потім упродовж року консультацією винахідників і ліквідаційними справами відділу займався інженер-патентознавець Н.І. Вітковська.

Відповідно до вимог нового століття ВНТЗтаМ став гідним наступником патентного відділу. В сучасних умовах цей структурний підрозділ ОНАХТ значною мірою сприяє підвищенню іміджу ОНАХТ та поширенню відомості про досягнення співробітників академії. На цей час у складі ВНТЗтаМ плідно працюють провідні інженери Т.Л. Дяченко, В.А. Финсева, патентний повірений України М.А. Щербина, інженери з патентної й винахідницької роботи першої категорії О.О. Томчик,

інженер-метролог другої категорії Ю.О. Загородня, інженер А.В. Коваль, техник І.П. Никитюк.

За сприяння керівництва академії й завдяки творчому натхненню при здійсненні консультацій і вибагливому та компетентному ставленню до всіх питань, пов'язаних із роботою відділу, за майже 15 років плідної праці ВНТЗтаМ його співробітники сприяли отриманню академією низки нагород – дипломів, грамот, медалей та Гран-Прі за виставкові заходи. Так, ОНАХТ двічі ставала лауреатом Всеукраїнського конкурсу якості продукції (товарів, робіт, послуг) «100 кращих товарів України». Перший раз – у номінації надання науково-освітніх послуг, другий – надання освітньо-наукових послуг. Консультаційна робота з поширення інноваційних технічних і технологічних рішень продовжується в межах наукових програм форумів (Innovftion Market, International industrial forum, AGRO), виставок (LABCompIEX, Електроніка і Енергетика, ЕнергоСфера), конкурсів, зокрема, до Дня науки.

Кількість винахідників постійно зростає, особливо серед талановитої молоді: щорічно разом із викладачами студенти подають до 30 заявок на патенти. За роки роботи ВНТЗтаМ отримано 1265 охоронних документів, з них – 111 патентів на винаходи, 2 свідоцтва на знаки для товарів і послуг, 2 свідоцтва на об'єкти авторського права.

В ОНАХТ створені всі умови для розвитку творчого потенціалу, цікаві технічні рішення останніх років стосуються різних напрямів: технологічні, пов'язані з біохімічними змінами компонентів під час отримання харчових продуктів, наприклад, патент на винахід № 117543 «Композиція інгредієнтів для виробництва солодкого продукту» авторів О.І. Дроздова, М.В. Чернишової; актуальні рішення, що стосуються якості продукції та попередження фальсифікації – патент на винахід № 83810 «Спосіб визначення справжності коньяку» авторів С.В. Бельтюкової, Т.М. Літвіної; серія патентів на винаходи, пов'язані з безпекою харчових продуктів авторів Л.М. Пилипенко, І.В. Пилипенко, О.І. Данилової.

Важливим є соціально спрямований патент на винахід № 115258 «Крісло-коляска» авторів Р.В. Амбарцумянца, Є.А. Горкавенко. Оригінальні рішення, які пов'язані із механізмами, знайшли своє відображення у патентах на винаходи № 118804 «Промисловий робот», № 118291 «Відцентрова фрикційна муфта», № 118297 «Планетарна коробка

автора Р.В. Амбарцумянца «Традиційно витончені технічні рішення, що стосуються обладнання, – патенти на винаходи «Універсальна протиральна машина» наукового керівника О.К. Гладушняка. Актуальні сучасні рішення щодо ежекторних теплообмінників – серія патентів на винаходи авторів В.О. Когута, М.Г. Хмельнюка.



Фото: Надія Хасанової

СПЕЦІАЛІСТИ ВІДДІЛУ НОРМАТИВНО-ТЕХНІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА МЕТРОЛОГІЇ

Творча праця та допомога в оформленні заявок оцінена високо не тільки керівництвом академії. За сприяння винахідництву Почесною грамотою обласної ради у 2017 році був нагороджений патентний повірений України М.А. Щербина.

Останнім часом зростає роль інтелектуальної власності у світі, оскільки в сучасних умовах виживає той, хто здатний завоювати й утримати місце на ринку. Для цього необхідно виробляти конкурентоздатну продукцію. А це можливе тільки на основі результатів технічної творчості, таких як винаходи, промислові зразки, торговельні марки тощо. Винаходи стимулюють наукові дослідження, вони є каталізаторами нових технологій, що дають додатковий прибуток у виробництві або можуть бути комерціалізовані за ліцензією. У процесі виробничої діяльності людина стикається із нерозв'язаними проблемами, постають завдання, для вирішення яких потрібні нові методи, способи, шляхи тощо. Саме творча праця допомагає створити методологію вирішення нагальних задач, а технічні рішення дозволяють впровадити нові методики для контролю

інновацій не тільки для агропромислового комплексу і покращення життя людей, але й для військової та космічної сфери. Прикладом цього може бути патент на винахід № 119582 «Спосіб термостатування низького тиску ракетно-носія і система для його здійснення» авторів А.Ю. Лагутіна, М.І. Гоголя, Ю.І. Дем'яненко та ін.

Підтримка керівництва ОНАХТ допомагає полегшити роботу над заявками на патенти. Останнім часом Вчена Рада прийняла низку положень, які чітко регламентують порядок проходження всіх етапів на шляху до отримання патенту. Необхідно відзначити, що ще у 2013 р. в ОНАХТ було затверджено «Положення про політику в області інтелектуальної власності», яке передбачало стимулювання практичного застосування і використання в економічних цілях результатів наукових досліджень. На теперішній час передбачено укладення спеціальних угод про передачу прав інтелектуальної власності, що гарантують авторам дотримання їхніх інтересів.

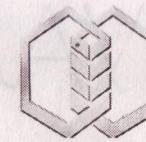
У зв'язку із вступом у дію постанови № 496 від 12.06.2019 р. «Про

патентувати свій винахід або корисну модель з матеріальної точки зору буде набагато складніше, оскільки зростання держмита викликало необхідність диференціації розробок і нагальною необхідністю їхньої комерціалізації, зокрема, за ліцензійним договором.

Інтелектуальна власність є невичерпним ресурсом, тому в останні десятиріччя вона швидко замінює традиційні матеріальні активи і стає рушійною силою економічного і культурного розвитку суспільства. Тенденції розвитку науки, культури, техніки і виробництва, особливо у XXI столітті, свідчать про те, що людство у своєму розвитку підійшло до тієї межі, коли подальший прогрес буде зумовлюватися саме інтелектуальною діяльністю, яка й буде визначати стратегію і тактику соціально-економічного розвитку будь-якої країни. Уже тепер видно, що високий рівень інтелектуальної діяльності у тій чи іншій країні зумовлює високий рівень добробуту її народу. ОНАХТ, як провідник високого рівня освіти, забезпечує своїм працівникам та студентам можливість охорони об'єктів права інтелектуальної власності шляхом отримання охоронних документів – патентів, заявок на які ретельно опрацьовуються перед подачею в Укрпатент. Лише творча наснага винахідників зможе покращити стан із впровадженням та комерціалізацією розробок, оскільки відгуком науковців на потреби промисловців можуть бути патенти та інноваційні розробки. Разом із відповідними підрозділами ВНТЗтаМ бере участь у проведенні експертизи комерційного потенціалу результатів наукової, науково-технічної та науково-дослідної діяльності з метою визначення серед них найбільш перспективних та дійсних консультативну допомогу при проведенні заходів з популяризації досягнень ОНАХТ в інтелектуальній сфері та при впровадженні об'єктів права інтелектуальної власності у виробництво, майнові права на які належать академії.

Завдяки формуванню атмосфери довіри та співробітництва на основі балансу інтересів між академією, структурними підрозділами, працівниками, студентами, аспірантами, а також підприємствами й іншими потенційними комерційними партнерами, ВНТЗтаМ сприяє встановленню ділової репутації ОНАХТ як надійного й передбаченого партнера.

**КОЛЕКТИВ ВІДДІЛУ
НОРМАТИВНО-ТЕХНІЧНОГО
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ТА МЕТРОЛОГІЇ ОНАХТ.**



ПРОВЕДЕННЯ ЗМАГАНЬ ЗІ СТВОРЕННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ІГОР В ОНАХТ

Ігрова комп'ютерна індустрія сьогодні в світі досягла безпрецедентних масштабів - іграми цікавляться і старі, і малі. Досить зазначити, що в 2018 році обсяг цієї галузі перевищив 140 млрд. доларів, а кількість гроючих - 2,5 млрд. чоловік. Сфера розробки комп'ютерних ігор переживає своєрідний бум, особливо серед молоді.

Не відстає від світових тенденцій і Україна - у вітчизняному геймдеві (гейм-девелопмент - процес розробки комп'ютерної гри) зайняті більше 70 компаній, в яких працюють 20 тис. ігрових розробників. Три глобальні компанії в Україні (Plarium, Gameloft і Playtika) мають штат понад 500 співробітників кожна. Згідно з останніми даними, 40% геймдев-компаній знаходиться в столиці, 16% в Одесі, далі йдуть Дніпро, Харків і Львів. Одеса поступово виривається вперед на цьому сегменті ІТ-ринку, тому не дивно, що вищі Південної Пальміри не залишаються осторонь від загального тренда.

В ОНАХТ пройшли одночасно два змагання - перша Всеукраїнська студентська олімпіада з розробки комп'ютерних ігор і хакатон GameDev Open Cup Odessa 2019 (причому правила для них були однакові: необхідно було за 48 годин написати комп'ютерну гру на задану тему). Різниця була тільки в учасниках: в хакатоні могли брати участь будь-які бажаю-

чі (в тому числі і професіонали), а в олімпіаді - тільки команди вишів, коледжів та технікумів. Після закінчення змагань було сформовано два рейтинги переможців.

У змаганнях взяли участь 24 команди. 130 учасників з Одеси, Ужгорода,



Фото: Сестя Котлик

Учасники олімпіади та хакатону під час виконання завдань

Києва, Харкова, Івано-Франківська, Чернігова, Полтави, Львова змагалися за право стати кращими в цьому цікавому занятті.

Інтерес підігрівали також спонсори, яких в цьому році була безпрецедентна кількість. Загальний обсяг наданих нагород на цих змаганнях склав близько 28 тисяч доларів! Серед подарунків - два призи по 5 тис. доларів на тестування і просування проекту, квитки на ігробудівні конференції в Амстердамі, Лос-Анжелесі, Лондоні, Одесі (Indie Game

Developers Odessa). Кращий дизайнер отримав професійний графічний планшет, кожен учасник отримав деяку частку нової криптовалюти, команди, що зайняли призові місця на олімпіаді, були запрошені на Міжнародний ІТ-форум в Києві (травень 2020 року).

На цих заходах все було незвично - навіть тему для розробки ігор вибирали всі разом за допомогою online-голосування з 5 тем, запропонованих головним спонсором змагань, засновником Friends Games Incubator Володимиром Делінським. Перемогла тема «Час», досить конкретна і в той же час безмежна.

Учасники повинні були освоїти професію розробника графічного контенту, геймдизайнера, інженера по звуковим ефектам, програміста, тестувальника, сценариста, продюсера. Досить багато тих, хто з успіхом з цим впорався. Різноманітність створених ігор та використаних жанрів вражає.

В останній день змагань розробники презентували свої створені комп'ютерні ігри журі. До складу журі увійшли справжні професіонали: викладачі вишів зі всієї України і представники ІТ-фірм - розробники комп'ютерних ігор Friends Games Incubator і IGDO. Робота журі була досить складною, адже потрібно об'єктивно вибрати кращих, але ж критерії розмиті - дуже багато вирішує суб'єктивне сприйняття художнього оформлення, сце-

нарію, улюбленого жанру. І ось нарешті оголошені два рейтинги переможців:

- перше місце посіла команда з Ужгородського національного університету «Transcarpathian madness» з грою «STOP! Justice time»;

- друге місце посіла команда «ОТК_ОНАХТ» Одеського технічного коледжу ОНАХТ з грою «Survival Shopping: pension purchase»;

- третє місце посіла команда «GameHub PNU» з ДВНЗ Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника з грою «Ко-Ко-Інка».

Рейтинг Хакатона GameDev Open Cup Odessa 2019 має наступний вигляд:

- перше місце посіла команда «Maxoft Games» з проектом «Timescraft»;
- друге місце дісталось «Transcarpathian madness» з грою «STOP! Justice time»;

- третє місце посіла команда «ALMA Games» з грою «Time trick».

Команда ОТК ОНАХТ - досить досвідчена, вона втретє брала участь в нашому геймдеві, тому заслужено стала призером змагань. Хочеться побажати всім учасникам GameDev Open Cup Odessa 2019 нових перемог і успіхів у цій непростій, але захоплюючій ІТ-галузі!

Сергій КОТЛИК,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ
КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ
І ТЕХНОЛОГІЙ «ІНДУСТРІЯ 4.0»

ОГОЛОШЕННЯ

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

- СК № 46499540 (реєстр. № 837) від 30.06.2014 р. за напрямком підготовки «Енергомашинобудування» на ім'я Цибенко Владислав Володимирович

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

- ЛН ВЕ № 000185 (реєстр. № 561) від 24.06.1996 р. за спеціальністю «Автоматизація технологічних процесів і виробництв» на ім'я Полішук Дмитро Миколайович

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- СК № 37695332 (реєстр. № 1051/10) від 06.02.2010 р. за спеціальністю «Енергетика» на ім'я Кіржнер Володимир Давидович

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- СК № 41190814 (реєстр. № 484/11) від 30.06.2011 р. за спеціальністю «Кріогенна техніка і технологія» на ім'я Кіржнер Володимир Давидович

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

- СК № 32210559 (реєстр. № 704) від 29.06.2007 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Мірошниченко Ірина Іванівна

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

- СК № 32210559 (реєстр. № 704) від 29.06.2007 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Мірошниченко Ірина Іванівна

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

Порада експерта



ІКРА ЧЕРВОНА

ШАМПАНСЬКЕ – ЗОЛОТИЙ СИМВОЛ НОВОГО РОКУ

Жодне свято не відбувається без келиха сонячного і райливого неперевершеного шампанського. Дзвін келихів, гра бульбашок, перлині нитки в келиху, божественний аромат і невідомий смак свята – все це = шампанське, легендарний новорічний напій.

Шампанське вино – найромантичніше і найурочистіше вино у світі. Тому навколо нього так багато тямущих міфів та легенд. Ні для кого не секрет, що

яскраві та індивідуальні для кожної марки характеристики, багатогранну смакову і ароматичну палітру. Саме такі вина в поєднанні з правильно підібраними стравами здатні подарувати гастрономічне задоволення.

Дуже важливо також дотримуватися температури: шампанське слід подавати тільки охолодженим (оптимальна температура від +7 до +9 градусів). Слід помістити його в холодильник за добу до вживання, але в жодному разі не в морозильну камеру! Теплий келих не подарує вам цих відчужених

ІКРА ЧЕРВОНА ЗАМОРСЬКА...

Жоден святковий стіл не обходиться без бутербродів з червоною ікрою. І з давніх-давен, і зараз червона ікра вважається делікатесом. Купити її простому селянину або людині без статусу було неможливо. «Риб'ячі яйця» могли собі дозволити тільки дуже заможні люди.

На Русі червона ікра прикрашала столи царів і вельмож. Солоний делікатес везли з Далекого Сходу. Ікру їли з млинцями, огірками і заморськими устрицями. Деякі багаті люди заради забави згодували червону ікру ведмедям або їздовим собакам.

У Європі ікра з'явилася лише в кінці 19 століття, до цього її викидали разом із риб'ячими тельбухами. Але з часом вона привернула увагу європейців. У Франції почали відкриватися ікраїні будинки, де продукт подавався на срібній тарілці.

Червона ікра практично на третину складається з легкозасвоєного білка. Також продукт містить вітамінний комплекс (вітаміни А, D, E, С, групи В) і різні мінерали – натрій, кальцій, цинк, залізо, сірка, фосфор. Присутні жирні кислоти, зокрема, омега-3.

Червона ікра запобігає розвитку атеросклерозу й підтримує імунітет. Продукт позитивно впливає на кровообіг, знижує артеріальний тиск і зменшує ризик розвитку серцево-судинних захворювань. Ікра підвищує гемоглобін у крові. Її рекомендують для профілактики рахіту, підтримку чоловічого здоров'я. У продукті міститься лецитин, корисний для нервової системи та мозкової діяльності.

Червона ікра протипоказана при індивідуальній нестерпності. Оскільки продукт містить достатню кількість солі, не варто їм захоплюватися при захворюваннях нирок і сечокам'яній хворобі.

Якісна червона ікра – це дуже концентрований продукт. Зараз важко знайти натуральну ікру, практично вся вона приготовлена із консервантами. Раніше туди додавали уротропін, який міг викликати рак нирок. Зараз його додають рідше, але все одно додають антибіотики, щоб продовжити термін придатності продукту.

Краще не об'їдатися червоною ікрою, тому що у «риб'ячих яйцях» усі важливі речовини знаходяться у концентрованій формі. Максимальна доза – п'ять чайних ложок у день, не більше. Інакше можуть з'явитися проблеми із травленням.

Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.

Шампанське вино – найромантичніше і найчистіше вино у світі. Тому навколо нього так багато таємниць, міфів та легенд. Ні для кого не секрет, що свою назву шампанське отримало від виноробного регіону Шампань у Франції. Ймовірно, виноград у цьому регіоні ще в 57 році до н.е. посадили римляни. Але до середини XVII століття шампансько-го в тому вигляді, в якому ми знаємо його сьогодні, не існувало. Вважають, що появі цього напою світ зобов'язаний ченцеві з бенедиктинського монастиря ізмаїльтян на ім'я Дом П'єр Периньон. Але він його, звичайно, не винаходив. Уся справа в умовах виробництва. Через холодні зими в Шампані процес бродіння у вині на деякий час зупинявся. Потім, навесні, з підвищенням температури, він поновлювався, і у пляшках з'являлися бульбашки вуглекислого газу.

Спочатку газоване вино вважалося зіпсованим, доки його не розсмакували королі. І тут уже роль Дом Периньона складно переоцінити. Він досконало вивчив процеси купажування та бродіння білих вин і довів смак шампанського до бездоганного. До того ж, він першим використав кору коркового дуба для закупорювання пляшок. У XVIII столітті шампанське пили багаті вельможі й монархи, його подавали на балах і прийомах королів. Не дивно, що з часом воно стало символом розкоші та свята.

Існує дві технології приготування ігристих вин – класична (вторинне бродіння сухого вина проходить у пляшці) і прискорена (вторинне бродіння відбувається в резервуарах). Ігристі вина виробляють такі країни, як Франція (шампанське і креман), Італія (Франчакорта, просекко, Асті), Іспанія (кава), Німеччина та Австрія (зекти), Великобританія, США (ігристі вина за класичним методом).

У магазинах зараз багато різних сортів ігристих вин – солодке, напівсолодке, брют... Яке краще обрати? Я б порекомендувала обирати сухе шампанське або інші типи ігристих вин – брют (до 6 г/л цукру) або брют Натюр, він же брют зеро (менше 3 г/л цукру). І, не дивлячись на те, якому саме вину український споживач надає перевагу, слід зауважити: цукор здебільшого це спосіб замаскувати недоліки напою. Справжні поціновувачі благородних вин і шампанського обирають сухі сорти: вони мають більш



кож фрукти.

Келих слід наповнювати на дві третини, це дозволить насолодитися ароматами вина. Бульбашки вуглекислого газу в келиху називають чарівними, через них шампанське швидше всмоктується у кров, тож швидко настає сп'яніння. Тому воно вважається афродизяком, що швидше за інші алкогольні напої розслабляє, дарує відчуття щастя.

Келихи для шампанського створені спеціально для того, щоб підкреслити смак ігристого вина. Головна особливість форми – висока тонка ніжка, яка дозволяє дегустатору не торкатися самого келиха й не нагрівати напій.

Незважаючи на те, що постріл пробки та бризки шампанського виглядають досить ефектно, гучний звук говорить про низьку якість напою. Справжнє ігристе має поводити себе тихо й делікатно. Розмір бульбашок теж має значення. Занадто великі можуть свідчити про те, що шампанське газували штучним шляхом, а не отримали в результаті природного бродіння. Тому уважно обирайте шампанське, загадайте бажання під бій курантів та з чудовим настроєм зустрічайте Новий рік! Зі святом!

Ганна САРКІСЯН,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОНАХТ.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВІТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

серія СК №12743556 на ім'я Параска Діана Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

МТ № 589533 (реєстр. № 12) від 17.01.1991 р. за спеціальністю «Транспорт і зберігання нафти та газу» на ім'я Музика Ігор Володимирович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Е17 № 138772 (реєстр. № 275) від 30.06.2017 р. за спеціальністю «Ресторанне обслуговування» на ім'я Пешок Олена Ігорівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ

РТ № 916275 (реєстр. № 191) від 28.06.1993 р. за спеціальністю «Технік-механік» на ім'я Олейніченко Наталія Георгіївна.

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

РТ № 916275 (реєстр. № 191) від 28.06.1993 р. за спеціальністю «Технік-механік» на ім'я Олейніченко Наталія Георгіївна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

Доцента кафедри іноземних мов факультету інноваційних технологій харчування та готельно-ресторанного 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
Свідчення про державну реєстрацію:
Серія КВ, № 11036, 26 лютого 2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 20
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