



ХТО ЗРОЗУМІВ ЖИТТЯ, ТОЙ БІЛЬШЕ НЕ ПОСПІШАЄ,  
СМАКУЄ КОЖНУ МИТЬ І СПОСТЕРІГАЄ, ЯК СПИТЬ ДИТИНА,  
МОЛИТЬСЯ СТАРИЙ, ЯК ДОЩ ІДЕ І ЯК СНІЖИНКИ ТАНУТЬ.

Омар Хайям,  
перський поет, математик, філософ, астроном.

ФЕСТИВАЛЬ СИРУ, ВИНА  
ТА МЕДУ – СВЯТО  
ДЛЯ СПРАВЖНІХ ГУРМАНІВ



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 15 (1069), 5 жовтня 2018 рік

## АКТУАЛЬНО

ВИЩА ШКОЛА  
ПЕДАГОГІЧНОЇ  
МАЙСТЕРНОСТІ –  
ЕПІЦЕНТР  
ВДОСКОНАЛЕННЯ  
ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ

стор. 3

## ПОРАДА ЕКСПЕРТА

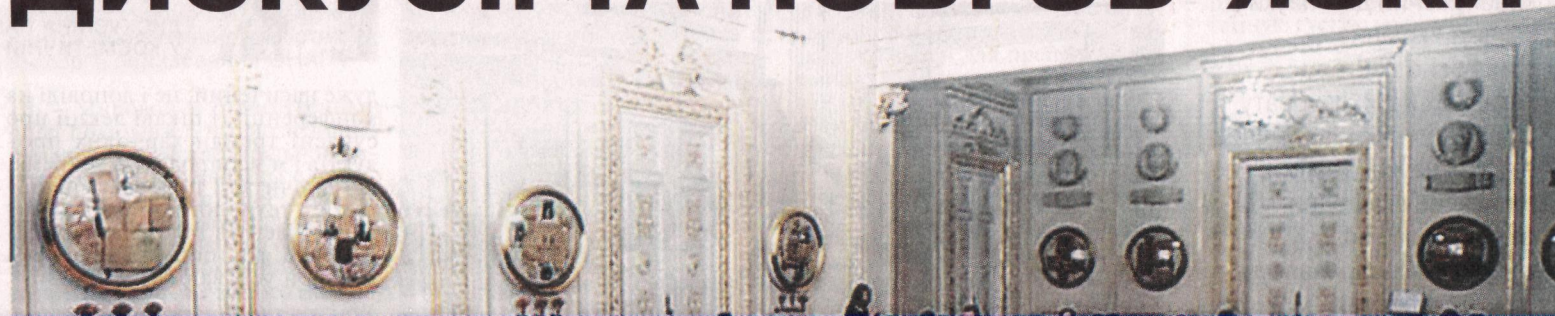
ЦІКАВІ ФАКТИ  
ПРО БУРЯК

стор. 3

## ПОДІЇ

## «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ-2018»

# НАСИЧЕНИЙ ФОРМАТ ЗУСТРІЧІ, РЕЗУЛЬТАТИВНІ ДИСКУСІЇ ТА НОВІ ЗВ'ЯЗКИ



**ЕКСТРИМ - ЦЕ БУВ  
НЕЗАБУТНИЙ  
ВІДПОЧИНОК!**

**ЖИТТЯ ДАЄТЬСЯ  
ЛЮДИНІ ОДИН РАЗ,  
І ПРОЖИТИ ЙОГО  
ТРЕБА... В ОДЕСІ!**

**ЗАМІТКИ З 3-ОГО  
ІНВЕСТИЦІЙНОГО  
ФОРУМУ**

**«ODESA 5T»**

стор. 4

## У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

**ЦІКАВІ ФАКТИ  
ПРО ФАКУЛЬТЕТИ  
ОНАХТ.**

**МУЗЕЙ ОНАХТ:  
УНІКАЛЬНІ ФОТО,  
ІСТОРІЇ ТА  
ДОКУМЕНТИ**

**MIRONAFT:  
НАЗУСТРІЧ ЗМІНАМ**

**У ТЕХНІЧНОМУ  
КОЛЕДЖІ ОНАХТ  
ВІДБУВСЯ СЕМІНАР  
З ПРАВИЛ  
НАПИСАННЯ  
НАУКОВИХ СТАТЕЙ**



РОБОЧЕ ЗАСІДАННЯ З ОБГОВОРЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ

Організація конференції вже давно стала доброю традицією для технологічного інституту харчової промисловості імені М.В. Ломоносова Одеської національної академії харчових технологій. Формат її зустрічей і заходів став майданчиком для створення конструктивного діалогу між фахівцями різних галузей харчової, переробної промисловостей, продовольчої безпеки та професорсько-викладацьким складом найбільших вищих навчальних закладів не тільки України, а й зарубіжжя. Так сталося і цього року. Науковці різних країн, ЗВО України, підприємці харчових виробництв зустрілися на заходах щорічної науково-практичної міжнародної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів - 2018».

Зустріч офіційно була відкрита 24-го вересня. Другий робочий день міжнародної конференції пройшов насичено й продуктивно. Цікаву скайп-доповідь презентувала професор інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогебашвілі Л.Д. Еланідзе. Гості конференції (університети Польщі (м. Варшава, м. Познань)) доповіли про заміну органічними добавками листової частини овочів нітритів при виробництві ковбасних виробів. Особливий інтерес викликала доповідь заступника Генерального

директора компанії «Grain Base of Ukraine» М. Желобкової. Завдяки спілкуванню англійською мовою європейських колег, представників бізнесу та науковців ОНАХТ відбулася плідна дискусія, корисна для всіх учасників конференції.

Обговорення актуальних проблем харчової галузі в рамках зустрічі спонукувало представників бізнесу поставити конкретні завдання для наукових досліджень. Пленарне засідання переросло в обговорення та дегустацію розроблених нових видів хлібобулочних виробів.

В рамках заходу також пройшов круглий стіл, присвячений 80-річчю кафедри зберігання зерна ОНАХТ. На дискусійному майданчику конференції представники бізнесу, провідних елеваторів України обговорили з вченими ОНАХТ науковий підхід до вирішення проблем ринку зберігання зерна. Актуальні доповіді, запропоновані стратегії вирішення проблемних питань завершилися приємною та знаковою подією - відкриттям модернізованої лабораторії, після чого продовжилось приємне спілкування між учасниками конференції та круглого столу у спеціалізованій аудиторії «Food Laboratory 112».

У програмі конференції було також передбачено проведення засідання ТК 170 «Зернові культури та продукти їх переробки». Наші провідні доктори наук, професори зернової галузі є активними учасниками технічного комітету. Це



УЧАСНИКИ КОНФЕРЕНЦІЇ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ - 2018»

дозволяє їм не тільки володіти інформацією і впливати на вирішення актуальних проблем галузі, а й готувати професіоналів високого рівня, які користуються широким попитом серед роботодавців.

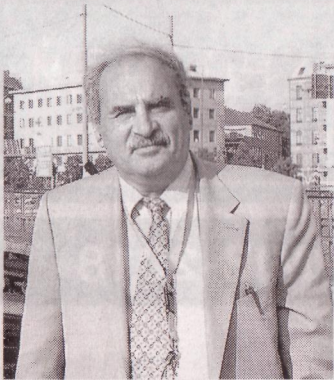
Третій день конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів - 2018» пройшов на італійській та англійській мовах. Проект ЄС «Підтримка розвитку системи географічних показників в Україні» працює на базі Одесь-

кої національної академії харчових технологій вже пів року. В рамках конференції було організовано триденний міжнародний тренінг «Сенсорна оцінка вина з метою контролю якості та щорічної перевірки в системі географічного покажчика», який провели іноземні експерти: Стефано Секвіно (Італія), Федеріка Бонелло (Італія), Дарко Якшич (Сербія).

(ПРОДОВЖЕННЯ НА 2-Й СТОР.)



**ВІТАЄМО  
Я.Г. ВЕРХІВКЕРА  
З ПРИСВОЄННЯМ  
ПОЧЕСНОГО  
ЗВАННЯ  
«ЗАСЛУЖЕНИЙ  
ДІЯЧ НАУКИ І  
ТЕХНІКИ  
УКРАЇНИ»!**



Указом Президента України від 04.10.2018 р. № 300/2018 «Про відзначення державними нагородами України з нагоди Дня працівників освіти» почесне звання «Заслужений діяч науки і техніки України» присвоєно доктору технічних наук, лауреату Державної премії України в галузі науки і техніки, професору кафедри біоінженерії і води, кафедри товарознавства та митної справи

# НАСИЧЕНИЙ ФОРМАТ ЗУСТРІЧІ, РЕЗУЛЬТАТИВНІ ДИСКУСІЇ ТА НОВІ ЗВ'ЯЗКИ

(ЗАКІНЧЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

## «ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У КОСМЕТИЧНІЙ ГАЛУЗІ»

Після обговорення доповідей на пленарному засіданні відбулася цікава дискусійна панель «Традиції та інновації у косметичній галузі», в ході якої учасники зустрічі дізналися про наступне:

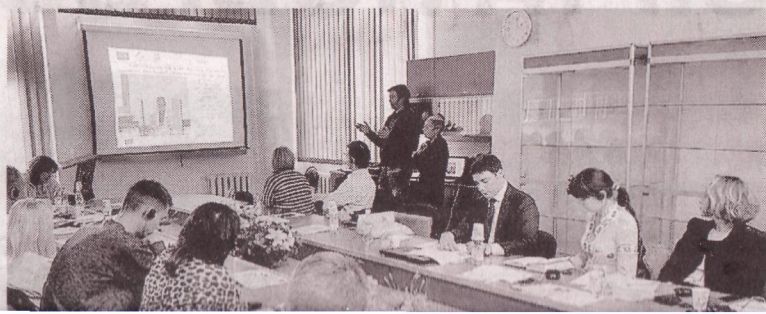
- прийоми визначення фальсифікованої парфумерної продукції (спікер - Дмитро Мілютін);
- можливості застосування апаратної косметології у догляді за обличчям та тілом (спікер - Олена Стефанюк);
- переваги використання препарату «Geladrink» для відновлення рівня колагену в організмі (спікер - Олена Япс);
- можливості, які надає красою використання італійської косметики «Elizabetta Ferrara» (спікер - Тетяна Біла).

Вперше в історії ОНАХТ відбулася виставка вітчизняної та закордонної косметики. До речі, в рамках її проведення представники кафедри технології молочних,

заціє України роком гастрономічного туризму. Одеському регіону є чим пишатися і є що запропонувати туристам, які особливо цікавляться та надають перевагу новим гастрономічним локаціям, концептуальним ресторанам, виноробням, фермам, фестивалям вуличної їжі. Саме тому четвертий день науково-практичної міжнародної конференції «Технології харчових продуктів і комбикормов - 2018» був присвячений Міжнародному дню туризму. Кількість гостей в ОНАХТ невпинно зростало, в залі яблуку не було, де впасти. Серед гостей нашого свята були представники міських, обласних владних структур, асоціації та департаменту туризму, винороби, сировари, представники agrofood Одеського регіону. Круглий стіл, присвячений Міжнародному дню туризму «Винний гастрономічний туризм: об'єднання освіти, технологій та бізнесу», завершився презентацією масштабного навчально-дослідницького проекту інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова ОНАХТ - «AgroFood Expedition Odesa Region».



ДИСКУСІЙНА ПАНЕЛЬ «ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ У КОСМЕТИЧНІЙ ГАЛУЗІ»



дуже насичений: це і доповіді на конференції, і цікаві лекції про сучасні тренди харчових продуктів і м'ясопродуктів зокрема, що прочитали польські спеціалісти з технології м'яса для наших студентів та викладачів кафедри м'яса, риби та морепродуктів й усіх зацікавлених.

му виробляють м'ясну, рибну, молочну й кисломолочну продукцію, хлібобулочні вироби, алкогольні, безалкогольні напої. У тісному графіку академічних заходів знайшли місце також для чисельних екскурсій і знайомств із історією, унікальною архітектурою Одеси.

Проїшла щорічна міжнародна науково-практична конферен-

кафедри товарознавства та митної справи, науковому керівнику науково-дослідної лабораторії стерилізації, оцінки якості та безпеки харчових продуктів Якову Григоровичу Верхівкеру.

Професор Я.Г. Верхівкер має багаторічний досвід практичної та наукової діяльності в консервній галузі харчової промисловості. Його ім'я знають як галузеві освітяни, так і відомі працівники харчових підприємств України та зарубіжжя. По його знання з галузі переробки різноманітної сировини неодноразово звертаються працівники промисловості, які просять вирішити їхні практичні питання.

Яков Григорович Верхівкер багато років керує науково-дослідною лабораторією стерилізації, оцінки якості та безпеки харчових продуктів, яка є практично єдиною в Україні, що розробляє на замовлення підприємств харчової промисловості науково обґрунтовані режими теплової обробки різних видів харчової сировини й готових продуктів харчування. Діяльність лабораторії зареєстрована в МОЗ України та дозволяє надавати підприємствам харчової галузі, затверджену в установленому порядку, нормативно-технологічну документацію, яка забезпечує випуск безпечних і якісних продуктів харчування.

Колектив Одеської національної академії харчових технологій бажає Вам, Якове Григоровичу, міцного здоров'я, незгасимого оптимізму, творчої наснаги, вагомих досягнень у здійсненні всього задуманого на довгі-довгі роки та нових здобутків у роботі й наукових пошуках, бажаємо подальших професійних успіхів, нових наукових ідей та втілення їх у життя!

НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ  
ІНСТИТУТ ОНАХТ.



ОНАХТ СТАЛА МАЙДАНЧИКОМ  
ДЛЯ ПРОЕКТУ ЄС

олійно-жирових продуктів і косметики ОНАХТ допомагали всім бажаючим визначити стан шкіри.

Важливим результатом цього креативного заходу стала домовленість із двома українськими виробниками натуральної косметики - ТОВ «Ремос» (м. Київ) та м'яких засобів - ПП «Інтер склад» (м. Херсон) - про можливість проходження практичної підготовки студентами та стажування викладачів кафедри. В ході дискусії також були визначені основні напрямки розвитку косметичної індустрії в Україні та роль наукових досліджень у вирішенні проблем галузі.

#### СВЯТКУВАННЯ МІЖНАРОДНОГО ДНЯ ТУРИЗМУ

2018 рік був оголошений Національною туристичною органі-



СЕМІНАР «СЕНСОРНА ОЦІНКА ВИНА ДЛЯ ЦІЛЕЙ КОНТРОЛЮ  
ЯКОСТІ ТА ЩОРІЧНОЇ ПЕРЕВІРКИ В СИСТЕМІ ГЕОГРАФІЧНИХ  
ПОЗНАЧЕНЬ»

#### ПРЕЗЕНТАЦІЯ ДОПОВІДЕЙ ІНОЗЕМНИМИ ЕКСПЕРТАМИ

Під час проведення зустрічі польська делегація з Poznan University of Life Science поєднала свою роботу у конференції із заходами програми Erasmus +. Графік візиту був

федри м'яса, риби та морепродуктів й усіх зацікавлених.

#### КУЛЬТУРНА ПРОГРАМА

У програмі зустрічі були передбачені екскурсії по новим лаборато-

риям академії. Гості вражені були високим технічним рівнем оснащення лабораторій і перспективністю напрямів наукових досліджень. Делегація також відвідала грандіозне за своїм асортиментом продукції підприємство «LTD TITAN», що розташоване у найстарішому місті України - Кілія. На березі Дунаю зосередився цілий комплекс, на яко-

кальною архітектурою Одеси.

Пройшла щорічна міжнародна науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормов - 2018», а ми вже почали готуватися до конференції 2019 року. Завдяки роботі дискусійних панелей, міжнародних тренінгів, круглих столів, спілкуванню з європейськими колегами, представниками бізнесу та регіональних громад народилися ідеї для майбутньої конференції, нових проектів. Сподіваємося, що спілкування людей науки, бізнесу і представників університетів Польщі (Варшава, Познань), Грузії, Білорусії, Італії, Сербії було плідним і корисним!

І.В. СОЛОНІЦЬКА,  
ДИРЕКТОР ТЕХНОЛОГІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ ІМЕНІ  
М.В. ЛОМОНОСОВА ОНАХТ;

Н.А. ТКАЧЕНКО,  
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРОЮ  
ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ,  
ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ І  
КОСМЕТИКИ, Д.Т.Н.,ПРОФЕСОР  
ОНАХТ;

Г.Д. СОЛЕЦЬКА,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ПЕРЕРОБКИ  
М'ЯСА,РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ  
ОНАХТ.

## ФЕСТИВАЛЬ СЫРА, ВИНА И МЕДА — ПРАЗДНИК ДЛЯ ИСТИННЫХ ГУРМАНОВ

В сентябре в парке им. Т.Г. Шевченко прошел фестиваль сыра, вина и меда, в котором активное участие приняла Одесская национальная академия пищевых технологий.

На центральной аллее парка свою продукцию выставляли крафтовые пасечники, сыровары и виноделы Украины. У посетителей фестиваля была возможность продегустировать и приобрести все, что пришлось по вкусу. Цель мероприятия - обратить внимание жителей, гостей города на местные локальные продукты, натуральные и ценные, а также их популяризация и культура потребления.

Одной из ярких локаций фестиваля стала локация пчеловода Романа Гейко, который представлял широкий ассортимент меда и медовых напитков.

Настоящим украшением праздника стал мастер-класс от студентов и доцента кафедры технологии вина и энологии, декана факультета технологии вина и туристического бизнеса ОНАПТ Анны Саркисян. Декан и студенты про-



ПРЕДСТАВИТЕЛИ ОНАПТ НА ГОРОДСКОМ ФЕСТИВАЛЕ  
СЫРА, ВИНА И МЕДА.

демонстрировали древнейший способ переработки винограда с помощью валковой дробилки и винтового пресса. Каждый желающий из гостей фестиваля, даже самые маленькие, могли принять участие в этом древнем культурном действе: давить виноград, получать виноградный сок, который

в скором времени станет поистине ценным напитком, впитавшим энергию солнца и земли.

АННА САРКИСЯН,  
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА  
ТЕХНОЛОГИИ ВИНА И  
ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА  
ОНАПТ.

# ВИЩА ШКОЛА ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ – ЕПІЦЕНТР ВДОСКОНАЛЕННЯ ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ

3-го жовтня в урочистій обстановці були вручені дипломи та посвідчення про підвищення кваліфікації випускникам Вищої школи педагогічної майстерності Одеської національної академії харчових технологій. Про особливості навчання, досвід та практичні результати нам розповідають слухачі ВШПМ 2016-2018 навчальних років.



**ДМИТРО СКРИПНІЧЕНКО,**  
доцент кафедри технологій  
молочних, олійно-жирових  
продуктів і косметики ОНАХТ.

- Сьогодні у зв'язку з переходом до нової моделі вищої освіти до професійних якостей викладачів вищої школи висуваються нові вимоги. Викладач вищої школи має свої особливості та відмінності: висока професійна відповідальність, що вимагає напруженої розумової праці, гармонійний синтез функцій педагога, вихователя, дослідника та менеджера, потреба у безперервному саморозвитку.

Протягом двох років навчання у Вищій школі педагогічної майстерності ОНАХТ було високоорганізованим і насиченим, тематично різноманітним, цільовим та захоплюючим.

Про систему організації навчальної діяльності, розроблення навчальних та робочих програм до

безцінний досвід, знання для подальшого забезпечення розвитку і підготовки студентів як майбутніх фахівців і лідерів у своїй діяльності. Бажаємо Вищій школі педагогічної майстерності подальшого розвитку, успіхів, процвітання та нових досягнень.



**ЯНА ГОЛИНСКАЯ,**  
асистент кафедри  
ресторанного і  
оздоровительного питания,  
методист учебно-методического  
центра обеспечения качества  
высшего образования ОНАПТ

- Мировой и отечественный опыт показывает, что позитивные изменения в образовательной системе напрямую связаны с повышением качества профессиональной деятельности преподавателей. На всех этапах развития образования проблема формирования и развития педагогического мастерства была и остается актуальной

сти. Непрерывность профессионального образования преподавателя является необходимой предпосылкой развития его творческих способностей и условием постоянного развития индивидуального педагогического опыта. Рост профессионального мастерства преподавателя идет более интенсивно, если:

- личность занимает активную позицию,
- практический индивидуальный опыт осмысливается и соединяется с социальным и профессиональным опытом,
- если в педагогическом коллективе поддерживается и поощряется творческий профессиональный поиск.

Поэтому одним из главных условий совершенствования профессионального мастерства преподавателя является **ПОВЫШЕНИЕ ЕГО КВАЛИФИКАЦИИ.**

Известно, что творческая деятельность молодых преподавателей носит подражательный характер, что является естественным этапом на пути становления собственной творческой индивидуальности. Креативность педагога возникает на основе подражания опыту, концепции, идее, отдельно примеру, форме, методу с последовательным убыванием подражательного компонента и, следовательно, с последовательным возрастанием творческого компонента педагогической деятельности. Таким образом, креативность развивается от подражания.

Современный преподаватель высшего учебного заведения должен понимать основные психолого-педагогические проблемы, владеть педагогическими понятиями, основных составляющих педаго-

гования педагогической техники. **ТЕХНИКОЙ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА НЕОБХОДИМО ВЛАДЕТЬ И ЭТОМУ МОЖНО НАУЧИТЬСЯ:** изучать теоретический материал, наблюдать, сопоставлять, анализировать, перенимать все лучшее и избавляться от недостатков.

Сегодня и я стала выпускницей ВШПМ. Как ее слушатель, хочу подчеркнуть, что занятия были очень информативными и продуктивными. Это именно тот случай, когда за обучением и насыщенным диалогом между аудиторией и преподавателем не замечаешь течения времени. Программа и структура обучения в ВШПМ подобрана очень грамотно, затрагивает актуальные темы и, конечно, имеет свои положительные результаты.

Так, например, лекцию о высшем образовании в Украине и за границей, во время которой было освещено множество актуальных вопросов, нам провел проректор по научно-педагогической и учебной работе, к.т.н., доцент Ф.А. Тришин.

О том, какой должна быть современная лекция и как удержать интерес студентов, нам рассказал к.ф.-м.н., доцент В.Э. Волков. Доцент А.В. Лазуткина в очень интересной форме подчеркнула, насколько важен для преподавателя имидж. С доцентом Е.И. Южаковой мы на ярких примерах разобрали распространенные ошибки при написании любой документации и литературы на украинском языке. О новых методах наукометрии, создании научного профиля, пошаговой инструкции для регистрации, правилах транслитерации и что такое «альтметрика» нам рассказала доцент О.В. Ольшес-

## ■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



## ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ О СВЕКЛЕ

Такая привычная в наших широтах, обязательный атрибут борщей, винегретов и свекольников, свекла была завезена к нам еще во времена Киевской Руси из Византии. Античные исследователи полезной еды назвали ее лечебные свойства как исключительные. Первоначально употребляли в пищу только листья свеклы, а корни использовались в лечебных целях. Древние греки настолько ценили этот овощ, что подарки в знак благодарности делали в форме серебряной свеклы. Блюдами из него украшали столы богатых и знатных людей. Древние персы относились к свекле несколько предубежденно: хотя и употребляли ее в пищу, но при этом считали, что свекла - символ сплетен, ссор и раздора. Наверное, в этом случае решающую роль сыграл цвет овоща, напоминающий темную густую кровь. Если один из соседей злился на другого, то ночью тайно подбрасывал в его дом большой корнеплод, сообшая, таким образом, о своей неприязни. Свекла также являлась атрибутом процесса венчания: желанного ухажера в доме невесты угощали киселем, а нежеланного - вареной свеклой. На Руси свеклу запекали в печи и подавали к чаю. Согласно легендам, этот овощ весьма ценили

матично різноманітним, шльовким та захоплюючим.

Про систему організації навчальної діяльності, розроблення навчальних та робочих програм до відповідних курсів дисциплін нам доповідали проректор із науково-педагогічної та навчальної роботи ОНАХТ Ф.А. Трішин та начальник методичного відділу В.Г. Мураховський. Отримані знання допомогли підготувати комплекс навчально-методичної документації із навчальних дисциплін.

Кандидат філософських наук, начальник юридичного відділу ОНАХТ В.Л. Михайлова ознайомила слухачів із актуальними особливостями юридичних аспектів роботи у закладах вищої освіти.

Надзвичайно цікавою виявилася лекція доктора медичних наук, професора кафедри клінічної психології Одеського національного університету імені І.І. Мечникова В.А. Розанова. Ми дізналися про моделі і форми агресивної поведінки та про дієві прийоми боротьби з нею.

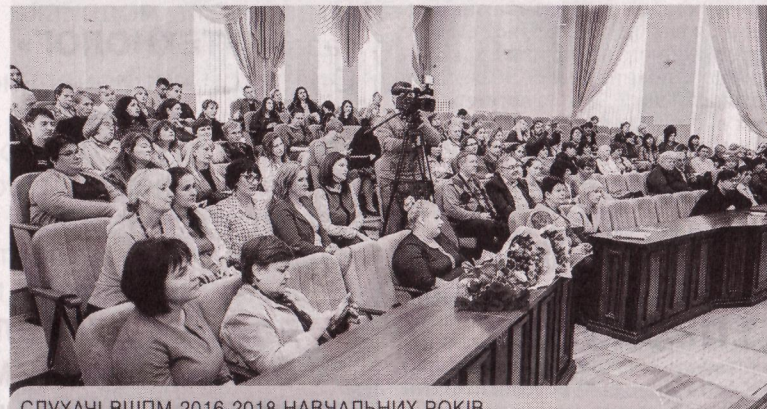
Кандидат філологічних наук, доцент кафедри українознавства та лінгводидактики О.І. Южакова у стислій формі, на високому науковому рівні, розповіла про походження української мови, ознайомила слухачів ВШПМ із окремими її правилами та етимологією українських слів.

Сьогодні в академії все більших обертів набирає дистанційна освіта. Важливою її особливістю є відсутність прямого контакту викладача зі студентами. Освоїти таку систему навчання допоміг кандидат фізико-математичних наук, доцент Ю.К. Корнієнко, який ознайомив слухачів з останніми досягненнями технологій у цій сфері.

Про маркетингову діяльність та про місце нашої академії на ринку освітніх послуг повідомила кандидат економічних наук, доцент кафедри менеджменту і логістики О.О. Голубьонкова.

Від імені слухачів ВШПМ 2016-2018 навчальних років висловлюємо подяку керівництву академії за створення школи, науковому консультанту, кандидату економічних наук, доценту кафедри менеджменту і логістики К.Б. Козак та керівнику ВШПМ - кандидату технічних наук, доценту Г.І. Євдокимовій за чітку організацію роботи, високий професіоналізм та надання можливості отримати

нодієвальної преподавачей. На всіх етапах розвитку образовання проблема формування і розвитку педагогического мастерства была и остается актуальной, так как эффективность обучения, качество учебно-воспитательного процесса и подготовка специалистов в высшем учебном заведении находятся в прямой зависимости от готовности и способности преподавателя выполнять свои педа-



СЛУХАЧІ ВШПМ 2016-2018 НАВЧАЛЬНИХ РОКІВ

гогические функции.

В настоящее время усложнились характер и содержание педагогической деятельности преподавателей ВУЗов. Это объясняется потребностями личности, общества и государства обеспечить высококвалифицированными, конкурентоспособными специалистами все отрасли народного хозяйства и промышленности. Для успешного решения этой задачи преподавателям необходимо не только владеть профессиональными знаниями и эрудицией в конкретных областях знаний, но и практиковать приемы и технологии передачи этих знаний студентам для обеспечения понимания и усвоения. Поэтому неотъемлемым компонентом профессиональной компетенции преподавателей высшей школы становится педагогическое мастерство, которое в значительной мере определяет уровень профессионализма и возможность успешного осуществления учебно-воспитательного процесса.

Профессиональное становление и развитие преподавателя не заканчивается в стенах одного учебного заведения, оно продолжается на протяжении всего периода профессиональной деятельно-

сти преподавателей. Они должны понимать основные психолого-педагогические проблемы, владеть педагогическими понятиями, основных составляющих педагогического процесса, т.е. постоянно повышать свое педагогическое мастерство.

Существует множество вариантов повышения квалификации, большинство из которых имеют очень узкую направленность и, к

сожалению, не всегда соответствуют заявленным требованиям для преподавателей. Ведь очень сложно найти место, где будут сконцентрированы и систематизированы все необходимые для преподавателя знания.

Высшая школа преподавательского мастерства (ВШПМ) Одесской национальной академии пищевых технологий помогает преподавателям в формировании личностного и профессионального развития, повышении эффективности учебно-воспитательного процесса и уровня педагогического мастерства. Структура обучения соответствует требованиям повышения квалификации преподавателей и состоит из двух этапов: теоретического и практического. ВШПМ позволяет молодым преподавателям познакомиться с основными элементами педагогической техники: управлением психоэмоциональным состоянием, а также развитием выразительной, грамотной речи. Полученные знания помогут преподавателям оттачивать свое педагогическое мастерство, овладевая педагогической техникой. Главной задачей ВШПМ является осознание слушателями необходимости испол-

нить педагогическую деятельность в соответствии с инструкцией для регистрации, правилах транслитерации и что такое «альтметрика» нам рассказала доцент О.В. Ольшевская. На актуальные вопросы по лицензионным требованиям, уровню научной и профессиональной активности преподавателя ответил в своей лекции директор НМЦ ЗЯВО В.Г. Мураховский.

Мне кажется, что для любого человека, особенно преподавателя, важно правильно распределять и использовать свое время. Все мы рано или поздно задавались вопросом «Где я найду на это время?» или «Как мне все успеть?». Нам, слушателям ВШПМ 2016-2018 учебных годов, повезло! Благодарю занятия по тайм-менеджменту, которые провела к.э.н., доцент О.Б. Каламан, теперь мы можем ответить на эти вопросы.

Как оказалось, выделить какие-либо занятия из программы ВШПМ очень сложно, ведь все они весьма полезны и интересны, а преподаватели, которые вели обучение, - настоящие эксперты в своей области знаний.

От имени всех слушателей ВШПМ 2016-2018 учебных годов хотелось бы выразить благодарность всем преподавателям школы за интереснейшие занятия, семинары и тренинги, во время которых каждый извлек для себя полезную и нужную информацию. Отдельно хочется поблагодарить руководителя Высшей школы педагогического мастерства, к.т.н., доцента Г.И. Евдокимову и научно-консультанта к.э.н., доцента Е.Б. Козак за высокий профессионализм в подготовке учебного плана, четкую организацию работы и обеспечение всеми необходимыми методическими материалами. Спасибо Вам, Галина Иосифовна, за поддержку и внимание ко всем слушателям ВШПМ!

И, конечно же, огромная благодарность руководству академии, в частности ректору ОНАПТ Б.В. Егорову за создание школы, организацию обучения и предоставленную возможность профессионального развития, повышения квалификации преподавателя без отрыва от основного места работы.

Желаю ВШПМ дальнейшего развития, процветания, уверенного движения вперед, значимых профессиональных достижений и совместной плодотворной деятельности.

ланного вареной свеклой. На Руси свеклу запекали в печи и подавали к чаю. Согласно легендам, этот овощ весьма ценили богатыри, так как считали, что он придает силу и помогает бороться с различными недугами. Красавицы использовали свеклу в косметических целях - румянили ею щеки. Известный факт: народы Балкан и Восточной Европы употребляли свеклу, чтобы уберечься от чумы.

Кормовая свекла была выведена в Германии, интересно, что от обыкновенной свеклы она отличается только большим содержанием клетчатки.

Чтобы сохранить все питательные свойства и цвет этого овоща, его готовят, не очищая от кожицы. Она легко снимается с готового корнеплода, если оставить его в холодной воде. Также во время варки не стоит отрезать и хвостик. Свекла не теряет своих полезных свойств даже при длительном хранении. Самая тяжелая свекла в мире весила 23,4 кг и была выращена в Сомерсете в 2001 году.

В свекле содержится большое количество полезных веществ. Так, клетчатка помогает работе кишечника, стимулирует и избавляет от проблем с пищеварением. Органические кислоты, содержащиеся в свекле, контролируют обменные процессы и способствуют их ускорению. Поэтому свекла по праву называется «чистильщиком»: первое место в этой области принадлежит этому овощу, потому что именно он ответственен за уничтожение гнилостных бактерий. Кстати, полезные «овощи-собратья» свеклы, а точнее клетчатка, содержащаяся в них, лишь механически воздействует на кишечник, но не борется с бактериями и процессами гниения пищи. Ученые подтверждают, что липотропное вещество свеклы - бетанин, отвечает в нашем организме за регуляцию жирового обмена. Также бетанин благотворно влияет на здоровье печени, поэтому употребление продуктов, содержащих это вещество, рекомендуется в качестве профилактики ожирения и заболеваний печени.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,  
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

## ЕКСТРИМ — ЦЕ БУВ НЕЗАБУТНІЙ ВІДПОЧИНОК!

Традиційно, два рази на рік, студенти, викладачі та працівники Одеської національної академії харчових технологій оздоровлюються у мальовничому гірському куточку України — Закарпатті, на туристичній базі «Екстрим», яка є філіалом кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ.

Користь активного відпочинку для здоров'я очевидна. Цей відпочинок став для викладачів і студентів потужним додатковим зарядом бадьорості та енергії. До речі, цьому сприяли й активні зусилля викладача кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ Тетяни Волкової. Якість оздоровлення підтверджена пробою



Викладачі та студенти ОНАХТ на вершині гори Пікуй



Викладачі та студенти ОНАХТ під час оздоровлення у Закарпатті

Руф'є, показники якої у всіх учасників поїздки стали кращі за попередні.

Ще в Одесі студентський профспілковий актив намітив ланку заходів, які варто було б провести. Першочерговою метою став підйом на гору Пікуй. Зранку сформована група студентів та викладачів академії на чолі з провідником вирушила на спеціально обладнаному авто ГАЗ-66 до підніжжя гори. Після проведення інструктажу всі розпочали підйом до вершини. Під час руху провідник неодноразово зпи-

невір, реабілітаційний центр ведмедів, сироварню, м. Мукачєво.

Своїми думками та враженнями про оздоровлення та відпочинок поділилися студенти та викладачі Одеської національної академії харчових технологій. Так, студентка факультету технологій зерна і зернового бізнесу Ольга Петькова згадує: «Члени профспілки ОНАХТ потурбувалися про те, щоб всі отримали

максимальну кількість позитивних емоцій. Шовечора студенти та викладачі брали участь у різних конкурсах, змагалися у кмітливості, прояв-

рам прекрасної мандрівки. Хочеться звернути особливу увагу на високий рівень організації відпочинку, повноцінну різнобічну програму, у якій було передбачено і зарядку, і культурно-розважальні заходи та екскурсії».

Щиро подякувала за відпочинок студентка факультету менеджменту, маркетингу і логістики Ганна Коцар: «Від усього колективу студентів та викладачів хочеться подякувати адміністрації та профспілкам академії не лише за організацію заходів для оздоровлення, а й за фінансову підтримку, оскільки, як викладачі, так і студенти оплачували лише частину від вартості путівки. Приємно, що незважаючи на складні економічні умови, керівництво академії докладає максимум зусиль, аби поліпшувати здоров'я працівників і студентів».

Студентка Анастасія Русецька наголошує: «Хочеться побажати й надалі частіше проводити такі сумісні заходи для оздоровлення та

## ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
- В18 №044119 (реєстр. №221) від 30.06.2018 р. за напрямом «Менеджмент» на ім'я Гачіашвілі Зураб Романович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
- С15 №017578 (реєстр. №242) від 30.06.2015 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Петренко Владислав Федорович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
- С15 №017578 (реєстр. №242) від 30.06.2015 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Петренко Владислав Федорович.

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

- \* серія СК №11379026 на ім'я Гончарук Максим Олександрович;
- \* серія СК №11707936 на ім'я Дубаєв Руслан;
- \* серія СК №11379238 на ім'я Ковбасюк Вікторія Андріївна;
- \* серія СК №11792738 на ім'я Бондаренко Ярослава Олегівна.

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

- №2018-00299 (реєстр. №299) від 30.06.2018 р. за напрямом підготовки «Туризм» на ім'я Муравйова Оксана Юрївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- \* серія СК №11058072 на ім'я Давиденко Костянтин Олександрович;
- серія СК №11981119 на ім'я Дуднік Наталія Максимівна.

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

- СК №21163263 (реєстр. №305) від 08.07.2002 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерні науки» на ім'я Зелінська Олена Миколаївна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

- \* Доцента кафедри технології зберігання зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу (2);
- \* завідувача кафедри термодинаміки та відновлювальної енергетики факультету нафти, газу та екології;
- \* професора кафедри термодинаміки та відновлювальної енергетики факультету нафти, газу та екології;
- \* доцента кафедри соціології, філософії і права факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- \* доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики (2);
- \* старшого викладача кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- \* доцента кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю (2);
- \* доцента кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.

Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ТАЗ-06 до підніжжя гори. Після проведення інструктажу всі розпочали підйом до вершини. Під час руху провідник неодноразово зупинявся для розповідей про місцеву рослинність, яка зустрічалася на шляху. Піднімаючись на гору, ми також скуштували джерельну воду, чистота, неймовірний смак та прохолода якої надала всім нашим туристам додаткової енергії та бадьорого настрою.

На вершині гори на нас чекали надзвичайно захоплюючий красвид, багато чорниці та незабутні враження. На зворотньому шляху нам був організований пікнік зі страв, які були приготовлені за карпатськими звичаями.

Наступний день був визначений як «день здоров'я та спорту». Студентський та викладацький колективи ОНАХТ змагалися за право бути кращими у плаванні, стрибках на скакалці, грі у бадмі-

накормити квітки десертними емоціями. Шовчора студенти та викладачі брали участь у різних конкурсах, змагалися у кмітливості, проявляли творчі здібності. Безумовно, на переможців чекали оплески та солодкі призи».

Студентка факультету інноваційних технологій харчування та ресторанно-готельного бізнесу Антоніна Нікітчина у такий спосіб резюмувала свої враження про подорож: «Дякую профспілці студентів академії за можливість побувати в Закарпатті. Це був незабутній відпочинок!».

Також позитивно оцінили наші канікули працівники та викладачі ОНАХТ. Старший викладач кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики Любова Ланженко зазначила: «Співробітники та студенти Одеської національної академії харчових технологій висловлюють ширю подяку організаторам».

наголошує: «Хочеться побажати й надалі частіше проводити такі сумісні заходи для оздоровлення та відпочинку співробітників і студентів, оскільки це сприяє партнерству між сторонами, створенню атмосфери довіри, а також налагодженню дружніх і теплих стосунків».

Підбиваючи підсумки сказаному і дивлячись у майбутнє, зі свого боку зазначаю, що попереду новий навчальний рік, з новими завданнями, проектами та новими знаннями, однак я впевнений, що після такого продуктивного відпочинку, ми кожного дня починатимемо з бажанням пізнавати щось нове та досягати нових висот у такому бурхливому, невгамовному й дивовижному житті.

ДМИТРО СКРИПНІЧЕНКО,  
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ  
ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ  
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.

## ЖИТТЯ ДАЄТЬСЯ ЛЮДИНІ ОДИН РАЗ, І ПРОЖИТИ ЙОГО ТРЕБА... В ОДЕСІ!

### Замітки з 3-ого Інвестиційного форуму «Odesa 5T»

Два дні, з 4-го по 5-е жовтня, у нашому місті проходить Інвестиційний бізнес-форум «Odessa 5T». Представницький захід світового рівня проводиться в Одесі вже втретє. На цей раз його гостями та учасниками стали понад 700 гостей із 20 країн.

Мета найбільш ділової події року півдня України - підвищення інноваційного та технологічного потенціалу міста, залучення приватних та муніципальних інвестицій, презентації місцевих бізнес-пропозицій та пошук нових можливостей. Темою цьогогорічного форуму стало гасло «Одеса. Україна. Світ - інновації та бачення майбутнього».

Закономірно, що серед партнерів форуму і наша академія. Стенд лабораторії мехатроніки та робототехніки ОНАХТ з найсучаснішими розробками був одразу ж помічений і викликав неабиякий інтерес до творчості наших науковців та студентів.

Особливу увагу привернули до себе квадрокоптер із системою сталої стабілізації у повітрі, Robotino - промисловий робот складських приміщень, а також інша новачка лабораторії - демонстраційний пневматичний стенд для відображення роботи та взаємозв'язку пневматичних елементів.

На форумі були представлені п'ять треків-панелей: технології, транспорт і торгівля, туризм і траст (довіра, інвестиції). Цікавими виявилися панельні дискусії, що відбулися в рамках конференції: «Інновації в

інвестиціях», «Енергоефективність», презентація «Туристичний потенціал Одеси», а також церемонія відкриття в Одесі найбільшого в світі барометра Фіцроя «Storm Glass».

Серед доповідачів на форумі виступили представники обласної та міської влади, керівники новоствореного інвестиційного агентства «Одеса 5T», лідери з різних галузей бізнесу Одеси, України та інших країн. Прийняли участь у роботі форуму та конференції і викладачі нашої академії, а саме: доценти С.С. Орлова, О.А. Голубенкова, М.Г. Брайко та О.І. Дроздов.

Підсумком цих насичених і незабутніх днів стане визначення інвесторів в успішне майбутнє Одеси та нашого регіону.

О.І. ДРОЗДОВ,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ  
БІОІНЖЕНЕРІЇ І ВОДИ ОНАХТ.

## ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»

**УВАЖАЕМЫЕ ДРУЗЬЯ!**

Стартовала підписка на газету «ТЕХНОЛОГ» Одеської національної академії пищевих технологій на 2019 год. Каждый желающий может подписаться на наше периодическое издание в любом почтовом отделении как Одессы, так и других городов Украины.



**● ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПОДПИСКИ  
ВАМ НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ:**

- подписной индекс газеты «Технолог» — 86263;
  - домашний адрес с индексом;
  - фамилию, имя отчество получателя.
- Вы также можете осуществить подписку в кабинете А-150 в главном корпусе академии (ул. Канатная, 112).

**СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ  
185 ГРН. 70 КОП.**

**● ПОДПИСКА БУДЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ  
ДО 15 ДЕКАБРЯ 2018 ГОДА.**

**ОТВЕТСТВЕННАЯ ЗА ПОДПИСКУ:  
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ  
(КАБ., А-150, ТЕЛ. 093-783-86-52).**

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

Свідчення про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого  
2006 року

[WWW.ONAFT.EDU.UA](http://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](mailto:TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA)

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»  
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187715  
Регистраційний номер КВ-11038.  
Статті друкуються мовою оригіналу.  
Наклад 1000 прим.  
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

[TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA](http://TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA)