



«ЩАСТЯ ПОДІБНЕ МЕТЕЛИКУ. ЧИМ БІЛЬШЕ ЛОВИШ ЙОГО, ТИМ БІЛЬШЕ ВОНО ВИСЛИЗАЄ. АЛЕ ЯКЩО ВИ ПЕРЕНЕСЕТЕ СВОЮ УВАГУ НА ІНШІ РЕЧІ, ВОНО ПРИЙДЕ І ТИХЕНЬКО СЯДЕ ВАМ НА ПЛЕЧЕ»

ВІКТОР ФРАНКТ,
АВСТРИЙСЬКИЙ ПСИХОЛОГ І НЕВРОЛОГ

О.К. ГЛАДУШНЯК: «Я БУДУ Й НАДАЛІ ВИКЛАДАТИ, ПЕРЕДАВАТИ ЗНАННЯ МОЛОДОМУ ПОКОЛІННЮ ТА ЗАЙМАТИСЯ СПРАВЮ ВСЬОГО СВОГО ЖИТТЯ - ВИНАХІДНИЦТВОМ!»



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 20 (1054), 20 грудня 2017 рік

ДОРОГІ ДРУЗІ!

Ми прожили ще один рік. Для когось він був важким, для когось – найважчим. Для Одеської національної академії харчових технологій він був непротриманим, але успішним. Ми стабільно працювали: ми приймали на навчання абітурієнтів, здійснювали успішний випуск молодших спеціалістів, бакалаврів, магістрів, захищали дисертації, створювали нові сучасні лабораторії, проводили ремонти, видавали підручники та монографії, висаджували дерева, квіти, а також удосконалювали свою роботу.

Ми просто жили. Жили ми, як щасливі люди, тому що вірили і продовжуємо вірити у щасливе майбутнє Одеської національної академії харчових технологій та нашої держави. І основа цієї віри – це любов. Любов до своєї справи, до справи підготовки висококваліфікованих фахівців, без яких неможливі будь-які реформи, будь-які зміни на краще.

Дорогі друзі! Залиште у минулому всі негаразди, відпустіть усі образи, повірте в себе, і життя повірить у вас. Повірте так, як це зробив колектив Одеської національної академії харчових технологій. Саме тому ми впевнено дивимось у майбутнє, з великим творчим підйомом зустрічаємо новий 2018 рік. Здобуто нові перемоги, взято нові вершини, але головні звершення – ще попереду.


Я вдячний вам, дорогі друзі та однодумці, за важку і результативну працю, за ваше ставлення до справи. Я вдячний вам за вміння вирішувати будь-які проблеми та долати всі труднощі.

Хай у кожен ваш дім, у кожную сім'ю, кожному з вас новий 2018 рік принесе мир і спокій, здоров'я і добробут, впевненість у кращому майбутньому. Будьте щасливі! З Новим роком!
Щиро Ваш,

Богдан Єгоров.



АКТУАЛЬНО

ЕНЕРГІЯ. БІЗНЕС.
КОМФОРТ  стор. 2

ПОДІЇ

ОСВІТА ТА БІЗНЕС:
ПЕРСПЕКТИВИ ТА

СВЯТО НАБЛИЖАЄТЬСЯ: ТВОРИМО ДОБРІ СПРАВИ РАЗОМ!



ПЕРСПЕКТИВИ ТА
ПОДАЛЬША СПІВПРАЦЯ

ЯРМАРОК БІЗНЕС-
ПРОЕКТІВ стор. 3

HI-TECH

#MIRONAFT: ПІДСУМКИ
2017 РОКУ

стор. 3

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ПРО ХАРЧУВАННЯ У
НОВОРІЧНІ СВЯТА

стор. 3

КУЛЬТУРА

НЕЗАБУТНІЙ WEEKEND У
ЛЬВОВІ

СВЯТО МОЛОДОГО ВІНА
2017: БОЖОЛЕ НУВО
ПРИБУЛО В ОНАХТ!

«ВІД БІЗНЕС-ІДЕЇ ДО
БІЗНЕС-ПРОЕКТУ»

стор. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ОЛЕКСІЙ ХОДАКОВ:
ПОДОРОЖ ДО
НЕПАЛУ: МРІЯ, ЯКА
СТАЛА РЕАЛЬНІСТЮ

НАТЕЛА КОРДЗАЯ:
«З ДОЛЕЮ НЕ
ПОСПЕРЕЧАЄШСЯ»



НОВИЙ РІК – РАДІСНЕ, ВЕСЕЛЕ ТА ДОВГООЧІКУВАНЕ СВЯТО, ЯКЕ ДАРУЄ ЯК ДІТЯМ, ТАК І ДОРОСЛИМ СПРАВЖНІ ДИВА ТА ВІДЧУТТЯ ТЕПЛОЇ, СВІТЛОЇ КАЗКИ. САМЕ В ЦЕЙ ДЕНЬ МОЖНА ЗАБУТИ ПРО УСІ НЕГАРАЗДИ ТА ОБРАЗИ, ВІДКРИТИ СВОЄ СЕРЦЕ ДЛЯ НОВИХ ПОЧУТТІВ, СМІЛИВО ПЕРЕГОРНУТИ ЩЕ ОДНУ СТОРІНКУ СВОГО ЖИТТЯ.

А ще під Новий рік кожен чекає на подарунки! Колектив Одеської національної академії харчових технологій завжди з нетерпінням чекає на новорічні свята. В холі академії з'являються ялинки з яскравими іграшками, гірляндами, на стінах студенти презентують новорічні стінгазети зі словами привітань, влаштовуються благодійні ярмарки. До речі, у стінах цього вишого навчального закладу завжди пам'ятають про тих, кому особливо потрібна наша увага, підтримка та добре слово...

Яскраві вогники на ялинці, новорічна музика та неперевершений аромат свіжої випічки... Саме так почалась підготовка смаколиків для благодійного ярмарку,

який проходив на міському рівні у м. Одеса (усі кошти, отримані від продажу будуть витрачені на придбання необхідних речей для вихованців підшефної ОНАХТ школи-інтернату). Благодійну акцію організував Центр маркетингу та реклами ОНАХТ. Зала ресторану «А-112» перетворилася на справжню майстерню Діда Мороза, в якій діти співробітників Одеської національної академії харчових технологій із захопленням та чудовим настроєм прикрашали медове печиво. Допомогали їм у цьому представники керівництва академії на чолі з ректором ОНАХТ Б.В. Єгоровим. До речі, дорослі із задоволенням зустріли маленьких гостей та залюбки допомагали малечі го-

тувати солодкі подарунки.

Кожне печиво у формі чоловічка перетворилось у справжній витвір мистецтва, відірватись від якої було просто неможливо! Допомогла створити цю чудову «галерею» студентка третього курсу факультету інноваційних технологій харчування та ресторанно-готельного бізнесу Ірина Шарова, яка провела дуже цікавий майстер-клас із прикрашання печива. Яскраві кольори та оригінальні прикраси довершили шедеври від маленьких кухарів. Усі діти щиро хотіли створити щось незвичайне та казкове. Сміливо можна сказати, що їм це вдалося!

Після того, як солодка глазур застигла, печиво було складено у

пакунки, які відправилися до нових власників, аби подарувати їм новорічний настрій. Звичайно, «працівники» майстерні Діда Мороза не змогли не спокуситись аби не скуштувати власноруч виготовлені ласощі. Дітлахи із задоволенням смакували солодощі, не забувши взяти пряничків для своїх рідних.

Творити маленькі дива для близьких – зовсім просто, якщо робити це від широкого серця. Ми намагалися створити новорічну казку для тих, хто потребує нашої уваги, підтримки та любові... Адже великі справи починаються з маленьких вчинків – посмішки перехожому, допомоги літнім людям, подарунків, зроблених власними руками з любов'ю та ніжністю.

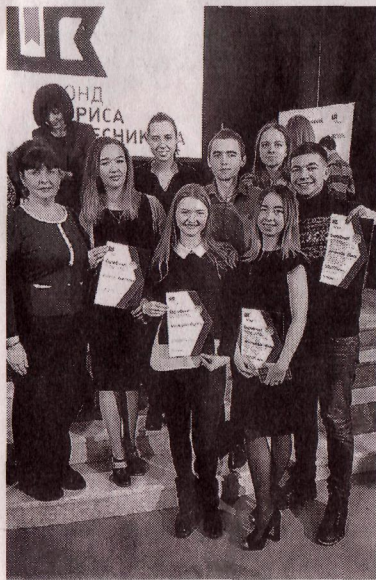
**З ПРИЙДЕШНІМ НОВИМ
2018 РОКОМ ТА РІЗДВОМ
ХРИСТОВИМ!**

Дар'я ГНАТОВСЬКА,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА;
Ірина МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».



ВПЕВНЕНО ДО НОВИХ ПЕРЕМОГ!

Перемога у конкурсі «Харчові технології 2018» - саме такий подарунок для рідної академії приготували студенти Технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова разом зі своїми науковими керівниками до Нового 2018 року. Конкурс ініційований благодійним Фондом Бориса Колеснікова для студентів спеціальностей, пов'язаних з харчовими технологіями. Його мета - надати підтримку креативним і цілеспрямованим студентам профільних ВНЗ, оцінити їх старт-апи та розробки, стимулювати їх до розвитку харчової галузі України.



У фіналі студенти-технологи захищали свої проекти перед експертним журі конкурсу, який відбувся 20 грудня на базі Національного університету харчових

А.К. ГЛАДУШНЯК: « Я БУДУ І ДАЛЬШЕ ПРЕПОДАВАТИ, ПЕРЕДАВАТИ ЗНАННЯ МОЛОДОМУ ПОКОЛЕННЮ І ЗАНИМАТИСЯ ДЕЛОМ ВСЕЙ СВОЄЙ ЖИЗНІ – ІЗОБРЕТАТЕЛЬСТВОМ! »

Когда занимаешься любимым делом, возраст не помеха для новых достижений, открытий, высот. Именно такую жизненную позицию выбрал для себя профессор Александр Карпович Глудушняк, который 4 декабря отметил 90-летний юбилей! Заслуженный изобретатель Украины, он до сих пор не прекращает создавать новые проекты модернизации оборудования ведущих пищевых предприятий не только Украины, но и зарубежья.

Д.Г.: Александр Карпович, с чего начался Ваш путь как ученого и наставника в Одесской национальной академии пищевых технологий?

А.К.: После того как в 1947 году я закончил Уманский техникум механизации сельского хозяйства, мой отец посоветовал мне осваивать специальность механика, так как на то время она была очень востребованной. В 1948 году я поступил на механический факультет Одесского технологического института консервной промышленности. Уже в то время я начал увлекаться наукой, но с началом семейной жизни нужно было зарабатывать деньги. После окончания учебного заведения я начал работать на Одесском мясокомбинате. Уже через три года меня сделали начальником колбасно-кулинарного производства. Мечты об аспирантуре меня не покидали, но с работы отпускать меня начальство не хотело. Мне



На фото: ректор ОНАПТ Б.В. Егоров; доктор технических наук, заслуженный изобретатель Украины, профессор А.К. Глудушняк.

А.К.: Еще в аспирантуре я начал заниматься совершенствованием оборудования пищевых производств. Я разработал новые машины для мойки сырья и стеклотары на консервных заводах, посолочные установки, фильтры. Но, пожалуй, одним из главных изобретений стала протирочная машина-финишер, которая внедрялась на лучших производствах СССР. Всего было выпущено свыше 9000 единиц данного оборудования, оно не только улучшает качество готового продукта, но и имеет огромный экономический эффект. На сегодняшний день у меня свыше 150 авторских свидетельств и патентов на изобретения, изобретательством

А.К.: Безусловно! За столько лет я выпустил много студентов, которые сейчас работают на лучших производствах не только Украины, но и Европы. И я горжусь каждым из них! А возраст... Вы знаете, когда занимаешься любимым делом, даже не замечаешь, как проходят года. Сейчас мы со студентами и преподавателями кафедры процессов, аппаратов и энергетического менеджмента ОНАПТ внедряем новые технологии, которых нет даже в европейских странах. Поэтому, пока могу, я буду дальше преподавать, передавать знания молодому поколению и заниматься делом всей своей жизни - изобретательством!

С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!

Новый год - это праздник, который чудесным образом соединяет прошлое, настоящее и будущее, светлые мечты и новые цели...

Накануне Нового года мы начинаем готовиться к его празднованию. Украшаем елку и стены родной ALMA-MATER яркими гирляндами и игрушками, мишурой и разноцветными шарами. Академия преображается и вокруг царит праздничная атмосфера.

От лица всего студенчества хотим поздравить весь профессорско-преподавательский состав Одесской национальной академии пищевых технологий, а так же администрацию и лично ректора Богдана Викторовича Егорова с Новым годом! Пусть будущий год принесет столько радостей, сколько дней в году, пусть каждый день дарит улыбку и частичку добра. Пусть все, что вы запланировали, обязательно сбудется: все то, что хотели начать, - начнется, а что хотели закончить - закончится.

Желаем, чтобы в наступающем году произошло то самое чудо, о котором мы все так мечтаем. Хоть у каждого оно свое, но оно самое необходимое и самое важное. Желаем достигать новых вершин и самореализовываться.

С Новым годом, с новыми начинаниями и новыми успехами!

КОЛЛЕКТИВ СТУДЕНЧЕСКОГО
СОВЕТА ОНАПТ.

Прийміть найкращі вітання з нагоди Нового 2018 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, благодатності і Божої благодаті! Нехай Рік новий буде для Вас

відбувся 21 грудня на базі Національного університету харчових технологій. Членами експертного журі виступили: Директор м'ясокомбінату компанії «АПК Інвест» Іван Башкир, начальник виробничого відділу компанії «Конти» Тетяна Курчаєва, Генеральний директор компанії «Артвайнері» Ігор Толкачов, директор з виробництва «Артвайнері» Людмила Поваляєва.

На конкурс було представлено біля 800 робіт з харчових технологій зі всіх технологічних ВНЗ України, але тільки 73 вийшли до фіналу. З ОНАХТ було презентовано 11 робіт. За вимогами фіналу презентації готували за двома напрямками на вибір: презентація самого себе як лідера, а також презентація свого бізнес-проекту за науковим напрямом. Нашими найкращими студентами спільно з науковими керівниками було підготовлено 10 презентацій для участі у фіналі. 21 грудня відбулося нагородження переможців конкурсу «Харчові технології-2018». Члени нашої команди отримали сертифікати для поїздки на міжнародну кондитерську виставку «ISM2018» в Німеччину (м. Кельн). Переможцями стали студенти факультету зерна та зернового бізнесу: Аксьонов П.Е., Моргунова Ю.В., Загородня В.А., Шульга А.Р., Савенко К.В., Паламарчук Б.В. та студентка факультету вина та туристичного бізнесу Чернишова М. В.

Вже у січні під час відвідування експозиції «ISM 2018», презентованої в Німеччині, студенти ОНАХТ ознайомляться з останніми новинками харчової галузі: технікою, товарами, інноваціями.

Щиро вітаємо нашу команду з гідною перемогою! Чекаємо на вас з новими знаннями та досвідом, які обов'язково знадобляться для впровадження власних бізнес-стартапів у майбутньому.

Дякуємо благодійному Фонду Бориса Колеснікова і особисто Борису Колеснікову за надані перспективи для талановитої та обдарованої молоді!

І.В. СОЛОНІЦЬКА,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ
ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ. М.В.
ЛОМОНОСОВА

меня найбільше цікавило. Мені нічого не оставалося робити, як тайно сдать вступительные экзамены в Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности. Все получилось, и уже через 2,5 года я стал преподавателем на кафедре технологического оборудования пищевых производств.

Д.Г.: Какими изобретениями Вы гордитесь больше всего?

торских свидетельств и патентов на изобретения, несколько учебников и монографий, и я надеюсь, что в новом учебном году также смогу работать со студентами и разрабатывать новые технологии для пищевых производств.

Д.Г.: Александр Карпович, Вы много лет посвятили науке, академии, студентам. Довольны ли Вы тем, что выбрали именно такой жизненный путь?

нию и заниматься делом всей своей жизни - изобретательством!

От всего сердца коллектив Одесской национальной академии пищевых технологий поздравляет с юбилеем мудрейшего fundатора академии. Александр Карпович, здоровья Вам, счастья и долгих лет жизни!

БЕСЕДУ ВЕЛА
Дарья ГНАТОВСКАЯ.

*лучша і Божої благодаті!
Нехай Рік новий буде для Вас багатим на добро, щедрим на успіхи та везіння. Веселих Вам колядок, щедрих подарунків, примноження добрих справ та щасливого продовження життя!*

*З повагою,
голова Профспілки
студентів ОНАХТ
Дмитро СКРИПНІЧЕНКО.*

ЭНЕРГИЯ. БИЗНЕС. КОМФОРТ

Стартовал очередной отопительный сезон, и проблемы нерационального использования энергии снова остро ощущаются каждым из нас. Даже обыватели понятны проблемы отопительных сетей города. После распада СССР Украина попала в энергетический кризис, как из-за недостаточных разработок добычи нефти и газа, так и по причине расточительного отношения к энергоресурсам на бытовом уровне и на уровне крупных производств.

Ученые ОНАПТ активно создают оборудование и технологии производства продуктов, которые отвечают требованиям энергоэффективности, проводят энергетический аудит украинских предприятий. За годы исследований нами накоплен значительный опыт, которым мы ежегодно делимся на региональной научно-практической конференции «Энергия. Бизнес. Комфорт».

Одна из задач конференции - информирование о проблемах использования энергии представителей предприятий и городской администрации. Кроме того, мы стремимся привлечь для обмена опытом и представителей европейских предприятий и фирм, имеющих свои представительства в Украине.

Представитель немецкой фирмы «Электрон ГмБХ» - «SOLVIS» А. Гергардт выступил на конференции с проблемным докладом, посвященным новым технологиям горячего водоснабжения и отопления. Проблемы, которые решают немецкие разработчики, во многом подобны нашим, подобны и способы их решения. При обсуждении доклада стало понятно, что технологии новые, но хорошо знакомые нашим профессорам А.В. Дорошенко, М.Г. Хмельнюку, О.Г. Бурдо и многим другим участникам конференции. К примеру, в своем докладе Н.В. Жихарева и Евгений Бабой представили разработки энергоэффективного оборудования систем комфортного кондиционирования, где используются те же принципы, что и в немецких технологиях.

Если доклад нашего немецкого коллеги был относительно понятен студентам и даже ученикам школ, присутствовавшим на конференции, то доклады об инновационных технологиях адресной доставки энергии в процессах переработки пищевого сырья, представленные научной школой профессора О. Г. Бурдо, были посвящены новым и малоизученным принципам. Идея доставлять энергию не ко всему объему продукта, а направленно к влаге в продукте в процессах сушки, к микроорганизмам при стерилизации продуктов и к растворителю в процессах экстрагирования больше похожа на фантастическую. Однако результаты научных исследований,



продукты, полученные на установках ОНАПТ, подтверждают реальность таких идей. Свою лепту в развитие энергоэффективных технологий вносит каждый: от профессора до магистра.

Так с идеи началась и работа коллектива учеников Одесской гимназии № 5 в научном кружке энергоменеджмента: Влада Чабанюка, Алексея Воронко и Евгения Супрунца. Первым шагом стал доклад на форуме «Энергомания», где был простой мониторинг альтернативных источников энергии и перспективы их использования в быту и в школах для повышения комфорта. Эта идея нашла развитие в проведении энергетическо-

го аудита под руководством доцента И.В. Безбаха. Результаты своих исследованных работ представили на конференции.

В заключение хотелось бы отметить следующее, для того чтобы сделать технологии по-настоящему энергоэффективными, следует овладеть большим объемом знаний и вложить немало труда, но все эти усилия окупятся и дадут возможность жить в комфортных условиях, получать качественные продукты дешевле и обрести настоящую экономическую независимость.

Ю. О. ЛЕВТРИНСКАЯ,
СЕКРЕТАРЬ ОРГКОМИТЕТА
КОНФЕРЕНЦИИ.



ОСВІТА ТА БІЗНЕС: ПЕРСПЕКТИВИ І ПОДАЛЬША СПІВПРАЦЯ

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА О ПИТАНИИ В НОВОГОДНИЕ ПРАЗДНИКИ

Організація конференції давно стала вже традицією для навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова Одеської національної академії харчових технологій. Конференція щорічно збирає провідних експертів харчової та переробної промисловості України та зарубіжжя.



Сучасні умови вимагають від представників бізнесу, науковців бути завжди в курсі всіх подій, які відбуваються в такому сегменті, як використання харчових технологій. Наукові школи інституту ім. М.В.Ломоносова ОНАХТ завжди намагаються бути в епіцентрі нових досягнень, презентацій, цікавих зустрічей.

Цієї осені ОНАХТ стала майданчиком для створення конструктивного діалогу між фахівцями різних галузей харчової і переробної промисловості, продовольчої безпеки та професорсько-викладацьким складом найбільших ВНЗ України та зарубіжжя.

До оргкомітету цьогорічної конференції, крім викладачів інституту ім. М.В. Ломоносова ОНАХТ, увійшли представники країн-учасниць конференції - Директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад (Сербія) PhD dr. Olivera Djuragic, Директор інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки Національного дослідницького інституту (Польща) Professor PhD hab. Andrzej Kowalski, заступник директора з багаторічної програми інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки Національного дослідницького інституту (Польща) PhD Marek Wigier, заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Пловдивського університету

фан Георгієв Драгоев, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогобашвілі (Грузія), доктор харчових технологій Єланідзе Лалі Данієловна.

У роботі конференції взяли участь представники провідних харчових та переробних підприємств: головний редактор журналу «Хранение и переработка зерна», директор спілки «Борошномели України» Р.С. Рибчинський; заступник директора з виробництва ТОВ «Одеський коровай» В.В. Добровольський, директор ТОВ «Біохем Україна» к.т.н. О.М. Ситько; провідний інженер науково-дослідного відділу з розробки та технічної перевірки стандартів управління національної та міжнародної стандартизації, секретар ТК-154 «Соки та соковмісні продукти» С.В. Кохан; Директор НВЦ сушільних технологій, В.А. Вороневич; регіональний представник ТОВ «Хр. Хансен Україна» В.А. Бакаленко; завідувач кафе ТОВ «Сільпо-Фуд» Л. В. Вельвер, а також представники провідних науково-дослідних інститутів та за-

Програмою конференції було передбачено проведення круглого столу на тему «Інноваційні технології очищення природних і стічних вод для харчової галузі». Його модератором виступила зав. кафедри технології питної води, д.т.н. О.О. Коваленко. Актуальні проблеми водопідготовки та стічних вод обговорювали провідні спеціалісти галузі, а саме: завідувач Центральної хіміко-бактеріологічної лабораторії ТОВ «Інфокс» філії «Інфоксводоканал», к. хім. н. А.А. Полішук (м. Одеса); заступник директора ДУ «УкрНДІ медичної реабілітації та курортології МОЗ України» з наукової роботи, д.хім.н., проф. О.М. Нікіпелова (м. Одеса) та колеги з інших ВНЗ країни: д.т.н., проф. В.А. Ковальчук з Національного університету водного господарства та природокористування (м. Рівне), а також д.геогр.н., проф. Н.С. Лобода, к.геогр.н., доц. О.М. Гриб, к.геогр.н., доц. Н.Д. Отченаш, к.геогр.н. Я.С. Яров, представники Одеського державного екологічного університету.

Під керівництвом зав. кафедрі зустрічі, де активно обговорювалися актуальні проблеми м'ясної промисловості та шляхи їхнього вирішення. Професор С.Г. Драгоев поділився досвідом вирішення цих проблем у Болгарії. За підсумком роботи круглого столу було висунуто пропозицію створити асоціацію виробників м'яса та м'ясопродуктів Південного регіону за активної участю представників кафедри м'яса, риби та морепродуктів ОНАХТ. Мета діяльності асоціації - висвітлення проблем виробників і кафедр та шляхи їхнього вирішення, проведення освітніх семінарів, тренінгів, а також створення Інтернет - ресурсу для висвітлення публічної діяльності асоціації.

Не менш насиченою стала і культурна програма конференції. Гості залишилися задоволені від відвідування Центру культури вина «Шабо» та Одеського національного академічного театру опери та балету. Ми з нетерпінням чекаємо на нові зустрічі!

І.В. СОЛОНІЦЬКА,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ

По всем физиологическим законам наша пищеварительная система ночью должна отдыхать. В этом смысле поздний и обильный ужин в новогоднюю ночь - большая нагрузка на желудочно-кишечный тракт. Если же перед этим еще и долго не есть, то организм получает дополнительный стресс, поскольку процессы пищеварения должны стремительно перестроиться с режима голодания на обильный прием пищи. Лучше всего поужинать дома в 7-8 часов вечера, тогда к ночи чувство голода не появится и не заставит вас набрасываться на еду. А чтобы облегчить работу пищеварительной системе, во время ночного застолья ешьте только легкие низкокалорийные блюда, овощи, фрукты.

Не нужно стремиться попробовать абсолютно все блюда на новогоднем столе. Чем разнообразнее все отведаемое за праздничным столом, тем больше нагрузка на пищеварительную систему. Соков желудка, кишечника, поджелудочной железы может просто не хватить, чтобы переварить всю пищу. Это будет провоцировать процессы брожения продуктов, их гниение. Кстати, такой же эффект часто случается после фуршета или шведского стола.

Если Вы готовите сами, то в салатах вместо колбасы положите отварное или запеченное мясо говядины, курицы или индейки. Уменьшите в закусках количество картошки, зато увеличьте долю моркови или огурцов (вообще картофель в салатах можно заменить тушеным или отварным кабачком). Замените бес-

...го, заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Пловдієвського університету харчових технологій (Болгарія), чл.- кор., проф., д.т.н., інж. Сте-

...жив, заступник ректора з науково-дослідних інститутів та загальної вищої освіти України та зарубіжжя.

...у, викладач кафедри харчової технології та безпеки харчових продуктів, д.т.н., проф. Л.Г. Віннікової було налагоджено плідну роботу

І.В. СОЛОНЬКА,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ. М.В.
ЛОМОНОСОВА ОНАХТ.

но заменить тушеным или отварным кабачком). Замените бесполезный майонез в салатах и других праздничных блюдах нежирной сметаной, натуральным йогуртом, ряженкой 4-процентной жирности.

■ HI-TECH

#MIRONAFT: ИТОГИ 2017 ГОДА

Все более уверенно 2017 год подходит к своему завершению, и настает время подвести итоги работы лаборатории мехатроники и робототехники #MiRONAFT. Этот год был как никогда насыщенным, интересным и, главное, продуктивным. Не пересчитать количество всех олимпиад, выставок, конференций, фотосессий, конкурсов, наших фестивалей, мастер-классов и занятий в полюбившемся всем одесситам детском кружке робототехники.

1. В этом году мы получили статус FabLab лаборатории, таким образом, мы стали первой и пока единственной лабораторией в Украине со статусом FabLab, работающей на базе вуза.

2. Мы приобрели много профессионального оборудования, среди прочего ЧПУ фрезерный и ЧПУ лазерный станки, муфельная печь, широкоформатный ЧПУ каттер, расширили парк 3D-принтеров лаборатории и материально-техническую базу по промышленной гидравлике, электронике и микроэлектронике.

3. Мы приняли участие во всех крупнейших промышленных выставках Украины, где достойно представляли родную академию, кафедру, факультет.

4. Мы стали первым в Украине вузом, открывшим для студентов полноценную зону отдыха. Рекреация европейского образца для студентов-сотрудников лаборатории со своей кухней и душем полностью соответствует стандартам вузов Евросоюза и офисов ведущих мировых IT компаний.

5. Мы неизменно принимали участие и побеждали в NASA Hackathon и других конкурсах, наладили новые партнерские отношения с Виакон, Phoenix Contact, Schneider Electric и многими другими лидерами рынка промышленной автоматизации. Наш ежегодный фестиваль мехатроники и робототехники «Robotronica» в этом году за день собрал рекордные для нас 7500 посетителей!

Однако, пожалуй, самым главным нашим достижением в этом году стало то, что нам удалось сблизиться и преумножить наш коллектив. Все перечисленное выше – это только «капля в море» всего того, что за этот год нам удалось сделать, и все это благодаря дружному коллективу лаборатории #MiRONAFT.

В предстоящем 2018-ом году мы неизменно будем высоко держать планку и продолжать прославлять родную академию.

С наступающим Новым Годом тебя, ОНАПТ!

Виктор ЕГОРОВ,
РУКОВОДИТЕЛЬ ЛАБОРАТОРИИ МЕХАТРОНИКИ
И РОБОТОТЕХНИКИ ОНАПТ.

Ярмарок бізнес-проектів

Щороку на базі Одеського технічного коледжу ОНАХТ обласна методична комісія викладачів економіки та фінансів ВНЗ I-II рівня акредитації проводить обласний конкурс студентських проектів із створення бізнесу. Цього року на конкурс «Ярмарок бізнес-проектів» було представлено 17 проектів з 14-ти ВНЗ Одеської області.

Для об'єктивної оцінки розроблених студентами проектів були запрошені експерти, а саме: представник Департаменту науки та освіти Одеської міської ради, голова методичної комісії викладачів економіки міста Одеси, старший викладач Одеського економічного ліцею - Б. Г. Харитонова, а також представники науки та бізнес-структур: Т. А. Кулаковська, О. О. Голубьонкова, В. А. Шалений, О. К. Ігнатенко.

Конкурс був організований у форматі науково-практичної студентської конференції, під час якої слухачі та журі мали можливість обмінюватися ідеями, досвідом, обговорювати цікаві пропозиції та відповідати на питання. Всі доповіді було оформлено у вигляді бізнес-планів, проектів або стартапів за напрямками, які відбивають сучасні тенденції та проблеми в економіці та бізнесі: енергоефективність, IT-технології, туризм, екологія, аграрний бізнес, транспортна сфера, соціальні проекти.

Усі проекти було прораховано, обґрунтовано і презентовано на сучасному обладнанні. Учасники конференції виявили неабияку зацікавленість під час підготовки та презентації своїх доповідей.

За результатами набраних балів було визначено імена переможців:

- Кращий бізнес-проект презентував студент Білгород-Дністровського державного аграрного технікуму В. Севастьянов;
- Підприємницький проект - І місце отримала студентка Білгород-Дністровського державного аграрного технікуму В. Тяжева;
- Новаторський проект - І місце отримали студенти Одеського коледжу

транспортних технологій А. Приходько та А. Агамалян;

- Перспективний проект - І місце отримав студент Одеського автомобільно-дорожнього коледжу ОНПУ О. Кучеренко;

- Екологічний проект - І місце отримала студентка Одеського автомобільно-дорожнього коледжу ОНПУ О. Дерлі;

- Креативний проект - І місце отримали студенти коледжу промислової автоматизації ОНАХТ Д. Цепотан, О. Дімітрова;

- Соціальний проект - І місце отримав студент Білгород-Дністровського рибного технікуму В. Юрескул;

- Перспективна ідея - І місце отримав студент Одеського технічного коледжу ОНАХТ Н. Балан.

Усі доповідачі наприкінці конкурсу отримали дипломи, подарунки та книги від організаційного комітету та гостей конкурсу. Члени журі запропонували дипломантам взяти участь у конкурсі стартапів на кафедрі управління бізнесом ОНАХТ, у студентській конференції кафедри економіки промисловості та кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі ОНАХТ.

За результатами виступів студентів був створений збірник доповідей, який присвячено проблемі обґрунтування доцільності бізнес-ідей та створенню реальних бізнес-проектів з метою формування професійної компетентності майбутнього фахівця.

Обласний конкурс «Ярмарок бізнес-проектів» у форматі науково-практичної конференції проводиться чотири роки поспіль, і кожного року вдосконалюється її організація, підвищується рівень підготовки учасників. Форма проведення і дружня атмосфера, що притаманна цьому заходу, є взірцем того, як можна проводити цікаві й корисні заходи такого типу серед ВНЗ I-II рівня акредитації, а досвід доцільно розповсюджувати серед інших регіонів України.

О. В. КОРОБКІНА,
ГОЛОВА МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ
ВИКЛАДАЧІВ ЕКОНОМІКИ І ФІНАНСІВ
ВНЗ I-II РІВНІВ АКРЕДИТАЦІЇ ОДЕСЬКОЇ
ОБЛАСТІ, ВИКЛАДАЧ ВИЩОЇ
КАТЕГОРІЇ ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО
КОЛЕДЖУ ОНАХТ.



И еще парочка полезных советов:

- Максимально налегайте на салаты из свежих овощей. Они не только абсолютно безопасны с точки зрения «добавления лишнего», ведь чем больше их съешь, тем меньше влезет «вредных» продуктов, но и запомните: салаты - это не только клетчатка, но и ферменты, которые помогут переварить другую еду. Одно но: салаты должны быть без майонеза!

- Уделяйте особое внимание жирной рыбе (в умеренном количестве, конечно же): содержащиеся в ней ненасыщенные жирные кислоты, витамины D и E отлично зарекомендовали себя как борцы со свободными радикалами, которые в условиях повышенного внимания к алкоголю образуются особенно активно. Очень хорошо употребляют семгу, осетрину, форель и морского окуня.

- Игнорируйте колу и прочую газировку: слишком сладко, а углекислый газ провоцирует переизбыток, вызывает брожение и ускоряет всасывание алкоголя.

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

«ОТ БИЗНЕС-ИДЕИ ДО БИЗНЕС-ПРОЕКТА»

В читальном зале колледжа нефтегазовых технологий, инженерии и инфраструктуры сервиса ОНАПТ состоялась ежегодная студенческая научно-практическая конференция «От бизнес-идеи до бизнес-проекта», подготовленная цикловой комиссией экономических дисциплин.

Оргкомитет конференции представляли директор колледжа, кандидат технических наук О. А. Глушков, заведующая отделением ТЭЭ Л. В. Березовская, преподаватели цикловой комиссии экономических дисциплин. Открыл конференцию О. А. Глушков, рассказавший о значимости данной встречи и для студентов, и для учебного заведения в целом.

В конференции приняли участие студенты III-IV курсов различных специальностей колледжа. Необходимо отметить, что благодаря высокому профессионализму, личной заинтересованности и ответственности каждого участника, встреча прошла на высоком уровне. В зале царил доброжелательная рабочая, деловая атмосфера.



Основная цель мероприятия – проведение конкурса бизнес-идей и проектов, который проходит для осуществления предпринимательской инициативы студентов, развития конкурентоспособной личности, социальной ответственности и предприимчивости.

В ходе конференции обсужда-

лись вопросы, касающиеся современных подходов к управлению предприятием, экономических обоснований открытия кафе, использования статистических методов в маркетинговых исследованиях рынка, новых средств контроля и автоматизации технологических процессов и др. Среди приглашенных гостей значительную часть составляли представители ОНАПТ.

Присутствующие отметили высокий уровень представленных докладов.

Некоторые из презентаций вызвали особый интерес. Подытожила встречу директор института прикладной экономики и менеджмента им. Г. Э. Вейнштейна О.Б. Каламан. Она отметила положительные стороны проведенной конференции и пожелала всем участникам успешно закончить обучение в колледже и продолжить его в стенах ОНАПТ. Самые интересные доклады участников были поощрены не только почетными грамотами, но и подарками, которые были предоставлены нашими гостями.

Благодаря преподавателям участники конференции в очередной раз показали высокий уровень знаний и умений, который они получили во время обучения в колледже. Участие в мероприятиях подобного рода дает студентам опыт, уверенность в своих силах и раскрывает горизонты, к которым надо стремиться.

Н.И. ДУРБАЛОВА,
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦИКЛОВОЙ
КОМИССИИ ЭКОНОМИЧЕСКИХ
ДИСЦИПЛИН,
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ КОЛЛЕДЖА.

ПРАЗДНИК МОЛОДОГО ВИНА 2017: БОЖОЛЕ НУВО ПРИБЫЛО В ОНАПТ!

Божоле Нуво – это уникальный и самобытный праздник, который легко и непринужденно вливается в культуру любой страны. Не удивительно, что в Одесской национальной академии пищевых технологий дружно и весело поддерживают традиции и встречают молодое вино со всеми почестями. Каждый год студенты факультета технологии вина и туристического бизнеса под девизом «Божоле Нуво прибыло!» позволяют прочувствовать дух этого праздника, придумывая и проводя красочное действо. В этом году стилистика праздника новая, оригинальная и настоящему молодая!

Впервые этот праздник начали отмечать во Франции в середине 20 века. Первоначально он имел чисто коммерческую основу: вино региона Божоле из винограда сорта Гамэ не приспособлено к долгому хранению, зато созревает быстрее, чем бордо или бургундские вина, и именно в молодом возрасте отливается довольно богатым вкусом и ярким фруктовым букетом.

ночь бочки откупориваются, и хмельные струи Божоле Нуво начинают свой очередной ежегодный вояж по Франции и всему миру. Конечно, в стенах ОНАПТ бочки не открывали, но встречали праздник по-своему.

В этом году студенты первого, третьего и четвертого курсов факультета технологии вина и туристического бизнеса показали веселое театрали-

Также была проведена игра-викторина «Интересные факты о вине». Зрители, используя свою фантазию, умение и смекалку, отвечали на вопросы, затронувшие историю и технологию вина, а также проблемы трезвого образа жизни и культуры питья.

Со сцены звучали песни, ребята танцевали, играли на скрипе и гитаре, декламировали стихи на украинском, русском, французском и даже на испанском языках. Именно ради таких веселых и ярких моментов стоило проводить время за репетициями и придумыванием оригинальных идей! Наиболее активное участие в подготовке к празднику принимали студенты Валерия Купраш, Эдуард Трушков, Нина Бойко, Артем Остапенко, Ростислав Свиницкий, Златослава Душко, Карина Митрофанова, Сергей Геннов, Владислав Юкальчук, Мария Ма-

ты, изучающие французский язык, и перспектива стажировки во Франции.

Почетными гостями праздника стали представители Одесского культурного центра искусств и языков «La Pipelette»: преподаватель английского языка Юкатерина и представитель французского дискуссионного игрового клуба-галереи месье Жан-Клод Шарбоннель (Jean-Claude Charbonnel).

Месье Жан-Клод рассказал о традициях празднования Божоле Нуво во Франции и во всем мире, особенностях сорта винограда Гамэ и технологии молодого вина, показал презентацию с видами провинции Божоле и городка Божо (Франция).

По окончании праздника для студентов, участвовавших в спектакле, и преподавателей кафедры технологии вина и энологии Анна Саркисян про-

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
* серія СК №09133091 на ім'я Писарева Яна Валеріївна;
* серія СК №11017917 на ім'я Віноградов Денис Геннадійович;
* серія СК №079906571 на ім'я Семіонова Олександра Марківна;
* серія СК №11792794 на ім'я Малицька Тетяна Юріївна;
* серія СК №9752699 на ім'я Малицька Тетяна Юріївна;
* серія СК №11866978 на ім'я Юраш Тетяна Юріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №46500503 (реєстр. № 278) від 30.06.2014 р. за спеціальністю «Інформаційні технології проектування» на ім'я Богданов Олександр Вікторович;
- С17 №034721 (реєстр. № 31) від 30.06.2017 р. за спеціальністю «Облік і оподаткування» на ім'я Арабаджи Кристина Олександрівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №46500503 (реєстр. № 278) від 30.06.2014 р. за спеціальністю «Інформаційні технології проектування» на ім'я Богданов Олександр Вікторович;
- С17 №034721 (реєстр. № 31) від 30.06.2017 р. за спеціальністю «Облік і оподаткування» на ім'я Арабаджи Кристина Олександрівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №13982922 (реєстр. № 695) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Степанюченко Олена Миколаївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №43930477 (реєстр. № 1) від 31.12.2012 р. за напрямом «Комп'ютерні науки» на ім'я Богданов Олександр Вікторович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №43930477 (реєстр. № 1) від 31.12.2012 р. за напрямом «Комп'ютерні науки» на ім'я Богданов Олександр Вікторович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛІКОВУ КНИЖКУ, ВИДАНИ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
№ 12266-08 на ім'я Філіпчук Олександр Вікторович;
№ 0151106 на ім'я Гайдаржі Максим Євгенович;

возраст отличается довольно богатым вкусом и ярким фруктовым букетом. Поэтому виноделы Божоле решили пускать вино в продажу сразу после окончания брожения и провозгласили третий четверг ноября праздником вина нового урожая. Такой рекламно-маркетинговый ход обернулся беспрецедентным успехом.

С тех самых пор ежегодно в третий четверг ноября виноделы из городка Божо, держа в руках зажженные факелы из виноградной лозы, торжественным шествием выходят на городскую площадь, где уже установлены бочки с молодым вином. Ровно в пол-

тета технология вина и туристического бизнеса показали веселое театрализованное представление. Бог вина и покровитель виноделия Дионис явился всем гостям и поведал, что вино - благородный напиток, который уже давно стал культовым во многих странах.

Студенты с юмором обыграли традиции празднования дня молодого вина в разных странах: Франции, Японии, Испании, Мексике. И даже китайская Железная богиня чайного куста Те Гуань Инь исполнила свой темпераментный танец, посвятив его богу Дионису!

ко, Карина Митрофанова, Сергей Еонов, Владислав Юкальчук, Мария Макогон, Иван Стоянов, Леся Маркевич, Екатерина Кузнецова, Елена Колесниченко, Артем Буняков, Нина Приклонская, Оксана Самойлова, Максим Саввов.

С приветственным словом на празднике выступила декан факультета технологии вина и туристического бизнеса Анна Саркисян, обратив внимание присутствующих на то, как важно приобщать студентов к традициям своей кафедры, факультета, академии, страны. Она также рассказала о возможностях, которые получают студен-

преподаватели кафедры технологии вина и энологии Анна Саркисян провела семинар о виноделии региона Божоле и сравнительную дегустацию молодых вин.

Праздник молодого вина Божоле Нуво любят во всем мире, потому что это не только чествование нового урожая, но и добрый повод для встречи с друзьями, увлекательного душевного разговора, радостного настроения и веселья!

Ирина КАЛМЫКОВА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ
ВИНА И ЭНОЛОГИИ ОНАПТ.

№ 12266-08 на ім'я Філіпчук Олександр Вікторович,
№ 015106 на ім'я Гайдаржі Максим Євгенович,
№ 14403-Ф4 на ім'я Білоус Аліна Ігорівна.

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ
КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ
ПОСАДИ**

* Старшого викладача кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки факультету економіки, бізнесу і контролю;
* Доцента кафедри технології зберігання зерна факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбикормів і біопалива.
Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

НЕЗАБУТНІЙ WEEKEND У ЛЬВОВІ

Традиційно профспілка студентів Одеської національної академії харчових технологій приділяє велику увагу розвитку культурно-масової діяльності. Разом із її колективом ми відвідуємо нові місця, знайомимося з особливостями культури того чи іншого регіону. Одна з таких подорожей відбулася до романтичного міста Львів.

Наша мандрівка розпочалася прямо із залізничного вокзалу, адже він дуже незвичайний, гарний та заслуговує на особливу увагу туристів. В основному усі пам'ятки Львова зосереджені в його центральній частині, що дуже полегшує їхній перегляд. Із вокзалу до центру можна добратися маршрутними таксі, а можна і трамваем. Маючи в запасі доволі багато часу, ми пішки прогулялись від вокзалу до центру міста.

Під час подорожі я дізналася про історію пам'ятника Данилові Галицькому, львівського Арсеналу, готелю «Жорж», знаменитої львівської опери, в якій у далекому минулому співала неперевершена Софія Крушельницька. Нам навіть показали будинок, де жив під час перебування у Львові чеський письменник Ярослав Гашек, автор бравого солдата Швейка та багатьох інших цікавих творів. Спочатку я була шокована тим, наскільки місцеві жителі доброзичливі. Згодом я зрозуміла, що ті, хто живе в такому прекрасному місті, не можуть не розповідати і не показувати свій

дім усім гостям, адже хочеться, щоб твій будинок подобався кожному.

Наступного дня я відвідала дуже багато знаменних місць міста Лева, а ще більше не встигла. Особливо запам'яталася головна площа Львова - площа Ринок. Ми по ній проходили по кілька разів за день, оскільки її перетинали наші маршрути. Коли нам просто захотілося десь посидіти, сховатися від мінливої львівської погоди, ми завітали в одну зі львівських кав'ярень.

Кав'ярні Львова - це не просто громадський заклад живлення - це своєрідна душа Львова. Бути тут і не випити кави в одній, а ще краще в декількох колоритних кав'ярнях, наповнених атмосферою міста, - це не побачити нічого під час відпочинку. Львівські кав'ярні дарують місту шарм, аромат та романтичність Париза.

У меню усіх львівських кав'ярень є кава, але вас здивує передусім різноманіття її сортів, способів приготування та подання. Ви, безперечно, відчус-

те, що потрапили в кавовий рай, хоча і рай чайів, коктейлів, вин і коньяків також. На особливу увагу заслуговує львівська випічка, яку кожен заклад самостійно готує і тримає рецепти в суворій таємниці. Ви не зможете утриматися від спокуси спробувати львівського сирника в шоколаді, а коли аромати тільки що випеченої «Шарлотки» наповнять кафе, від замовлення другої порції солодощів утриматися буде майже неможливо. Особливою темою захоплені стали цукерки та тістечка ручної роботи, які нагадують витвори мистецтва, саме тому їх від захвату неможливо їсти.

Кав'ярні Львова зачаровують не лише своїми ароматами, а й дизайном і атмосферою. Аксесуари, химерно прикрашені стелі, картини - тут все доповнює дух старовинного і прекрасного Львова.

Романтичність, краса, неповторність, казковість старовинних вуличок і будинків, затишних кав'ярень та чудова атмосфера... Сюди обов'язково хочеться повернутися знову. Львів запам'ятається нам назавжди!

Христина ГУЦАЛЮК,
ГОЛОВА ПРОФСПІЛКОВОГО БЮРО
ФАКУЛЬТЕТУ
МЕНЕДЖМЕНТУ,
МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ ОНАХТ.

СКВЕР «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ» ПОПОЛНИЛСЯ НОВЫМИ САЖЕНЦАМИ

Для многих студентов и преподавателей Одесская национальная академия пищевых технологий стала вторым домом. Поэтому руководство заботится о том, чтобы в любимой альма-матер было комфортно не только учиться, но и отдыхать. По внешнему фасаду академии был обустроен сквер «Технологический», который, благодаря усилиям ландшафтного архитектора Алексея Кругляка и его супруги Алексини, пополнился 11 саженцами прекрасной крымской сосны.

Директор компании «GRANDLES» Алексей Кругляк - настоящий профессионал, который практически все свое время и силы отдает выращиванию саженцев деревьев и развитию лесного хозяйства. Его компания считается лидером на рынке не только в Одесской области, но и в Украине. Но при этом он также обладает большим сердцем и с радостью делится своими «детисами» с теми, кто поддерживает его стремление сделать город еще более красивым и уютным. Его удивительные зеленые красавицы теперь украшают и зеленую зону Одесской национальной академии пищевых технологий. В честь нового года и к 115-летию ОНАПТ мененат Алексей Кругляк презентовал академии прекрасный подарок - саженцы крымской сосны, которые изящно вписались в ландшафтный дизайн академического сквера. Все саженцы были бережно высажены на территории своего нового «дома» и теперь радуют всех студентов и сотрудников ОНАПТ праздничным внешним видом и хвойным ароматом.

Администрация и коллектив Одесской национальной академии пищевых технологий выражает благодарность Алексею Кругляку и его супруге Алексине за прекрасный подарок и желание сделать наш город красивее! Желаем благополучия, процветания и успехов во всех начинаниях!



**ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**
Свідоцтво 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 № 177720
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

**РЕДАКТОР ИРИНА МУНТЯН,
ЗАМЕСТИТЕЛЬ РЕДАКТОРА
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ**
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA,
ТЕЛ. (096) 661-60-50