



ЦИТАТА НОМЕРА

«БУДЬТЕ ЗАЙНЯТІ. ЦЕ НАЙДЕШЕВШІ ЛІКИ НА ЗЕМЛІ –
ТА ОДНІ З НАЙБІЛЬШ ЕФЕКТИВНИХ»

Дейл Карнегі,
американський педагог, письменник та оратор-мотиватор.

ТЕМА НОМЕРА

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ГАЗЕТА ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 15 (1130) 5 жовтня 2021 рік

17 ОДЕСИТАМ
ПРИЗНАЧИЛИ
СТИПЕНДІЮ КАБМІНУ
ЗА ЗАСЛУГИ В ГАЛУЗІ
ОСВІТИ

стор. 2

НОВИНИ ЗІ СВІТУ
ТЕХНОЛОГІЙ

УКРАЇНСЬКІ ШКОЛЯРІ
ЗМОЖУТЬ ВІДПРАВИТИ
В КОСМОС СВОЇ ІДЕЇ НА
КОРАБЛІ ІЛОНА МАСКА

ОДЕСЬКИЙ
УЧИТЕЛЬ ПЕРЕМІГ У
ПРЕСТИЖНІЙ НОМІНАЦІЇ
ВСЕУКРАЇНСЬКОГО
КОНКУРСУ

стор. 2

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЗНАЙОМСТВО МОЛОДІ ЗІ СВІТОМ ПРОФЕСІЙ

Колектив ОНТУ став учасником ярмарку професій у м. Білгород-Дністровський



РОЗБИРАЄМОСЬ
З МАСЛИНАМИ ТА
ОЛИВКАМИ

СТОР. 3

АКТУАЛЬНО

ВИЩА ШКОЛА
ПЕДАГОГІЧНОЇ
МАЙСТЕРНОСТІ:
ВІДГУКИ ТА ВРАЖЕННЯ
СЛУХАЧІВ

СТОР. 3

ПОДІЇ

ODESA 5T INVESTMENT
PROMOTION FORUM &
ODESA REGION

ЄВРОПЕЙСЬКА
НАУКОВА СПІЛЬНОТА
ВИСОКО ОЦІНИЛА
РІВЕНЬ СТУДЕНТСЬКИХ
РОБІТ КОНКУРСУ
«BLACK SEA SCIENCE» В
НОМІНАЦІЇ ІТ

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ
НОМЕРІ

ПРЕЗЕНТУЄМО НОВИЙ
СКЛАД СТУДРАДИ
ОНТУ

«ПРОБЛЕМИ
ФОРМУВАННЯ
ЗДОРОВОГО СПОСОБУ
ЖИТТЯ У МОЛОДІ»

Фото Надії Хасанової

НАВЧАЙСЯ ТІЛЬКИ У ПРОФЕСІОНАЛІВ

ЧИ МОЖНА ВІДЧУТИ СМАК І ТОНКОЩІ МАЙБУТ-
НЬОЇ ПРОФЕСІЇ, ПЕРЕБУВАЮЧИ ЩЕ У СТІНАХ
ШКОЛИ? ТАК, БЕЗУМОВНО. ПЕРЕКОНАТИСЯ
В ЦЬОМУ МОГЛИ СТАРШОКЛАСНИКИ ШКІЛ М.
БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ТА БІЛГОРОД-ДНІ-
СТРОВСЬКОГО РАЙОНУ, ВІДВІДАВШИ ЯРМАРОК
ПРОФЕСІЙ. ІНІЦІАТОРОМ ПРОВЕДЕННЯ ЯРМАР-
КУ СТАВ МІСЬКРАЙОННИЙ ЦЕНТР ЗАЙНЯТОСТІ
МІСТА БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ. ЗАПРО-
ШЕННЯ ВЗЯТИ УЧАСТЬ, БЕЗУМОВНО, ОТРИМА-
ЛИ І В ОДЕСЬКОМУ НАЦІОНАЛЬНОМУ ТЕХНОЛО-
ГІЧНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ.



МАЙСТЕР-КЛАС «З ЛАНУ ДО СТОЛУ»

Фото Надії Хасанової

— Мета нашого заходу — розшири-
ти уявлення молоді про світ професій,
познайомити з кожною з них безпосе-
редньо. Ми хотіли, щоб саме викладачі,
студенти закладів освіти розповіли
нашим старшокласникам, як вступи-
ти, що треба знати, щоб обрати бажану
професію, і що саме на них чекає
у майбутньому в плані професійно-
го зростання, — розповідає директор
Білгород-Дністровського міськрайон-
ного центру зайнятості Ніна Принц.

Колектив Одеського національного
технологічного університету представ-
ив програму майстер-класів, для кож-
ної спеціальності. Власне, таким чином
старшокласники могли ближче відчу-
ти специфіку тієї або іншої професії.

— У цьому заході представлені всі
10 факультетів нашого університету.
Представники кожного факультету
розповідають про специфіку навчан-
ня в ОНТУ, допомагають визначити-
ся у виборі професій, пояснюють, що
таке якісна вища освіта в Україні. Ми
запрошуємо випускників шкіл взяти
участь у днях відкритих дверей в сті-
нах Одеського національного техно-
логічного університету, екскурсіях по
нашому закладу вищої освіти, — звер-
нулась до майбутніх абітурієнтів ди-



РОЗПОВІДАЮЧИ ПРО ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ В ОНТУ

ректор Центру маркетингу, реклами
та профорієнтаційної роботи ОНТУ
Натела Кордзая.

— Ми представляємо майстер-клас,
який характеризує наші спеціальності.

Під час інтерактиву школярі створю-
ють питання щодо предметів ЗНО, які не-
обхідні для вступу, проходного балу,
наявності бюджетних місць, вартості
контракту та ін. — розповідає про ре-

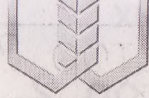
зультати зустрічі доцент кафедри техно-
логії молока, олійно-жирових про-
дуктів та індустрії краси ОНТУ Дмитро
Скрипніченко.

Старшокласники із задоволенням
брали участь в інтерактивних май-
стер-класах. Деякі з них навіть пори-
нули в атмосферу сесії, коли студен-
там потрібно було скласти залік ви-
кладачу. Так, зокрема доцент кафе-
дри технології зберігання зерна ОНТУ
Анфіса Кац представила майстер-клас
«З лану до столу», де школярам по-
трібно було визначити той або інший
вид зернових культур. Правильні від-
повіді гарантували отримання «залі-
ку». Таким чином, молодь мала уні-
кальну можливість, будучи ще шко-
лярами, відчувати настрій та атмосфе-
ру справжньої сесії.

Подібні зустрічі заряджають як
школярів, так і викладачів. Адже це
добра нагода ближче познайомитися з
тими, з ким, можливо, знову зустрінеш-
ся в стінах рідної Alma Mater.

Ірина МУНТЯН,
НАЧАЛЬНИК МЕДІЙНОГО ВІДДІЛУ
ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ,
РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ
РОБОТИ ОНТУ.

Фото Надії Хасанової



СВІТОВІ НОВИНИ

**УКРАЇНСЬКІ ШКОЛЯРІ
ЗМОЖУТЬ ВІДПРАВИТИ
В КОСМОС СВОЇ ІДЕЇ
НА КОРАБЛІ ІЛОНА МАСКА**

Працюючи в міні-лабораторіях, команди школярів будуть пропонувати ідеї для досліджень в умовах мікрогравітації на навколоземній орбіті.

Наукові ідеї українських школярів можуть потрапити на Міжнародну космічну станцію за допомогою корабля SpaceX. А деякі студенти зможуть своїми очима побачити запуск ракети Falcon 9 на мисі Канаверал. Про перспективи талановитої молоді з України повідомив Міністр освіти і науки Сергій Шкарлет.

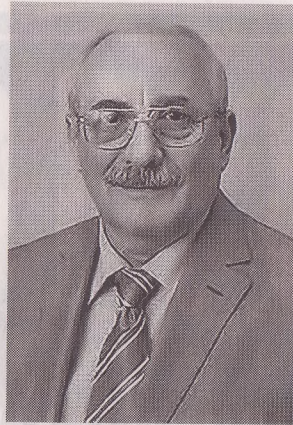
Тепер учні 9-11 класів отримають можливість відправити свої винаходи в космос для подальшого тестування на МКС. Це стало реальністю завдяки підписаній угоді про участь України в програмі «Місія 16» Міжнародної космічної станції.

– Вперше весь світ дізнається про наймолодших українських вчених. Наукові експерименти наших школярів тепер зможуть потрапити на Міжнародну космічну станцію на навколоземній орбіті, – повідомив Сергій Шкарлет.

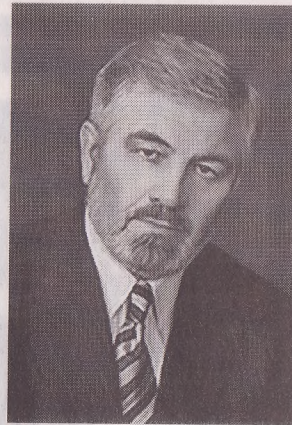
В рамках угоди Україна візьме участь в американській програмі розвитку науки і STEM-освіти SSEP (Програма студентських космічних експериментів), організованій Національним центром освіти і науки США (NCESSE) та Інститутом космічної освіти імені А. Кларка.

Команди студентів отримають в розпорядження міні-лабораторії, де вони зможуть генерувати ідеї в галузі досліджень в умовах гравітації на навколоземній орбіті. За результатами двохетапного конкурсу дві команди студентів зможуть відправити свої експерименти на МКС, де астронавти станції продовжать з ними працювати.

Переможці конкурсу також зможуть бути присутніми при старті Falcon 9 на історичном



ВІТАЛІЙ ЖЕЛІЗНИЙ



ОЛЕКСАНДР ПАВЛОВ

17 ОДЕСЬКИМ НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНИМ ПРАЦІВНИКАМ КАБМІН ПРИЗНАЧИВ СТИПЕНДІЇ ЗА ЗАСЛУГИ В ГАЛУЗІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Кабінет міністрів України 202 педагогам призначив стипендію за видатні заслуги в галузі вищої освіти. Із загальної кількості номінантів 17 одеситів. Таке рішення уряд прийняв 29 вересня, повідомляє кореспондент Української Служби Інформації.

Стипендія призначається довічно і буде виплачуватися щомісяця у розмірі трохи більше 7 тисяч гривень. Педагоги отримуватимуть гроші навіть якщо звільняться із закладу вищої освіти.

3 Одеси Кабмін відзначив особливі заслуги 17 педагогів, серед них у науковці Одеського національного технологічного університету – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки промисловості ОНТУ **Олександр Павлов** та доктор технічних наук, професор кафедри теплофізики та прикладної екології **Віталій Желізний**.

З Одеси Кабмін відзначив особливі заслуги 17 педагогів, серед них у науковці Одеського національного технологічного університету – доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки промисловості ОНТУ **Олександр Павлов** та доктор технічних наук, професор кафедри теплофізики та прикладної екології **Віталій Желізний**.

МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»

21-24 вересня у м. Одеса відбулася щорічна Міжнародна науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормів». Її ініціаторами та організаторами стали Міністерство освіти і науки України, Міністерство аграрної політики і продовольства України, Одеський національний технологічний університет (Одеська національна академія харчових технологій), Науково-дослідний інститут ОНТУ, Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова ОНТУ, Пловдивський університет харчових технологій (Болгарія).

У конференції взяли участь вчені, лідери наукового співтовариства більшості регіонів України та різних країн світу. Крім постійних учасників, та-



зможуть бути присутніми при старті Falcon 9 на історичному майданчику 39А космічного центру ім. Кеннеді у Флориді, яка буде доставлена на орбіту космічним кораблем SpaceX Dragon Ілона Маска. Крім того студенти зможуть взяти участь в науковій конференції у Вашингтоні, а їх керівники пройдуть курс профнавчання у експертні програми.

З моменту старту програми в 2010 році її учасниками були школярі з США, Бразилії та Канади, тепер до них долучаться і студенти з України.

ОДЕСЬКИЙ УЧИТЕЛЬ ПЕРЕМІГ У ПРЕСТИЖНІЙ НОМІНАЦІЇ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КОНКУРСУ



Одеський учитель Павло Віктор став кращим в номінації «Вибір українців» на національній премії Global Teacher

Prize Ukraine-2021. За одесита віддали свої голоси понад 23 тисяч осіб.

Павло Віктор викладає фізику у Рішельєвському лиці. Слава прийшла до нього за допомогою YouTube. З настанням карантину Павло Віктор викладав туди відео своїх уроків – для своїх учнів. За результатами опублікував повний курс з фізики з 7 по 11 класи.

Блог швидко набув популярності серед школярів усієї України і не тільки. Зараз на канал підписано понад 825 тисяч осіб, а кількість переглядів перевищила 40 мільйонів. Вчора в центрі Києва відбулося нагородження, приз одеситу – освітню подорож в одну з наукових наддержав планети.

Віктор Павло також написав дві книги з фізики – «Фізика. Основи і механічний рух» і «Фізика. Просто і зрозуміло про фундаментальну науку». Друга отримала нагороду в одній з номінацій престижного книжкового конкурсу Best Book Award 28 BookForum.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТІВ
FOCUS.UA І REPORTER.COM.UA.

їсть регіонів України та різних країн світу. Крім постійних учасників, таких, як Національний університет харчових технологій, м. Київ (Україна), Державний біотехнологічний університет (Харківський державний університет харчових технологій), м. Харків (Україна), Інститут харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогебашвілі, м. Телаві, (Грузія), Державна наукова установа «Центральний ботанічний сад НАН Белоруссии», м. Мінськ (Білорусь), Білоруський державний економічний університет, м. Мінськ (Білорусь), Школа харчових наук, Інститут науки і техніки Хенань, м. Сінсян (Китай), Інститут харчових технологій та харчування Жешувського університету, м. Жешув (Польща), у роботі конференції взяли участь представники Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, Харківського національного медичного університету,



УЧАСНИКИ КОНФЕРЕНЦІЇ

м. Харків (Україна), Державного вищого навчального закладу «Український Державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро (Україна) та ін.

Активну участь у роботі конференції взяли асоціації та інші організації – представники Технічного Комітету 153 «Хлібобулочні та макаронні вироби», голова, дирекція та члени Президії Всеукраїнської асоціації пекарів, голова Асоціації крафтових виноробів України Світлана Цибак, Голова Громадської спілки «Укрсадвинпром» Володимир Печко тощо.



ПРИВІТАЛЬНЕ СЛОВО ДИРЕКТОРА ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА ОНТУ ІРИНИ СОЛОНІЦЬКОЇ

Більше 100 представників промисловості з 13 харчових і переробних підприємств України та інших країн зібрались для конструктивного діалогу, серед них: ТОВ «Bakito Bakery Equipment» (Словаччина), ТОВ «Одеський хлібо завод №4», ТОВ «Кривоозерська ХСФ», мережа ресторанів «Slow Piggy», ТОВ «Добродія Фудз», Управління безпеч-

Під час роботи круглих столів у рамках міжнародної конференції провідні фахівці та науковці ОНТУ обговорювали шляхи вирішення найактуальніших проблем реалізації систем менеджменту безпеки харчових продуктів та їхньої сертифікації, гастрофізику як нову науку про харчування, SMART-продукти та IT-сервіси для зернопереробної галузі.

У перебігу проведення круглого столу «Проблеми реалізації систем менеджменту безпеки харчових продуктів та їхньої сертифікації» (модератор - провідний науковець, завідувачка кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ, д.т.н. А.І. Капустян) 7 спікерів виступили з актуальними доповідями для харчової галузі. Учасники зустрічі обговорили болочі та спірні питання для виробників харчової галузі, горизонти для працевлаштування студентів і актуальності спеціальності «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції». У роботі круглого столу взяли участь близько 100 учасників, включно з представниками галузевого державного контролю, освіти, органів сертифікації, виробників і студентів.

Модераторами круглого столу «SMART-продукти та IT-сервіси для зернопереробної галузі: від ремонту до керування» виступили д.т.н., професор О.І. Гапонюк і к.т.н., доцент Г.А. Гончарук. Начальник управління перспективних розробок ГК «Зернова столиця» і консультант перспективних розробок науково-виробничого комплексу «ОНТУ – Завод елеваторного обладнання» С.М. Артошкін поділився досвідом успішних рішень у сфері актуальних потреб АПК України, зокрема в цифровізації бізнес-процесів. Завідувач кафедри технологічного обладнання зернових виробництв ОНТУ, професор О.І. Гапонюк спільно з С.М. Артошкіним довели можливість і високу ефективність наукового підходу в IT-сервісах управління підприємством. Під час роботи круглого столу відбулася екскурсія для учасників конфе-

ренції на ТОВ «Завод елеваторного обладнання».

Під керівництвом д.т.н., професора Л.М. Тележенко був проведений круглий стіл «Гастрофізика, як нова наука про харчування». Модератор – доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування ОНТУ, к.т.н. Ю.О. Козонова, яка розповіла про можливість застосування прийомів гастрофізики для підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства та провела мозковий шторм (brainstorm) на тему «Нейрогастрономія як фактор впливу на споживання продуктів».

Основні напрями роботи Міжнародної конференції «Технології харчових продуктів і комбикормів 2021» – обговорення стратегічних напрямків розвитку харчової і переробної промисловості, продовольчої безпеки України, пошук перспективних шляхів вдосконалення харчових технологій та шляхів підвищення харчової безпеки, організації та планування ефективності рішень актуальних потреб АПК України в цифровізації бізнес-процесів.

Учасники підвели підсумки на закритті конференції і констатували, що тематика цього річної конференції включала розгляд проблем пріоритетного розвитку харчової та переробної промисловості, у тому числі забезпечення інноваційного розвитку галузей, інтеграції вітчизняної освіти і науки у міжнародний простір, питання соціально-економічного та гуманітарного розвитку країни.

Визнаючи важливість процесу реформування освітньо-наукової сфери, зв'язку науки, інновацій та бізнесу, необхідність якісних ефективних змін в освіті, прийняли рішення скерувати пропозиції до органів влади та інших відповідних стейкхолдерів.

Ірина СОЛОНІЦЬКА,
ДИРЕКТОР НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОГО
ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНСТИТУТУ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА.

ВИЩА ШКОЛА ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ: ВІДГУКИ ТА ВРАЖЕННЯ СЛУХАЧІВ



**Ірина МУНТЯН,
СТАРШИЙ
ВИКЛАДАЧ КАФЕДРИ
МАРКЕТИНГУ,
ПІДПРИЄМНИЦТВА
І ТОРГІВЛІ ОНТУ:**

Сучасний світ диктує свої вимоги до професіоналів. Ти завжди повинен бути в епіцентрі змін, відповідати новим стандартам, розвиватися в унісон тим трансформаціям, які відбуваються у розвинених країнах. Ти завжди повинен бути у тонусі, адже те, що було актуальним вчора, завтра може втратити значимість, а отже ти можеш опинитися за бортом.

У знаменитого стародавнього мислителя і філософа Конфуція існує мудрий вислів: «Якщо ваш план на рік – садити рис. Якщо ваш план – на десятиліття, садити дерева. Якщо ваш план – на все життя, вчіть дітей!». Тільки сильна духом людина може витримати те колосальне навантаження і стрімкий темп безперервного вдосконалення, які супроводжують роботу з дітьми та молоддю, а отже у цій галузі може працювати тільки та людина, яка всім серцем закохана у свою професію.

Ми любимо повторювати: сучасний викладач, сучасні вимоги, сучасні методики викладання, сучасні лекції. А який же він – сучасний викладач? Як і де він повинен професійно вдосконалюватися? В Одеському національному технологічному університеті завжди висувалися високі вимоги до викладачів, адже від їх професійної майстерності залежить якість знань студентів. Вища школа педагогічної майстерності для кожного молодого викладача є особливо важливою. Школа виступає унікальною платформою вдосконалення професійних знань, обміну досвідом. Програма навчання школи дозволяє визначити ті стратегії навчання, які є актуальними і дієвими. Особливо важливою є практична направленість програми навчання, адже саме так можна знайти відповіді на питання, які до навчання у школі, здавалися складними.

Користуючись нагодою, хочу висловити слова подяки всім лекторам, керівництву Вищої школи педагогічної майстерності Галині Євдокимовій, науковому консультанту школи Катерині Козак за професіоналізм, важливі поради та допомогу. Бажаю школі процвітання!

В Одеському національному технологічному університеті завжди висувалися високі вимоги до викладачів, адже від їх професійної майстерності залежить якість знань студентів. Вища школа педагогічної майстерності для кожного молодого викладача є особливо важливою. Школа виступає унікальною платформою вдосконалення професійних знань, обміну досвідом. Програма навчання школи дозволяє визначити ті стратегії навчання, які є актуальними і дієвими. Особливо важливою є практична направленість програми навчання, адже саме так можна знайти відповіді на питання, які до навчання у школі, здавалися складними.

Користуючись нагодою, хочу висловити слова подяки всім лекторам, керівництву Вищої школи педагогічної майстерності Галині Євдокимовій, науковому консультанту школи Катерині Козак за професіоналізм, важливі поради та допомогу. Бажаю школі процвітання!

Користуючись нагодою, хочу висловити слова подяки всім лекторам, керівництву Вищої школи педагогічної майстерності Галині Євдокимовій, науковому консультанту школи Катерині Козак за професіоналізм, важливі поради та допомогу. Бажаю школі процвітання!

Отдельно выражаю признательность уважаемым Г.И. Евдокимовой и К.Б. Козак за их душевное отношение, за то внимание и поддержку, которые они оказывали каждому из нас.

Хочу с уверенностью заявить о том, что знания, полученные в ВШПМ, обязательно помогут мне в педагогической деятельности и пойдут на пользу моим будущим студентам.

**Елеонора ТАТАРИК,
АСИСТЕНТ КАФЕДРИ
ЕКОНОМІКИ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ОНТУ:**

– ВШПМ ОНАХТ – це удосконалена комплексна програма підвищення кваліфікаційного рівня викладацької майстерності. За два роки навчання ми набули професійної компетентності та педагогічного досвіду викладання.

Від широкого серця хочу подякувати нашим викладачам, що доклали стільки професіоналізму, терпіння і мудрості в проведенні занять. Також хочу відзначити керівництво ВШПМ ОНТУ за надану можливість ознайомитися з сучасними технологіями викладання, які в подальшому буду використовувати в своїй педагогічній практиці.

Дякую Вам, ви – справжні майстри своєї справи!



**Ольга ГОЛУБКОВА,
МЕТОДИСТ ІІ
КАТЕГОРІЇ НВ
НЦООП ОНТУ:**

– Два роки навчання у ВШПМ промайнули, як одна мить. За ці роки я здобула нові знання та навички. Мені пощастило перейняти чималий досвід від талановитих викладачів ака-

на благо нашого Одеського національного технологічного університету.

**Альона ЖМУДЬ,
К.Т.Н., АСИСТЕНТ
КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ
РЕСТОРАННОГО
І ОЗДОРОВЧОГО
ХАРЧУВАННЯ ОНТУ:**

– «Ваше життя та здоров'я це найбільша цінність, бережіть їх» – так починається знайомство з кожною групою студентів, коли вони прослуховують інструктаж з охорони праці. Обов'язково наші студенти будуть успішними керівниками, компетентними професіоналами своєї справи і ми, їх викладачі, керівники дипломних проектів робимо для цього все від нас залежне. Величезна подяка викладачам Вищої школи педагогічної майстерності, організаторам і керівництву ОНТУ за можливість отримати знання з цивільного захисту, охорони праці, не забуваючи про особливості сучасної української мови.

**ПРЕДСТАВНИКИ ФАХОВОГО КОЛЕДЖУ
НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ІНЖЕНЕРІЙ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ
СЕРВІСУ ОНТУ:**

– Від широкого серця хочемо висловити слова подяки за вашу працю, за ваше терпіння, за ваші старання, за вашу важливу справу.

Окреме спасибі організаторам курсів за якісний супровід!



ПОРАДА ЕКСПЕРТА



РОЗБИРАЄМОСЬ З МАСЛИНАМИ ТА ОЛИВКАМИ

У нас існує кілька міфів про оливки та маслини. По-перше, що оливки і маслини – це плоди споріднених, але різних олійних дерев. По-друге, що оливки і маслини – це плоди одного дерева, але різного ступеня зрілості. Оливки – недозрілі зелені, маслини – зрілі чорні. Треба сказати, що прихильників другого міфу більше, і він ближче до реальності. Але це все одно міф. Абсолютно правдивий він лише в першій частині: оливки і маслини – плоди оливкового дерева – маслини європейської (*Olea europaea*), або, як її ще називають, оливи культурної. Мало не в ста відсотках випадків ми купляємо псевдомаслини, зроблені із зелених оливок. Ще недавно світ не знав таких оливок, їх робили за старим дідівським способом, і зелене було зеленим, а чорне – чорним. Але коли оливки вирішили зробити глобальним продуктом, інженери харчових технологій змінили їхнє виробництво до невпізнанності. Тож роздивимось які бувають оливки.

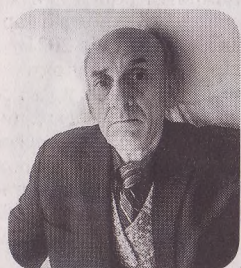
Оливки зеленої зрілості (Green-Ripe Olives). Їх не варто вважати незрілими. Колір буває від жовто-зеленого до солом'яного, а всередині вони білі. Самі оливки щільні, масел у них менше. Вони довше зберігаються, і обробляти їх можна за традиційними і сучасними хімічними методами.

Оливки, що змінюють колір

важливі поради та допомогли. Бажаю школі процвітання, нових, захоплюючих курсів та вдячних слухачів.

**Олена ШОЛЯК,
МЕТОДИСТ ІІ
КАТЕГОРІЇ НВ НЦООП
ОНТУ:**

— Цього року закінчила своє навчання чергова група науково-педагогічних працівників ОНТУ, представники якої під час навчального процесу прослухали велику кількість лекцій, взяли участь у цікавих і корисних майстер-класах, розширили професійні контакти. Особливу подяку хотілося б висловити науковому консультанту к.е.н., доц. К.Б. Козак та керівнику ВШПМ к.т.н., доц. Г.Й. Євдокимовій за організацію навчання та добірку актуальних тем у період пандемії COVID-19. Користуючись нагодою, також хочу висловити слова подяки за надану науково-педагогічним працівникам можливість підвищувати кваліфікацію і отримувати безцінний досвід, розвивати власний професійний рівень. Отримані знання обов'язково знадобляться для забезпечення якості вищої освіти в Одеському національному технологічному університеті.



**Андрій ЛИСЯНИЙ,
ВИКЛАДАЧ
ФАХОВОГО
КОЛЕДЖУ
НАФТОГАЗОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
ІНЖЕНЕРІЇ
ТА ІНФРАСТРУКТУРИ
СЕРВІСУ ОНТУ:**

— Хочу виразити благодарність руководству ВШПМ за высокую степень качества организации обучения. За время обучения я получил очень ценные знания и навыки педагогического мастерства. Я благодарен создателям школы за то, что смог получить знания по:

- практике управления человеческими ресурсами и практической конфликтологии (лектор К.Б. Козак);
- таймменеджменту (лектор О.Б. Каламан);
- психологии и педагогике (лектор Г.А. Шевченко);

- о высшем образовании в Украине и за рубежом (лектор М.Р. Мардар);

- о научной организации работы преподавателя, и, в том числе, за навыки в разработке КНМЗД (лектор В.Г. Мураховский), а также за многие другие знания и навыки, полученные от преподавательского состава ВШПМ.

Хочу выразить особую благодарность уважаемому Б.В. Егорову за личное многократное присутствие на лекциях и за то, что он делился своим опытом и знаниями с нами, студентами ВШПМ.

лановитих викладачів академії. Їх лекції були дуже цікавими, пізнавальними і змістовними. Вони допомогли мені стати більш професійною і досвідченою, і дозволили уникати можливих помилок.

Приєднуйтеся до слухачів ВШПМ і ви гарантовано підвищите свій професійний рівень!

**Вікторія ДЕМЯНЧИК,
ВИКЛАДАЧ МЕХАНІКО-
ТЕХНОЛОГІЧНОГО
ФАХОВОГО КОЛЕДЖУ
ОНТУ:**

— Дозвольте від щирого серця подякувати всім співробітникам ВШПМ. За Ваш професіоналізм, досвід, енергію на парах. Школа успішно розвивається, зміцнює свої знання як науковий центр нашого міста і регіону з підготовки висококваліфікованих фахівців. Переконана, що й надалі ваша плідна і конструктивна діяльність буде служити інтересам професійної освіти, розвитку і зміцненню досягнень. За відносно невеликий період навчання в ВШПМ я досягла значних успіхів. Цей результат — безперечно заслуга професорсько-викладацького колективу, людей, щиро відданих своїй справі. Щиро бажаю вам процвітання, талановитих студентів, успіхів у реалізації найсміливіших планів



А саме:

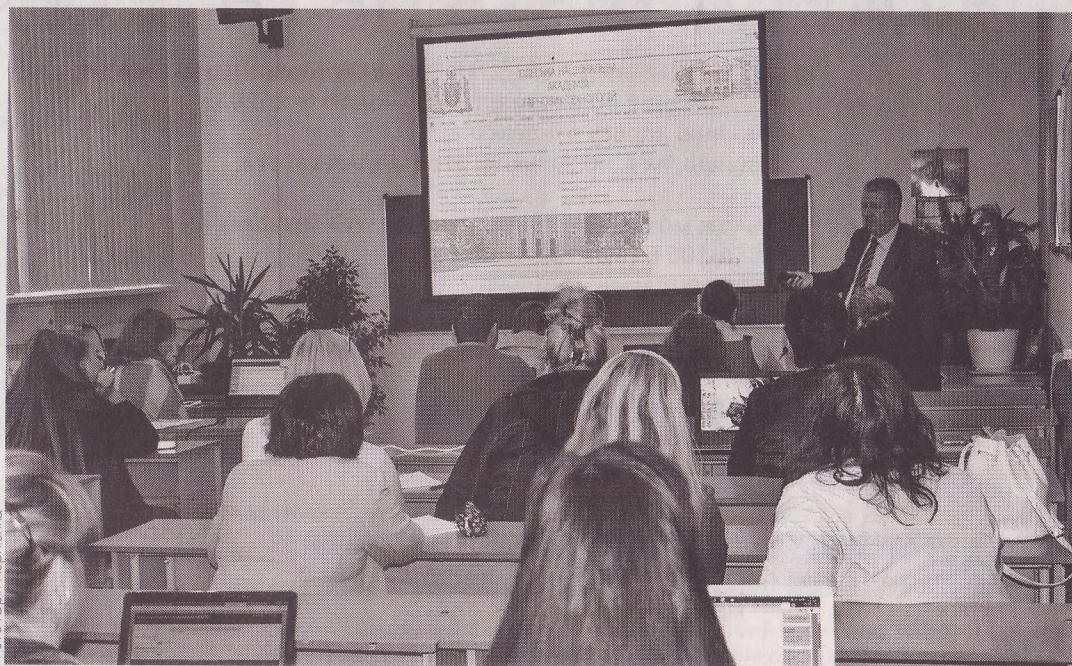
- всебічно охоплені проблеми, що розглядалися;
- зручний графік і режим роботи;
- зацікавленість педагогічного складу та організаторів курсів в якості матеріалу, бажання передати якомога більше свого досвіду;
- бездоганне виконання поставлених перед вами обов'язків;

- готовність дати відповідь на будь-яке питання;
- доброзичливе, шанобливе ставлення до кожного слухача;

- можливість знову відчувати себе студентами.

Найдобріші і щирі побажання кожному викладачеві. Прийміть нашу щирю вдячність за те, що протягом двох років ви ділилися безцінними знаннями, робили для нас навчання не лише цікавим, корисним, але і приємним. Дякуємо за підтримку, увагу до наших успіхів і невдач. Окрема подяка — за заліки і не заліки... Вони допомагали нам удосконалюватися, ставати кращими.

Щиро бажаємо вам здоров'я, благополуччя, міцних сил і чудового настрою. Нехай кожен день відкриває щось нове і добре, нехай ваше життя буде яскравим, веселим і цікавим. Процвітання вам, добробуту, енергії і завжди бути!



ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ЛЕКЦІЙ У ВШПМ

Оливки, що змінюють колір (Olives-Turning Colour). Оливки, які починають міняти колір, стаючи червоно-коричневими. М'якоть їхня ще біла, але самі «ягоди» вже не такі жорсткі. Обробляти їх можна як за старими, так і за новими методами, за допомогою лугу.

Оливки природної чорної зрілості (Naturally Black Ripe Olives). Природно почорнілі на дереві оливки. Вважаються найдорожчими і якісними, збирати їх краще вручну і перед холодами. Гірше зберігаються, легше псуються. М'якоть у плодів вже темна. Їх краще обробляти традиційними методами - без хімії. Можна робити оливки по-грецьки, висушуючи їх.

Ви ніколи не замислювалися, чому у нас не продають свіжих оливок? Банани можна привезти з іншого кінця світу, а оливки - ні? Справа в іншому: свіжі оливки практично неістівні, в них міститься дуже гірка і, до речі, корисна речовина олеоропейн. Щоб її видалити, оливки традиційно замочували в солоній воді, часто в морській, і вони бродили кілька місяців. Цей природний процес видалення гіркоти займав 3-6 місяців для чорних оливок і від 6 місяців до року для зелених. Робити продукт з таким довгим виробничим циклом сучасні великі харчові концерни не можуть: їм потрібно, щоб все робилося швидко, а зберігалось довго. Щоб швидко вимити гіркоту, зараз стали додавати до розсолу луґ. В результаті такої «хімічної атаки» виробничий цикл стиснувся до декількох днів. Так само технологи навчилися робити зелені оливки чорними. Якщо через розсіл із зеленими оливками ще пропустити кисень, то оливки потемніють і стануть схожими на натуральні чорні оливки, які традиційно дорожчі. Переважну більшість оливок, що продаються у нас під виглядом чорних маслин, роблять саме так. І взагалі майже всі зелені оливки, які стоять у нас на полицях у магазинах, зроблені за прискорено-хімічним способом із застосуванням луґу. Це дуже сумно, адже оливки, білі або зелені, зроблені за традиційним способом, є продуктом бродіння, як, наприклад, наша квашена капуста. Природно, вони незрівнянно кращі і корисніші за вилужені.

**Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНТУ.**

ODESA 5T INVESTMENT PROMOTION FORUM & ODESA REGION

Одеський національний технологічний університет (Одеська національна академія харчових технологій) взяв участь у головній бізнес події осені – VI Міжнародному інвестиційному бізнес-форумі «Odesa 5T Investment Promotion Forum & Odesa Region», який проходив 16-17 вересня.

Форум – це платформа для обміну досвідом з ключовими гравцями інвестиційного ринку, залучення приватних та муніципальних інвестицій, підвищення інноваційного та технологічного потенціалу міста, презентації бізнесу та пошуку можливостей, а також огляд міських проєктів у галузі 5T: туризмі, технологіях, трасті, транспорті й торгівлі.

Цього року ОНТУ був представлений у експо зоні форуму! Наука і бізнес тісно співпрацюють. На сьогодні наш технологічний університет має ряд розробок, які можуть бути втілені і приносити прибутки, функціонують науково-дослідні лабораторії, які дозволяють студентам отримувати сучасні знання, що можливо застосувати на практиці, а також працюють викладачі, які постійно проходять стажування, поповнюють багаж знань, відвідують різні наукові заходи. Тобто університет постійно у вирії подій!

На форумі виступив Одеський міський голова Геннадій Труханов, віце



НАТЕЛА КОРДЗАЯ, ГЕННАДІЙ ТРУХАНОВ, ГАННА НЕМЧЕНКО, ВАЛЕРІЙ НЕМЧЕНКО

прем'єр-міністр з питань європейської та євроатлантичної інтеграції України Ольга Стефанішина, Голова Одеської обласної державної адміністрації Сергій Гриневецький. Обговорювалися

питання щодо інструментів державної підтримки інвестиційної діяльності, які є, безумовно, драйверами економічного зростання регіонів, індустріальних парків, а також діалогу між бізнесом і

владою. Завершив перший день форуму Габріель Лафранчі, який поділився з Одесою корисним досвідом Буенос-Айреса.

Директор Центру маркетингу, реклами та профорієнтаційної діяльності ОНТУ Натела Корзая і член Ради молодих вчених, асистент кафедри управління бізнесом Ганна Немченко представили меру нашого міста каталог інноваційних розробок ОНТУ. Слід додати, що наш каталог був представлений Євгенії Волинець, яка є CEO у Investment Capital Management.

Взяли участь у форумі завідувач кафедри обліку та аудиту ОНТУ Валерій Немченко, начальник організаційного відділу Центру маркетингу, реклами та профорієнтаційної діяльності ОНТУ Катерина Лазука, а також заступник декана факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки Олена Томчик.

Ганна НЕМЧЕНКО,
ДОКТОР ФІЛОСОФІЇ, ЧЛЕН РАДИ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ;
Натела КОРДЗАЯ,
Д.Е.Н., ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ
МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ
ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ОНТУ;
Наталія ПОВАРОВА,
К.Т.Н., ДОЦЕНТ ПРОРЕКТОР
З НАУКОВОЇ РОБОТИ ОНТУ.

ОГОЛОШЕННЯ

**ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА
СПЕЦІАЛІСТА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ
ТЕХНОЛОГІЧНИМ
ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ІМЕНІ М.В. ЛОМОНОСОВА**
- серія УВ №782525 (реєстр.
№113) від 27.06.1992 р. за спеціальністю «Машини та апарати харчових виробництв» на ім'я Суслов Андрій Євгенович

**ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДИПЛОМ БАКАЛАВРА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ
НАЦІОНАЛЬНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**
- серія В18 №044143 (реєстр.
№193) від 30.06.2018 р. за спеціальністю «Менеджмент» на ім'я Орлова Алла Анатоліївна

**ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДОДАТОК ДО
ДИПЛОМА БАКАЛАВРА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ
НАЦІОНАЛЬНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**
- серія В18 №044143 (реєстр.
№193) від 30.06.2018 р. за спеціальністю «Менеджмент» на ім'я Орлова Алла Анатоліївна

**ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
ДИПЛОМ БАКАЛАВРА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ
НАЦІОНАЛЬНОЮ**

ЄВРОПЕЙСЬКА НАУКОВА СПІЛЬНОТА ВИСОКО ОЦІНИЛА РІВЕНЬ СТУДЕНТСЬКИХ РОБІТ КОНКУРСУ «BLACK SEA SCIENCE» В НОМІНАЦІЇ ІТ

Конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science», що проводиться Одеським національним технологічним університетом (Одеська національна академія харчових технологій), має бізнес-напрямок.

ріали видані в електронному збірнику, підготовленому нашим ЗВО.

Однак оцінка якості надісланих робіт у номінації ІТ проводилася ще з одного боку: наші кращі проєкти розглядала також редакційна колегія науково-технічного журналу «Black Sea Science».

числі - дві роботи з нашого ЗВО, а саме: «Research of online ide and analysis of directions of development» Світлани Барткової (керівник – А.Р. Антонова) і «Research of traffic characteristics in multiservice networks» Дмитра Бондаря

тримка для моніторингу параметрів мобільної мережі передавання даних, яка самоорганізується», «Управління системою освітлення побутового та лікувального призначення», «Дослідження характеристик трафіку в мультисер-

національна академія харчових технологій), все більше підтверджує свій міжнародний статус.

Свідченням цього є не тільки збільшення кількості зарубіжних робіт, надісланих на конкурс у 2021 році (239 робіт з українських і зарубіжних установ проти 202 робіт роком раніше), але і розширення географії учасників: у змаганні взяли участь 40 університетів таких країн, як Німеччина, Канада, США, Коста-Ріка, Бразилія, Індія, Пакистан, Ізраїль, Китай, Туреччина, Македонія, Польща, Словаччина, Грузія, Казахстан, Білорусь, Молдова, Болгарія. У номінації «Інформаційні технології, автоматизація і робототехніка» (ІТ) на конкурс «Black Sea Science 2021» надіслали 69 робіт (у минулому році 48), з них 28 - іноземних робіт (у минулому році 6).

Вельми авторитетне міжнародне конкурсне журі в номінації ІТ (до нього увійшли представники Польщі, Анголи, США, Беніну, Грузії, Азербайджану, Білорусії, Казахстану і України) в двох турах відібрало найкращі роботи. Всі переможці отримали дипломи та сертифікати відповідної номінації, їхні мате-

ріали будуть представлені на міжнародній конференції, яка проходить паралельно з конференцією Central European Researchers Journal (CERES, <http://ceres-journal.eu/>, Словаччина, ISSN: 2453-7314), з яким ми співпрацюємо вже третій рік. Престижність цього рецензованого журналу підтверджує склад міжнародної редколегії, до якої входять вчені зі Словаччини, Білорусі, Польщі, Греції, Чехії, України, Ізраїлю, Росії, Великобританії, Казахстану, Індії. Журнал є майданчиком для публікації результатів робіт студентів, аспірантів і молодих дослідників Європи у галузях цифрової обробки сигналів, систем і мереж зв'язку і управління, апаратних і програмних рішень, надійності програмного забезпечення, штучного інтелекту. Всі рукописи, що надходять, рецензуються науковою радою журналу і зовнішніми рецензентами.

З кращих робіт у нашій номінації конкурсу «Black Sea Science 2021» вчені CERES відібрали 15 оригінальних проектів (для порівняння - в минулому році було 8) з України, Білорусі, Польщі, Болгарії і рекомендували їх до безкоштовної публікації в цьому виданні. Особливо приємно, що в їхньому

назвах містяться слова «multiservice networks» Дмитра Бондаря



і Богдана Левицького (керівник - Н.А. Князева). Видані в двох номерах журналу (<http://ceres-journal.eu/iss210701>, <http://ceres-journal.eu/iss210702>) статті учасників конкурсу «Black Sea Science 2021» в номінації «Інформаційні технології, автоматизація і робототехніка» опубліковані в співавторстві студентів та їхніх керівників.

Тематика цих робіт збігається з редакційними вимогами CERES і охоплює дуже багато аспектів терміна «Індустрія 4.0». А ось приклади наших кращих проектів: «FrimL - створення музики за допомогою машинного навчання», «Візуалізація польоту безпілотних літальних апаратів за моделлю master slave», «Інформаційна під-

система для аналізу трафіку в мультисервісних мережах», «Розробка автоматичного безконтактного ультразвукового методу аналізу щільності ґрунту», «Принципи створення системи прийняття рішень лікаря рентгенолога-мамолога», «Інформаційні технології діагностики нейрофізіологічних станів особистості на основі моделей Вольфтера і даних айтрекінга». Вже за цими назвами можна говорити про широту охоплення учасниками конкурсу практичних галузей розвитку ІТ та автоматизації.

Безумовно, визнання якості проектів студентського конкурсу «Black Sea Science» в номінації «Інформаційні технології, автоматизація і робототехніка» в міжнародному закордонному виданні - це ще одне підтвердження високого статусу ЗВО-організатора конкурсу - Одеського національного технологічного університету.

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

НАЦІОНАЛЬНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

- серія В18 №066614 (реєстр. №501) від 30.06.2018 р. за спеціальністю «Харчові технології та інженерія» на ім'я Бадюл Валерія Олегівна

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

- серія В18 №066614 (реєстр. №501) від 30.06.2018 р. за спеціальністю «Харчові технології та інженерія» на ім'я Бадюл Валерія Олегівна

СТАРТУВАЛА ПЕРЕДПЛАТА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»

Шановні друзі!

Стартувала передплата на газету «Технолог» Одеського національного технологічного університету на 2022 рік. Кожен охочий може передплатити наше періодичне видання у будь-якому поштовому відділенні як Одеси, так й інших міст України.

ДЛЯ ЗДІЙСНЕННЯ ПЕРЕДПЛАТИ ВАМ НЕОБХІДНО ЗНАТИ:

- передплатний індекс газети «Технолог» - 86263;
- домашню адресу з індексом;
- прізвище, ім'я, по батькові отримувача газети.

Ви також можете передплатити газету «Технолог» у каб. А-105 Б (вул. Канатна, 112).

Вартість 205 грн

ВІДПОВІДАЛЬНІ ЗА ПЕРЕДПЛАТУ:

Катерина Лазука (тел. 096-137-14-08)

Ірина Мунтян (тел. 096-661-60-50).



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 № 217715
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
АНАТОЛІЙ БАСОВ
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
TEL. (096)661-60-50; 063-100-53-25



TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA