



«ВОНИ ПРОЛЕТІЛИ ШВИДКО, ЦІ ДНІ, НАСИЧЕНІ АРОМАТОМ СОСНОВИХ ГІЛОК ТА РІЗДВЯНОЇ ЯЛИНКИ, В ТРЕПЕТНОМУ СВІТЛІ НОВОРІЧНИХ СВІЧОК, У ЯСКРАВОМУ БЛИСКУ ТА МІШУРІ, - ПРОЛЕТІЛИ НЕМОВ У СНІ, ДЕ КОЖНА ХВИЛИНА ЖИТТЯ ДОРІВНЮЄ ОДНОМУ СЕРЦЕБИТТЮ»

М. МІТЧЕЛЛ,
АМЕРИКАНСЬКА ПИСЬМЕННИЦЯ ТА ЖУРНАЛІСТ

СТУДЕНТИ ОНАХТ ПРОВЕДУТЬ КАНІКУЛИ У НІМЕЧЧИНІ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 20 (1074), 20 грудня 2018 рік

ШАНОВНІ КОЛЕГИ, СПІВРОБІТНИКИ, СТУДЕНТИ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ!

Сніговим нестримним вихором Нового року зірвано останній листок календаря. Новий рік - час починати нові справи, ставити перед собою нові цікаві завдання, перевіряти свою силу волі й духу новими випробуваннями, прагнути до незвіданих висот... Підсумовуючи рік, що минає, не можна не відзначити ті досягнення, перемоги, відкриття, до яких ми йшли разом. Незважаючи на нелегкі часи, академії вдається відкривати нові лабораторії, закуповувати нове унікальне обладнання, організувати закордонні стажування не тільки для студентів, а й для викладачів, брати участь у міських та зарубіжних

проектах. Про те, що ми йдемо правильним шляхом, свідчать високі рейтинги та численні нагороди, які здобувають наші студенти та викладачі. Все це - результат роботи сильного і злагодженого колективу.

Новорічні свята - час дивовижних перетворень, оновлення життя, час нових надій і успішних звершень задуманого. Новий рік - гарний привід переглянути свої пріоритети й почати жити по-новому, втілюючи у життя свої мрії. Нехай кожен новий день примножує у вашому житті кількість виключно щасливих моментів і позитивних подій!

Прийміть найщиріші вітання з прийдешнім Новим 2019 роком та Різдвом Христовим! Нехай наступний рік буде насичений новими творчими і сміливими ідеями, ініціативними планами, гарними новинами! Бажаю вам не зупинятися на досягнутому, прагнути нового, незвичного, креативного, не бійтеся мріяти, не обмежуйте себе рамками сумнівів у своїх силах. Сміливо долайте будь-які перешкоди і стереотипи. Нехай кожен день нового року впевнено веде вас до реалізації заповітної мрії!
Щиро Ваш,

Богдан Єгоров.

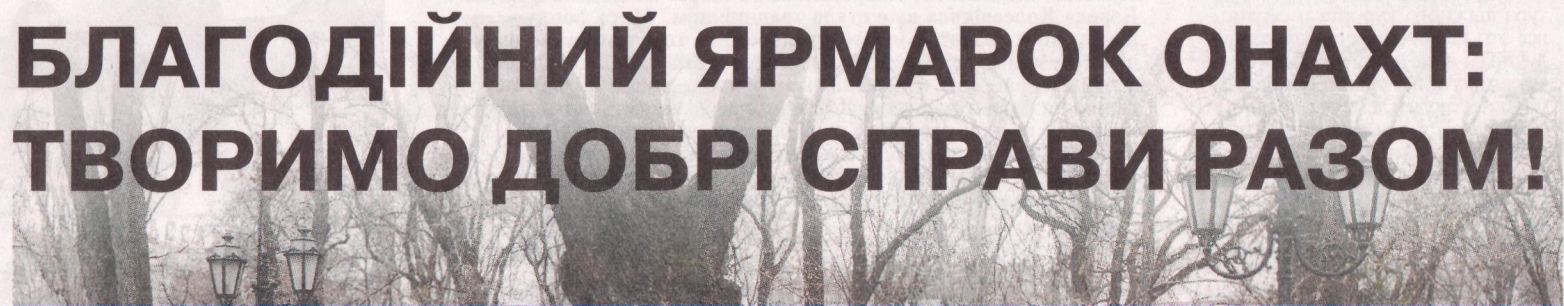
ГДЕ ВСТРЕЧАЕМ
НОВЫЙ ГОД?

стор. 2

АКТУАЛЬНО

РОЗВИТОК
ПОТЕНЦІАЛУ ВИЩОЇ
ОСВІТИ В ОДЕСЬКІЙ

БЛАГОДІЙНИЙ ЯРМАРОК ОНАХТ: ТВОРИМО ДОБРІ СПРАВИ РАЗОМ!



ПОСВИТІТЬСЯ
ПОТЕНЦІАЛУ ВИЩОЇ
ОСВІТИ В ОДЕСЬКІЙ
НАЦІОНАЛЬНІЙ
АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

МЕРЕЖНА АКАДЕМІЯ
CISCO – НОВИЙ
РІВЕНЬ ПІДГОТОВКИ
ІТ-ФАХІВЦІВ В
ОДЕСЬКОМУ
ТЕХНІЧНОМУ КОЛЕДЖІ

стор. 3

ПОРАДА
ЕКСПЕРТА

СВЯТКОВИЙ
ЗІГРІВАЮЧИЙ НАПІЙ

стор. 3

HI-TECH

#MIRONAFT: 3
НАСТУПАЮЧИМ
НОВИМ 2019 РОКОМ

ДОБРІ СПРАВИ
ПОТРІБНІ НЕ ТІЛЬКИ
ДІТЯМ, А Й ТИМ, ХТО ЇХ
ТВОРИТЬ!

У НАСТУПНОМУ
НОМЕРІ

ІРИНА СЕДІКОВА:
«ДОВІРТЕ СВОЄ
МАЙБУТНЄ НАМ!»

РОЗПОВІДІ
СТУДЕНТІВ: ЯК МИ
ПРОВЕЛИ ЗИМОВІ
КАНІКУЛИ



фото Дениса Виноградова

ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ БЛАГОДІЙНОГО ЯРМАРКУ

ОСЬ І НАСТАВ ТОЙ ЧАС, КОЛИ ВЕСЬ СВІТ
ЗАТАМУВАВ ПОДИХ В ОЧІКУВАННІ НОВОРІЧНИХ
СВЯТ ТА СПРАВЖНІХ ДИВ.

У повітрі вже відчувається подих канікул. Яскраві новорічні та різдвяні вітрини, Діди Морози на вулицях міста, ялинкові ярмарки дарують відчуття тепла та радості, заряджаючи святковим настроєм. Зовсім скоро ми залишимо позаду старий рік і під дзвін бокалів будемо зустрічати наше нове майбутнє. Чомусь саме у такі дні хочеться творити добрі справи, аби зробити цей світ краще.

До Дня Святого Миколая колектив Одеської національної академії харчових технологій організував благодійний ярмарок. На всі торговані кошти були придбані подарунки для дітей, які опинилися у складних життєвих обставинах.

- Ми збираємо кошти на подарунки дітям з малозабезпечених сімей м. Одеси, - розповідає директор Центру маркетингу та реклами ОНАХТ Натела Кордзая. - Наші студенти організують новорічну казку для цих дітей, а ми готуємо їм свої подарунки. Адміністрація, весь колектив і студенти академії завжди підтримують такі ініціативи. Минулого року, коли ярмарок проходив вперше, нам

вдалося зібрати 18 тис. грн. Всі готувалися до цієї події з великим ентузіазмом. Коли на зібрані кошти нам вдалося закупити взуття для 200 дітей, ми відчули щастя і радість, адже змогли допомогти дітям, які не мають родинного тепла, такого необхідного та важливого для кожного з нас.

Студенти та викладачі готувалися до ярмарку з особливим настроєм. До речі, святкові пряники, торти, тістечка та інші смаколики готувалися своїми руками. На столах також можна було побачити чудові новорічні прикраси, магніти та різноманітні вироби, створені руками студентів, їхніх батьків, викладачів. Всі ці речі обов'язково принесуть у кожному оселю одеситів справжню різдвяну казку.

- Наші дівчата готували медовий торт, безе, кекси та різноманітні десерти, елементи декору, а також невеличкі сюрпризи, - розповідає представник факультету технологій вина та туристичного бізнесу ОНАХТ Анна Соболева. - Усі були дуже активними! Кожен допомагав, чим міг, ніхто не залишився осторонь. Ми повинні допомагати тим,

декан факультету технологій вина та туристичного бізнесу ОНАХТ Ганна Саркісян, доцент кафедри безпеки, експертизи та товарознавства Катерина Гарбажі, голова профспілки студентів ОНАХТ Дмитро Скрипніченко



хто не такий щасливий, як ми.

Подібні акції знаходять тільки позитивні відгуки, адже добрі справи краще робити разом.

- Приємно, що колектив Одеської національної академії харчових технологій піклується про тих, кому дійсно потрібна наша увага та підтримка, - ділиться враженнями гостя ярмарку Ірина Мунтян. - Чудово, що до таких акцій також залучається і молодь. Дуже сподобалось, що студенти робили все своїми руками, адже це свідчить про те, що для них ці діти неабайдужі.

Кажуть, що всі бажання, зага-

дані напередодні Нового року, обов'язково здійсняться. Щиро хотілося, щоб кожний, кому так не вистачає сімейного тепла та підтримки близьких людей, обов'язково знайшов свій куточок у родинному колі, зігрітому ширими почуттями, любов'ю та піклуванням один про одного! З Новим 2019 роком!

ІРИНА МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ»
ОНАХТ,
ДАР'Я ГНАТОВСЬКА,
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТИ
«ТЕХНОЛОГ» ОНАХТ.



ГДЕ ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД?

Каждый чудесный уголок нашей страны, каждый город имеет свою индивидуальность, и лучше всего она раскрывается в преддверии Нового года и праздника Рождества Христова.

В Киеве главное мероприятие Нового года пройдет с концертами и массовыми гуляньями под открытым небом Софийской и Михайловской площадей, а также в национальном заповеднике «София Киевская» и на Конtrakтової площаді. Празднование будет проходить в период с 15-го декабря 2018 по 13-е января 2019 года. Этот месяц будет насыщен концертными программами, глинтвейном, стрит-фудом, сувенирной продукцией.

В Умани, в Софиевском парке, оживают пейзажи со страниц сказок Г.Х. Андерсена «Снежная королева», В. Даля «Старик-годовик» и другие. Снег на ветвях деревьев, лед на прудах, струи водопадов как будто в один момент замерли, ожидая солнечных лучей. Зимой парк немногочисленный, поэтому здесь можно в тишине вспомнить уходящий и встретить Новый 2019 год.

Буковель - курорт, который расположен неподалеку от села Поляница Ивано-Франковской области, в 35 км от г. Яремче и в 100 км на юго-запад от г. Ивано-Франковска. Этот, как правило, лыжный отдых, и праздник может стать одним из самых запоминающихся. Море снега, чистейший воздух, современная инфраструктура лыжного курорта и сервис - все это не может оставить равнодушным даже самого заядлого домоседа. А если добавить сюда карпатские блюда и легенды, традиции и мифы застолья, встреча Нового года будет очень насыщенной.

Часто жители Украины выбирают так называемый город Нового года - Львов. Возможно, причина этого - кристально белый снег, переливающийся в лучах яркой иллюминации на старинных улочках, катанье в ботинках на коньках.

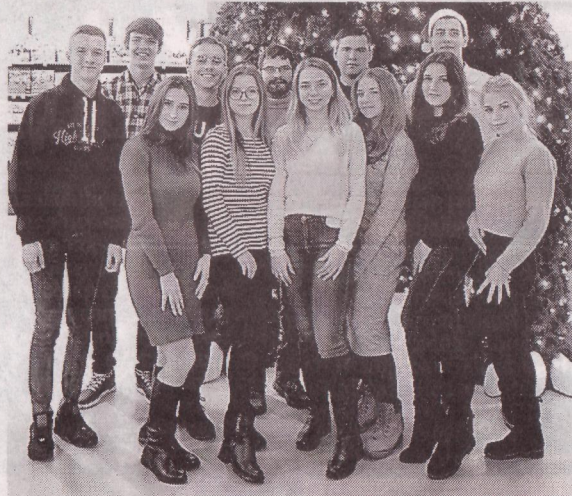
З ПРИЙДЕШНІМ НОВИМ РОКОМ ТА РІЗДВОМ ХРИСТОВИМ!

Прийміть найщиріші вітання з нагоди Нового 2019 року та Різдва Христового! Від щирого серця бажаю всьому колективу студентів, викладачів та працівників Одеської національної академії харчових технологій та вашим родинам міцного здоров'я, великого людського щастя, добробуту, благополуччя, родинного затишку, світлої любові й Божої благодаті!

Нехай новий 2019 рік буде для вас щедрим на добро, успіхи та везіння, цікавими новими зустрічами та мандрівками, принесе віру й надію у день прийдешній. Веселих вам колядок, щедрих подарунків, примноження добрих справ та щасливого продовження життя!

З повагою,

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО,
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ ПРОФСПІЛКОВОЇ
ОРГАНІЗАЦІЇ СТУДЕНТІВ ОНАХТ.



ШАНОВНІ АДМІНІСТРАЦІЯ, ВИКЛАДАЧІ, СПІВРОБІТНИКИ ТА СТУДЕНТИ ОНАХТ!
Студентське самоврядування Одеської національної академії харчових технологій вітає вас з Новим роком та Різдрвом Христовим!

Нехай цей рік забере з собою всі проблеми, турботи та негаразди, а Новий 2019 принесе мир, тепло і щастя у ваші домівки.

Бажаємо здоров'я, сімейного благополуччя, миру, тепла й добра. Хочемо подякувати нашій улюбленій академії за ті щасливі моменти, які вона подарувала нам у 2018 році! Любимо і чекаємо нових яскравих подій у її променах!

У досить складний час, коли світ навколо нас вирує, ми хочемо побажати всім додаткових сил, мирного неба і оптимізму! З Новим роком!

КОЛЕКТИВ СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ ОНАХТ.

СТУДЕНТИ ОНАХТ ПРОВЕДУТЬ КАНІКУЛИ У НІМЕЧЧИНІ

Про блискучу перемогу студентів та викладачів ОНАХТ у конкурсі «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2019»

Приємно відзначити, співробітництво нашої академії з фондом Бориса Колеснікова вже стало традиційним. Мета фонду - інвестиції у розвиток інтелектуального та творчого потенціалу дітей та молоді, здійснення підтримки в реалізації молодих фахівців, допомога юним талантам, участь у модернізації освіти, сприяння розвитку науки. Для цього реалізуються освітні програми фонду, проводяться відкриті конкурси для дітей і молоді, спеціальні заходи з метою виявлення і підтримки інтелектуального цвіту нації, надаються цільові гранти на навчання та подальший розвиток талановитих фахівців.

Студенти та викладачі, всього 47 осіб, взяли участь у конкурсі «Харчові технології 2019» вперше, саме тому цей похід по-перше найкращим образом відобразив



чина одно - кристально белый снег, переливающийся в лучах яркой иллюминации на старинных храмах, которых в городе очень много, или она кроется в предвзвешенном настроении кофеен, к которым так и тянутся туристы и отдыхающие. Ароматы кофе и шоколада, елки, необычайные украшения, различные вкусности, уникальная история города, его колорит - все это завораживает своим величием и волшебством!

Город Каменец-Подольский. Средневековый замок с башнями - основная достопримечательность Подолья, Францисканский костел, католический собор Петра и Павла, турецкий минарет с золотой Мадонной, городская ратуша - центр средневековой власти Каменца, Армянская колокольня, во дворе которой теперь находится музей древности, Крестовоздвиженская церковь - единственный пример деревянного зодчества. Все это в ярком новогоднем убранстве! Дух свободы и память о предках - где еще можно так удивляться и наслаждаться?

Родная Одесса. Залитые новым светом гирлянд улицы и фасады зданий, концерты и фейерверки. С 15-го декабря на Приморском бульваре откроется традиционная новогодняя ярмарка. Также в Центральном парке культуры и отдыха им. Т. Г. Шевченко начнется свою работу ярмарка «Лавка мастеров». Все желающие смогут приобрести сувениры мастеров и попробовать различные угощения. 25-го декабря пройдут праздничные мероприятия «Рождество в каждый дом» в Городском саду, «Европейское Рождество» на Приморском бульваре и у памятника Дюку де Ришелье, где будет установлена арт-елка. Одесса ждет туристов и одесситов!

Дорогие друзья, коллеги, студенты и абитуриенты! Кафедра туристического бизнеса и рекреации ОНАПТ от всей души поздравляет с Новым 2019 годом и Рождеством Христовым! Пускай желания исполняются, загадывайте их как можно больше! Пусть тепло и уют будут в ваших домах, пусть радость и веселье наполняют ваши сердца!

Елена МЕЛИХ,
ЗАВЕДУЮЩАЯ КАФЕДРОЙ
ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА И
РЕКРЕАЦИИ ОНАПТ.
DEP.TOUR.BUS@GMAIL.COM

Студенти та викладачі, всього 47 учасників програми, взяли участь у програмі, яка була організована благодійним фондом «Фонд Бориса Колеснікова» для ОНАХТ, за напрямом «Наука та освіта». З 24-го по 27-е жовтня провідні викладачі та студенти Інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова відвідали передові підприємства харчової галузі Донецької області: сучасне м'ясопереробне підприємство, лідер України з виробництва м'яса свиней - «АПК Інвест»; підприємство з виробництва кондитерських виробів - «Конті»; завод з виробництва ігристих вин - «Артвайнері» - це вражаючі потужності, технічне оснащення, найрізноманітніший асортимент.

во» вперше, саме тому цей похід подарував неймовірну енергію, заряд бадьорості та незабутні спогади! Висловлюємо подяку директорам усіх підприємств за привітний прийом, цікаве спілкування і плани на майбутнє співробітництво!

Але на цьому наша співпраця не закінчилася. 1-го листопада на базі ОНАХТ пройшов I тур Всеукраїнського конкурсу студентських робіт, наукових проектів, який був організований благодійним фондом Бориса Колеснікова. «Харчові технології - 2019» об'єднали 1 тис. студентів із харчових вишів усієї України. Конкурсанти пройшли два етапи відбору, у тому числі презентували експертам харчової галузі власні розробки. Члени журі (директор м'ясокомбіна-



СТУДЕНТИ ОНАХТ - УЧАСНИКИ СТУДЕНТСЬКОГО КОНКУРСУ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ 2019»

туту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова та студентка МТК ОНАХТ взяли участь у II турі конкурсу, який пройшов у м. Київ на базі НУХТ. 29-го листопада представники благодійного фонду Бориса Колеснікова оголосили імена переможців Всеукраїнського студентського конкурсу «Харчові технології 2019». Чудовий подарунок для нашої академії до Нового 2019 року вибороли студенти зі сво-

їми кондитерської промисловості (сировина, технології виробництва солодоців, морозива, випічки, снєків), презентації та майстер-класи від зарубіжних фахівців, відвідування стендів провідних світових і вітчизняних брендів. У студентів також буде можливість домовитися про обмін досвідом та стажування на кращих виробництвах світу.

Президент благодійного фонду Борис Колесніков привітав переможців проекту і підкреслив, що такі креативні й талановиті студенти - це майбутнє харчової галузі України:

- У Кельні студенти познайомляться зі своїми колегами, побачать кращі компанії світу і те, як вони працюють. Упевнений, наші юні харчовики ні в чому не поступаються кращим світовим фахівцям харчової промисловості, - зазначив Борис Колесніков.

Експерти впевнені - в Україні багато цілеспрямованої молоді. Завдяки подібним ініціативам у неї є шанс заявити про себе та свої проекти, почати кар'єру підприємців, розвиватися в галузі.

- Мене радує, що стартапери все частіше зупиняються на питаннях здорового способу життя, правильного харчування, технології створення унікальних продуктів. Це здоров'я і довголіття нації. Але ще більше радує факт, що знаходяться люди, які готові ініціювати благодійні конкурси, підтримувати юних харчовиків та інвестувати у їхні ідеї, - висловив свою точку зору член журі конкурсу, директор компанії «АПК-Інвест» Іван Башкир.

Приємно відзначити те, що ОНАХТ надає великі можливості та співпрацює з такими меценатами, які роблять внесок у розвиток молодого покоління, даючи їм можливість стати успішними професіоналами харчової промисловості!

І.В. СОЛОНІЦЬКА,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВІСТІ ІМ. М.В.
ЛОМОНОСОВА ОНАХТ.



ЕКСПЕРТИЗА ДО ПІДПРИЄМСТВА З ВИРОБНИЦТВА КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ - «КОНТІ»

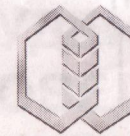
Завдяки фонду Бориса Колеснікова наші найкращі студенти та провідні викладачі мали можливість ознайомитися із сучасними тенденціями розвитку харчової промисловості. Приємним сюрпризом для хлопців стало відвідування матчу за участю хокейного клубу «Донбас» на арені «Альтаір». Це був запал емоцій, здивування і море драйву. Вболівали до хрипоті за обидві команди. Практично всі були на матчі «нажи-

ту компанії «АПК Інвест» Іван Башкир, начальник виробничого відділу «Конті» Тетяна Курчаєва, начальник відділу біологічного контролю заводу «Артвайнері» Олена Зелена і начальник відділу технічного контролю Наталія Золотар» вибрали 30 студентських стартапів у сфері харчових технологій, які заслуговують на увагу інвесторів.

Дванадцять переможців першого туру з різних кафедр Інсти-

ими науковими керівниками - перемога п'яти найкращих проектів у конкурсі!

Переможці були нагороджені дипломами на поїздку в Кельн, одну з кращих європейських виставок кондитерських виробів і снєків ISM 2019. Майбутні інженери-технологи відправляться у Німеччину у січні. Вони проведуть три дні на форумі, де на них чекає знайомство з новинками та іннова-



РОЗВИТОК ПОТЕНЦІАЛУ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ОДЕСЬКІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інтернаціоналізація вищої освіти в сучасному світі набуває нового значення і захоплює в своєму русі все більше й більше країн. Чимало інструментів для фінансування міжнародних освітніх проектів, які вже довгий час ефективно використовуються українськими ЗВО, існує сьогодні. Зокрема, це програма ЄС Еразмус +.

ОНАХТ вже має досвід участі в цій програмі за напрямом КА1 «Академічна мобільність» - навчання та стажування викладачів ОНАХТ у ЗВО Європи. Але ж до спільноти ЗВО-переможців структурних проектів з напрямку КА2 «Нарощування потенціалу у вищій освіті» ОНАХТ приєдналась вперше в 2017 році.

Проект-переможець, де ОНАХТ є одним із членів консорціуму, називається «Поліпшення навичок спеціалістів з лабораторної практики у фахівців агропродовольчого сектору Східної Європи» (Ag-Lab) і має ідентифікацій-

ний номер 586383-EPP-1-2017-1-SI-EPPKA2-SBNE-JP. Консорціум проекту складається з 19 членів. Головним координатором проекту є університет м. Любляна (Словенія), державним координатором - науково-методичний центр «Агроосвіта». Члени консорціуму - ЗВО й державні лабораторії з Італії, Франції, Польщі, Молдови та Грузії.

Передбачена тривалість проекту - 36 місяців (15.10.2017 - 14.10.2020). Проект спрямований на створення 4 спеціалізованих курсів із лабораторної практики в агропродовольчому секторі: ветеринарія, агрономія, тваринництво та харчові технології. За розробку курсу з харчових технологій з боку України відповідає ОНАХТ. Конкурентною перевагою цих нових курсів є те, що вони відповідатимуть потребам ринку праці, оскільки дозволять забезпечити майбутніх фахівців актуальними знаннями та навичками, необхідними для реальних ситуацій. Крім того, в рамках проекту планується створити інноваційні інструменти співпраці між освітою та виробництвом.

За рік виконання проекту в Одеській національній академії

харчових технологій проектною групою (д.т.н., проф. Мардар М.Р., д.т.н., проф. Ткаченко - Н.А., к.т.н., доц. Поварова Н.М. та к.т.н., доц. Тітлова О.О.) підготовлено та відкрито нову магістерську освітньо-професійну програму «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості» у межах спеціальності «Харчові технології» на факультеті технологій та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу. Перший «пілотний» курс фахівців нової програми - 8 студентів, які зараз готуються до своєї першої сесії.

Навчальний план програми складено відповідно до рекомендацій ЗВО ЄС. Так, до плану включено такі дисципліни, як: європейське законодавство з контролю безпеки харчових продуктів, сенсорний аналіз харчових продуктів, методи визначення фальсифікації харчових продуктів, менеджмент якості, технохімічний та мікробіологічний контроль у харчовій промисловості, методи визначення токсичних речовин у харчових продуктах, міжлабораторна документація на харчовому підприємстві тощо.

Крім того, за цей час викладачі-виконавці проекту пройшли

тижневе стажування в університеті Терамо (Італія) у квітні цього року, а також взяли участь у двох дводенних тренінгових сесіях у Києві та Кишиневі (Молдова). Зараз планується участь у третій тренінговій сесії, яка відбудеться на початку грудня у Львові.

Ще одним важливим досягненням у рамках проекту є закупівля обладнання для сучасної лабораторії імуноферментного аналізу (загальною вартістю 21 тис. євро), яка буде розташована на базі кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики.

У плані виконання проекту на наступні роки, окрім академічної мобільності викладацького складу нової освітньо-професійної програми, також передбачена мобільність студентів для обміну досвідом як у країни Східної Європи (Грузія та Молдова), так і в країни-учасниці з боку ЄС (Польща, Словенія, Італія, Франція).

Ми віримо в успіх цього проекту і першої нової інтернаціональної програми ОНАХТ!

Ольга ТІТЛОВА,
МЕНЕДЖЕР ПРОЕКТУ ВІД
ОНАХТ.

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



СВЯТКОВИЙ НАПІЙ, ЩО ЗІГРІВАЄ

Наближаються свята - час зустрічей друзів та прогулянок морозними прикрашеними вулицями. Звісно, за таких обставин алкогольні напої, що зігрівають, зокрема глінтвейн, будуть дуже доречними.

Склад глінтвейну простий і доступний: основою є червоне вино, яке розбавляється водою (в класичному рецепті 1:1), в нього додаються різні спеції: палички кориці, гвоздика, аніс, ваніль, а також шматочки фруктів - найчастіше це апельсин, рідше - лимон або яблуко. Вино підігрівається до 70-80 градусів, потім додаються спеції, цукор і фрукти, на яких протягом 10-15 хвилин настоюється основа. Так виходить приємний на смак пряний винний напій, який подається теплим або гарячим. Якщо при приготуванні використовується тільки вино, напій буде малоалкогольним (вміст етанолу - 5-7%), але в ряді рецептів у вино додається 100 мл коньяку або рому (на 1 л вина), і в цьому випадку міцність напою буде вищою. Важливо, що, говорячи про глінтвейн, ми маємо на увазі саморобний напій; готуючи його, ви власноруч обираєте марку вина і додаєте в нього натуральні спеції, свіжий апельсин. Але в магазинах можна побачити готовий глінтвейн, який потрібно тільки підігріти - в нього вже все

МЕРЕЖЕВА АКАДЕМІЯ CISCO — НОВИЙ РІВЕНЬ ПІДГОТОВКИ ІТ-ФАХІВЦІВ В ОДЕСЬКОМУ ТЕХНІЧНОМУ КОЛЕДЖІ

В ОДЕСЬКОМУ ТЕХНІЧНОМУ КОЛЕДЖІ

Комісія комп'ютерних технологій та програмної інженерії Одеського технічного коледжу ОНАХТ у 2018 році розпочала співробітництво з компанією «Cisco Systems» у галузі впровадження освітніх академічних програм Cisco, схвалених Міністерством освіти і науки України, відкриттям локальної мережевої академії Cisco.

Мережева академія Cisco проводить заняття зі слухачами за академічними програмами Cisco у галузі створення, розгортання та підтримки функціонування комп'ютерних мереж різних масштабів. В Україні програма мережевих академії Cisco діє з осені 1999 року і з тих пір дала відмінні результати. Наразі до неї приєдналося понад 6 млн осіб. Академія Cisco пропонує все, що потрібно для розвитку професійних навичок у сфері IT і побудови кар'єри в межах єдиної платформи навчання.

Освітні установи і некомерційні організації всього світу співпрацюють із Cisco у межах програми мережевих академії для того, щоб надати студентам можливість отримати практичний досвід роботи із сучасними мережевими технологіями та забезпечити їхню готовність як до роботи у сфері IT, так і до продовження освіти в цій царині.

У квітні цього року відбулося відкриття мережевої академії Cisco в Одеському технічному коледжі ОНАХТ у межах гранту Silicon Valley Community Foundation. Діяльність мережевої академії Cisco у коледжі розпочалася з проведення семінару для викладачів із 14 навчальних закладів Одеської області, що пройшли навчання в інструкторському класі Cisco Networking Academy за курсом IT Essentials ASC Zaporizhzhia State Engineering Academy. На семінарі слухачі ознайомилися з портфоліо курсів Cisco Academy, отримали навички роботи із симуляторами Virtual Desktop та Packet Tracer, відвідали майстер-клас із протипування для Інтернету речей на мікроконтролері Arduino. У заході

були задіяні також студенти електронного відділення коледжу, які дізналися про курси Cisco Networking Academy, заходи від Cisco Networking Academy Ukraine та виграли призи у цікавій грі.

Інструктори мережевої академії Cisco, викладачі циклової комісії комп'ютерних технологій і програмної інженерії Н.В. Краснієнко та Ю.Ю. Суліма у співпраці з Інститутом модернізації змісту освіти Міністерства освіти і науки України в межах Всеукраїнської

торів Cisco Networking Academy Ukraine та отримали сертифікати, що підтверджують право бути інструкторами академії Cisco з курсу IT Essentials. Знання, навички та отримане під час участі у грантовому проекті безкоштовно програмне забезпечення застосовуються для викладання основних тем з навчальних дисциплін.

Важливою особливістю цих програм є їхня спрямованість на формування сталих практичних навичок та умінь у студентів і от-

то навчання студентів коледжу за курсом IT Essentials. Програма курсу пропонує комплексне середовище навчання, що надає доступ до мультимедійних онлайн-виховальних модулів та засобів онлайн-тестування, а також проведення лабораторних робіт на обладнанні спеціалізованої лабораторії засобів ЕОТ коледжу, під час яких слухачі можуть набути практичних навичок побудови та обслуговування персональних комп'ютерів та локальних і глобальних мереж. Студенти виконують практичні навчальні завдання і займаються з імітаційними моделями мереж, розвиваючи навички, які допоможуть сформуватися їм як IT-фахівцям.

Подальшим кроком у підготовці інструкторів та студентів є отримання нових знань та сертифікатів з курсу Cisco Packet Tracer, який багаторічній відомий як надійний багатофункціональний інструмент моделювання комп'ютерних мереж.

Підготовка компетентних IT-фахівців є пріоритетним напрямом роботи викладачів комісії комп'ютерних технологій та програмної інженерії Одеського технічного коледжу ОНАХТ. Залучення студентів до курсів мережевої академії Cisco дозволить здійснювати фундаментальну підготовку фахівців у галузі інформаційних технологій за загальнознаними міжнародними стандартами.

Відкриття та стабільна робота мережевої академії Cisco стала можлива завдяки керівництву Одеського технічного коледжу, а саме директору коледжу А.В. Коваленку, та підтримці громадської організації «Родинне коло ОТК», які надали можливість оновити матеріальну базу спеціалізованої лабораторії засобів ЕОТ для навчання студентів коледжу за курсами мережевої академії Cisco.

Л.В. ІВАНОВА,
ГОЛОВА ЦИКЛОВОЇ КОМІСІЇ
КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ І
ПРОГРАМНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ;

Н.В. КРАСНІЄНКО,
ЗАВІДУВАЧ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ
ЛАБОРАТОРІЇ ЗАСОБІВ ЕОТ.



ІНСТРУКТОРИ МЕРЕЖНОЇ АКАДЕМІЇ CISCO

ініціативи «STEM-весна» провели онлайн-захід «День дівчат в IT». Усі учасники заходу при реєстрації отримали доступ до курсу «Вступ до Інтернету речей». У програмі заходу були зустрічі з талановитими дівчатами, які вже зробили кар'єру в IT-сфері. Вони поділилися своїм досвідом, набутим як в Україні, так і в Польщі та Австралії.

Мережеву академію Cisco в Одеському технічному коледжі відкрито! Отже студентам буде про що спитати своїх викладачів. За участі у грантовому проекті #SVCF викладачі коледжу Л.В. Іванова, Ю.Ю. Суліма, Н.В. Краснієнко, О.В. Скорнякова та головний методист коледжу І.А. Стрельнікова закінчили програму підготовки для інструк-

риманні так званих промислових сертифікатів від Cisco. Кожен випускник академії має право і можливість скласти спеціальний сертифікаційний іспит та отримати промисловий, всесвітньо визнаний, сертифікат Cisco, що засвідчує відповідну кваліфікацію в даній галузі. Рівень кваліфікації, який присвоює Cisco фахівцям за результатами іспитів, цінується колегами та роботодавцями по всьому світу. Таким чином, програма підвищує конкурентоспроможність студентів на сучасному ринку праці та надає різноманітні можливості для працевлаштування.

Інструкторами мережевої академії Cisco Л.В. Івановою, Н.В. Краснієнко та О.В. Скорняковою створено перші групи та розпоча-

ральні спеції, свіжий апельсин. Але в магазинах можна побачити готовий глінтвейн, який потрібно тільки підігріти - в нього вже все додано; якість компонентів такої напою важко перевірити і проконтролювати. Невелика кількість алкоголю, дійсно, зігріває. Цей ефект обумовлений тим, що етанол розширює судини і покращує кровообіг. Але діє ця закономірність лише доти, поки спожитий вами обсяг спиртного знаходиться в межах допустимої дози. Допустима доза становить 20 мл етанолу для жінок і 30 мл етанолу для чоловіків. Це означає, якщо ви приготували глінтвейн, в який коньяк не доданий, а вода становить половину напою, то приблизна міцність буде 5-6%. 20 мл етанолу у такому разі буде міститися в 400 мл напою, а 30 мл - у 600 мл. Важливо пам'ятати: зазначена допустима доза - це максимум, який ви можете вжити без шкоди для здоров'я. Крім того, на організм впливають і добавки: спеції, мед, фруктовий сік, шматочки фруктів. Прянощі та спеції покращують кровообіг, розширюють судини, тим самим дублюючи вплив етанолу, тільки їхня дія триває довше. Конкретна дія залежить від виду спецій. Так, наприклад, кориця знижує рівень холестерину в крові, надає напою солодкуватий смак і аромат, імбир розслабляє і прискорює обмін речовин, кардамон позитивно впливає на травну систему. Фруктовий сік і шматочки фруктів, особливо якщо йдеться про цитрусові, підвищують кількість вітамінів у напої, хоча, відверто кажучи, при нагріванні частина вітамінів втрачається. Навіть з додаванням соків та спецій алкоголь залишається алкоголем: при надмірному вживанні він серйозно шкодить організму! Зауважте, що малоалкогольні гарячі спиртні напої можна пити лише час від часу і в міру, не перетворюючи таке «зігрівання» у звичку.

Глінтвейн, цей компаньйон новорічних та різдвяних свят, підвищує та створює казковий настрій, допомагає вірити в майбутнє та гарно проводити час у компанії близьких людей. З Новим роком! Гарних свят!

Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ ІЗ ХАРЧУВАННЯ
ОНАХТ.



ДОБРІ СПРАВИ ПОТРІБНІ НЕ ТІЛЬКИ ДІТЯМ, А Й ТИМ, ХТО ЇХ ТВОРИТЬ!

У нашому суспільстві існує думка, що вихованці дитячих будинків – нещасні діти, яким не вистачає їжі та одягу. Цілком справедливо, що така ситуація викликає бажання допомогти та нагодувати. Хтось дійсно прагне надати безкорисну допомогу, а хтось хоче відчутися в деякій мірі благодійником.



Фото: Олена Ковішан

КОЛЕКТИВ СТУДРАДИ ОНАХТ ІЗ ВИХОВАНЦЯМИ ДИТБУДИНКУ

Студенти ОНАХТ належать до числа тих людей, які хочуть надавати безкорисну допомогу. Наш колектив відвідав дитячий будинок у смт. Миколаївка. Нашою метою було не тільки порадувати дітей подарунками, передати необхідні їм речі, а й потішити їх своєю увагою, якої їм так не вистачає.

Звичайно ж, просто так прийти й подарувати подарунки мож-

на, але ми вирішили зробити для дітей концерт із конкурсами та майстер-класами. Діти були в захваті від нашого виступу і з радістю брали участь у конкурсах.

По закінченню свята стало очевидно, що саме після таких поїздок починаєш розуміти і серцем, і душею – такі справи милосердя необхідні не тільки дітям, а й тим, хто їх творить! Після виходу за поріг дитячого бу-

динку залишилося приємне відчуття того, що ми зробили добру справу. Дякуємо директору дитячого будинку Олександрі Сауляку за доброзичливе ставлення і теплий прийом.

Творіть добро разом зі студентською радою Одеської національної академії харчових технологій!

КОЛЕКТИВ СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ ОНАХТ.

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ - серія СК №11792833 на ім'я Проснюк Валерія Русланівна; - серія СК №1179337 на ім'я Погорілова Ірина Валдимівна.

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

- В18 №038287 (реєстр. №1021) від 30.06.2018 р. за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» на ім'я Джагашвілі Інесса Гівівна; СК №42971497 (реєстр. №691) від 25.05.2012 р. за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія» на ім'я Гонца Анна Олександрівна; В18 №047101 (реєстр. №1286) від 30.06.2018 р. за спеціальністю «Комп'ютерні науки та інформаційні технології» на ім'я Більбот Євген.

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

- С18 №011159 (реєстр. №121) від 31.03.2018 р. за спеціальністю «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Аскерова Юліана Русланівна; - СК №42955935 (реєстр. №604) від 25.05.2012 р. за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» на ім'я Онофрійчук Сергій Сергійович.

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

- СК №36586784 (реєстр. №195/09) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Інформаційні управлінські системи та технології» на ім'я Станілова Олена Миколаївна.

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

- М18 №069041 (реєстр. №286) від 31.03.2018 р. за спеціальністю «Харчові технології» на ім'я Сербулова Анна Олександрівна.

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

- В18 №038287 (реєстр. №1021) від 30.06.2018 р. за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа» на ім'я Джагашвілі Інесса Гівівна; - СК №42971497 (реєстр. №691) від 25.05.2012 р. за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія» на ім'я Гонца Анна Олександрівна; - В18 №047101 (реєстр. №1286) від 30.06.2018 р. за спеціальністю «Комп'ютерні науки та інформаційні технології» на ім'я Більбот Євген.

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

- С18 №011159 (реєстр. №121) від 31.03.2018 р. за спеціальністю «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Аскерова Юліана Русланівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА

- В-1 №600995 (реєстр. №320) від 25.06.1982 р. за спеціальністю «Зберігання та технології переробки зерна» на ім'я Кавецька Тетяна Костянтинівна.

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

* серія СК №11058141 на ім'я Гриценко Максим Вікторович.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

* Старшого викладача кафедри холодильних установок і кондиціонування повітря факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки.

NI-TECH

#MIRONAFT:

З ПРИЙДЕШНІМ НОВИМ 2019 РОКОМ



Закінчується ще один шалено насичений і продуктивний рік в

ФОТО Катерини Шульц



КОЛЕКТИВ MiRONAFT

2018-й рік розпочався зі знаменної події. 15-16 лютого на базі лабораторії був відкритий регіональний центр АППАУ (Асоціація підприємств промислової автоматизації України) «Industry 4.0». Два важких, але дуже цікавих днів конференцій, презентацій, доповідей, переживань, і ось ми - регіональний центр «Industry 4.0».

Упродовж року в лабораторії #MiRONAFT четвер був дитячим днем. Кілька годин поверх був заповнений дитячими голосами, сміхом, а повітря було насичене бажанням творити. Але настав час переходити на новий рівень роботи з дітьми, і на зміну гуртка робототехніки прийшли майстер-класи.

Дні травня увійшли в історію #MiRONAFT під тегом #OdesaROBORACE2018. Для змагань була відбудована найбільша в Європі траса для «перегонів» роботів, довжиною 70 м! Три божевільних днів, 30 команд із різних куточків України, десятки подовжувачів, парт, стільців, екскурсій, 50 тестових завдань і успішно проведені перегони як результат блискучого дебюту.

Ще одним масштабним заходом став фестиваль мейкерів «Odesa Mini Maker Faire», який проходив у липні у внутрішньому дворі ОНАХТ. Сорок захоплених винахідників із різних куточків країни!

Крім мейкерських проєктів, була створена дитяча зона, скульптури з дерева, безліч корисних і креативних винаходів! Так само відвідувачі мали можливість придбати елементи декору для свого будинку.

З 18-го червня по 23-є серпня була проведена серія семінарів від наших друзів, всесвітньо відомої компанії «FESTO»! 10 спікерів, близько 50 слухачів, гігабайти використаного інтернету і ще більше отриманої корисної інформації! У той самий час резиденти лабораторії з успіхом пройшли навчання у літній школі при КПП «Механотроніка в машинобудуванні».

Навчальний рік було розпочато з проведення наймасштабнішого фестивалю робототехніки на Півдні України - «ROBOTRONICA2018», який був внесений до списку офіційних заходів з нагоди святкування Дня міста Одеси!

За три місяці осені ми встигли взяти участь у фестивалях TechFest та 5T Investment Promotion. Посіли друге місце у Всеукраїнських змаганнях #Robogace, що проходили у м. Львів. Вирушили до Києва взяти участь у Всеукраїнській олімпіаді «Механотроніка в машинобудуванні» (КПП) і промисловій виставці «XVII Міжнародний промисловий форум» - найбільшій машинобудівній виставці України.

шалоно насичено і продуктивний рік в історії лабораторії мехатроніки і робототехніки ОНАХТ. Здавалося б, усього 365 днів, а скільки всього може статися за цей проміжок часу. Давайте разом пригадаємо, як це було!

Результатом участі у змаганнях #MiRONAFT зумів увійти в п'ятірку кращих команд, а один з членів команди увійшов у 10-ку найсильніших країни в індивідуальному заліку.

Зуміли реалізувати наш проєкт «MiRONAFT FabLab - лабораторія для кожного» (в межах програми «Міський бюджет 2018»), закупивши велику кількість нового дорогого обладнання для вивчення новітніх технологій та повної реалізації майбутніх прототипів. Як наслідок, лабораторія виросла територіально в рази, займаючи зараз трохи більше 1300м². До речі, до нас були доставлені перші в Україні колаборативні роботи UR-3 і UR-5 компанії «Universal Robotics».

Науково-дослідна лабораторія мехатроніки і робототехніки #FabLab #MiRONAFT вітає з Новим 2019 роком! Бажаємо кожному знайти свій істинний шлях і гармонію всередині себе, залишатися на хвилі змін і досконалості! Давайте разом впевнено будувати майбутнє рідної академії та України!

**Сергій КОВТУН,
Анна ДУБИНА,
PR-МЕНЕДЖЕРИ ЛАБОРАТОРІЇ
МЕХАТРОНІКИ І РОБОТОТЕХНІКИ
#MiRONAFT.**

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ
* Старшого викладача кафедри холодильних установок і кондиціонування повітря факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки.
Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ОНАХТ ДІЛИТЬСЯ ДОСВІДОМ



ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ ОБЛАСНОГО МІЖУЗІВІСЬКОГО ЕКОНОМІЧНОГО КОНКУРСУ-ГРИ

У листопаді відбувся сумісний проєкт обласної методичної комісії викладачів економіки і фінансів з кафедрами менеджменту і логістики ОНАХТ - обласний міжвузівський економічний конкурс-гра «Секрети міжнародної торгівлі», на який зібралися студенти 11-ти ВНЗ І-ІІ рівня акредитації Одеської області. Привітав учасників та відкрив захід проректор із науково-педагогічної та навчальної роботи ОНАХТ Ф.А. Трішин.

Організаційний комітет конкурсу представляли О.В. Коробкіна - голова обласної методичної комісії викладачів економіки і фінансів, викладач-методист Одеського технічного коледжу ОНАХТ, С.В. Шевченко - викладач-методист Одеського автомобільно-дорожнього коледжу ОНПУ, І.І. Савенко - завідувач кафедри менеджменту і логістики ОНАХТ. Модератором економічного конкурсу-гри виступила С.А. Бондаренко - д.е.н., доцент кафедри менеджменту і логістики ОНАХТ.

Конкурс-гра була націлена на розвиток та набуття професійних

компетентностей студента, які будуть необхідні у майбутній практичній діяльності. Усі студенти отримали безцінний досвід роботи у команді, навички роботи у конкурентному середовищі. Наприкінці заходу обговорювали результати, знаходили причини поразки та перемоги, виявляли слабкі та сильні моменти своєї роботи. Усіх студентів поздоровив із завершенням гри І.І. Савенко та запросив їх продовжити навчання в ОНАХТ, зокрема на кафедрі менеджменту.

Сумісний проєкт ОМК з кафедрою - це новий шабель у досвіді роботи ОМК викладачів економіки і фінансів. Нові технології навчання, які впроваджує кафедра, є цікавими, актуальними і сучасними для студента. І такі форми навчання необхідно поширювати та розповсюджувати.

**О.В. КОРОБКІНА,
ГОЛОВА ОБЛАСНОЇ МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ ВИКЛАДАЧІВ
ЕКОНОМІКИ І ФІНАНСІВ, ВИКЛАДАЧ-МЕТОДИСТ
ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ.**

**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,
ОНАХТ, корпус «Г», каб. №112.
Телефон 712-42-74 E-MAIL:
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA**

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187720
Реєстраційний номер КВ-11036.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA