



«КНИГА – ЦЕ МРІЯ, ЯКУ ВИ ТРИМАЄТЕ В РУКАХ»

Ніл ГЕЙМАН,  
англійський письменник-фантаст, автор численних романів, кіносценаріїв.

ТУРИСТИЧНИЙ ФОРУМ «КРЕАТИВНИЙ  
ТУРИЗМ»: ПОДОРОЖУЙ І ЗНАЙДИ  
СЕБЕ!

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 15 (1089) 5 жовтня 2019 рік

## БЛІЦ-ОПИТУВАННЯ

ЧОМУ Я ПОСТУПИВ  
ДО ОНАХТ  
ДУМКА  
ПЕРШОКУРСНИКІВ

стор. 2

## ГІСТЬ РЕДАКЦІЇ

ФЕДІР ТРИШИН:  
«ВАЖЛИВА  
СКЛАДОВА  
ЩАСЛИВОГО  
ЖИТТЯ – РОБОТА,  
ЯКА ПРИНОСИТЬ  
ЗАДОВОЛЕННЯ»

стор. 3

## ПОРАДА

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



## ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ХОДИТЬ ГАРБУЗ ПО ГОРОДУ...

СТОП. 3

## ПОДІЇ

«АРТ-ЗАВАНТАЖЕННЯ» НА ТВОРЧОМУ ГОРИЗОНТІ З'ЯВИЛИСЯ НОВІ ЗІРКИ

ПОДОРОЖ ДО СОФІЇВСЬКОГО ПАРКУ – СЕРЦЯ МІСТА УМАНЬ!

ГОРОСКОП НА ЖОВТЕНЬ

СТОП. 4

## У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ПІДСУМКИ РОБОТИ XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ «ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»

ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ДОСЯГЕННЯ ІНСТИТУТІВ ОНАХТ

ПРО РОБОТУ ПАТЕНТНОГО ВІДДІЛУ



УЧАСНИКИ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»

24–27 вересня у м. Одеса відбулася щорічна Міжнародна науково-практична конференція «Технології харчових продуктів і комбікормів», ініціаторами та організаторами якої виступили Міністерство освіти і науки України, Міністерство аграрної політики і продовольства України, Одеська національна академія харчових технологій, Науково-дослідний інститут ОНАХТ, Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова ОНАХТ, Пловдівський університет харчових технологій (Болгарія).

У конференції взяли участь близько 80 вчених – лідерів наукового співтовариства більшості регіонів України, серед яких представники Одеського національного медичного університету, Інституту хімії поверхні ім. О.О. Чуйка НАНУ (м. Київ), Державної наукової установи «Центральний ботанічний сад НАН Беларусі» (м. Мінськ, Білорусь), ДУ Інституту зернових культур НААН (м. Дніпро), Національного університету харчових технологій (м. Київ), Білоруського державного економічного університету (м. Мінськ, Білорусь), Державного науково-дослід-



ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ КОНФЕРЕНЦІЇ

ного контрольного інституту ветеринарних препаратів та кормових добавок, Львівського торговельно-економічного університету, Ужгородського торговельно-економічного інституту, Київського національного торговельно-економічного університету, Institute of Geotechnics Slovak Academy of Sciences, Інституту хімії поверхні ім. О.О. Чуйка НАН України.

Також учасниками конференції стали представники промисловості з 12 харчових та переробних підприємств України – ТОВ «Дельта Вілмар Україна» (м. Южне), ТОВ

«Укрелеваторпром», ТМ «Algalive»; закладів ресторанного господарства – «Central bar», «Biocontact LLC», «Bodega Dva Karla» restaurant; ПрАТ «АДМ Іллічівськ» (м. Чорноморськ), компанія «Естетік Арт Україна» (м. Одеса), корпорація «Rena Rosh», медичний центр «Olympia» (м. Одеса), ТОВ «Фабрікант» (м. Одеса), Львівський комбінат хлібопродуктів. У зустрічі також взяли участь представники відділу стандартизації харчової продукції Держспоживстандарту України, представники ТК-154 «Соки та соковмісні продукти».

Мета конференції – створення конструктивного діалогу між фахівцями різних галузей харчової і переробної промисловості, продовольчої безпеки та професорсько-викладацьким складом найбільших ЗВО не тільки України, а й зарубіжжя. У межах зустрічі на платформі Work Shop провідні фахівці та науковці ОНАХТ спільно з ОНМедУ обговорювали шляхи вирішення найактуальніших проблем медицини та харчування населення світу та України.

Під час роботи круглого столу «Актуальні питання виробництва напоїв» (соки, фасовані води, підолоджені напої, спеціальні продукти) начальник відділу стандартизації харчової продукції Держспоживстандарту України, секретар ТК-154 «Соки та соковмісні продукти» С.В. Кохан охарактеризувала сучасний стан сокового виробництва в Україні та його нормативне забезпечення. Науковці академії запропонували представникам бізнесу нові підходи до виробництва сокових напоїв, сучасних видів споживчої тари для фасування напоїв та сокової продукції, водопідготовки для напоїв. Наукові експерти окреслили нові виклики та шляхи їхнього подолання, гігієнічні проблеми водної галузі як бази для виробництва соків і напоїв.

26-го вересня науковців косметичної галузі та виробників об'єднала дискусійна панель «Натуральна косметика «Перспективи та сьогодення». Відмінності органічної й натуральної косметики (сучасні тенденції у виробництві натуральної косметики) та нові розробки натуральної косметики з пробіотиками і живого мікроводоростю хлорелою представила кафедра технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики ОНАХТ.

■ ПРОВОДЖЕННЯ НА 2-й СТОП



СВІТОВІ НОВИНИ

ЧИМ УКРАЇНЦІ ДИВУЮТЬ СВІТ?

ГІДРОСКАЛЬПЕЛЬ, ЯКИЙ НЕ ПОШКОДЖУЄ СУДИНИ

Вчені з авіаційного та аерокосмічного інститутів розробили гідроскальпель, або, як його називають вчені, рідинний струменевий скальпель. Інструмент працює під впливом високого тиску та дозволяє проводити складні операції практично без пошкодження судин. Це набагато знижує можливу крововтрату, а отже, й ризики при будь-якому оперативному втручанні. Крім того, завдяки гідроскальпелю зменшується тривалість операції та час післяопераційної реабілітації пацієнтів. За словами розробників, винайдений гідроскальпель краще західних аналогів, оскільки характеризується надійністю й є багаторазовим у використанні.

ВІТРОГЕНЕРАТОР, ЯКИЙ МОЖЕ ПРАЦЮВАТИ МАЙЖЕ БЕЗ ВІТРУ

Український вчений, доктор технічних наук Олексій Оніпко створив вітрогенератор, який може виробляти електроенергію навіть при дуже слабкому вітрі. Над винаходом вчений працював майже десять років, а допомагали йому в роботі онуки та сусіди. Замість традиційних лопатей, вітряк має об'ємні спіралі різного діаметру, які розташовані на різній висоті. Вітрогенератор створює мінімум шуму і прекрасно підходить для українського клімату. Особливість механізму в тому, що встановити його можна навіть на балконі міської квартири, а коштує він приблизно в три рази менше, ніж традиційний вітрогенератор. Винахід українця викликав неабиякий інтерес у Європі.

УКРАЇНЕЦЬ ВІНАЙШОВ «ПРИБОРКУВАЧ УРАГАНІВ»

Вчений з Рівного, кандидат фізико-математичних наук Віктор

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

ПРОДОВЖЕННЯ. ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

Представники бізнесу презентували сучасний погляд на косметологію та тенденції розвитку косметичної галузі в Україні та світі. Активно обговорювались проблемні питання використання Омега-3 як «живої клітини» для людини.

Конференція також мала на меті повернути увагу влади і суспільства до проблем науковців та розвитку науки в Україні в цілому; під час роботи конференції обговорювали налагодження ефективних зв'язків між вченими різних регіонів України, представниками технічних комітетів; пошук шляхів ефективної комунікації між наукою і бізнесом, представниками харчових і переробних підприємств, органами влади тощо.

Визнаючи важливість процесу реформування освітньо-наукової сфери, зв'язку науки, інновацій та бізнесу, необхідність якісних ефективних змін у освіті, за підсумками Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів» вважали за необхідне сформулювати пропозиції



Фото: Денис Виноградів

ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ КОНФЕРЕНЦІЇ

до органів влади та інших відповідних стейкхолдерів.

На закритті конференції учасники підвели підсумки і констатували необхідність формування нових наукових основ виробництва харчових продуктів, які потребують комплексного державного підходу. Це пов'язано з тим, що останнім часом харчова галузь перетворилася з оздоровчої, корисної, що забезпечувала ра-

цію населення необхідними біологічно активними речовинами, у бізнес, що пропонує для споживання надто висококалорійну і не завжди безпечну продукцію.

В Україні практично відсутні ефективні інкубатори інновацій (innovation hubs), більшість стартапів, особливо молодих дослідників, закінчуються безрезультатно. На нашу думку, держава має системно опрацювати та створити

сприятливий для інновацій (innovation friendly) економічний клімат і правові рамки для вітчизняних підприємств усіх рівнів, які проводять, беруть участь або фінансують наукові дослідження та інновації.

Політика держави у сфері науки й освіти, попри гучні політичні заяви, очевидно, не належить до пріоритетних, а має характер соціальної. Фінансування сфери формується за принципом мінімального забезпечення (виживання) та не враховує реальних потреб науки для її ефективного функціонування. Міністерство фінансів повинно не зменшувати бюджетні кошти, шукаючи де зекономити, а навпаки – знаходити джерела і шляхи для фінансування науки, досліджень та інновацій. Натомість, учасники конференції переконані, що такий підхід повинен змінитися кардинально: наука, інновації – це насамперед сфера інвестицій, таких, що є довгостроковими, і є запорукою сталого розвитку економіки та суспільства успішної країни.

І.В. СОЛОНЦЬКА,  
ДИРЕКТОР ННТІХП ІМ.  
М.В. ЛОМОНОСОВА.

ТУРИСТИЧНИЙ ФОРУМ «КРЕАТИВНИЙ ТУРИЗМ»: ПОДОРОЖУЙ І ЗНАЙДИ СЕБЕ!

По всьому світі відомий той факт, що з кожним роком туристична галузь все більш активно розширює свої горизонти й стає привабливою і перспективною сферою бізнесу в багатьох країнах. Це визначається тим, що саме в туризмі є базис для

спеціальністю «Туризм». І саме ці нагальні завдання відбилися під час організації та проведення туристичного форуму «Creative Tourism. Traveling and finding yourself», який відбувся 21-го вересня на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Під керівництвом і за актив-



**«ПРИБОРКУВАЧ УРАГАНІВ»**  
Вчений з Рівного, кандидат фізико-математичних наук Віктор Бернацький розробив пристрій, який значно зменшує нищівну силу ураганів. Принцип роботи пристрою дуже простий – він запускається сильним вітром і водночас гасить його. Якщо такі пристрої виставляти на шляху руху циклону, можна буде уникнути людських жертв і великих руйнувань при ураганах будь-якої сили. За свій винахід Бернацький нагороджений золотою медаллю Європейської науково-промислової палати, а його пристрій вже отримав назву «приборкувач ураганів». Крім того, українським винаходом зацікавилися американці, які частіше за інших страждають від сильних буревіїв.

### КАПСУЛА ВРЯТУЄ ПАСАЖИРІВ ПРИ АВІАКАТАСТРОФІ

Володимир Татаренко, авіабудівник і лауреат Державної премії України, розробив спеціальну капсулу для порятунку пасажирів під час аварії літака. Капсула з крисілами для пасажирів кріпиться до фізеляжу і може виходити з літака через задній люк за 2-3 секунди. Спочатку викидається невеликий парашут, він витягує більший парашут, а той, у свою чергу, саму капсулу, яка м'яко сідає на землю. При використанні капсули шанси вижити у пасажирів досягають ста відсотків. Щоправда, винахід не підходить для американських і європейських літаків, оскільки в них у хвостовій частині немає місця для люка, через який капсула могла б «вистрілити».

### НЕШКІДЛИВИЙ ПОЛІЕТИЛЕН ВРЯТУЄ ПРИРОДУ

Харківський вчений Сергій Тимчук винайшов екологічну пакувальну плівку для продуктів. Вона дозволяє продовжити термін зберігання продуктів. Після використання плівка швидко розкладається, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу. Основним її компонентом є крохмаль з особливого сорту кукурудзи. Поліетилен Тимчука розчиняється в окропі, і його навіть можна їсти разом з продуктами, тому що він абсолютно нешкідливий. Якщо ж плівку просто викинути, то в ґрунті вона розчиниться за кілька тижнів.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
ODESSA-LIFE.OD.UA.

горизонті і стає привабливою і перспективною сферою бізнесу в багатьох країнах. Це визначається тим, що саме в туризмі є базис для подолання такої важкої проблеми людства, як бідність. Крізь призму туризму ми відчиняємо вікно у світ інших культур, бо саме завдяки подорожам ми знаємо, як живуть люди в інших країнах. Незмінною характеристикою галузі туризму є креатив. Креативний туризм – це пошук нового формату отримання знань про життя. Він об'єднує культурні подорожі та гастрономію і кухні країн, спортивні події та насолоду природою і ландшафтами; він сприяє обережному ставленню до багатотисячолітніх традицій, екосистем, введення нових туристичних атракцій, проведення дозвілля.

В цьому році кафедра туристичного бізнесу та рекреації Одеської національної академії харчових технологій під час проведення захистів наукових досліджень бакалаврів і магістрів, у період конференцій та активної участі у міських, регіональних та міжнародних програмах з розвитку туризму гостро відчула необхідність створення системи міжнародного співробітництва у сфері молодіжного і креативного туризму й реалізації молодіжних проєктів. Серед завдань колективу нашої кафедри: розбудова міжнародного майданчика для молоді, яка бажає представляти свої нові проєкти для туристичного бізнесу; популяризація креативного туризму, зокрема етно-та екологічного туризму; виявлення і підтримки найбільш ефективних форм міжнародної взаємодії у сфері освіти за

факультету. Мені дуже подобається тут навчатись!

Під керівництвом і за активної участі та підтримки ректора ОНАХТ Б.В. Єгорова, директора інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова І.В. Солоницької, заступника декана факультету технології вина та туристичного бізнесу Т.М. Афанасьєвої колектив кафедри підготував і об'єднав у комплекс дві цікаві складові туристичного форуму. Формат зустрічі передбачав масове очне змагання студентів ЗВО у творчому застосуванні здобутих з туризму знань, умінь та навичок та науково-практичну конференцію. У конференції взяли участь відомі мандрівники, представники туристичного бізнесу, державних та міждержавних установ і структур, зацікавлених у появі нових туристичних маршрутів, сталому розвитку туризму, підвищенні конкурентоспроможності бізнесу. Тож, докладніше розповімо про кожну з цих подій.

Конкурс форуму проводили у вигляді постерного travel-фото змагання між творчими колективами студентів. Закодовані шифром роботи демонстрували на майданчику біля зали для проведення конференції. Переможців форуму визначали за сумарною кількістю балів. За отриманими результатами почесну перемогу у постерному travel-фото змаганні завоювали студенти Вінницького національного аграрного університету (3 курс), колежду нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу (4 курс), Одеської національної академії харчових технологій (1 курс).

Серед почесних гостей і спікерів форуму були:



### УЧАСНИКИ ТУРИСТИЧНОГО ФОРУМУ «CREATIVE TOURISM. TRAVELING AND FINDING YOURSELF»

Катерина Мехвалієва, головний менеджер туристичного клубу «Навігатор» (тема доповіді «Івент як маркетинговий інструмент у туристичному бізнесі»);

Юлія Сущенко, мандрівниця, журналіст Одеського міського порталу «Одесская жизнь», travel-блогер, яка розповіла про low-cost travel;

Євген Канєв, мандрівник, travel-блогер, який представив цікаві відкриття про «Майбутнє у «незакордоном». Креативні напрями для розвитку: досвід подорожей».

З критичним підходом щодо проблем розвитку туризму в Одесі та в Україні виступив туристичний експерт Денис Бендер. З далекого Перу своїм яскравим виступом про цю країну прикрасила форум мандрівниця, журналіст, travel-блогер Eva H Leask. Ми дізналися про її враження і досвід з доповіді «What do you know about Piruw Mama Llaqta?».

Багато питань було адресовано спікерам, але є питання, відповіді на які зможе дати у майбутньому тільки нове поко-

ління. Висловлюємо щире подяку гостям форуму! Їхні досвід і практичні знання – найголовніше для молодих авторів наступних креативних турів.

Нам вдалося з метою забезпечення безперервної співпраці створити інформаційний простір для учасників форуму. Ми отримали нові контакти для подальшої взаємодії між студентами, молодими вченими і фахівцями, що займаються теоретичними й практичними розробками в галузі розвитку туристичних destination.

Вважаємо, що мета форуму – сприяння появі тренду креативного туризму в Україні – досягнута. Сподіваємося перетворити цей захід у щорічний! Приєднуйтесь до нас!

**Олена МЕЛІХ,**  
ЗАВДУВАЧ КАФЕДРИ  
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ  
ТА РЕКРЕАЦІЇ,  
МОДЕРАТОР ТУРИСТИЧНОГО  
ФОРУМУ.

### БЛІЦ-ОПИТУВАННЯ

## ЧОМУ Я ПОСТУПИВ ДО ОНАХТ

В цьому році я почав навчатися у Одеській національній академії харчових технологій, тому що хочу стати спеціалістом з криогенної техніки. Звичайно, я цікавився й іншими ЗВО, подавав у них документи. В одному з них навіть був рекомендований на бюджетну форму навчання. Але хотілося не будь-яку, не модну, а незвичайну технічну спеціальність. Тому я вибрав перший пріоритет. І не шкоду! В день подачі документів мене дуже тепло зустріли, зокрема декан факультету Наталя Жихарева відразу провела екскурсію по лабораторіям, кафедрам

факультету. Мені дуже подобається тут навчатись!

**ВАДИМ ФУРСЕНКО,**  
ГР. ЕН-111.

...

Я обрала Одеську національну академію харчових технологій, тому що саме тут, на факультеті економіки бізнесу і контролю, я зможу дійти до своєї мрії. Наша академія є одним з найкращих закладів вищої освіти України. Вона відкриває для нас безліч можливостей. Тут викладають найдосвідченіші викладачі нашої країни, всі вони мають високий рівень акредитації. В ОНАХТ

ми можемо не тільки показувати свої здібності в навчанні, а й розвиватися у спорті, музиці та інших видах діяльності. Це саме те місце, де збуваються мрії!

**ОЛЕКСАНДРА БОЯРОВСЬКА,**  
ГР. ФЕБ-101.

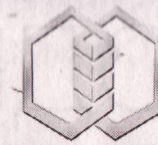
...

Скільки себя помню, всегда увлекалась компьютерными играми – с самого детства и по сей день. Когда пришла время выбирать будущую профессию, был представлен целый список ЗВО, среди которых я выбрала именно Одесскую национальную академию пищевых технологий. Мой

## ДУМКА ПЕРШОКУРСНИКІВ

факультет предлагает подготовку специалистов в сфере гейм-индустрии, что, несомненно, огромная редкость в наше время. Позже, узнав подробности из множества источников, в том числе и от студентов, что там учатся, сомнений не было – я поняла, что хочу учиться именно в ОНАПТ. Отличный уровень подготовки студентов, отзывчивые преподаватели, огромное количество технических ресурсов, а самое главное – уютная и добрая атмосфера. Все это совместили в себе стены уже родной мне академии.

**КАРИНА РОГОЖКИНА,**  
ГР. 512А



### ГІСТЬ РЕДАКЦІЇ

## ФЕДІР ТРІШИН: «ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ЩАСЛИВОГО ЖИТТЯ – РОБОТА, ЯКА ПРИНОСИТЬ ЗАДОВОЛЕННЯ»

**Федір Трішин** – випускник Одеської національної академії харчових технологій (тоді - Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова), кандидат технічних наук, доцент, проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи, член ректорату та Вченої ради ОНАХТ, заступник голови Методичної ради ОНАХТ, експерт Міністерства освіти і науки України і Викладач з великої букви. Саме відданість своїй справі та бажання постійного вдосконалення освітнього процесу дозволяє постійно рухатися вперед, крок за кроком підкорюючи нові вершини.



**Д.Г.:** Чому ви вирішили пов'язати своє життя з Одеською національною академією харчових технологій?

**Ф.Т.:** Я працівник ОНАХТ у третьому поколінні. Мій дід, Федір Гнатович Трішин, був хіміком за фахом, згодом став фундатором однієї з хімічних кафедр в Одеському інституті інженерів мукомельної промисловості і елеваторного господарства. Він пропрацював майже 20 років і навіть у день своєї смерті, попри поганий стан здоров'я, проводив заняття зі студентами.

Мій батько, Анатолій Федорович, закінчив механічний факультет, після чого вступив до аспірантури та був викладачем кафедри інженерної графіки. Після смерті його батька (мого діда) постала гостра проблема: аспірант не міг прогнати сім'ю. Саме тому йому довелося покинути навчання і працювати за спеціальністю на монтажних підприємствах. Він часто брав мене з собою на елеваторні комплекси. Звичайно, тоді я ще не розумів, що це є, але поступово долучався до справи.

Мати, Олександра Михайлівна, також навчалася в нашій академії, здобула професію інженера-економіста та

свою чергу, допомагали їм у нелегкому технічному навчанні. Якось одна дівчина сказала, що я дуже добре поясню, і мені потрібно навчати інших. Це вплинуло на мене – я задумався: а й справді, може, варто бути викладачем? До того ж, я очолював студентське самоврядування факультету й активно займався громадською роботою.

Приблизно у той же час я підійшов до Віктора Андрійовича Хобіна, з яким виконував випускні дипломні роботи, і він погодився стати моїм науковим керівником майбутньої кандидатської дисертації. Спочатку я став старшим інженером на кафедрі, за рік – завідувачем лабораторії, і ще через рік – асистентом і почав викладати. У цей же період я вступив до аспірантури на заочну форму навчання.

Коли стаєш викладачем, відкриваються очі на багато речей. Приходить розуміння того, що у студентські роки викладачів треба було слухати уважніше та старанніше. Коли ти юний, то думаєш, що усе можна знайти у книжці (сьогодні в Internet), з якої читає сам викладач. А потім з'ясується, що така книга була в одному екземплярі, і тільки у

федри професору Е.Й. Жуковському тоді сказав, що кину цю справу і не буду цим займатися. А він мені відповів, щоб я працював далі, і все у мене вийде. Тоді я подумав, що й так працюю 12 годин на добу, куди ж ще більше. Але з часом вийшло так, що він був правий. Якщо добре робити свою справу, то обов'язково «побачать», «почують», заохотять і дадуть ще більше роботи, про яку ти так мріяв.

А коли вимикали світло та опалення у зимовий період (це був кінець семестру, сесія), це мене тільки мотивувало. Здавалось би, неможливо займатися програмуванням без комп'ютера. Але ми зі студентами програмували на папері. Я був «комп'ютером», знаходив помилки, видавав результати. Сьогодні мистецтво програмування перетворилося у «спробувати та побачити». Настільки все швидко та просто відбувається, що, на жаль, не потрібно думати, необхідно просто спробувати. Близько 30 років тому написати програму значило створити пакет перфокарт, перевірити їх, перебити, якщо були помилки, віддати далі в обчислювальний центр і тільки через декілька днів побачити свою програму в роботі.

**Д.Г.:** Ви колись думали про те, що можете стати проректором з науково-педагогічної та навчальної роботи в ОНАХТ?

**Ф.Т.:** Якщо чесно, ніколи. У 2002 році я став заступником декана факультету автоматизації технологічних процесів. На той час межею моїх мрій було очолити факультет у майбутньому, стати деканом. За іронією долі, я ним так і не став. Але виконував багато важливої роботи на факультеті.

Коли академія стала активно рости та розвиватися у 2006 році, проректору з навчальної роботи необхідно було створювати певні механізми, які дозволяли б високоякісно вирішувати всі негайні питання. Коли почали вибирати помічника проректора, зупинилися на моїй кандидатурі. Мене навіть ніхто не

**Д.Г.:** Як допомогти студенту розкрити свої таланти та полюбити професію?

**Ф.Т.:** Студент сьогодні – людина специфічна. Він хоче, щоб усе, як казав колись Остап Бендер, приносилось «на блюдечку с голубой каемочкой». Такого, на жаль, не буває. Тому ми часто проводимо відкриті лекції і зустрічі з людьми, які досягли успіхів у бізнесі. Так студенту легше повірити в те, що все це можливо і для нього. Такі зустрічі мотивують черпати знання у викладачів.

Ми великий колектив, іноді до нас потрапляють люди (не тільки студенти, а й викладачі), які несумісні з нашим колективом, нашими цінностями. З такими ми швидко розлучаємось, причому частіше за ініціативою самих «розлученців». Що цікаво, студенти одразу бачать, коли викладачеві самому не цікаво бути на своєму занятті. Так бути не повинно! Не подобається – треба шукати іншу справу, яка буде приносити радість. Одна з важливих складових щасливого життя – робота, яка приносить задоволення.

Студентам завжди необхідна мотивація. Недостатньо стандартних теоретичних фраз з книжки. Необхідно будувати мости між ними та тим, чого можна досягти. Але і не потрібно чекати дива: прослухати дві лекції не зроблять одразу вас спеціалістами. Це тільки частина шляху. Обов'язково потрібно закріпити знання, підвищити, як це роблять спеціалісти з досвідом, і тільки після цього робити так само (або краще) самому.

**Д.Г.:** Чи уявляєте Ви себе без академії?

**Ф.Т.:** Робота – це наше життя. Коли це розумієш, то навіть найскладніші завдання не пригнічують, а надихають. Без ОНАХТ я через декілька днів починаю погано себе почувати. Були часи, коли я навіть не брав відпустку. Я – щаслива людина, адже робота дарує мені насолоду. Ми бачимо, що сьогодні наша академія у топах рейтингів не тільки Одеси, а й України, і вже навіть гідно демонструє себе за кордоном. Все

### ПОРАДА ЕКСПЕРТА



## ХОДИТЬ ГАРБУЗ ГОРОДОМ...

Гарбуз – не тільки смачний, але і надзвичайно корисний для здоров'я продукт, що виводить шкідливі речовини з організму. Виявляється, гарбуз з того ж сімейства, що й кабачки, огірки, корнішони та кавуни. Насправді, гарбуз – це ягода, причому одна з найбільших у світі. Її плоди можуть важити до декількох сотень кілограмів. Батьківщиною гарбуза вважається Мексика. На її території вчені знайшли найдавніші насіння гарбуза віком близько 7000 років. Після відкриття Америки гарбуз поступово набув широкого поширення на інших континентах. У 1584-му році французький дослідник Жак Картьє повідомив про те, що знайшов величезні кавуни. Англійською мовою це звучало «помпінс», що потім перетворилося у «пампкінс». Зараз гарбуз можна вирощувати абсолютю в будь-якій місцевості світу, крім Антарктики. Гарбузова столиця світу знаходиться в США (Мортон, штат Іллінойс). Традиція вирізування ліхтариків з гарбузів була привезена в США ірландцями, які робили це з брукви до щорічного свята Самайн. Але з часом вони виявили, що з гарбуза вирізати простіше.

Існує більше 50 сортів гарбузів. Найменший може важити трохи менше кілограма, а найбільший досягати 250 кг. Як відомо, гарбузи бувають різних кольорів: білі, жовті, зелені, чорні, а також, плямисті та смугасті. Вони можуть відрізнятися зовні: бути круглими або овальними, за формою нагадувати грушу або цибулину, мати гладку шкірку або маленькі пухирці на поверхні. Гарбузи дуже корисні. Насіння гарбуза використовуються для позбавлення від глистів.

пово. Згідно з справою.

Мати, Олександра Михайлівна, також навчалась в нашій академії, здобула професію інженера-економіста та багато років самовіддано працювала на Одеському комбінаті картонно-паперових виробів.

В Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова я прийшов після закінчення середньої школи №16 м. Одеси. Раніше не було активної профієнтаційної діяльності (навіть не згадаю, щоб вона в принципі проводилася). Але саме тут працював мій дід, навчався батьки, крім того, я жив поруч. Тому пройти повз приймальної комісії ОТХП було неможливо.

**Д.Г.: Чому Ви обрали саме автоматизацію як свою майбутню спеціальність?**

**Ф.Т.:** Коли ми зайшли до приймальної комісії, то конкретної думки про майбутню професію ще не було. Всюди висіли плакати з переліком спеціальностей. Мій батько звернув увагу на спеціальність «Автоматизація та комплексна механізація хіміко-технологічних процесів». На той час вона існувала в інституті приблизно 10 років, але сам напрям бурхливо розвивався і був дуже привабливим. Я подав документи і, подолавши конкурс понад 8 абітурієнтів на 1 місце, вступив на факультет механіко-технологічний та автоматизації.

**Д.Г. Коли Ви зрозуміли, що хотіли б стати викладачем?**

**Ф.Т.:** Після першого курсу я та інші хлопці з моєї групи пішли служити до армії, тому що у той період відтермінування було відмінене. Згодом ми повернулися до навчання. Нас було п'ятеро хлопців серед двадцяти дівчат, які огорнули нас турботливою увагою, а ми, в

еще, було дуже цікаво. Зрозуміти, що саме можна знати з книжки (сьогодні в Internet), з якої читає сам викладач. А потім з'ясується, що така книжка була в одному екземплярі, і тільки у нього. Крім того, необхідно вміти відкрити книгу на потрібному місці. Навіть зараз, щоб правильно знайти відповідь на питання в мережі Internet, його потрібно правильно сформулювати, а потім ще й відфільтрувати ту інформацію, яка не є вірною.

У нас на кафедрі викладав Петро Микитович Платонов. Він усім студентам, які приходили на його пару, казав незрозумілі на мову: «Ми повинні навчити вас читати книгу». Усі студенти дивувалися, адже усі вже давно вміли читати і не для цього прийшли до закладу вищої освіти. Його думку я засвоїв тільки тоді, коли також став викладачем. Малося на увазі не просто читати книгу, а відкривати її у потрібному місці і головне – розуміти, що саме там написано! А для технічної літератури це надважливо.

**Д.Г.: Ніколи не хотілось змінити своє життя та відмовитися від викладання?**

**Ф.Т.:** Звичайно, були тяжкі періоди. На початку 90-х років почалася криза, декілька років платили біля 20-30% від заробітної плати. Але роботи менше не ставало. Багато моїх колег з інших ЗВО звільнилися. Але в нашому інституті завжди був чудовий профспілковий комітет, який підтримував стосунки з випускниками на харчових підприємствах. Регулярно до нас привозили продукти харчування і роздавали їх співробітникам безкоштовно.

Були моменти, коли здавалося, що я багато працюю, демонструю чудові результати, а мене «не бачать» та «не цінують». Навіть своєму завідувачу ка-

лали о високоякісно вирішувати всі негати питання. Коли почали вибирати помічника проректора, зупинилися на моїй кандидатурі. Мене навіть ніхто не запитав, я й сам не розумів, що саме на мене очікує. Одразу ж поринув у роботу, ми почали займатися питаннями ліцензування, відкриття нових спеціальностей, вдосконалення навчальних планів. Тоді у навчальному відділі навіть не було комп'ютерів, а це був 2006 рік! Тільки папір, ручка, калькулятор і друкарська машинка.

**Д.Г.: Чи відрізняються студенти 30 років тому й зараз?**

**Ф.Т.:** Молодь завжди однакова і саме така, як потрібно, хоч інколи емоційно хочеться сказати інше. Студенти завжди чудові для того часу, в якому вони знаходяться, і наша головна мета – відчувати цей час, відчувати студента і правильно навчати, готувати до дорослого життя, успіхів у кар'єрі. У нас усі дуже талановиті, але багато людей забуває про це. Для цього я даю студентам есе на тему своїх талантів, завдяки чому вони дістають з пам'яті свої можливості. Я їм завжди кажу: поверніться до цього, адже за допомогою своїх талантів і набутої професії можливо придумати неочікувані, геніальні речі.

**Д.Г.: Як Ви можете охарактеризувати стосунки викладачів і студентів в ОНАХТ?**

**Ф.Т.:** Багато хто звертає увагу на те, що вони в Одеській національній академії харчових технологій дещо відрізняються від інших ЗВО. Ми дуже стараємося, щоб була і повага, і тепло, і створювався сімейний затишок, адже ОНАХТ – це одна велика родина. Ми любимо усіх наших студентів та випускників, але іноді доводиться бути жорсткими, щоб захистити їх від помилок.

■ ПРОДОВЖЕННЯ.  
ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

Чому я поступив саме до ОНАХТ? Все дуже просто. Тому що вона знаходиться у самому центрі міста. Ще однією з причин я можу виділити те, що це дуже охайне та привітне місце. Коли я вперше прийшов до інституту холоду, кріотехнологій та екоенергетики імені проф. Мартиновського В.С., мені ніхто нічого не сказав стосовно мого незвичайного вигляду. Згодом я зрозумів, що там викладають дуже достойні та розумні викладачі, яким важливо, щоб ти сумлінно навчався.

**ДЕНИС ІВАНОВ,**  
ГР. ЕН-111

Одесская национальная академия пищевых технологий – звучит гордо. Это современное, инновационное и культурное учебное заведение, которое вселяет в души студентов, в том числе и в мою, неповторимую тягу к знаниям, к чему-то новому. В Одессе существует множество других ЗВО, но именно ОНАПТ запала мне в

душу, поэтому я решил учиться именно здесь. И совсем не прогадал, ведь здесь прекрасные преподаватели, отличная программа обучения, новейшие лаборатории. Одним словом – все для студента. Академия старается для нас, а мы будем стараться для нее, и сделаем все, чтобы она гордилась нами!

**ИВАН ДЕЛИ,**  
ГР. А-10

Мой выбор ОНАПТ был вызван несколькими причинами:

1. Вижу перспективу в выбранной специальности (электромеханик).
2. Обучаюсь на бюджетной основе.
3. Широкий спектр для саморазвития (спорткомплекс, FabLab, хор и так далее).
4. Хорошие отзывы в кругах молодежи.
5. Большая вероятность обучения и улучшения квалификации в других странах.

**ВАЛЕНТИН САЛИ,**  
ГР. АЕМ-10

ОНАХТ вважається одним з найкращих закладів вищої освіти для отримання якісних знань, які будуть використані у майбут-

ню, мати гладку шкірку або маленькі пухирці на поверхні. Гарбузи дуже корисні. Насіння гарбуза використовуються для позбавлення від глистів, а м'якоть часто використовують для полегшення болю при опіках. Гарбуз на 90 відсотків складається з води і має високий вміст бета-каротину. Ця ягода багата на натрій та калій, які необхідні для підтримки м'язів у тонусі й регулювання балансу води в організмі. Складно повірити, що на всі ці корисні речовини, що містяться в м'якоті гарбуза, припадає лише 25 калорій на 100 грамів продукту.

**Д.Г.: Що Ви порадите студентам на шляху до успіху?**

**Ф.Т.:** Сьогодні я ще краще розумію висловлювання своїх педагогів, які казали, що, якщо студент був на всіх заняттях, то менше «задовільно» йому не можна ставити. Адже він точно засвоїв частину інформації. Тому я раджу студентам не пропускати заняття. Навчальні плани складені досвідченими спеціалістами. Були підібрані такі дисципліни, щоб можна було відточити свою майстерність. Будь-який прогул може стати саме тією цеглинкою, через яку розвалиться вся стіна.

Важливо бути допитливим, не боятися нових знань. Крім того, треба поважати викладача. В іншому випадку, як студент може розраховувати на взаємну повагу? Я раджу студентам бути зосередженими, цілеспрямованими, впевнено планувати своє майбутнє місце роботи задля ефективної координації траєкторії навчання.

Ми прагнемо змін, бажаємо здивувати студентів, тому постійно працюємо. Працюємо наполегливо, не жаліючи себе, долаючи будь-які перешкоди. Одеська національна академія харчових технологій – це друга домівка, яка повинна стати опорою, підтримкою, відправною точкою для кожного у великій, дружній родині.

**БЕСІДУ ВЕЛА  
Дар'я ГНАТОВСЬКА,  
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА  
ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».**

ну, мати гладку шкірку або маленькі пухирці на поверхні. Гарбузи дуже корисні. Насіння гарбуза використовуються для позбавлення від глистів, а м'якоть часто використовують для полегшення болю при опіках. Гарбуз на 90 відсотків складається з води і має високий вміст бета-каротину. Ця ягода багата на натрій та калій, які необхідні для підтримки м'язів у тонусі й регулювання балансу води в організмі. Складно повірити, що на всі ці корисні речовини, що містяться в м'якоті гарбуза, припадає лише 25 калорій на 100 грамів продукту.

Гарбуз – герой безлічі рекордів. Наприклад, у США був випечений найбільший гарбузовий пиріг – діаметром 152 см. Для його приготування було використано 3 кг гарбуза, 1,5 кг цукру та 144 яйця. Випікався гігантський пиріг шість годин.

3 гарбуза роблять масло, для приготування одного літра якого потрібно близько 35 плодів. Масло допомагає знизити рівень холестерину в організмі і запобігає появі серцево-судинних захворювань. Воно багате на вітаміни А, Е і К, селен, фітостероли та лінолеву кислоту.

Свіжий гарбуз можна купити тільки з серпня до листопада, оскільки саме в цей період відбувається збір врожаю. Осінь – найкраща пора для приготування різних гарбузових страв: крем-супів, пирогів, запіканок та ін. Гарбузи можуть зберігатися протягом декількох тижнів у темному місці. Однак розрізаний плід можна зберігати в холодильнику не більше ніж 30 днів.

**Юлія КОЗОЛОВА,  
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.**

ньому. Академія має найвищий рівень акредитації. Саме тут працюють високопрофесійні викладачі, серед яких чимало професорів, докторів наук, доцентів. По-друге, академія надає можливість отримати закордонну практику з іноземними партнерами, а це – безцінний досвід роботи як в Україні, так і в інших країнах. Великий плюс у тому, що навчальний заклад знаходиться в Одесі – у курортному місті, де можна реалізувати все, що ви задумали.

**АНДРІЙ ДУНДАР,**  
ГР. ТЛ-106

Лично я поступил в ОНАПТ по двум причинам: во-первых, до поступления мне посчастливилось ходить на курсы подготовки к внешнему независимому тестированию, где я познакомился с некоторыми преподавателями, которые мне очень понравились. Во-вторых, я абсолютно не знаю ни физики, ни химии, поэтому решил пойти туда, где изучаются эти предметы. В целом, проучившись здесь около месяца, могу с уверенностью сказать, что мне здесь очень нравится. Причем нравится все, как преподаватели, так и мои однокурсники.

**СТАНИСЛАВ ГОСТЕВ,**  
ГР. ЕН-111



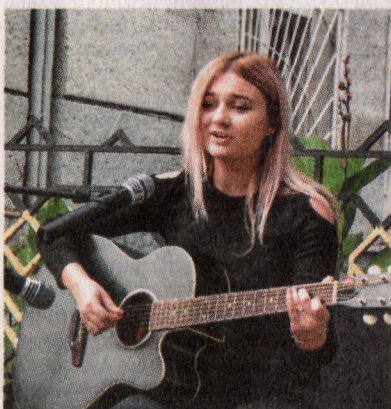
ОРГАНІЗАТОРИ ТА УЧАСНИКИ «АРТ-ЗАВАНТАЖЕННЯ»

## «АРТ-ЗАВАНТАЖЕННЯ»

# НА ТВОРЧОМУ ГОРИЗОНТІ З'ЯВИЛИСЯ НОВІ ЗІРКИ

Студентські роки – найкраща пора в житті молодих людей. Вступаючи до Одеської національної академії харчових технологій, наші студенти не лише отримують вищу освіту та професію, а й розвиваються всебічно, розкриваючи свої таланти. На початку кожного навчального року наша академія запускає для першокурсників проект «Арт-Завантаження». Цього разу свято талантів відбулося 26-го вересня.

«Арт-Завантаження» проводиться для того, щоб кожен талановитий студент мав можливість розкрити й показати свої здібності. Молодь з величезним задоволенням бере у ньому участь,



ВІКТОРІЯ - УЧАСНИЦЯ «АРТ-ЗАВАНТАЖЕННЯ»

ОНАХТ, зворушуючи тендітні струни душі кожного з нас.

Дзвінки голоси, що звучали на проекті «Арт-Завантаження», примножили порадували глядачів і навіть досвідчених солістів. Впевнено можна сказати, що блискучі виступи наших першокурсників стануть початком їхнього захоплюючого, творчого життя в академії. До речі, деякі з них є не тільки виконавцями, а й авторами власних творів. Наприклад, у студента факультету інноваційних технологій харчового та ресторанного бізнесу Микити Латій є навіть свої шанувальники. Розкрити й примножити всі ці таланти допомагає нам педагог з вокалу Тетяна Булатова.

Одеській національній академії харчових технологій є ким пишатися!

## ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ КОЛЕДЖЕМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ - серія СК №12309254 на ім'я Нежинська Катерина Миколаївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АКАДЕМІЇ ХОЛОДУ - СК№28019724 (реєстр. №878) від 05.07.2005 р. за спеціальністю «Монтаж, обслуговування засобів і систем автоматизації технологічного виробництва» на ім'я Гльченко Олександр Вікторович.

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

- доцента кафедри харчової хімії та експертизи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- директора навчально-наукового інституту прикладної економіки і менеджменту ім. Г.Е.Вейнштейна;
- директора Одеського технічного коледжу Одеської національної академії харчових технологій;
- професора кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- старшого викладача кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.  
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

## ПОДОРОЖ ДО СОФІЇВСЬКОГО ПАРКУ – СЕРЦЯ МІСТА УМАНЬ!



дент мав можливість розкрити й показати свої здібності. Молодь з величезним задоволенням бере у ньому участь, адже це можливість продемонструвати те, до чого справді лежить душа. До того ж це чудова можливість весело та цікаво провести час.

Прекрасним і досить рідкісним для нас став виступ студента першого курсу факультету інноваційних техно-

ВІКТОРИЯ - УЧАСНИЦЯ  
«АРТ-ЗАВАНТАЖЕННЯ»

логій харчового та ресторанного бізнесу Сулеймана Алімова, який виконав неперевершене соло на саксофоні. Я впевнений, магичні мелодії саксофону від цього талановитого студента будуть звучати ще не один раз в стінах

калу Тетяна Булатова.

Одеській національній академії харчових технологій є ким пишатися! ОНАХТ чекає на кожного, хто хоче не тільки отримати цікаву та затребувану професію, а й розвивати свої таланти!

**Костянтин ГОРДЕЄВ,**  
ДИРЕКТОР СТУДЕНТСЬКОГО  
КЛУБУ ОНАХТ.



ФОТО: ОЛЕНА ЛІВЕНЦОВА

ПІД ЧАС ПРОГУЛЯНКИ СОФІЇВСЬКИМ ПАРКОМ

## ГОРОСКОП НА ЖОВТЕНЬ

**ОВЕН.** Тримайте курс на творчість і практикуйте нестандартний підхід, оскільки робота в жовтні принесе більше задоволення. Не будьте різкими з колегами – у цьому місяці найкраще вдасться розвинути дружні стосунки. Позитивну енергію необхідно направити в потрібне русло, щоб рухатися далі й не озиратися назад. Допмагайте батькам та друзям – добро обов'язково повернеться.

**ТИЛЕЦЬ.** Жодних потрясінь наступний період не обіцяє. У кар'єрі рух буде суто горизонтальним, але з'являться нові повноваження, які допоможуть показати свій потенціал. Саме час приділити увагу друзям та рідним. Важливо віддавати належне відпочинку і сну, щоб захистити організм від впливу осені.

**БЛИЗНЮКИ.** Запорука успіху в жовтні – широта поглядів. Навіть рухаючись второваною стежкою, озирайтеся навколо й відзначайте деталі. Потім ви вчасно зупинитесь і згадаєте, що будь-які двері легко відчиняються, а допоможе в цьому отримана інформація. Намагайтеся не робити поспішних висновків в роботі і сконцентруйтеся на власних проєктах.

**РАК.** Не час розслаблятися і тим більше лінуватися, адже саме у жовтні випаде шанс показати усі свої вміння та навички. Доведеться усе роботи самому, але така кропітка праця принесе чудові результати. Стосунки з близькими та партнерами дозволять набратися терпіння та мудрості.

**ЛЕВ.** Коли здається, що роботи дуже багато, впоратися допоможуть друзі та родичі, готові дати вам чудову пораду й інакше поглянути на стан речей. Це стосується не тільки роботи, а й інших аспектів життя. До порад треба прислухатися, адже саме від них залежить правильність наступних кроків. Не відмовляйтеся від допомоги й поради професіоналів.

**ДІВА.** Типовим представникам знаку весь місяць доведеться збирати нові плоди, причому як в любовних стосунках, так і в робочих. Але дуже важливо знайти баланс і не втратити себе. У цьому чудове допоможе йога або інший рід занять. У кінці місяця вам можуть запропонувати нову посаду.

**ТЕРЕЗИ.** Жовтень може виявитися місяцем, повним приемних хвилювань. Можливо абсолютно все, від нових

обов'язків на роботі і до оновлення стосунків. Треба тільки налаштуватися на краще, набратися терпіння і проявити увагу до усіх деталей життя. Доля може бути прямо за дверима, не треба боятися їх відкрити.

**СКОРПІОН.** Жовтень не розташовує до авантур, але чудово допомагає у спокійному житті. Навіть якщо неординарні та ризиковані пропозиції надходять від надійних партнерів і друзів – краще не квапитися, а насолодитися сім'єю. Надайте близьким свободу дій. У середині місяця можливі ділові знайомства, зустрічі з давніми друзями й приємні поїздки за місто.

**СТРІЛЕЦЬ.** У коханні чекайте хвилювань – доведеться пройти вогонь, воду і мідні труби, щоб збудувати міцні стосунки, які стануть кращою подією місяця. Ви одразу отримаєте шанс на безхмарне майбутнє. Головне – проявляйте ініціативу, не бійтеся нових відчуттів, ставте стосунки на перше місце.

**КОЗЕРІГ.** Жовтень – дуже динамічний період. Ви повні рішучості для впровадження в життя нових ідей. Великий успіх принесуть вже наявні проєкти. Ось їх і модернізуйте! У близьких стосунках виражайте почуття відкрито, не стримуйте їх. Якщо хочете, щоб партнер приділяв більше уваги, говоріть про це відкрито, без натяків. Впевнені, ви зможете розповісти про свої бажання й отримаєте не тільки очікуваний результат. Чекайте приємних сюрпризів!

**ВОДОЛІЙ.** Місцем основних подій стане ваш дім, який стане справжньою фортецею від усіх негараздів. Усі клопоти пройдуть у іншому напрямі, адже за вами буде підтримка сім'ї. Разом займіться налагодженням побуту – праця об'єднує. Відпочинок теж потрібно планувати.

**РИБИ.** Головне жовтнєве завдання – навчитися вчасно відпустити ситуацію. Звичайно, будуть такі ситуації, які потребуватимуть більшої уваги та будуть здаватися складними. Але усе просто: треба відпустити ситуацію та подивитися на неї зі сторони. Іноді, щоб отримати бажане, потрібно перестати хвилюватися та просто насолоджуватися життям.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ UNIAN.UA.

21-го вересня о десятій годині ранку комфортабельний шатл доставив групу працівників Одеської національної академії харчових технологій та їхніх близьких у неймовірне місце – Софіївський парк міста Умань. Погода та дружня атмосфера сприяли прогулянці весь день. Година екскурсії пролетіла як мить, бо нам дістався екскурсовод від Бога! У вільний час ми із задоволенням роздивлялися усі куточки, про які нам розповідали на початку. Закарбувалося в пам'яті те, що цей парк є шедевром світового садово-паркового мистецтва кінця XVIII – початку XIX століть. Це ідеальний зразок пейзажного паркового мистецтва – композиції води, землі, каменів, рослин, архітектурних споруд і скульптур. Площа парку сягає 180 гектарів!

Нас вразив стан парку, нові стежки й водоспади, новий загін для косуль; за кожною пам'яткою добре доглядають і в разі потреби реставрують.

Наш вільний час урізноманітнювали подорожжю на човні озером і підземною річкою, катанням на конях і справжньою трапезою біля води.

Час в Софіївському парку цілком вплинув на всіх нас. Сприятлива погода, чарівні пейзажі і п'янке повітря допомогли нам набратися сил перед трудовими буднями і надихнув нас на нові подорожі!

**Олена ЛІВЕНЦОВА,**  
ЗАВІДУВАЧКА ВІДДІЛУ АСПІРАНТУРИ І  
ДОКТОРАНТУРИ ОНАХТ.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
Свідцтво про державну реєстрацію:  
Серія КВ, № 11036, 26 лютого 2006 року  
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ  
65039, М. ОДЕСА, ВУЛ. КАНАТНА, 112.  
ТЕЛЕФОН 712-42-74  
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 14  
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР KB-11038.  
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.  
НАКЛАД 700 ПРИМ.  
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA