



«Освіта - ключ для відкриття
золотих воріт свободи»

Джордж Вашингтон,
американський державний діяч, перший президент США.

Я ПИШАЮСЬ ТИМ,
ЩО ЗДОБУВ ОСВІТУ
В ОНАХТ!

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 12 (1066), 20 липня 2018 рік

АКТУАЛЬНО

П'ЯТА ЮВІЛЕЙНА СЕСІЯ
МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ
КОРМІВ — ЗНАКОВА ПОДІЯ
У КОМБІКОРМОВИЙ ГАЛУЗІ

СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ
ТАБІР «ДРУЖБА» — ЩО
ВСТИГЛИ ЗРОБИТИ?

стор. 3

ПОДІЇ

КОНСАЛТИНГОВИЙ ЦЕНТР
НДІ ОНАХТ: МИ
РОЗШИРЮЄМО ГЕОГРАФІЮ
НАШОЇ СПІВПРАЦІ

ЗНАЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ
У СУЧАСНОМУ ЖИТТІ

стор. 4

ГЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР
НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ВСТУПНА КАМПАНІЯ 2018: ДО ЧОГО ГОТУВАТИСЯ АБІТУРІЄНТАМ? ЩО ЧЕКАЄ НА НАС ЦЬОГО РАЗУ?

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ТВОЇ ЗНАННЯ – УСПІХ ТВОЇ ВПЕВНЕНІСТЬ!

- 10 факультетів
- біля 100 докторів наук
- біля 400 кандидатів наук
- 4 підрозділи з підготовки
- розширення географії співпраці
- студентське
- працевлаштування на передових підприємствах
- ярмарки вакансій
- бази відпочинку

стор. 4
ГЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР
НВП «АРИАДНА» ОЛЕКСІЙ
КОВАЛЕНКО: «СУЧАСНА
ПРОМИСЛОВІСТЬ
ПОТРЕБУЄ ГРАМОТНИХ
ПРОФЕСІЙНИХ
БИОТЕХНОЛОГІВ»

стор. 5

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЩО МИ ПОВИННІ ЗНАТИ
ПРО БАКЛАЖАНИ

стор. 5

HI-TECH

ODESA MINI MAKER
FAIRE: ЯК ЦЕ БУЛО

стор. 4

ДОСЯГНЕННЯ

СТУДЕНТКА ОНАХТ –
НАЙКРАСИВІША БОЛГАРКА
ОДЕЩИНИ!

стор. 6

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ВСТУП-2018:
ОСНОВНІ
РЕЗУЛЬТАТИ
ТА ПІДСУМКИ
РОБОТИ

РАЙСЬКИЙ КУТОЧОК,
СТВОРЕНИЙ
НАШИМИ
САДІВНИКАМИ

ГАЗЕТА «ТЕХНОЛОГ»
СВЯТКУЄ 45-РІЧНИЙ
ЮВІЛЕЙ



ЗАСТУПНИК ВІДПОВІДАЛЬНОГО СЕКРЕТАРЯ ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ ОЛЬГА ЄВТУШОК, ВІДПОВІДАЛЬНИЙ СЕКРЕТАР ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ МАР'ЯНА КАШКАНО, ЗАСТУПНИК ВІДПОВІДАЛЬНОГО СЕКРЕТАРЯ ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ ОЛЕКСІЙ ХОДАКОВ.

ЛІТО. ВСТУПНА КАМПАНІЯ. ВКРАЙ ВАЖЛИВИЙ ПЕРІОД ДЛЯ КОЖНОГО ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ. 12 ЛИПНЯ 2018 РОКУ РОЗПОЧИНАЄТЬСЯ ЧЕРГОВА ВСТУПНА КАМПАНІЯ І ДЛЯ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ.

Хоча й відчувається певне хвилювання, пов'язане з особливостями електронного вступу, приймальна комісія ОНАХТ та весь колектив академії має рішучий, бадьорий та впевнений настрій напередодні вступної кампанії.

Традиційні останнім часом зміни в умовах прийому до закладів вищої освіти України матимуть своє відображення й на характері вступної кампанії 2018 року. До чого готуватися абітурієнтам? Що чекає на нас цього разу?

В 2018 році ОНАХТ здійснюватиме прийом на навчання для здобуття ступенів бакалавра та магістра. Відокремлені структурні підрозділи академії – для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста та ступеня бакалавра (в Одеському технічному коледжі). Нововведення в умовах прийому цього року не радикальні, проте матимуть суттєвий вплив на характер вступної кампанії. Вже традиційно більшість новацій стосується вступу на базі повної загальної середньої освіти (ПЗСО).

Абітурієнти на базі повної загальної середньої освіти отримають

технічні спеціальності. В ОНАХТ цей коефіцієнт буде враховуватись для 11 спеціальностей у разі подання абітурієнтами заяв із пріоритетами 1 та 2. Сільський коефіцієнт

Подання заяв на перший курс навчання для здобуття ступеня бакалавра за денною та заочною формами цього року відбуватиметься в електронній формі. У паперовій формі можуть подавати заяви лише ті вступники, які мають спеціальні умови для участі в конкурсі (пільгові категорії), право на зарахування за квотами або певні розбіжності в персональних даних.

З 2-го липня в приймальній комісії ОНАХТ розпочав роботу Консультаційний центр для абітурієнтів на базі ПЗСО. Мета центру – допомогти вступникам у створенні електронних кабінетів та завантаженні необхідних для вступу документів. Починаючи з 12-го липня, абітурієнтам надається можливість подавати заяви для вступу. В цьому році зменшено максимальну кількість заяв на місця держзамовлення. Випускники шкіл матимуть право подати до 7 заяв на 4 спеціальності. Слід зазначити, що на контрактну форму навчання кількість заяв не обмежується. Крім того, дійсними для вступу будуть сертифікати ЗНО 2016, 2017 та 2018 років, крім іноземної мови (виключно 2018 року). Незмінною залишається система пріоритетності заяв. Нововведенням цього року є додатковий набір ЗНО для вступу на контрактну форму навчання.

(ПРОДОВЖЕННЯ НА 2-Й СТОР.)



можливість підвищити свої конкурсні бали відповідно до трьох категорій коефіцієнтів, запроваджених МОН: регіонального, галузевого та сільського. Регіональний коефіцієнт (РК=1,02 для Одеської області) за прогнозами збалансує кількість вступників по всіх регіонах України. Галузевий (ГК=1,02) має орієнтованість на інженерно-

(СК=1,02) передбачений для осіб, зареєстрованих у сільських населених пунктах, які здобули середню освіту в сільських навчальних закладах у 2018 році. За словами Міністра освіти і науки України Л.М. Гриневич, останній коефіцієнт надає відповідним категоріям абітурієнтів можливість доступу до якісної освіти.



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

ПРОДУКТОВЫЙ МАГАЗИН В БЕЛЬГИИ ВЫРАЩИВАЕТ ОВОЩИ НА КРЫШЕ

Супермаркет в Брюсселе решил сократить расстояние от грядки до продуктовых полок. Сеть «Делхейз» запустила программу «городская ферма», чтобы удовлетворить спрос покупателей, которые обеспокоены свежестью и экологичностью продуктов. Как рассказывает сотрудник магазина Мари Дельволкс, все овощи и фрукты собирают в 8 часов утра, и уже через час они на полках магазина.

Сад на крыше, общая площадь которого 360 квадратных метров, оборудован солнечными батареями, которые снабжают энергией также само здание супермаркета. Свежие помидоры, салат и клубнику будут выращивать здесь круглый год, в теплицах, оборудованных по последнему слову техники.

Основные проблемы, с которыми сталкиваются городские огородники – недостаток биоразнообразия, нестойкость рассады, а также скромные размеры овощей и фруктов. Поэтому огород на крыше «Делхейз» в Брюсселе – экспериментальный. Если инновация окупится и хорошо себя зарекомендует, сеть планирует открыть городские фермы на крышах всех своих супермаркетов.

ТОКИО СТРОИТ ЭКОДОРОГИ НА СОЛНЕЧНЫХ БАТАРЕЯХ

Власти японской столицы планируют проложить сеть экологических дорог с солнечными батареями под специальным покрытием. Первая солнечная дорога в Японии была построена в Сагамихаре (префектура Канагава). А в Токио новые технологии заре-

ВСТУПНА КАМПАНИЯ 2018: ДО ЧОГО ГОТУВАТИСЯ АБИТУРІЄНТАМ? ЩО ЧЕКАЄ НА НАС ЦЬОГО РАЗУ?

(ЗАКІНЧЕННЯ, ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

У 2018 році Міністерство освіти і науки України зберегло квоти для пільговиків. Квота-1 (10 % від максимального обсягу держзамовлення) призначена для сиріт, осіб, які за станом здоров'я не можуть здавати ЗНО, а також для учасників бойових дій. Крім того, для певної категорії абітурієнтів передбачено спеціальні умови для участі в конкурсному відборі. Наприклад, вступні іспити мають право проходити учасники бойових дій АТО, звільнені після 30 листопада 2017 року, сироти та прирівняні до них особи, а також абітурієнти, які через захворювання не змогли пройти ЗНО. Проходження співбесід передбачене для інвалідів війни, чорнобильців (з цим правом) та маломобільних осіб з інвалідністю.

Вступна кампанія для молодших спеціалістів, які планують здобувати ступінь бакалавра, триватиме з 12-го по 24-е липня (для денної форми навчання) та по 10-е серпня (для заочної). Збережено перехресний вступ за умови успішного проходження додаткового вступного випробування, що дозволяє молодшим спеціалістам здобути іншу спеціальність. Такі категорії абітурієнтів можуть зараховуватися за державним замовленням не лише в разі вступу на ту саму або споріднену в межах галузі знань спеціальність, а також на інженерно-технічні спеціальності ОНАХТ.

Прийом документів для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра триватиме з 12-го

ВСТУПНА КАМПАНИЯ-2018: ОСОБЛИВОСТІ		
ЗАВЧАСНЕ СТВОРЕННЯ ЕЛЕКТРОННИХ КАБІНЕТІВ 3 2 ЛИПНЯ реєстрація електронних кабінетів	ДІЙСНІ СЕРТИФІКАТИ ЗНО 2016, 2017 та 2018 років * ЗНО з іноземної мови - тільки 2018 року	СПЕЦІАЛЬНІ УМОВИ щодо участі у конкурсному відборі для певної категорії абітурієнтів (пільговиків)
12 - 26 ЛИПНЯ подання електронних заяв на ступінь бакалавра	МОТИВАЦІЯ ДЛЯ ВСТУПУ НА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ: • Остання хвиля зарахування після пільговиків • До 20 балів до сертифікату ЗНО за участь у Всеукраїнських олімпіадах ОНАХТ	ОКРЕМІЙ ПЕРЕЛІК ПРЕДМЕТІВ ЗНО НА КОНТРАКТ На базі ОНАХТ створено Освітній центр "Крим-Україна"
ДОДАТКОВІ КОЕФІЦІЄНТИ РК - 1,02 (регіональний) ГК - 1,02 (сезузовий) СК - 1,02 (сільський)	ШИРОКИЙ КОНКУРС НА 1 КУРС СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА: мінімальні та максимальні обсяги державного замовлення	
7 ЗАЯВ НА 4 СПЕЦІАЛЬНОСТІ на базі ПЗСО		

липня по 10-е серпня. Вступні іспити - у період з 11-го по 18-е серпня. Прийом на навчання для здобуття ступеня магістра передбачає проходження вступних іспитів зі спеціальності та іноземної мови. Нововведенням вступної кампанії є складання ЄВІ (єдиного вступного іспиту) з іноземної мови абітурієнтами, які вступатимуть на такі спеціальності: 051 «Економіка», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм». Приймальна комісія здійснювала реєстрацію такої категорії абітурієнтів в період з 14-го травня по 5-е червня. ЄВІ з іноземної мови відбувся 11-го липня.

Зміни є невід'ємною складо-

вою не лише умов прийому та вступної кампанії, але й вагомою частиною життя. Цього літа тисячі випускників шкіл готуються до суттєвої зміни свого статусу. Вчора ще школярі, сьогодні абітурієнти, а згодом - студенти. Такі динамічні зміни є вкрай важливою запорукою розвитку та рушійною силою в житті. Бажаємо кожному абітурієнту вибрати правильний вектор у динамічному русі до успішного майбутнього! Вже скоро ОНАХТ стане ефективною платформою для подальшого розвитку нового покоління талановитої та цілеспрямованої молоді.

Вступна кампанія 2018 року значною мірою буде відображенням

Вступ на базі повної загальної середньої освіти	
Етапи вступної кампанії	Денна, заочна форми навчання
Початок прийому заяв та документів	12 липня
Закінчення прийому заяв та документів від осіб, які мають право складати вступні іспити, проходити співбесіди	18:00 20 липня
Закінчення прийому заяв та документів від осіб, які не складають вступних випробувань (на базі ЗНО)	18:00 26 липня
Проведення співбесід	21- 23 липня
Проведення вступних іспитів	21- 26 липня
Оприлюднення рейтингового списку вступників на місця за державним замовленням, не пізніше	12:00 01 серпня
Виконання вступниками вимог до зарахування (подання оригіналів документів), не пізніше	✓ 18:00 05 серпня
✓ за державним замовленням	✓ 18:00
✓ за кошти фізичних та юридичних осіб	10 серпня
Зарахування вступників, не пізніше	✓ 12:00
✓ за державним замовленням	07 серпня
✓ за кошти фізичних та юридичних осіб	✓ 12:00
	12 серпня

ефективної та творчої роботи всього колективу академії. Десятки майстер-класів, насичені програми днів, вечорів та навіть ночей відкритих дверей, квестів та екскурсій по академії, проведення конференцій, конкурсів та олімпіад для випускників шкіл - саме так ми готувалися до зустрічі з нашими майбутніми студентами впродовж року. Впевнені, що у 2018 році наш колектив стане кількісно більшим та ще більш динамічним завдяки енергії та натхненню, з якими до нас приєднається кожний абітурієнт.

МАР'ЯНА КАШКАНО,
ВІДПОВІДАЛЬНИЙ СЕКРЕТАР
ПРИЙМАЛЬНОЇ КОМІСІЇ ОНАХТ.

Я ПИШАЮСЬ ТИМ, ЩО ЗДОБУВ ОСВІТУ В ОНАХТ!



свої здібності публічно виступати та блискуче презентувати результати наших наукових розвідок.

ее штатним фотографом. За чотири роки я побував на різних заходах, включаючи дні от-

дентам нашей академии. Ребята, вам очень повезло, что вы учитесь у этих талантливых, умных и доб-

была построена в Сагамихаре (префектура Канагава). А в Токио новые технологии заработают в порядке эксперимента уже в следующем году.

Система солнечных батарей будет установлена под поверхностью трассы и покрыта специальными смолами, увеличивающими срок эксплуатации дороги. Такая система способна давать 16145 киловатт-часов электричества ежедневно, а это 10% потребности в электроэнергии всей страны. Власти Токио наметили удовлетворить потребности большого города на 30% за счет возобновляемой энергии к 2030 году.

СОЗДАНЫ ПРОТЕЗЫ, ЧУВСТВУЮЩИЕ ТЕПЛО И ПРИКОСНОВЕНИЕ

3D-печать и новейшие робототехнические разработки уже сделали протезы более удобными и функциональными, но теперь у них появилось качество, которое раньше было недоступно - чувствительность.

Группа исследователей из Стэнфордского и Сеульского университетов разработала искусственную нервную систему, способную обрабатывать информацию из окружающей среды подобно человеческому телу. Это позволит восстановить осязание у людей с ампутированными конечностями и даст роботам некоторый тип рефлекторной способности.

Искусственный нервный контур состоит из трех компонентов: сенсорного датчика, гибкого электронного нейрона и искусственного синоптического транзистора. Датчик реагирует даже на незначительное прикосновение и посылает сигналы в нейрон. Затем эти импульсы переходят к транзистору, в основе которого лежит работа человеческой сети нейронов.

Эта разработка является частью более масштабного проекта Бао, посвященного изучению способностей кожи растягиваться, самоисцеляться и передавать сигналы в мозг.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
VOKRUGSVETA.UA.



Вікторія ПРИЙМАК,
СТУДЕНКА 4 КУРСУ
НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ
«ОБЛІК І АУДИТ» ФАКУЛЬТЕТУ
ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І
КОНТРОЛЮ ОНАХТ;

ЄВГЕН КОСТЕНКО,
СТУДЕНТ 4 КУРСУ
ФАКУЛЬТЕТУ
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЇ
ТЕХНІКИ І ІНЖЕНЕРНОЇ
МЕХАНІКИ ОНАХТ;

ІВАН РУДЮК,
СТУДЕНТ 4 КУРСУ НАПРЯМУ
ПІДГОТОВКИ «ОБЛІК І АУДИТ»
ФАКУЛЬТЕТУ ЕКОНОМІКИ,
БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ ОНАХТ

- У 2014 році, закінчивши школу, постало питання «У якому університеті здобувати вищу освіту?». Варіантів було безліч, але ми вибрали кращий із найкращих. Тому вибір пав на Одеську національну академію харчових технологій, яка поєднує у собі багато факультетів та спеціальностей, надаючи змогу реалізувати себе в різних галузях.

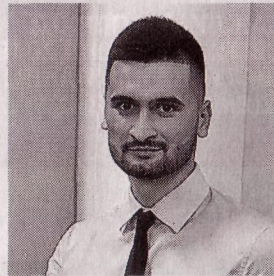
Навчання в академії протягом чотирьох років було різним: цікавим, пізнавальним, а також складним. Ми накопичували знання, групували їх та застосовували на практиці, адже вони обов'язково допоможуть нам досягти вершин та реалізувати свої мрії. Академія сприяла нашому розвитку в професії та науці, надала можливість брати участь у всеукраїнських конкурсах, олімпіад, де ми, її студенти, гідно займали призові місця.

Одним із таких заходів став конкурс «Фінансова грамотність», у якому взяли участь 13 команд із різних міст України. Наша команда у складі Івана Рудюка, Вікторії Приймак та Євгена Костенка увійшла в фінал з командою студентів-економістів нашого факультету. Завдяки конкурсу ми розвинули

свої здібності творчо висунути та блискуче презентувати результати наших наукових розвідок.

Неможливо забути дні кафедр, тижні факультету, загальноакадемічні свята, де ми завжди були активними учасниками. Одеська національна академія харчових технологій - це не тільки навчання та розвиток, але й друзі, незабутні відпочинки та веселі моменти протягом навчання. Саме тут ми збиралися як одна велика родина в туристичні походи, поводили час за цікавими іграми та змагалися за свій факультет у спортивних конкурсах на березі Чорного моря.

В ОНАХТ ми зустріли своїх справжніх друзів, а дехто навіть своє кохання. Ми пишаємося тим, що здобули ступінь вищої освіти «бакалавр» саме в Одеській національній академії харчових технологій. І саме в цьому вищому навчальному закладі ми прагнемо здобути повну вищу освіту ступеня «магістр».



ДЕНИС ВІНОГРАДОВ,
ВІПУСКНИК ФАКУЛЬТЕТА
ТЕХНОЛОГІЙ ЗЕРНА
І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСА
ОНАПТ

- Вот и все... Позади самые счастливые четыре года моей жизни! А кажется, только вчера было первое сентября, в руках я держал букет цветов, а вокруг было много таких же счастливых первокурсников, которые еще не знали, что для них подготовила студенческая жизнь.

Невольно вспоминаются самые первые лекции, и, конечно же, могущественные корпуса академии, в лабиринтах которых «терялся» практически каждый студент. Между собой мы называли ее сказочным Хогвартсом, вот только лестницы не меняют своего направления.

Благодаря своей любви к искусству фотографии, академия подарила мне возможность стать

ее штатным фотографом. За четыре года я побывал на различных мероприятиях, включая дни открытых дверей, спортивные соревнования, открытия новых лабораторий, олимпиады, конкурсы... Удивительно, каждый раз это были совершенно новые мероприятия, не похожие на предыдущие. И все это благодаря креативности и творчеству дружного коллектива Одесской национальной академии пищевых технологий.

Я хочу сказать огромное спасибо всем преподавателям, которые стойко выдерживали все наши нежелания посещать пары, красиво вести конспекты и вгрызаться в гранит науки. Благодаря их вере в каждого студента, дельным советам и душевному, искреннему отношению каждый из нас смог выбрать правильный жизненный путь и научился ни на шаг не отступать от своей мечты!

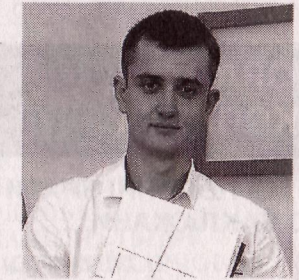
АНДРЕЙ ХРУПЧИК,
ВІПУСКНИК ФАКУЛЬТЕТА
ТЕХНОЛОГІЙ І
ТОВАРОВЕДЕННЯ ПИЩЕВИХ
ПРОДУКТІВ І
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
БІЗНЕСА

- Хочу выразить слова благодарности всем преподавателям факультета технологи и товароведения пищевых продуктов и продовольственного бизнеса за высокий профессионализм и компетентность, доброжелательность, терпение, готовность отвечать на любые вопросы своих студентов. Надеюсь, многолетний опыт и искренняя преданность своему делу послужат дальнейшему развитию интеллектуального уровня ваших новых студентов. Пусть никогда не иссякнет доброта и мудрость в ваших сердцах! Ваша работа - это пример энтузиазма и самоотдачи!

Вы - способны зарядить положительным настроением на достижение наилучших результатов и делаете это профессионально и искусно! Подтверждением этому служат результаты, которые демонстрируют студенты факультета технологи и товароведения пищевых продуктов и продовольственного бизнеса. Спасибо огромное за ваш труд! Я искренне желаю вам новых профессиональных достижений!

Хочу обратиться к новым сту-

дентам нашей академии. Ребята, вам очень повезло, что вы учитесь у этих талантливых, умных и добрых людей. Цените их труд, берегите их, не скупитесь на добрые слова и поступки. Вы выбрали достойное учебное заведение, удачи вам в вашем профессиональном становлении!



ВЛАДИСЛАВ СКОБЛА,
ВІПУСКНИК ФАКУЛЬТЕТА
ТЕХНОЛОГІЙ ВІНА І
ТУРИСТИЧЕСКОГО БІЗНЕСА
ОНАПТ

- Для меня студенческие годы пролетели незаметно! Кажется, только вчера я знакомился с группой и академией, а сейчас уже держу в руках диплом. ОНАПТ подарила мне гораздо больше, чем просто качественное образование. Она подарила мне возможность понять, чем я действительно хочу заниматься, какой жизненный путь выбрать. Я уже не говорю о множестве ярких и радостных воспоминаний, которые я всегда буду хранить, как настоящие драгоценности.

Признаюсь, иногда были моменты, когда хотелось прогулять пары, забыть о контрольных или просто отложить домашнюю работу на день-другой. Но поддержка преподавателей, одногруппников и близких людей позволила находить в себе силы, бороться со студенческой ленью и двигаться дальше, несмотря ни на что! Но больше всего мне помогла Ирина Мельник, доцент кафедры технологии вина и энологии, которая со второго курса стала не просто моим научным руководителем, но и настоящим наставником и идейным вдохновителем!

Я хочу сказать большое спасибо всем преподавателям и сотрудникам академии, которые подарили возможность насладиться истинной студенческой жизнью и понять многогранность, перспективность и важность своей профессии!

ПЯТАЯ ЮБИЛЕЙНАЯ СЕССИЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ ШКОЛЫ КОРМОВ – ЗНАКОВОЕ СОБЫТИЕ В КОМБИКОРМОВОЙ ОТРАСЛИ

Уже традиционно начало лета совпадает со знаковым событием в области кормопроизводства в Украине: стартовала и успешно завершилась V-я сессия Международной школы кормов, организованная Одесской национальной академией пищевых технологий.

Создание Международной школы кормов – это обобщение мирового опыта в области научных исследований и практики производства и использования премиксов и комбикормов; проведение профессиональных тренингов, направленных на овладение современными знаниями и навыками оценки качества кормовых средств, добавок, премиксов и комбикормов, расчета рецептов премиксов и комбикормов, оценки эффективности технологических процессов их производства.

В работе Международной школы кормов приняли участие ученые, специалисты-производители, рецепционисты, технологи, руководители комбикормовых заводов, представители научно-производственных компаний, осуществляющих научные исследования и специализирующиеся на производстве кормовых средств, лабораторного и технологического оборудования для производства и оценки качества комбикормов.

Тематика тренингов была посвящена новым тенденциям в области продаж и совершенствования технологий производства комбикормов и добавок, анализа, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, которые освещались в докладах спикеров, на практических занятиях по расчету и оптимизации рецептов комбикормовой продукции.

В этом году в работе МШК приняли участие сотрудники ведущих комбикормовых предприятий страны, таких как ПАО Мироновский хлебопродукт, ООО «АПК Инвест», ООО «Гудвелли Украина», ООО «НВП «Укрзоветирпромстач», ООО «Константа-комбикорм», ООО «Новакорм», ООО СП «Володар», ООО «Солончак».

компила присутствующих с актуальными задачами, способами реализации и возможностями украинских предприятий и компаний в области кормопроизводства и поставки кормового сырья.

Доклад доцента кафедры маркетинга, предпринимательства и торговли ОНАПТ Нателлы Кордзая был посвящен научным основам продовольственной безопасности страны. Спикер отметила, что продоволь-

требований к точности, а также о комплексном контроле БВМД и показателем безопасности кормов.

Для участников тренинга в течение трех дней специалисты компании «SocTrade» проводили мастер-

средств, особенностях липидного обмена, а также биофлаваноидах речь шла в докладе Председателя правления научно-производственной ассоциации «Одесская биотехнология», профессора Анатолия Левицкого. На выставке были представлены основные разработки НПА «Одесская биотехнология» в области создания биологически активных добавок, которые вызвали значительный интерес и обсуждение среди участников Международной школы кормов.

Особенностям сбалансированности комбикормов и факторам разбалансированности был посвящен доклад Генерального директора ООО «Корморесурс» Ивана Панина. В презентации была детально проанализирована база данных программы «Корм-Оптим» и ее характеристика. В качестве примеров была представлена оптимизация программ кормления для сельскохозяйственной птицы (бройлеров, несушки, индейки), свиней и крупного рогатого скота.

В докладе зам. директора по научной работе ООО «Биоконтакт»,

цептов комбикормов, работы с базами данных программы расчета рецептов комбикормов, основами расчета и оптимизации рецептов комбикормов с помощью программы «Корм-Оптим».

Каждый день работы завершился вечерним дискуссионным клубом, во время которого участники активно обсуждали перспективы внедрения информационных технологий в оценку качества комбикормов и эффективность технологических процессов их производства; вопросы повышения эффективности использования человеческих, интеллектуальных, сырьевых, энергетических и финансовых ресурсов в борьбе за создание конкурентных рецептов и комбикормов.

Пять дней интенсивного обучения, практических тренингов, мастер-классов завершились индивидуальным практическим экзаменом по расчету и оптимизации рецептов и программ кормления сельскохозяйственной птицы и свиней. По результатам экзамена были определены три призовых места: I – Светлана Лысенко, II – Виктор Скидан, III – Константин Погребняк. Еще раз поздравляем наших победителей!

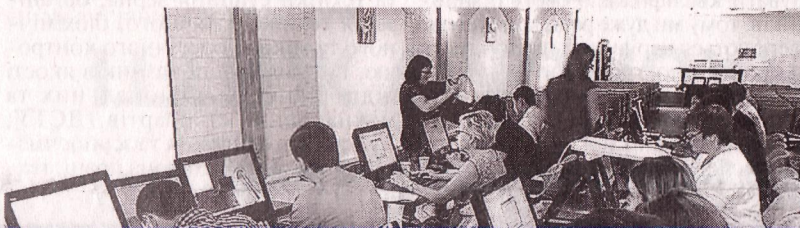
На научном совете Международной школы кормов (ISF) после подведения итогов и оглашения результатов экзамена состоялось торжественное вручение сертификатов участникам, успешно славшим практический экзамен по расчету



ДЕМОНСТРАЦІЯ НОВОГО ОБЛАДНАННЯ

ственная безопасность является одной из главных целей аграрной и экономической политики государства.

О фитокорректорах и фитомодуляторах, их свойствах и характеристике, перспективах успешного применения в продуктах питания и комбикормах рассказала в своем докладе доцент кафедры технологии



«НВП «Кривоветпробпостач», ООО «Констанга-комбикорм», ООО «Новакорм», ООО СП «Володар», ПрАТ «Компанія Ензим», ООО «Агро-Рось», ООО «Альфа-Вет», ООО «Словянська хохлушка», ЧП «Крамар», ООО «ОЛКАР», ООО «Карат», ООО «Птахоферма Травнева», ООО «Эстрелла-Україна».

На открытии V сессии со вступительным словом выступил ректор ОНАПТ Богдан Егоров, который рассказал об истории создания теперь уже успешно работающей Международной школы кормов. В его докладе были представлены последние новости в области производства и продаж комбикормов. Богдан Егоров обратил внимание на особенности подготовки специалистов для комбикормовой индустрии, рассмотрев синергию компетенций: совершенствование содержания и форм подготовки специалистов для комбикормовой индустрии.

Руководитель проекта GMP+ в Украине Татьяна Колпняк рассказала о международных тенденциях в области безопасности комбикормов и кормовых добавок, особенностях сертификации предприятий, производящих комбикорма, и готовой продукции GMP+. Она также озна-

применения в продуктах питания и комбикормах рассказала в своем докладе доцент кафедры технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцентратов ОНАПТ Татьяна Лебененко.

О характеристике, свойствах современных форм биологически активных веществ (БАВ), эволюции методов и технологий обогащения комбикормов различными видами сухих и жидких форм БАВ, а также практических способах их реализации и экономической эффективности на действующих заводах Украины шла речь в докладе доцента кафедры технологии комбикормов и биотоплива ОНАПТ Аллы Макаринской.

Доклад заведующего кафедрой технологии переработки зерна ОНАПТ Дмитрия Жигунова был посвящен важным вопросам классификации, характеристики различных видов зерна, определению качества и способов их переработки в муку, крупу.

В докладе сотрудников компании «SocTrade» Натальи Савосиной и Никиты машовца речь шла об использовании ИК-анализаторов для измерения физико-химических показателей в условиях повышенных



ПІД ЧАС СКЛАДАННЯ ЕКЗАМЕНУ УЧАСНИКИ V СЕСІЇ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ КОРМІВ

классы по определению физико-химического состава и токсичности комбикормов и кормового сырья на приборах Inframatic 8800, Inframatic 9500, DA7250, Aquamatic, StatFax, AccuScan Gold, Reveal Q+, FoodLab Touch и других.

В онлайн-режиме для слушателей Международной школы кормов была проведена серия докладов от профессора биохимии питания сельскохозяйственного университета Годоллю (Венгрия) Питера Сурай о возможностях повышения эффективности кормового потенциала комбикормов.

О липидограмме кормовых

ЧП «Кронос-Агро», Федора Марченкова шла речь об особенностях применения препаратов биологически активных веществ в кормлении сельскохозяйственных животных и птицы.

Закрепление теоретических положений и эксплуатации программы «Корм-Оптим» проводилось на практических занятиях под руководством ведущего программиста ООО «Корморесурс» Василия Грецишника. На общих и индивидуальных занятиях были рассмотрены вопросы, связанные с особенностями обновления баз данных о качестве компонентов для расчета ре-

жественное вручение сертификатов участникам, успешно сдавшим практический экзамен по расчету рецептов комбикормов и схеме обеспечения безопасности кормов GMP+BI.

Праздничная церемония закрытия V юбилейной сессии Международной школы кормов прошла на берегу Черного моря в кругу друзей и единомышленников комбикормовой отрасли.

За пять лет работы Международной школы кормов более 150 представителей 59-и предприятий комбикормовой отрасли Украины прошли повышение квалификации, успешно сдали финальный экзамен и получили соответствующие сертификаты. До встречи в следующем году, дорогие друзья!

АЛЛА МАКАРИНСКАЯ,
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ
КОМБИКОРМОВ И БИОТОПЛИВА
ОНАПТ;

ЛЮДМИЛА ФИГУРСКАЯ,
СТАРШИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
КАФЕДРЫ,
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ
КОМБИКОРМОВ И БИОТОПЛИВА
ОНАПТ.

СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР «ДРУЖБА»: ЩО ВСТИГЛИ ЗРОБИТИ?

В першу чергу хочу відзначити, що завдяки титанічним зусиллям керівництва академії вдалося втримати та відстояти спортивно-оздоровчий табір «Дружба», який був, є і буде табором Одеської національної академії харчових технологій.

На жаль, за більш ніж 50 років свого існування будиночки для відпочинку та споруди, які знаходяться на території табору стали непридатними для експлуатації, а кам'яний корпус, побудований на схилі, почав сповзати вниз до моря. Сьогодні табір закритий для відпочинку, тому що знаходиться у будиночках небезпечно для життя.

Після довгих переговорів і наряд колективом студентів і співробітників академії було прийнято спільне рішення провести капітальну реконструкцію табору зі зведенням нових споруд для відпочинку, використовуючи сучасні



РЕКОНСТРУКЦІЯ ТАБОРУ «ДРУЖБА»

технології – «будівництво споруд у зсувних зонах».

Безумовно, першочерговим завданням у реконструкції табору є знесення непридатних споруд і проведення нових комунікацій. З початку червня студенти всіх факультетів академії по черзі, відпо-

відно до графіку, беруть активну участь у розчищенні території.

За перший місяць більшість факультетів академії вже взяли участь у реконструкції табору «Дружба». Ви запитате: «Що встигли зробити?». А зробили чимало: підготували трансфер для проведення комунікацій, ро-



Голова первинної профспілкової організації студентів ОНАХТ Дмитро Скрипніченко зі студентами ОНАХТ під час реконструкції табору «Дружба».

зібрати будиночки в нижній частині табору, поступово починаємо розбирати споруди верхньої лінії. Попереду ще багато роботи та планів.

Свого часу табір будували співробітники та студенти, а сьогодні кому як не нам колективну Одеської національної академії

харчових технологій проводити його реконструкцію! Запрошуємо всіх бажаючих до співпраці!

ДМИТРО СКРИПНІЧЕНКО,
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ
ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.



КОНСАЛТИНГОВИЙ ЦЕНТР НДІ ОНАХТ: МИ РОЗШИРЮЄМО ГЕОГРАФІЮ НАШОЇ СПІВПРАЦІ

Сучасна людина має необмежений доступ до будь-якої інформації, але як в цьому океані корисних і не дуже знань виловити справді актуальне та необхідне для професійного росту? Це знають наші викладачі, які співпрацюють з Консалтинговим центром НДІ Одеської національної академії харчових технологій. За допомогою спеціалістів, які працюють у центрі, за період з лютого по червень 2018 року було організовано та проведено серію курсів з підвищення кваліфікації та навчально-візних семінарів.

Викладачі ОНАХТ ніколи не зупиняються на досягнутому. Вони кожен день прагнуть дізнатися щось нове, тому в лютому та червні для бажаючих співробітників було проведено двотижневі курси підвищення кваліфікації за програмою «Сенсорний аналіз харчових продуктів». Подібний курс також організовано і для студентів академії за програмою «Організація сенсорного аналізу виноробної промисловості».

Лекційні та лабораторні заняття проводилися в сучасній лабораторії сенсорного аналізу кафедри товарознавства та митної справи, яка обладнана за сучасними стандартами. В рамках проведення курсів було передбачено заняття за такими актуальними темами, як хімічна природа кольору, запаху та смаку харчових продуктів, характеристика основних методів сенсорного дослідження та організація сучасного сенсорного аналізу



НА ФОТО: ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ Л.О. ВАЛЕВСЬКА ЗІ-СЛУХАЧАМИ КУРСІВ З ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

в виноробній промисловості; основні статистичні методи обробки результатів сенсорних досліджень та використання сенсорного аналізу у маркетингу. В дружній атмосфері було проведено безліч дегустацій; слухачі курсів мали змогу відчувати себе учасниками маркетингових досліджень серед споживачів, а також експертами.

Підприємства галузі розуміють, що для ефективної роботи та конкурентоспроможності підприємства, слід завжди бути в курсі останніх наукових розробок та весь час підвищувати кваліфікацію своїх працівників, тому ми дуже раді, коли до нас звертаються керівники підприємств за професійною допомогою.

У квітні та червні Консалтинговим центром ОНАХТ організовано та проведено курси підвищення кваліфікації для завідуючих ла-

бораторій, старших лаборантів та лаборантів зернових підприємств (ТОВ «ТІС-ЗЕРНО», СГ ТзОВ «Дубенська аграрна компанія», ТОВ «Грейн Інновейшн Системз», ПП «Бурякорадгосп цукрокомбінат ім. Халтуріна», ТОВ «Гределіс») за програмою «Технології зберігання та переробки зерна». Під час зустрічей були розглянуті питання, які цікавили представників підприємств, такі як характеристика зерна як об'єкта зберігання та технологія його післязбиральної обробки, сучасний стан технології та техніки сушіння зерна, організація техніко-хімічного, біохімічного та мікробіологічного контролю, визначення показників якості відповідно до національних та міжнародних стандартів (ДСТУ, ISO та ін.), аспірація та зерноочисне обладнання і охорона праці, тех-

ніка безпеки в галузі хлібопродуктів та ін.

Для слухачів курсів були організовані екскурсії по сучасним і іміджевим лабораторіям ОНАХТ. Зокрема, наші слухачі відвідали лабораторії кафедри технології зберігання зерна, технології переробки зерна, технології комбікормів і біопалива, технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, товарознавства та митної справи. Окрім того, ми організували екскурсію на підприємство «Техно-тест», яке спеціалізується на виробництві лабораторного обладнання для зернових підприємств.

На початку червня на прохання директора Крюківського заводу було проведено курси підвищення кваліфікації для замісника директора даного підприємства за про-

грамою «Інноваційні технології і готельно-ресторанний бізнес».

Наш центр не стоїть на місці. Ми організовуємо та проводимо візні навчально-практичні семінари в будь-якій точці нашої країни. Так, 18 квітня проф., д.т.н., зав. кафедрою технології зберігання зерна Г.М. Станкевич провів два візні семінари: перший – за програмою «Сучасні проблеми сушіння зерна» для співробітників ПП «Західний Буг»; другий – за програмою «Технологія сушіння зерна» для співробітників ПРАТ «Новокаховський комбінат хлібопродуктів». Усі заходи були організовані Консалтинговим центром ОНАХТ.

Кожного дня ми намагаємося розширювати географію нашої співпраці та встановлювати міжнародні зв'язки з представниками передових міжнародних компаній зернопереробної галузі, такими як FOSS, DV, Bitzer, VoMill в Україні. Так, Директор Консалтингового центру ОНАХТ Л.О. Валевська приймала участь у роботі конференції «Працюючи рішення для підвищення ефективності зернових компаній-2018», яка відбулась 31 травня 2018 року на базі бізнес-центру Wall Street (м.Одеса).

Висловлюємо велику подяку викладачам, які брали участь у проведенні лекційних, лабораторних та практичних занять. Вітаємо наших слухачів з отриманням свідоцтв з підвищення кваліфікації та відповідних сертифікатів! Бажаємо нашим слухачам знання використовувати в своїй подальшій роботі. А в новому навчальному році з нетерпінням чекаємо на нових слухачів!

Л.О. ВАЛЕВСЬКА,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО
ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ.

ЗНАЧЕННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ У СУЧАСНОМУ ЖИТТІ

Сьогодні іноземні мови відіграють важливу роль в житті людини, адже кожен хотів би бути успішним та щасливим у навчанні та роботі. У цьому випадку може допомогти саме знання іноземної мови. Фахівця, який володіє іноземною мовою, роботодавець охоче беруть на престижні місця. Втім, це не саме головне. Основний момент - можливість зануритися у світ загадкового та незбагненого та можливість спілкуватися з людьми, контактувати з іншим пластом світогляду й ментальності.

Однією з міжнародних мов є англійська. Значення англійської мови в сучасному світі важко переоцінити. Сьогодні більше 1 мільярда людей розмовляють саме англійською. І якщо для половини з них вона є рідною, то близько 600 мільйонів людей обрали її як іноземну.

Яку ж роль у нашому житті зараз відіграє англійська мова? В цілому, політичне, економічне, наукове, спортивне життя всього світу базується на англійській мові. Вебсайти, зустрічі голів держав, підписання указів, дебати - все це проводиться англійською. Міжнародні конференції, вивчення світового досвіду та обмін інформацією відбувається лише з використанням англійської мови. Та що там говорити, олімпійські ігри й великі змагання між країнами вибрали офіційною мовою саме її. Ми ще не враховували галузь кіноіндустрії та музичний олімп. Фільми американського виробництва міцно увійшли в наше життя, а будь-який поп-виконавець вважає престижним заспівати не менше однієї пісні англійською.

Значення англійської мови в сучасному світі настільки велике, що її знання не є розкішшю. Будь-яка освічена людина просто зобов'язана володіти нею, тому що

саме ця мова є ключем до подальшої самоосвіти та самовдосконалення. Хочете подорожувати, не відчувати себе «білою вороною», а вільно спілкуватися з людьми різних національностей? Хочете престижну роботу з просуванням по кар'єрних сходах? Ви бажаєте

працювати за кордоном? Порада одна - вивчайте англійську мову!

Сьогодні нова ера. Ера комп'ютерів та Інтернету. Ера англійської мови. Інтернет використовується для встановлення контактів з людьми з усіх континентів, але це було б неможливо без знання англійської мови. Додатковим аргументом, чому не погано було б бути знайомим з нею є той факт, що будь-яка комп'ютерна програма створюється у першій версії на англійській мові, а потім перекла-

диться на інші. Є й інші, не менш важливі причини, чому треба вивчати іноземні мови - немає нічого приємнішого, ніж читати класичну літературу в оригіналі. Це дозволяє краще зрозуміти, що автор хотів нам донести, адже слова, які ми читаємо, йдуть прямо з його серця та розуму. Навіть найдосвідченіший перекладач часто не в змозі точно відобразити зміст того, що автор хотів нам сказати. Інтерпретація текстів індивідуальна, кожен розуміє її по-різному. Чи хотіли би ви дивитися сучасні блокбастери в оригіналі? Ми впевнені, що так! Алже тільки мовою оригіналу ви зможете в точній мірі зрозуміти, що мав на увазі герой фільму. Як кажуть, «було б бажання», а можливість, способи та час завжди можна знайти

для того, щоб вивчити іноземну мову й поринути в інший світ!

Знання англійської мови є своєрідним вікном у сучасний світ. Володіючи мовою міжнародного спілкування, ви зможете досягти поставлених цілей за допомогою нових можливостей. І ви обов'язково зрозумієте, що значення англійської не перебільшено! З іноземними мовами ви відкриєте для себе інше життя, наповнене новими знаннями, подорожами світового масштабу! І таке життя вам сподобається... Ми в цьому впевнені!

**ЄВГЕНІЯ КОРНЕЛАЄВА,
ПОЛІНА БЕЗНІС,
ВИКЛАДАЧІ КАФЕДРИ
ІНОЗЕМНИХ МОВ
ФАКУЛЬТЕТУ ІННОВАЦІЙНИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І
РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО
БІЗНЕСУ ОНАХТ.**

HI-TECH

ODESA MINI MAKER FAIRE: КАК ЭТО БЫЛО

7 июля на базе Одесской национальной академии пищевых технологий был проведен третий одесский фестиваль изобретателей «Odesa Mini Maker Faire». Это масштабное событие собрало во внутреннем дворе ОНАПТ более 40 изобретателей из разных уголков страны. Помимо мейкерских проектов гости мероприятия также имели возможность приобрести элементы декора для своего дома.

На фестивале была организована детская зона, которую сразу облюбовала детвора. Всюду были слышны детские голоса и восторженные отклики.

На «Odesa Mini Maker Faire» были проведены различные мастер-классы. Здесь каждый мог найти занятие по душе, начиная от 3D печати, заканчивая основами овладения гончарства. Благодаря Ольге Новак юные дарования научились создавать мозаичные картины из цветного стекла, керамики, зеркала. Специалисты строительной компании «Будова» помогли ребятам почувствовать себя в роли архитектора, создавая собственный архитектурный шедевр, за что каждый получил ценный приз.

На фестивале все с нетерпением ожидали презентацию роботов! Это была не обычная выставка с указаниями «Представленные экспонаты руками не трогать!», здесь детвора могла собственноручно управлять и программировать роботов.

Среди участников мероприятия была также лаборатория мехатроники и робототехники ОНАПТ. На фестивале наши специалисты представили стенд, демонстрирующий работу и взаимосвязь пневматических элементов, работа участника Всеукраинской студен-

Odesa Mini Maker Faire®

ческой олимпиады «Roborace», а также незаменимого и всеми любимого робота под названием «Robotino» - двадцатикилограммового робота, способного обнаруживать и транспортировать объект весом в два раза больше своего!

Dnipro sky lab сумели воплотить в реальность детские космические мечты. Они провели мастер-класс по созданию ракет из пластиковых бутылок, рассказали о возможности использования воды в качестве топлива. А студенты Одесского национального политехнического университета продемонстрировали гоночную машину, собранную собственными руками. Представленная машина примет участие в студенческих гонках «Формула студент».

Скульптор по дереву Сергей Вук сумел доказать, что с помощью бензопилы можно также создавать произведения искусства. Теперь во внутреннем дворе ОНАПТ украшает деревянная скульптура.

После завершения выставочной программы для гостей и мейкеров фестиваля была проведена экскурсия по самым интересным аудиториям Одесской национальной академии пищевых технологий, включая лабораторию мехатроники и робототехники.

Это был очень насыщенный и увлекательный день! Но на этом мы не останавливаемся. Далее на нашем маршруте фестиваль «Robotronica», который состоится 2-го сентября. Приглашаем всех! Обещаем, будет зрелищно!

ГЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР НВП «АРІАДНА» ОЛЕКСІЙ КОВАЛЕНКО: «СУЧАСНА ПРОМИСЛОВІСТЬ ПОТРЕБУЄ ГРАМОТНИХ ПРОФЕСІЙНИХ БІОТЕХНОЛОГІВ»

На кафедрі біотехнології і води Одеської національної академії харчових технологій відбулася зустріч студентів та викладачів кафедри з Генеральним директором науково-виробничого підприємства «Аріадна», к.т.н. Олексієм Коваленко, який розповів про перспективні напрямки розвитку біотехнологічної галузі. Увагу студентів було акцентовано на високому попиті сучасної промисловості у грамотних професійних біотехнологів, завдяки яким здійснюються кардинальні якісні зміни в харчових технологіях, сільському господарстві, раціональному використанні природних ресурсів та охорони навколишнього середовища, медицині та фармацевтичній галузі.



Проф. кафедри БіВ А.Т. Безусов, Генеральний директор науково-виробничого підприємства «Аріадна», к.т.н. Олексій Коваленко під час зустрічі зі студентами ОНАХТ

Підприємство «Аріадна» відрізняється від фармацевтичних виробників тим, що самостійно займається науковими розробками актуальних на сучасному біотехнологічному ринку продуктів. «Аріадна» приділяє значну увагу науковим дослідженням і тісно співпрацює з науковцями Інституту мікробіології і вірусології ім. Д.К. Заболотного НАН України (м. Київ), Державним науководослідним контрольним інститутом ветпрепаратів та кормових добавок (м. Львів), Державним науковоконтрольним інститутом біотехнології і штамів мікроорганізмів (м. Київ), ННЦ «Інститут експериментальної і клінічної ветеринарної медицини» (м. Харків), Одеським національним університетом імені І.І. Мечникова, Одеським державним медичним університетом та ін.

Але бачити в магазині чи аптеці продукцію, яку розробив саме твій колектив, і знати, що вона приносить користь, покращує здоров'я людей – велике задоволення для науковця.

Науково-виробниче підприємство виготовляє широкий асортимент продукції від заквасок для домашнього приготування йогуртів до промислових біологічних добавок для кормів. Фахівці підприємства «Аріадна», використовуючи науковий та технологічний досвід, здійснюють розробки нових видів продукції. Сьогодні ведеться спільна робота співробітників підприємства та наукових співробітників університетів України, що дозволяє культивувати нові штамів мікроорганізмів із необхідними властивостями. Всі дос-

здобув освіту в Одеському національному університеті імені І.І. Мечникова, а вдосконалював свої знання в ОНАХТ під час навчання в аспірантурі, впроваджуючи біологічні ферментні перетворення у переробку рослинної продукції. На зустрічі Олексій Коваленко подякував д.т.н., проф. А.Т. Безусову за керівництво над його дисертаційною роботою і підкреслив, що саме завдяки такому ентузіастам-науковцям збирається та розвивається творчий підхід до української науки.

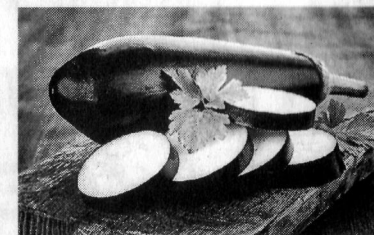
Лектор наголосив, що, незважаючи на сучасні важкі умови для промисловості, біотехнологічні розробки будуть завжди користуватись попитом і не тільки на вітчизняному ринку. Високоякісний фахівець може займатись науковими

справами, ставте викладачам запитання та багато працюйте самостійно! Тільки так ви зможете отримати високу кваліфікацію і бути конкурентноспроможним на ринку праці, – наголосив керівник компанії.

Під час зустрічі студенти та викладачі цікавились лабораторною базою підприємства, особливостями організації виробництва фармацевтичних препаратів і напрямками наукових розробок. Гендиректор запросив студентів на екскурсію в «Аріадну», а студентам – біотехнологам, які захоплюються науковою діяльністю, нагадував про можливість стажування на підприємстві.

Зустріч студентів із керівником провідної компанії була цікавою і мотивуючою. Вони на конк-

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ТО, ЧТО ВЫ НЕ ЗНАЛИ О БАКЛАЖАНАХ

Баклажаны стойко ассоциируются со средиземноморской кухней, на самом деле они родом из Восточной Индии, там же до сих пор произрастают их дикие предки. Первые упоминания о баклажанах есть в древних санскритских рукописях. Постепенно они распространились в Японии и Китае и только в XV веке оказались на европейском континенте. Здесь баклажаны тоже долго считали непригодными для пищи и четырьмя лет выращивали как декоративное растение. Реабилитировали баклажаны лишь в XIX столетии, отдав должное вкусу и полезным свойствам.

Мы привыкли считать баклажан овощем, но на самом деле плод растения – ягода, как и арбуз. По-английски баклажан называется «eggplant», что в переводе означает «растительное яйцо». Такое странное название становится понятным, если знать его историю. Оно появилось в XIX веке благодаря сорту с белыми небольшими плодами, похожими на куриные яйца. Азербайджанцы называют баклажаны «демянками». Говорят,

університету імені І.І. Мечникова, Одеським державним медичним університетом та ін.

Компанія співпрацює з медичними закладами для необхідної медичної апробації нових досліджень і тільки після розробки всієї документації, згідно з чинним законодавством, може впроваджувати свої препарати у виробництво. Це дуже тривала і наполеглива робота, яка може тривати 5-7 років - від ідеї до випуску готової про-

раїни, що дозволяє культивувати нові штами мікроорганізмів із необхідними властивостями. Всі дослідження проводяться без використання методів генної інженерії. В агросекторі основним принципом роботи підприємства є пошук і використання природних рішень у галузі птахівництва та тваринництва з допомогою біотехнологій для зниження собівартості продукції.

Студентам цікаво було дізнатись, що Олексій Володимирович

знав, що дозволяє культивувати нові штами мікроорганізмів із необхідними властивостями. Всі дослідження проводяться без використання методів генної інженерії. В агросекторі основним принципом роботи підприємства є пошук і використання природних рішень у галузі птахівництва та тваринництва з допомогою біотехнологій для зниження собівартості продукції.

Студентам цікаво було дізнатись, що Олексій Володимирович

знав, що дозволяє культивувати нові штами мікроорганізмів із необхідними властивостями. Всі дослідження проводяться без використання методів генної інженерії. В агросекторі основним принципом роботи підприємства є пошук і використання природних рішень у галузі птахівництва та тваринництва з допомогою біотехнологій для зниження собівартості продукції.

Н.В. ДОЦЕНКО,
ДОЦЕНТ, ВІДПОВІДАЛЬНА ЗА
ПРАКТИЧНУ ПІДГОТОВКУ БІО-
ТЕХНОЛОГІВ КАФЕДРИ БІОТЕХ-
НОЛОГІЇ І ВОДИ ОНАХТ.

лажани «демьянками». Говорять,



ПРОБЛЕМИ МІКРОБІОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА СПРОБА ЇХ ВИРІШЕННЯ В ОНАХТ

Історія неодноразово засвідчувала, що недбалість та необізнаність щодо виробництва харчових продуктів може тягти за собою трагічні наслідки. Навіть у такій розвиненій країні як США наприкінці минулого століття реєструвалися спалахи гострої кишкової токсикоінфекції з летальними наслідками. Більшість загиблих складала діти, а джерелом виявився неастеризований яблучний сік, де розмножився збудник - дуже небезпечний штам кишкової палички. Відсутність якісного харчування сьогодні - не спогад минулого, а проблема сьогодні для багатьох країн Африки, Латинської Америки та Південно-Східної Азії, де зберігаються дуже високі показники кишкових захворювань.

Все це яскраво висвітлює актуальність проблеми мікробіологічної безпеки харчових продуктів та дотримання санітарних умов при їх виготовленні. В оснащених навчальних лабораторіях кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ студенти-технологи отримують базові знання з загальної та технічної мікробіології, а також знайомляться з принципами контролю харчових продуктів та забезпечення їх доброякісності на виробництві.

Кафедра біохімії, мікробіології та фізіології харчування ОНАХТ надає змогу майбутнім технологам та спеціалістам застосувати теоретичні



Проведення досліджень у науково-дослідній лабораторії

знання, одержані на лекціях та практичних заняттях, при виконанні дипломних робіт. Допомогають їм у цьому викладачі та кваліфіковані співробітники з багаторічним досвідом роботи.

Студенти-бакалаври, магістри, а також аспіранти та докторанти досліджують розроблені ними харчові продукти на відповідність санітарно-гігієнічним вимогам безпеки для споживачів у спеціальній навчальній науково-дослідній лабораторії ім. О.Я. Кириленко. У роботі використовуються класичні методи аналізу, прописані державними

стандартами. Лабораторія має необхідне устаткування для дослідження основних мікробіологічних показників якості харчових продуктів. Для прискорення досліджень тут встановлено імпульсний аналізатор BacTrac 4300, який відрізняється високою чутливістю та має інші переваги. У лабораторії є також сучасний світловий мікроскоп PrimoStar з цифровою камерою, мікропланшетний фотометр StatFax 4700, який дозволяє кількісно визначити мікотоксини, що зустрічаються в нашому регіоні у зерні та різних харчових продуктах.

Мікотоксини - отруйні вторинні метаболіти плісневих грибів - входять у число найсильніших біологічних отрут природного походження. Вони не руйнуються при термічній обробці та не виводяться з організму людини, накопичуючись у ньому протягом усього життя та спричиняючи канцерогенний та мутагенний ефекти.

Крім загального плану мікробіологічних досліджень (за ДСТУ та Євростандартами, загальне мікробне забруднення, присутність плісневих грибів і дріжджів, а також кишкової палички, сальмонел і стафілококів), лабораторія також має змогу визначити присутність залишків антибіотиків у продуктах та сировині.

Медичні антибіотики при неконтрольованому використанні є дуже небезпечними своїми побічними ефектами, токсичністю, спричиненням дисбактеріозів та викликанням антибіотикостійкості у бактерій. Тому їхня присутність у харчових продуктах небажана, а контроль їх присутності завжди актуальний.

Лабораторія офіційно атестована та має дозвіл на роботу з мікроорганізмами двох найслабших груп патогенності (з чотирьох).

Крім роботи зі студентами, лабораторія виконує госпдоговірні роботи та співпрацює з науково-дослідним сектором ОНАХТ.

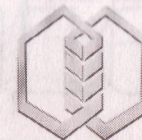
АНТОНІНА ЄГОРОВА,
НАУКОВИЙ КЕРІВНИК НАВЧАЛЬНОЇ
НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ МІКРОБІОЛОГІЇ ОНАХТ.

назває появившись після того, как человек по имени Демьян впервые доставил в Азербайджан этот необычайный плод.

Регулярное включение в рацион блюд из баклажанов поможет защитить мозг от свободных радикалов. А все потому, что овощ содержит сильный антиоксидант, защищающий липиды мембран головного мозга. Как нелекарственное средство баклажан показан для предупреждения онкологических заболеваний. Баклажан стимулирует кровоток при малокровии, помогает больным сахарным диабетом, помогает при атеросклерозе, а также обладает мочегонным действием. Баклажаны, как и многие другие овощи, являются отличными источниками пищевых волокон, что делает их обязательным продуктом любой сбалансированной диеты. Клетчатка дарит здоровье желудочно-кишечному тракту, а также улучшает перистальтику кишечника. Это свойство баклажанов находит применение в лечении запоров и других кишечных расстройств. К тому же клетчатка стимулирует секрецию желудочного сока, что способствует лучшему усвоению питательных веществ и переработке пищевых продуктов.

Характерный горьковатый привкус баклажанам придает содержащийся в семенах никотин. По его концентрации овощ чемпион среди растений. Однако поборникам здорового образа жизни не стоит волноваться, ведь чтобы получить столько никотина, сколько содержится в одной сигарете, надо съесть 9 кг баклажанов!

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.



ВІТАЄМО З 75-РІЧЧЯМ ЛЮДМИЛУ ГРИГОРІВНУ ВІННІКОВУ!

20-го липня виповнюється 75 років із дня народження завідувача кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ, професора Віннікової Людмили Григорівни.

Л.Г. Віннікова розпочала свій трудовий шлях у 1965 році після закінчення Одеського інституту харчової і холодильної промисловості. Людмила Григорівна пройшла цей шлях від посади інженера галузевої лабораторії кафедри консервування до завідувача кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Одеського технологічного інституту харчової промисловості ім. М. В. Ломоносова. З 1992 року по 2011 рік обіймала посаду завідувача кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Одеської державної академії харчових технологій. З 2011 року завідує кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ.

За період плідної роботи Людмила Григорівна опублікувала близько 400 наукових і науково-методичних робіт, є автором 44 авторських свідоцтв та патентів, а також 6 підручників та посібників. Під науковим керівництвом проф. Л.Г. Віннікової захищено 16 кандидатських дисертацій.

У 2002 році на знак високої вагомості наукового вкладу у вітчизняну науку Президент України Ле-



ВРУЧЕННЯ ДЕРЖАВНОЇ ПРЕМІЇ ВІННІКОВІ Л.Г. (2002 Р.)

онід Кучма присудив Людмилі Григорівні Вінніковій Державну премію України в галузі науки і техніки за цикл наукових праць «Наукові основи технологій отри-

мання рослинних біополімерних комплексів харчових волокон та використання в лікувально-профілактичному харчуванні».

Людмила Григорівна корис-

тується повагою та заслуженим авторитетом серед викладачів, співробітників та студентів академії. Талановитого викладача шанують і пам'ятають тисячі вдячних випускників, які отримали з її благословення перспективну спеціальність та путівку у своє щасливе життя.

Колектив кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ щиро вітає Людмилу Григорівну Віннікову з ювілеєм!

*Від щирого серця бажаєм здоров'я
Без нього не милі всі добрі діла,
В здоров'ї — багатство, і радість,
і сила
А більшого щастя на світі нема.*

*А Ваша енергія, мудрість та сила,
Нехай не згаснуть ніколи з літами.
Душа ж Ваша чиста, велика
й красива
Та посмішка щира хай буде між
нами.*

КОЛЕКТИВ КАФЕДРИ
ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА,
РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ ОНАХТ;
РЕКТОРАТ ОНАХТ.

ОГОЛОШЕННЯ

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

– серія КС №09133039 на ім'я Боровкова Лариса Георгіївна;

– серія СК №10311394 на ім'я Калугіна Анастасія Валеріївна.

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

– СК №13981698 (реєстр. №186) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Обладнання харчових виробництв» на ім'я Проценко Валерій Миколайович.

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

– СК №13981698 (реєстр. №186) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Обладнання харчових виробництв» на ім'я Проценко Валерій Миколайович.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ
СТУДЕНТСЬКИЙ
КВИТОК,
ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-
ТЕХНОЛОГІЧНИМ
ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ**

СТУДЕНТКА ОНАХТ – НАЙКРАСИВІША БОЛГАРКА ОДЕЩИНИ!

Ми зустрілися з Ольгою аби дізна- ла мені протьогом всього конкурсу.

БОЛГАРКА ОДЕЩИНИ!

26-го червня відбувся обласний конкур краси і таланту болгарської діаспори України «Міс Болгарка-2018», організований Всеукраїнським центром болгарської культури і Союзом болгарської Асоціації за підтримки Асоціації богар України.



ПЕРЕМОЖНИЦЯ КОНКУРСУ «МІС БОЛГАРКА - 2018» ОЛЬГА АРНАУТОВА

У конкурсі взяли участь сім прекрасних дівчат із Одеської області, які доводили членам журі та глядачам своє право на присвоєння титулу найкрасивішої і найталановитішої болгарки. Традиційно на конкурсі краси і таланту юні болгарки пройшли декілька конкурсних етапів - «Дефіле», «Візитна картка» та «Творчий номер». Учасниці мали можливість розповісти про себе, показати не тільки красу, а й талант, багатий внутрішній світ, якими здавна славляться бессарабські красуні.

Усі конкурсанти є студентками одеських закладів вищої освіти. Дівчата разом із навчанням поєднують заняття з народного вокалу та народних болгарських танців. Учасницею під номером один стала студентка факультету технологій вина і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій - Ольга Арнаутова. Ольга займає активну позицію в житті академії. Протягом двох років вона є головою Студентської ради, а віднедавна активно співпрацює з Міжнародним центром українсько-болгарського співробітництва ОНАХТ. Дівчина

Ми зустрілися з Ольгою аби дізнатися про особливості конкурсу та її настрої після здобуття титулу «Міс Болгарка-2018», адже ця перемога черговий раз засвідчила, що в Одеській національній академії харчових технологій навчаються найрозумніші та найкрасивіші дівчата.

- Ольга, перш за все, вітаємо Вас із блискучою перемогою. Розкажіть, будь ласка, яка атмосфера панувала між конкурсантками?

О.А.: Ми з дівчатами дуже подружилися, але кожна з нас розуміла, що це конкурс, а значить тут не можливо без конкуренції. За умовами конкурсу лише одна дівчина може отримати корону переможниці. Я з самого початку була налаштована на перемогу.

- Як вВи готувалися до конкурсу? Хто допомагав?

О.А.: Про конкурс я знала давно і навіть його відвідувала у минулих роках, але я й гадки не мала, що колись стану однією із учасниць. Коли оголосили набір дівчат на конкурс, мені зателефонувала наш Директор українсько-болгарського центру ОНАХТ Василиса Петрівна Ковальова, і запитала, чи не хочу я прийняти в ньому участь. Я подумала хвилинку і погодилась. Василиса Петрівна допомага-

ла мені протягом всього конкурсу. Готувалася я старанно. Танець для творчого номеру ми поставили за один тиждень разом із моїм другом Дмитром.

- Як це було представляти ОНАХТ на такому масштабному конкурсі?

-Погоджуючись брати участь у конкурсі, я розуміла, що представляю не тільки своє рідне село, де я народилася і виросла, але й нашу академію. Для мене це велика честь представляти свою рідну Alma-Mater. У своїй візитній картці я не могла не відзначити, що я студентка Одеської національної академії харчових технологій, і, як справжня болгарка, зобуваю освіту за спеціальністю «Технології продуктів бродіння і виноробства».

- Що для Вас означає перемога в конкурсі?

- Перемога в цьому конкурсі - показало, що я можу впевнено та цілеспрямовано йти до своєї мети. Я була налаштована тільки на перемогу. Кажуть «головне не перемога, а участь», але для мене головне - відчуття насолоди від шляху до перемоги та самовдосконалення.

БЕСІДУ ВЕЛА ІРИНА МУНТЯН.

12 років займається болгарськими народними танцями і є солісткою народного ансамблю «Бессарабський ритм». Не дивлячись на свій юний вік, Ольга поєднує у собі активний спосіб життя сучасної людини з любов'ю до культури, традицій своїх болгарських предків, що переселилися на землі Бессарабії декілька століть тому. Саме цими рисами полонила всіх членів журі наша студентка, завоювавши титул «Міс Болгарка - 2018».

За свої старання Ольга була нагороджена сертифікатом на тижневу туристичну поїздку на працьовіщину в Республіку Болгарію від генерального спонсору конкурсу компанії «Булгар-Тур».

Ми пишаємося, що саме в нашій академії навчається така талановита, наполеглива та добра молодь, яка може й встигає все! Бажаємо Ользі Арнаутівій не зупинятися на досягнутому, йти вперед до мрій і підкорювати нові вершини.

В.П. КОВАЛЬОВА,
ДИРЕКТОР МІЖНАРОДНОГО
ЦЕНТРУ УКРАЇНСЬКО-
БОЛГАРСЬКОГО СПІВРОБІТНИЦТВА ОНАХТ.



УЧАСНИЦІ КОНКУРСУ «МІС БОЛГАРКА - 2018»

ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- серія СК №11890640 на ім'я Кол Аліна Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- ПТ №762961 (реєстр. №152720) від 29.06.1992 р. за спеціальністю «Експлуатація автоматичних і телемеханічних пристроїв в газовій і нафтовій промисловості» на ім'я Ермолаєва Ірина Вікторівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- ПТ №762961 (реєстр. №152720) від 29.06.1992 р. за спеціальністю «Експлуатація автоматичних і телемеханічних пристроїв в газовій і нафтовій промисловості» на ім'я Ермолаєва Ірина Вікторівна.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» - ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Свідчення 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 № 187712
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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