



«КОЛИ Я РОБЛЮ ДОБРО, Я ПОЧУВАЮ СЕБЕ ДОБРЕ. КОЛИ Я ЧИНЮ ПОГАНО, Я ПОЧУВАЮ СЕБЕ ПОГАНО. ОСЬ МОЯ РЕЛІГІЯ»

Авраам ЛІНКОЛЬН,  
16-й президент США, XIX ст.

МИ НЕ МОГЛИ ЛИШАТИСЬ  
ОСТОРОНЬ

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 6 (10100) 20 квітня 2020 рік



з Великоднем!

## ШАНОВНІ ДРУЗИ!

У час, коли вже спечені великодні паски, сформований великодній кошик, дім святково прикрашений чарівними весняними квітами, залишається тільки одне – молитва про добробут кожного з нас. З нагоди великого свята Воскресіння Христового прийміть мої найщиріші вітання і побажання Божого благословення, здоров'я та добробуту! Сердечно бажаю, щоб переможний дух надії, радості, всепрощення й надалі

супроводжували вас і вашу родину, давали сили, енергії, наснаги для добрих і корисних справ задля процвітання наших родин, нашого рідного міста, нашої рідної України. Нехай радісні Пасхальні дні покладуть благодатні початки нових перемог і звершень на нашому життєвому шляху. Христос воскрес!

Щиро Ваш

Богдан Єгоров, ректор ОНАХТ.

## СВІТОВІ НОВИНИ

КОЛИ БУДЕ ГОТОВА  
ВАКЦИНА ВІД  
КОРОНАВИРУСУ?

В ЯПОНІЇ  
ПРОДАВАТИМУТЬ  
ТВЕРДИЙ МАЙОНЕЗ

СТВОРЕНО ПЕРШИЙ У  
СВІТІ СМАРТФОН ДЛЯ  
СЛІПИХ

## МІЖНАРОДНИЙ КОНКУРС СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВИХ РОБІТ «BLACK SEA SCIENCE 2020»

# СТАЛИ ВІДОМИМИ ІМЕНА



**CERTIFICATE OF  
THE WINNER**

This is to certify that  
*Kateryna  
Sasodova*

was awarded the 1st place

IN THE FIELD OF «FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGIES»

in the International Competition of Student Scientific Works

«BLACK SEA SCIENCE 2020»

ORGANIZED BY  
NATIONAL ACADEMY OF FOOD TECHNOLOGIES



### АБИТУРІЄНТАМ

**ІРИНА АГЕЄВА:**  
«МИ РОБИМО ВСЕ, ЩОБ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ МАКСИМАЛЬНО ВІДПОВІДАЛИ ВИМОГАМ РОБОТОДАВЦІВ»

### ПОДІЇ

СТУДЕНТИ ОНАХТ ВЗЯЛИ УЧАСТЬ У МІЖНАРОДНОМУ КОНКУРСІ IKA/CULINARY OLYMPICS 2020

ЦІКАВІ ТРАДИЦІЇ СВЯТКУВАННЯ ВЕЛИКОДНЯ У СВІТІ

### У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ ПРЕЗЕНТУЄ СВОЇ СПЕЦІАЛЬНОСТІ: НА ЗАМІТКУ АБИТУРІЄНТУ

КАФЕДРА ІНОЗЕМНОЇ МОВИ: СЬОГОДНІ ЗНАННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ Є НЕОБХІДНІСТЮ

# ВІДОМИМИ ІМЕНА ПЕРЕМОЖЦІВ

Уже втретє поспіль на базі Одеської національної академії харчових технологій відбувся щорічний Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020». 2017 рік став дебютним для його організаторів. Ідея проведення конкурсу одразу ж втілилася у блискучі результати. Як наслідок, з кожним роком ми маємо все більшу кількість заяв від охочих взяти участь у ньому.

УЧАСНИКИ МІЖНАРОДНОГО КОНКУРСУ «BLACK SEA SCIENCE 2019» (2019 р.)



ЗАСІДАННЯ УЧАСНИКІВ КОНКУРСУ (2019 РІК)

Цьогоріч конкурс стартував під егідою Black Sea Universities Network (BSUN) – об'єднання закладів вищої освіти Чорноморського регіону та ISEKI-Food Association (Європейської Асоціації інтеграції харчових наук та інженерних знань у харчовій галузі), членом яких є Одеська національна академія харчових технологій. Для нас, організаторів конкурсу, є також важливою співпраця з науковим журналом Central European Researchers Journal (Словаччина).

Умови проведення цьогорічного конкурсу дещо відрізнялись від минулих років. Сьогодні, на жаль, світ переживає нелегкі часи – пандемію COVID-19. Ця непередбачена ситуація внесла певні організаційні корективи. Однак організатори конкурсу передбачили всі нюанси, зрештою, захід

пройшов на високому науковому рівні з дотриманням усіх організаційних вимог і правил. Втім, про все своєю чергою.

Конкурс було оголошено 1-го вересня 2019 року, і згідно з положенням він мав проводитися у два етапи. Цьогоріч у ньому взяли участь 202 роботи, з яких 57 надіслали із зарубіжних університетів Білорусі, Казахстану, Молдови, Грузії, Македонії, Словаччини, Греції, Киргизії, Китаю, Польщі, Литви, Франції. Дуже активними виявилися й українські дослідники. Так, до організаційного комітету конкурсу надійшло 105 робіт з провідних українських закладів вищої освіти. Варто зазначити, цього року зросла кількість робіт, які були виконані у співпраці між українськими та іноземними вишами. Це яскравий приклад налагодження тісного



міжнародного співробітництва та дружби між студентами й науковцями.

На першому етапі всі надіслані наукові роботи оцінювало міжнародне журі за п'ятьма напрямками:

– харчова наука і технології;

- економіка й управління;
- інформаційні технології, автоматизація і робототехніка;
- енергетика та енергоефективність;
- екологія та охорона навколишнього середовища.

Конкурс об'єднав дослідників різних наукових галузей з університетів Казахстану, Болгарії, Польщі, Грузії, Латвії, Молдови, Білорусі, Словаччини, Румунії, Азербайджана, Анголи, США, Беніну, Німеччини, Китаю, Швейцарії та Одеси (зокрема науковців Одеської національної академії харчових технологій).

Підведення підсумків першого етапу конкурсу з визначенням фіналістів відбулось з 24-го до 28-го лютого на засіданнях міжнародного журі за відповідними напрямками у Skype-режимі. Варто відзначити, члени журі високо оцінили рівень організації конкурсу, а також високий науковий рівень конкурсних робіт.



ПЕРЕМОЖЦІ КОНКУРСУ «BLACK SEA SCIENCE 2020»



СВІТОВІ НОВИНИ

СТАЛИ ВІДОМИМИ ІМЕНА ПЕРЕМОЖЦІВ

КОЛИ БУДЕ ГОТОВА  
ВАКЦИНА ВІД  
КОРОНАВІРУСУ?

Компанії та наукові центри різних країн зараз зайняті активною розробкою вакцини проти коронавірусу. Національний інститут алергії та інфекційних захворювань (NIAID) нещодавно почав клінічне випробування, вперше перевіряючи експериментальну вакцину на людях. Вакцина була створена у співпраці з «Moderna», біотехнологічною компанією, що базується в Кембриджі, штат Массачусетс. У Китаї компанія «CanSino Biologics» отримала схвалення уряду на початок випробувань власної вакцини.

Вакцина компанії «Moderna» використовує «РНК-транспортери», щоб надати імунній системі генетичний план захисту від коронавірусу. Такий підхід дозволяє швидше подолати вірус, ніж традиційні методи розробки ліків. Проте ця вакцина все ще знаходиться на першому етапі клінічних випробувань, процес тестування триватиме деякий час.

Як пояснюють у Центрі з контролю та профілактики захворювань, розробка вакцини – це процес, що складається з трьох етапів. Зараз проходить перший етап, під час якого учасники дослідження отримують дві дози вакцини шляхом внутрішньом'язової ін'єкції в плече з інтервалом близько 28 днів. Фаза, ймовірно, триватиме кілька місяців. За словами дослідників, другий етап, можливо, почнеться влітку, а третій – восени. Дослідники сподіваються, що вакцина від коронавірусу буде готова до початку 2021 року.

Таким чином, процес розробки вакцини, яка буде безпечною для широкого застосування, напевно займе рік або 18 місяців. Учені запевняють, що спроби прискорити процес можуть тільки нашкодити. Більш того, будь-хто, хто заявить про те, що знайшов вакцину раніше 2021 року, може виявити-

■ ПРОДОВЖЕННЯ.  
ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

Проведення другого етапу було заплановано з 17-го до 27-го березня. На цьому етапі фіналісти конкурсу у Skype-режимі мали презентувати результати своїх досліджень і відповідати на питання членів міжнародного журі. Проте з введенням 12-го березня в Україні загальнонаціонального каран-

тину через пандемію COVID-19 конкурс було призупинено. Організаційний комітет ухвалив рішення підбити підсумки конкурсу «Black Sea Science 2020» за результатами першого етапу.

Усім переможцям конкурсу були надіслані електронні дипломи, керівникам переможців та членам міжнародного журі – сертифікати вдячності, учасникам – сертифікати за участь.

Підсумовуючи результати Міжнародного конкурсу студентських

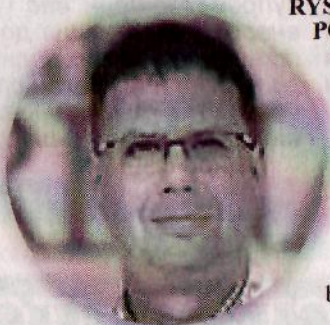
наукових робіт «Black Sea Science 2020», висловлюємо щирі слова подяки його організаційному комітету, учасникам, їхнім керівникам і членам журі за кропітку й злагожену працю. Те, що конкурс відбувся на високому рівні, є нашою спільною заслугою. Ми разом творимо велику справу, яка є результатом налагоджених міцних та дружніх стосунків між науковими школами, науковцями, студентами. І все це – задля вирішення акту-

альних проблем світу й розвитку науки і людства!

**М.Р. МАРДАР,**  
ПРОРЕКТОР З НАУКОВО-  
ПЕДАГОГІЧНОЇ РОБОТИ ТА  
МІЖНАРОДНИХ ЗВ'ЯЗКІВ ОНАХТ;  
**А.Д. СОЛЕЦЬКА,**  
СЕКРЕТАР НАПРЯМУ «ХАРЧОВА  
НАУКА І ТЕХНОЛОГІЇ»;  
**В.О. КОЖЕВНИКОВА,**  
СЕКРЕТАР КОНКУРСУ.

ОЦІНКА НАШОЇ РОБОТИ

Для організаційного комітету дуже важливим є зворотний зв'язок з учасниками конкурсу. Дарма що підсумки конкурсу підбито, нам і досі надходять відгуки та слова подяки від членів міжнародного журі й учасників. Ось, власне, що нам пишуть:



**RYSZARD KOWALSKI (PH.D.)**  
POZNAŃ UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES  
FACULTY OF FOOD SCIENCE AND  
NUTRITION  
POLAND

- Dear colleges! I would like to thank you for the second time as a reviewer in the «Black Sea Science 2020». Competition organized by your University. It is a real honor and distinction for me. The works that I assessed were at a high scientific level and show a great commitment of both authors and scientific supervisors.

**PROF. UPP DR HAB. DOROTAPIASECKA-  
WIATKOWSKA**  
KIEROWNIK KATEDRY BIOCHEMII I  
ANALIZY ŻYWNOCİ  
UNIwersytet przyrodniczy w  
POZNANIU  
POLAND

- Dear colleges! In the current unusual situation this is reasonable, the best solution. All over the world with anxiety and hope we are waiting for solutions that will eliminate the threats caused by COVID-19, that so suddenly changed lives. our



**LALI ELANIDZE,**  
IAKOB GOGEBASHVILI TELAVI  
STATE UNIVERSITY  
GEORGIA

- Здравствуйте, коллеги! Из-за особенной ситуации во всем мире Международный конкурс «Black Sea Science 2020» завершился на первом этапе. Несмотря на это, конкурс прошел великолепно, организационный комитет, председатели направлений, все участники конкурса, научные руководители и жури поработали ответственно, честно и профессионально. Хочу особенно выразить благодарность Анне Солецкой (направление – «пищевая наука и технология»), Анне Лозовской ( направление – «экономика и управление»), Виктории Скляр (направление – «экология и охрана окружающей среды») за сотрудничество с Телавским государственным университетом им. Якоба Гогешавили. Сотрудничество, коллегиальность, внимание, ответственность, пунктуальность и профессиональность с Вашей стороны стали примером любви к своей профессии.

Спасибо ректору Одесской национальной академии пищевых технологий, господину Егорову Богдану Викторовичу за инициативу внедрить в академии этот замечательный проект и сделать его истинно международным. Мне повеселилось участвовать и включить в этот конкурс Телавский государственный университет. Для нас - это большая честь и ответственность. Надеюсь, наше сотрудничество будет продолжаться и углубляться. С большим уважением и наилучшими пожеланиями из Телави!

**ІРИНА ЖУРАВСЬКА,**  
К.Т.Н., ДОЦЕНТ, КАФЕДРА  
КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ,  
ЧОРНОМОРСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ПЕТРА МОГИЛИ  
УКРАЇНА



процес можуть тільки нашгодити. Більш того, будь-хто, хто заявить про те, що знайшов вакцину раніше 2021 року, може виявитися шахраєм.

### В ЯПОНІ ПРОВАДАТИМУТЬ ТВЕРДИЙ МАЙОНЕЗ

Японська компанія «Bourbon» оголосила про випуск твердого майонезу, нарізаного скибочками. У продаж надійде два види нового майонезу: один – зі смаком тунця, а інший буде поєднувати класичний смак зі смаком ікри минтая. У кожній упаковці – по чотири шматочки. У заяві «Bourbon» з нагоди випуску нового продукту говориться, що він особливо стане в нагоді вранці: можна швидко покласти «скибочку майонезу» на хліб, підігріти в мікрохвильовці – й разом з овочами вийде швидкий сніданок. Компанія також оголосила про запуск твердого яблучного повидла, порізаного на скибочки. В одній упаковці їх буде п'ять штук.

### СТВОРЕНО ПЕРШИЙ У СВІТІ СМАРТФОН ДЛЯ СЛІПИХ



В Індії з'явився у продажі перший у світі смартфон для людей з ослабленим або втраченим зором. Пристрій відрізняється своїм «екраном», який є фактично сіткою контактів зі шрифтом Брайля.

У смартфоні реалізована технологія «Share Memory Alloy», в основу якої закладено ефект пам'яті форми.

Екран смартфона, якщо його можна назвати екраном, складається з сітки контактів, розташованих зверху вниз відповідно до вимог. Дана сітка по суті є алфавітом Брайля, а різні контакти відповідають за певні букви або символи.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
VOKRUGSVETA.UA.

tion this is reasonable, the best solution. All over the world with anxiety and hope we are waiting for solutions that will eliminate the threats caused by COVID-19, that so suddenly changed lives, our sense of security. Hoping this time will pass quickly and we will return to normal «boring» mode in our lives again.



**ЮЛІЯ МИХАЙЛОВНА ПИНЧУКОВА,  
К. Т. Н., ДОЦЕНТ  
КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
(БЕЛАРУСЬ)**

- Уважаемые коллеги! Очень мудрое решение по вопросу конкурса в столь непростое время. Я благодарю вашу команду за такую интересную работу. Желаю здоровья! Всегда открыта для общения и сотрудничества.

## HI-TECH

# МИ НЕ МОГЛИ ЛИШАТИСЬ ОСТОРОНЬ

Світ сколихнула жахлива хвороба – вірус COVID-19. Щоденно ЗМІ звідусіль сповіщають нас про кількість інфікованих і загиблих. В країнах світу гостро стоїть питання наявності засобів власної безпеки: захисні маски, одяг, рукавички, дезінфектори.

В Україні також не вистачає захисних засобів, а маски й зовсім стали дефіцитом. Згодом був оголошений загальнонаціональний карантин, який зобов'язав кожного свідомого громадянина сидіти вдома. Однак карантин не став для нас перешкодою. Ми знайшли можливість сконцентрувати потужності друзів і запустити виробництво захисних масок за межами лабораторії. Розробкою технології і, власне, виготовленням масок займаються наші резиденти Владислав Сидоров та Аркадій Шипко.



РЕЗИДЕНТИ ЛАБОРАТОРІЇ ДЕМОНСТРУЮТЬ СВОЇ ВИНАХІД.

У нас була мета – створити захисні щитки для лица, щоб забезпечити безпечність роботи наших лікарів та служб невідкладної допомоги. Адже це дуже важливо! Наші розробки не є заміною медичних масок, але вони їх доповнюють, повністю захищаючи лице від попадання будь-яких частинок. Наші захисні маски можна використовувати багаторазово, регулярно дезінфікуючи.



НАШ ВИНАХІД – ЗАХИСНІ МАСКИ

Варто зазначити, ми виготовляємо маски безкоштовно. Відправлення відбувається Новою Поштою.

Радимо дотримуватися правил карантину та сидіти вдома. Бажаємо всім хворим скорішого одужання, а лікарям – наснаги та сил у цій нелегкій боротьбі!

**Анна ДУБИНА,  
PR MANAGER MIRONAFT FABLAB.**

## КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ, ЧОРНОМОРСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ПЕТРА МОГИЛИ УКРАЇНА

- Уважаемые коллеги! Огромное спасибо всему Вашему коллективу за такой КРАСИВЫЙ труд в таких тяжелых условиях!



**КИМ ЕКАТЕРИНА РОМАНОВНА,  
К.Т.Н., ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ  
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»  
УНИВЕРСИТЕТА «ТУРАН»  
КАЗАХСТАН**

- Дорогие коллеги! Спасибо за Вашу работу! Удачи Вам во всем! Берегите себя и своих близких! До новых встреч... В следующем году обязательно будем участвовать и уже возможно не с одной работой.

## ВІТАЄМО З ПЕРЕМОГОЮ!

Студенти кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ взяли участь у V Національній науково-практичній конференції «Проблеми і виклики економіки регіону в умовах глобалізації», яка пройшла на базі економічного факультету Комратського державного університету. За підведеннями підсумками студенти Одеської національної академії харчових технологій стали переможцями першого та другого Міжнародного конкурсу студентських науково-дослідних робіт з економіки.



Отже диплом першого ступеня завоювала студентка кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі А. Радіонова (наукові керівники проф., д.т.н., проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків М.Р. Мардар, к.е.н., доцент кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі ОНАХТ Л.А. Бахчиванжкі).

Диплом другого ступеня отримав студент кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі А. Тряпцін (науковий керівник: к.е.н., доцент кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі ОНАХТ Л.А. Бахчиванжкі).

Диплом другого ступеня завоювала студентка кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі В. Бакланова (науковий керівник: к.е.н., ст. викладач кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі ОНАХТ О.В. Євтушок).

Самостійна науково-дослідницька робота дозволила студентам проявити свої творчі здібності, реалізувати свої прагнення, доповнити професійні компетенції новими знаннями, придбати корисні навички. Набутий досвід обов'язково допоможе нашому молодому поколінню в майбутньому на шляху до реалізації професійних цілей.

**О.В. ЄВТУШОК,  
К.Е.Н., СТ. ВИКЛАДАЧ КАФЕДРИ МАРКЕТИНГУ,  
ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ТОРГІВЛІ ОНАХТ.**

ОСВІТА – СЬОГОДНІ. КАР'ЄРА – ЗАВТРА. УСПІХ – ЗАВЖДИ!

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ

## ІРИНА АГЕЄВА: «МИ РОБИМО ВСЕ, ЩОБ НАВЧАЛЬНІ ПРОГРАМИ МАКСИМАЛЬНО ВІДПОВІДАЛИ ВИМОГАМ РОБОТОДАВЦІВ»

**Головною конкурентною перевагою Одеської національної академії харчових технологій є те, що ми робимо акцент на підготовку фахівців для реальної економіки.**

Ми даємо студентам той самий обсяг академічної теорії, що й в інших ЗВО, але при цьому підсилюємо практичну частину навчання. Це найбільш затребувана сьогодні практико інтегрована модель освіти. Говорячи сучасною мовою, «фішка» ОНАХТ. Ми робимо все, щоб навчальні програми максимально відповідали вимогам роботодавців. Мета – дати студенту «вудку» і навчити нею користуватися, щоб, прийшовши на роботу, він вже вмів «ловити рибу». Всі студенти проходять виробничу і переддипломну практику на провідних підприємствах міста й області. Нам вдалося створити доволі великий «портфель» компаній, які готові прийняти наших студентів. Треба відзначити, що багато наших студентів затребувані вже під час навчання.

Наш бурхливий час, коли економіка знаходиться у кризі, вимагає енергійних та багатогранних професій. До таких професій належать найбільш затребувані та високооплачувані спеціальності – менеджмент, логістика, маркетинг, публічне управління та адміністрування, підприємництво, торгівля та біржова діяльність. Цим спеціальностям навчають на факультеті менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ.

**СПЕЦІАЛЬНІСТЬ «МЕНЕДЖМЕНТ» МАЄ ТАКІ ОСВІТНІ ПРОГРАМИ: «МЕНЕДЖМЕНТ», «ЛОГІСТИКА», «УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ»**

### УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ

У 2019 році на факультеті відкрита нова сучасна освітня програма «Управління персоналом» у межах спеціальності «Менеджмент», яка одразу ж стала затребуваною в абітурієнтів і відзначилася повною ліцензією. Управління персоналом – це діяльність, яка пов'язана з організацією набору персоналу, управлінням діловою кар'єрою працівників, вирішенням кон-

кованих фахівцях галузі управління та організації рекламної діяльності.

У рамках освітньої програми «Реклама та зв'язки з громадськістю» студенти вивчають, крім базових, такі спеціальні дисципліни, як паблік релейшнз (PR), основи медіа-планування, особливості реклами в мережі Інтернет, основи брендингу, технології просування, основи дизайну і композиції, копірайтинг, креативне мислення, управ-



КОМАНДА УЧАСНИКІВ ГРИ «ЩО? ДЕ? КОЛИ?»

фліктів тощо. Зробити бізнес успішним можуть тільки люди!

Наші випускники можуть працювати: директором з персоналу, HR-директором, спеціалістом з навчання персоналу, фахівцем департаменту з управління персоналом, бізнес-тренером, менеджером-рекрутером, експертом нетворкінгу та тимбідлінгу, івент-менеджером, корпоративним іміджмейкером, аналітиком ринку праці тощо.

ління персоналом рекламної компанії й багато інших. Студенти старших курсів можуть стажуватися за рекламними спеціальностями рекламистами, PR-менеджерами, копірайтерами, івент-менеджерами, бренд-менеджерами.

### ДІДЖИТАЛ-МАРКЕТИНГ

У 2019 році у межах спеціальності «Маркетинг» започатковано набір на нову, надзвичайно актуальну освітню програму «Digital-маркетинг». Digital



МАГІСТРИ ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ ОНАХТ

глибоке розуміння законів і практики сучасного бізнесу, маркетингу, тенденцій розвитку бізнес-адміністрування. Практично орієнтовані методики навчання, навички реального бізнес-консалтингу, інтенсивний тренінг під час прийняття рішень за допомогою комп'ютерних ділових ігор виробляють у студентів комплексне бачення бізнес-проблем та навички швидкого реагування на виклики нової реальності ведення бізнесу в Україні та за її межами.

### СПЕЦІАЛЬНІСТЬ «ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ ТА БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Спеціальність «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» дасть можливість стати керівником малого та середнього бізнесу, керівником підприємства торгівлі, сфери послуг (салон краси, фітнес-центр, ресторан, готель та ін.), керівником агентства нерухомості, страхового, рекламного, туристичного агентства й інших підприємств, установ та організацій будь-якого виду діяльності й форми власності.

Що означає бути підприємцем? Це слово визначає людину, яка бере на себе ризик, пов'язаний з організацією нового підприємства або з розробкою нової ідеї, нової продукції або нового виду послуг, які пропонуються суспільству. Це людина, яка витрачає на це весь необхідний час та сили, бере на себе весь фінансовий, психологічний та соціальний ризик, отримуючи з нагоди прибутком

дії «Легаящие маркеры», Олександр Прядухін – директор з роздрібною торгівлю мережі «Сільпо», Андрій Куліков – директор ПП «Гармаш», Олег Муратов – начальник Південного офісу Держаудитслужби.

Студенти факультету ММІЛ беруть активну участь у міжнародній діяльності ОНАХТ: проходження практики, стажування за кордоном, отримання подвійних дипломів та ін. Так, студентка спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування» Марія Клевець брала участь у програмі міжнародної академічної мобільності ERASMUS+, за якої навчалася упродовж 5 місяців у Міжнародному Греському Університеті (м. Салонікі, Греція).

Високий рівень підготовки об'єктивно підтверджують різноманітні олімпіади, конференції та конкурси, в яких беруть участь та посідають призові місця наші студенти. Серед конкурсів, у яких наші студенти посідають призові місця – «Рекламний полігон», Міжнародний конкурс рекламних і PR-проектів «Золотий компас», Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black sea science», конкурси студентських наукових робіт, Всеукраїнський конкурс дипломних робіт студентів навчальних закладів освіти зі спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» та 073 «Менеджмент» за спеціалізацією «Менеджмент персоналу» тощо.

Окрім цього, студенти беруть активну участь у наукових конференціях як в академії, так і за її межами.

Усі перераховані досягнення ще раз

## «МЕНЕДЖМЕНТ», «ЛОГІСТИКА», «УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ»

### МЕНЕДЖМЕНТ

У сучасних умовах інтенсифікації економічного розвитку управління стало однією з найважливіших професій, а навчання менеджменту є основою підготовки керівників-професіоналів. Жорстка конкуренція в суспільстві вимагає від кожної організації мати особу, яка спроможна, маючи у своєму розпорядженні певну кількість матеріальних та трудових ресурсів, реалізувати їх якомога ефективніше на користь своєї організації й кожного її співробітника. В цьому полягає основний зміст діяльності сучасного менеджера. Ця професія вимагає постійного вдосконалення знань, розвитку практичних навичок швидкого реагування на всі зміни, що відбуваються, підвищеного інтересу до самоосвіти, високого рівня самодисципліни. Для того, щоб відповідати високим вимогам, які висуваються до управління, студенти вивчають: стратегічне управління, інвестування, управління інноваціями, самоменеджмент, бізнес планування тощо. Саме професіоналізм, відповідальність, ініціатива й запобігання менеджерам здаті у будь-якій складній ситуації забезпечити підприємству успіх і прибуток, високу ефективність реалізованої практичної діяльності.

### ЛОГІСТИКА

Логістика – це сучасний особливий напрям у менеджменті. Логістика стрімко розвивається в усьому світі, оскільки це діяльність з управління товарно-матеріальними та супутніми їм інформаційними і фінансовими потоками. З одного боку, логісти – це економісти, управлінці, постачальники. Вони мають організувати закупівлю, транспортування, зберігання і збут продукції. З іншого боку, логісти повинні володіти серйозною математичною підготовкою для того, щоб розробляти оптимальні схеми доставки та складування товарів. Ми навчаємо: управляти матеріальними, інформаційними та фінансовими потоками; координувати потоки міжнародних та українських транспортних мереж; розробляти оптимальні шляхи перевезення.

Отримавши у нас освіту, випускники зможуть працювати: керівником відділу логістики будь-якого підприємства; менеджером з постачання та збуту продукції; керівником у спеціалізованих логістичних компаніях (складських комплексах, транспортно-експедиційних та стивідорних компаній, портах, залізничних станціях, митних та зернопереваловальних терміналах).

менеджером, рекрутером, експертом нетворкінгу та тимбілдингу, івент-менеджером, корпоративним іміджмейкером, аналітиком ринку праці тощо.

## СПЕЦІАЛЬНІСТЬ «МАРКЕТИНГ» МАЄ ТАКІ ОСВІТНІ ПРОГРАМИ: «МАРКЕТИНГ», «РЕКЛАМА ТА ЗВ'ЯЗКИ З ГРОМАДСЬКІСТЮ», «ДІДЖИТАЛ-МАРКЕТИНГ»

### МАРКЕТИНГ

Маркетолог – це одна з найперспективніших професій сучасного ділового світу. Однією з основних переваг даної професії є її молодість і широкий спектр можливостей для кар'єрного зростання. Студенти спеціальності «Маркетинг» готуються до обіймання таких посад, як директор з маркетингу, маркетолог-аналітик, фахівець з маркетингових досліджень, бренд-менеджер, арт-директор, інтернет-маркетолог тощо. Як видно із назв перелічених посад, майбутня робота тісно пов'язана з часом, досягненнями сучасної IT-індустрії, світовим досвідом в економіці, соціальними потребами суспільства. Важливі практичні комунікативні навички наші студенти отримують під час участі у різних конкурсах, що проводяться Асоціацією маркетологів України, під час семінарів та майстер-класів за участю провідних маркетологів та викладачів Міжнародного інституту маркетингу. Студенти можуть отримати професійні навички у Маркетинговому клубі, члени якого протягом двох останніх років ставали переможцями та призерами трьох міжнародних конкурсів.

### РЕКЛАМА ТА ЗВ'ЯЗКИ З ГРОМАДСЬКІСТЮ

Освітня програма «Реклама та зв'язки з громадськістю» в межах спеціальності «Маркетинг» розкриває перед випускниками широкі горизонти. Випускники можуть працювати у відділах реклами підприємств та рекламних компаніях, у медіа-холдингах, консалтингових фірмах, директорами з маркетингу, вміють розробляти рекламні компанії, PR-акції, заходи з просування товарів та послуг, цінову політику компанії, досліджувати ринок, створювати й виводити на ринок нові бренди та торгові марки. Студенти навчаються організувати процес генерації ідей, створювати рекламну кампанію, співпрацювати зі ЗМІ. Рекламний ринок України сьогодні посідає перше місце в Європі за темпами зростання. Керівники провідних підприємств і рекламних компаній одногласно відзначають наявність гострої необхідності в кваліфі-

кації «ДІДЖИТАЛ-МАРКЕТИНГ»  
У 2019 році у межах спеціальності «Маркетинг» започатковано набір на нову, надзвичайно актуальну освітню програму «Digital-маркетинг». Digital-маркетинг – це загальний термін, що характеризує маркетинг товарів і послуг, який використовує всі цифрові канали: від реклами на онлайн-радіо до оголошення контекстної реклами в інтернеті для задоволення потреб споживачів, залучення й утримання клієнтів. Digital-маркетинг – невід'ємний еле-



БЛАГОДІЙНИЙ ЯРМАРОК «PARTY MML – BACK TO 80'S».

мент у розбудові цифрової економіки.

Digital-маркетинг містить у своєму складі й інтернет-маркетинг, але інтернетом не обмежується. Якщо інтернет-маркетинг – це SEO-просування сайту, контекст, вебінари, тобто всі канали, які доступні користувачеві тільки в Інтернеті, то digital-маркетинг – це не лише все вище перелічене, а й реклама та просування на будь-яких цифрових носіях поза мережею.

## СПЕЦІАЛЬНІСТЬ «ПУБЛІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ»

Відкриття на факультеті спеціальності «Публічне управління та адміністрування» – це вимога часу. Сьогодні вкрай необхідні висококваліфіковані фахівці у сфері державного управління, місцевого самоврядування, політичної та громадської діяльності, які можуть адмініструвати суспільні процеси на регіональному, державному та міжнародному рівнях. Держслужбовець – це професія, яка вимагає вміння згуртовувати навколо себе людей, аналізувати й прогнозувати, шукати шляхи вирішення проблемних ситуацій, працювати в команді.

Мистецтво управління, яке вивчають за програмою «Публічне управління й адміністрування», спирається на

послуг, які пропонуються суспільству. Це людина, яка витрачає на це весь необхідний час та сили, бере на себе весь фінансовий, психологічний та соціальний ризик, отримуючи у нагороду прибуток і задоволення досягнутим результатом.

Останнім часом молодіжне підприємство в Україні стало окремим пріоритетним сегментом державної політики й цілою програмою різноманітних регуляторних та організаційних заходів.

Ця спеціальність дозволяє стати універсальним фахівцем, який зможе знай-

ти гідну роботу з високою заробітною платою у більшості сфер економіки, які сьогодні ефективно функціонують і розвиваються.

## СТУДЕНТСЬКЕ ЖИТТЯ: НАШІ ДОСЯГНЕННЯ

Особливу увагу ми приділяємо практичній підготовці. Для цього організовано проходження студентами практики на реальних підприємствах і в організаціях, здійснюються зустрічі-бесіди студентів із фахівцями галузі, бізнесменами-практиками, проводиться вже традиційний ярмарок вакансій. Так, цього року відбулися зустрічі з такими фахівцями, як Артем Візарт – засновник рекламного агентства «VIZART», В'ячеслав Юренко – засновник компанії «Южная рекламная группа», Ірена Надем'янова – начальник управління з питань економіки, бюджету, інвестицій та міжнародного співробітництва Одеської обласної ради, Валерій Ткачов – заступник директора з логістики Торгового Дому «Дельта Вілмар», Олег Спартак – сертифікований бізнес-тренер міжнародного рівня у Міжнародній молодіжній палаті підприємців, Віталій Сербін – операційний менеджер Міжнародного інституту маркетингу, Олексій АльВатар – керівник сту-

«Менеджмент персоналу» тощо.  
Окрім цього, студенти беруть активну участь у наукових конференціях як в академії, так і за її межами.

Усі перераховані досягнення ще раз підтверджують високу якість освіти на спеціальностях факультету.

Ми вважаємо, що успішно є людина, розвинена з усіх боків, тому студенти нашого факультету мають змогу вдосконалювати свою фізичну форму в сучасному спорткомплексі та брати участь у різноманітних спортивних змаганнях, навчатися в театральній студії, займатися вокалом, фотографією, «гумором» у команді КВК, брати участь в інтелектуальній грі «Що? Де? Коли?», грати на музичних інструментах та ін.

Активну роботу веде студентська рада факультету менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ. Так, наприклад, за її ініціативи було організовано круглий стіл на тему «Права та обов'язки студентів у системі вищої освіти України», а згодом відбувся круглий стіл на тему «Академічна доброчесність – реалії сьогодення», на ньому йшлося про основні принципи академічної доброчесності в освітньому просторі, розглядалися сучасні проблеми та можливості їхнього подолання. Вже традиційно студентська рада факультету ММІЛ організовує благодійні ярмарки, метою яких є збір коштів для піддержки школи-інтернату в смт. Миколаївка. Цьогоріч відбувся грандіозний, довгоочікуваний захід «Party MML – Back to 80's». Учасниками заходу могли стати всі охочі, придбавши різноманітні смаколики та напої, а відтак допомігти дітям.

Отже, якщо ви мрієте опанувати кар'єру менеджера, логіста, маркетолога, фахівця з публічного управління й адміністрування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, приєднайтесь до інтелектуальної еліти й досягти успіху – не вагайтесь! Двері нашої академії завжди для вас гостинно відкриті!

**І.М. АГЕСВА,**  
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ  
МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ  
ТА ЛОГІСТИКИ ОНАХТ

### КОНТАКТИ:

Тел.: 063-395-23-68 (кафедра менеджменту і логістики)  
<http://mil.onaft.edu.ua/>

Тел.: 067-930-36-79  
(кафедра маркетингу, підприємництва і торгівлі)  
<http://marketing.onaft.edu.ua/>

Сайт факультету менеджменту, маркетингу і логістики:  
<http://fmml.onaft.edu.ua/>

## СТУДЕНТИ ОНАХТ СТАЛИ УЧАСНИКАМИ МІЖНАРОДНОГО КОНКУРСУ IKA/CULINARY OLYMPICS 2020

ОНАХТ ДАЄ САМЕ ТАКІ ЗНАННЯ, ЯКІ МОЖНА СМІЛИВО ВИКОРИСТОВУВАТИ У СУЧАСНІЙ ПРАКТИЦІ!

Масштабний міжнародний захід IKA/Culinary Olympics – це справжня колицка кулінарного мистецтва. Кожні чотири роки більше 2 тис. кулінарів з понад 59 країн світу збираються задля того, щоб позмагатися за титули професіоналів своєї справи в різних номінаціях. Цьогоріч Україна вперше взяла участь у конкурсі у місті Штутгарт (Німеччина), продемонструвавши високий рівень креативності, майстерності та професіоналізму.



ЗБІРНА ЮНІОРІВ УКРАЇНИ

До команди юніорів Junior National teams увійшли два студенти Одеської національної академії харчових технологій. Олександр Петренко (шеф-кухар) та Володимир Дікусар (шеф-кондитер) разом з іншими членами команди вразили журі сучасним поглядом на класичну українську кухню. Вони стали учасниками двох найскладніших номінацій. Конкурси у номінації

дизналися секрети ефективності ресторанного бізнесу. Робота команди з приготування страв була на космічному рівні. Але наша проблема була в незнанні певних деталей, нюансів. Судді навіть вимірювали температуру страви лазерним термометром! Все було на дуже високому рівні. Це

норму желе, биточки з тюльки з копченими томатами канкасе і желе з буряка, голубці з вершковим-сирним соусом з базиліковим кремом з чіпсами зі шпинату, чимало інших цікавих українських страв, які так само ми представили у Німеччині.

**Володимир:** Так, це була незвична сучасна інтерпретація класичних українських блюд. У розробці брала участь уся команда, обговорювали деталі, цікаві моменти подачі тощо.

**– Декілька слів про роботу команди. Як ви себе відчували, конкуруючи з учасниками з інших країн?**

гато чого дізналися, тому що нас судили дуже круті й імениті шеф-кухари!

**Володимир:** За смак страв у нас були максимальні бали, з подачі теж було непогано. Але була невелика проблема з організацією робочого місця і товарним сусідством, через що нам і не вистачило декількох балів.

**– Чи знадобилися вам знання, які ви отримали в стінах Одеської національної академії харчових технологій, під час участі у цьому конкурсі?**

**Олександр:** Звичайно! ОНАХТ навчає світовим стандартам системи якості управління безпеністю хар-

## ЦІКАВІ ТРАДИЦІЇ СВЯТКУВАННЯ ВЕЛИКОДНЯ У СВІТІ

Традиції святкування Великодня в різних країнах світу є досить схожими, проте відзначення Пасхи в деяких кутках планети може здивувати та навіть шокувати.



**УКРАЇНА.** Неділю, що передує Великодню, в народі кличуть «Вербною». В цей день люди збираються попід храмом, щоб освятити вербове гілля. Після Вербної неділі починається Страсний тиждень. Кожен день має свій певний символізм, але найважливіший відлік починається з четверга, який у народі прийнято йменувати «чистим». У суботу перед Великоднем необхідно підготувати кошик для освячення – його промивають та сушать на сонці, а ввечері наповнюють великодніми смаколикками та прикрашають рушником. Самі паски прийнято пекти у четвер або суботу. Цей процес має неодмінно супроводжуватися повною тишею і спокоєм в оселі. Окрім печених та сирних пасок, до великоднього кошика кладуть також крашанки, пірижки, домашні ковбаси, м'ясо, хрін та іноді кагор. Кошик зі смаколикками віряни освячують зрання в церкві, після чого йдуть додому на святкову трапезу – «розговляння».

**НІМЕЧЧИНА.** У п'ятницю й суботу, що передують Великодню, в Німеччині ніхто не працює. У Страсну п'ятницю німці обов'язково споживають рибу. А в суботу ввечері влаштовують велике Великодне вогнище. Воно символізує кінець зими та згоряння всіх поганих почуттів. Окрім того, під час суботніх гулянь німці змагаються, у кого міцніші великодні яйця. Проте там яйцями не «б'ються», а скочують їх зі схилів.

**АВСТРАЛІЯ.** Головним символом Великодня в Австралії є не пасхальний кролик, а біблі. Це рідкісна тварина цього континенту; за його формою австралійці полюбують робити святкові гостинці, зокрема шоколадні яйця. Великдень в Австралії святкують на природі. Аджє австралійці вірять, що в це свято сини-

сая італійців збираються на головній площі Риму, щоб почути привітання Папи Римського. А потім збираються в колі сім'ї, влаштовують пасхальний сніданок, їдять розфарбовані яйця, сирну паску і неаполітанський піріг.

**США.** У США на Великдень сім'ї обов'язково відвідують церкву. Після цього дітям дарують кошички від «пасхального зайчика», який наповнив їх кольоровими яйцями та солодощами. Дуже популярною пасхальною грою у США є катання яйця по похилому газону. Так, учасники гри змагаються, хто далі й без зупинки зможе прокатати своє яйце. Найбільше змагання проводиться в неділю на газоні біля Білого дому у Вашингтоні. Сотні дітей приходять зі своїми пасхальними кошиками з яскраво розфарбованими яйцями і катають їх вниз по галявині біля президентського маєтку.

**ІНДІЯ.** Великдень святкують і в Індії, незважаючи на те, що кількість християн у цій країні налічує лише 2,5% всього населення. Невід'ємною частиною святкування в Індії є обмін подарунками, богослужіння та екстравагантні карнавали. Люди обмінюються кольоровими ліхтариками та пасхальними тістечками. При цьому в Індії немає традиції розфарбовувати яйця, їх та великоднього зайця можна придбати у крамницях і на ринках.

**ПОЛЬЩА.** У Польщі освячують у храмах фарбовані яйця, м'ясо та хрін. Великдень тут святкують у неділю та понеділок. Ранок неді-





УЧАСНИКИ КОНКУРСУ ОЛЕКСАНДР ПЕТРЕНКО ТА ВОЛОДИМИР ДІКУШАР

«Restaurant of Nations» вимагав приготування меню з трьох страв на 60 персон, при цьому загальний час з прибиранням та подачею страв мав скласти 8 годин. Конкурс у номінації «ІКА Buffet» також тривав 8 годин з прибиранням та подачею закуски, плато з морепродуктів, гарячої страви з кролика та десерту на 12 персон. Українській команді не вистачило всього 2-х балів до третього місця, але члени журі відзначили високий рівень страв та підготовки молодих кулінарів, вручивши збірний спеціальні дипломи.

Про враження від участі у конкурсі та про плани на майбутнє Олександр та Володимир розповіли у нашому інтерв'ю.

– Поділіться, будь ласка, загальними враженнями про участь у конкурсі IKA/Culinary Olympics? Що для вас було абсолютно новим, незвичним?

**Олександр:** В першу чергу, ми набули величезного досвіду з організації роботи. Участь у таких масштабних чемпіонатах дозволяє отримати чимало знань. Кожен день і крок були максимально насиченими. Вразило абсолютно все! Я вважаю, що такі міжнародні заходи дозволяють підвищити свій кулінарний рівень та

величезний досвід, який повертає твій світогляд і загальною поглядом на кухню!

**Володимир:** IKA/Culinary Olympics – це дуже масштабне професійне змагання, в якому взяли участь кращі кухарі та шеф-кухарі з усього світу. Я побачив дуже високий рівень організації, фінансування та неперевершені навички кухарів. Члени нашої команди бачили обладнання різного типу й рівня, але те, на чому працювали ми в Німеччині та бачили на виставках, було на кілька щаблів вище нашого, багато чого ми бачили вперше. Наприклад, слайсери самі нарізають і фасують у вакуумні пакети, фритюри самі смажать і видають готовий продукт тощо.

– Наша команда юніорів представила в Німеччині страви сучасної української кухні. Як саме страви увійшли до представленого меню? Хто вам допомагав його розробляти?

**Олександр:** Наша команда готувала суто українську кухню. Як шеф-кухар команди я розробив майже все меню. Втім, 20% меню ми придумали в процесі підготовки. Ми готували печіньковий торт із сирно-базиліковими сферами, форшмак в яблучній глазури з бородинським спонжем, тещин язик з в'яленими томатами в томат-

декілька сльб про роботу команди. Як ви себе відчували, конкуруючи з учасниками з інших країн?

**Олександр:** Наша команда була, на жаль, як «сліпі кошенята». Поки що в Україні немає кулінарних заходів такого високого рівня, щоб виводити людей на новий рівень гастрономії, але я хочу вам сказати, що ми дуже непогано виступили та показали гідний результат, незважаючи на всі підводні камені й загальною складність.

**Володимир:** Ми на чемпіонаті такого рівня ще не були ніколи, тому в перший день було дуже складно! Ми



виступали першими і не до кінця розуміли всіх стандартів, адже в Європі вони кардинально відрізняються від наших. У перший день довелося побігати. Але якщо говорити про другий день виступу, то ми вже були більш підготовлені. Ми побачили, як виступають іноземні команди, і намагалися не відставати. Зрештою, все йшло за планом, все було красиво, чисто, акуратно й видано чітко за часом.

– Як оцінювало роботу учасників члени журі?

**Олександр:** Журі було дуже компетентним. Їхні представники конструктивними сферами, форшмак в яблучній глазури з бородинським спонжем, тещин язик з в'яленими томатами в томат-

Олександр: Звичайно! ОНАХТ навчає світовим стандартам системи якості управління безпечною харчових продуктів (НАССР). У світових кулінарних чемпіонатах це називається WACS. Ці та інші знання, отримані в стінах Одеської національної академії харчових технологій, дозволили нам не вчити все знову перед поїздкою, а просто скористатися вже отриманими теоретичними та практичними навичками. Я дуже вдячний усім, хто нас навчає і дає можливість відвідувати такі знакові заходи!

**Володимир:** Безумовно здобилися, ОНАХТ дає саме такі знання, які можна сміливо використовувати у сучасній практиці! Я хотів сказати величезне дякую всім, хто нас підтримував і вболівав за нашу команду!

– Які ваші плани на майбутнє?

**Олександр:** Мої плани на найближче майбутнє – поїхати на чемпіонат світу з кулінарії, який буде проходити у Люксембурзі у 2022 році. Саме там я зможу показати усі свої знання і величезний досвід, відбутий в ОНАХТ і на IKA Culinary OLIMPICS 2020.

**Володимир:** Буду далі розвиватися і творити шедеври! Я та мої друзі з команди плануємо поїхати на чемпіонат світу з кулінарного мистецтва World Culinary Cup, що відбудеться вже через 2 роки!

Ми впевнені, що через чотири роки наша команда повернеться з золотом! А нашим студентам та іншим членам команди ми бажаємо нових перемог, натхнення для створення нових страв і здійснення усіх кулінарних мрій!

БЕСІДУ ВЕЛИ  
ІРИНА МУНТЯН  
і Дар'я ГНАТОВСЬКА.

формою австралійці полюбили робити святкові гостинці, зокрема шоколадні яйця. Великдень в Австралії святкують на природі. Адаже австралійці вірять, що в це свято очищується повітря, а вода в джерелах набуває властивості, схожі до властивостей святої води. Крім того, на Великдень в Австралії щороку відбувається фестиваль великих повітряних куль, зроблених у вигляді великодніх яєць.

**МЕКСИКА.** Великдень у Мексиці святкують майже два тижні. У Страсну п'ятницю стартує Великодній карнавал з розкішними постановками Страстей Христових, танцями та феєрверками. Над вулицями розвішують гірлянди зі строкатого паперу. А в суботу розвішують ляльки Юди із пап'є-маше, до яких чіпляють петарди та хлопавки. До кінця дня ці ляльки підривають. На сам Великдень у неділю в Мексиці проводиться богослужіння та святе причастя. А після них проходять фінальні постановки Страстей Христових, після чого сім'ї розходяться по домівках або ж танцюють на вулицях.

**ВЕЛИКОБРИТАНІЯ.** Перед Великднем у Британії всі школи зачиняються на два тижні. З п'ятниці до настання Великодня в церквах затихають дзвони. А в неділю британці відвідують Пасхальну службу, після якої вітають один одного із завершенням посту й початком нового життя. У цей день прийнято вдягати новий одяг, що символізує кінець сезону поганої погоди та настання весни. Церкви на Великдень прикрашають гілками дерев з бруньками, нарцисами і розфарбованими яйцями. На Великодню службу англіїці несуть святити кошки, наповнені яйцями, хлібом та іншою їжею. Після церковної служби проводять час у колі сім'ї.

**ІТАЛІЯ.** Великодню передуює Страсна п'ятниця, в яку в Італії вшановують пам'ять Страстей Христових і традиційно не їдять м'яса. Вночі по вулицях міст відбуваються костюмовані хресні ходи за участю «грішників, що каються», які несуть із собою окупи та запалені смолоскипи. На сам Великдень ти-

ють у храмах фарбовані яйця, м'ясо та хрін. Великдень тут святкують у неділю та понеділок. Ранок неділі починається зі святої меси у костелі, після чого поляки сідають за святковий стіл. За традицією, за цим столом повинні зібратися всі покоління однієї родини. Святкова трапеза обов'язково починається з молитви. Давньою традицією святкування Великодня у Польщі є «смігус-дингус» – жартівливою звичай обливання один одного водою у святковий понеділок. У цей день дівчата плетуть вінки із квітів і лікувальних трав, ходять з ними по домівках і співають пісні.

**ФІНЛЯНДІЯ.** Великдень у Фінляндії святкують чотири дні – з п'ятниці до понеділка. Фіни хочуть провадити цей час на природі. Страсна п'ятниця в країні проходить тихо: не працюють магазини, банки, пошта. У п'ятницю та суботу традиційно розпалюють вогнище, яке, за повір'ями, відганяє нечисту силу. Однією з головних подій святкування Великодня у Фінляндії є Хресна хода із зображенням Страстей Господніх, що відбувається в суботу. А з настанням Великодня все зло вважається переможеним і вигнаним. Фіни кажуть, що навіть сонце танцює від радості, тому із настанням Великодня пов'язана традиція зустрічати схід сонця. Майже половина жителів споживають на Великдень буденну їжу та не запрошують до себе гостей.

**ФРАНЦІЯ.** Головною стравою на Великдень у Франції вважається смажене курча. Свої будинки французи прикрашають стрічками, гірляндами і дзвіночками. Вже за місяць до Великодня в усіх магазинах Франції починається продаж шоколадних яєць, курочок, півнів і кроликів. У день Великодня, рано вранці, батьки ховають шоколадні яйця в саду, а діти, прокинувшись, знаходять їх під кущами, в квітах, у траві; вони складають знайдені яйця в кошик і ласують ними за сніданком.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
HRONIKY.COM.

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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-МТ. ВІНИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 207706  
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.  
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.  
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