



ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

жовтень 2012 р.

№5 (967)



VIVAT ACADEMIA! VIVAT PROFESSORES!

Большинство современных высших учебных заведений образовалось в свое время путем выделения отдельных факультетов из состава классических университетов. И лишь немногие ВУЗы продолжают путь своего непрерывного развития путем преобразования из одной формы в другую, более высокого уровня, сохраняя при этом первоначальную идею создания. Одесская национальная академия пищевых технологий – одно из старейших высших учебных заведений страны, прошла именно такой путь. От школы мукомолов до училища, техникума, института, государственной и национальной академии. Прошедшие 110 лет только подтвердили правильность и безошибочность курса развития нашей страны на технологическое обеспечение продовольственной безопасности и подготовку соответствующих инженерных кадров.

История создания и развития Одесской национальной академии пищевых технологий уникальна. Решение о создании Одесской школы мукомолов было принято на I Всероссийском съезде мукомолов в 1888 г. по настоянию известного зернопромышленника Григория Эммануиловича Вейнштейна, члена Государственного Совета, выделившего средства для ее строительства. Его имя открывает ряд славных имен выдающихся деятелей академии – педагогов, ученых, администраторов.

Подготовка школы к открытию была поручена ее будущему директору – профессору Владимиру Сергеевичу Кнаббе, который в 1902 г. был переведен из Министерства народного просвещения в учебный отдел Министерства финансов «для выработки положения о школе мукомолов в Одессе и для организации самой школы». В этих целях он был командирован в Германию для осмотра учебных заведений по мельничной специальности; по возвращении приступил к формированию педагогического персонала, подготовке школы к открытию.

20 октября 1902 г. состоялось торжественное открытие Одесской школы мукомолов. Это событие широко освещалось на страницах одесской печати.

После отъезда В.С.Кнаббе из Одессы руководство школой было возложено на потомственного мукомола инженера-технолога Вольдемара Георгиевича Рейсига, который с декабря 1902 г. преподавал в школе мукомольное производство. С именем В.Г.Рейсига связано становление и развитие сначала Одесской школы мукомолов (1903-1907), а затем Одесского мельнично-технического училища (1909-1919). Под его руководством была создана учебно-материальная и лабораторная базы, создана большая коллекция мельничного оборудования, состоящая из нескольких сот макетов и моделей; было положено начало научно-исследовательской работе. Первые учебные пособия по мукомолью в нашей академии были подготовлены и изданы В.Г.Рейсигом.

Вопрос о преобразовании школы в среднее учебное заведение с 4-х летним сроком обучения неоднократно поднимался педагогическим коллективом и попечительским советом во главе с его неизменным председателем Г.Э.Вейнштейном на различных уровнях, в первую очередь – на съездах мукомолов. Не добившись положительного решения этого вопроса, В.Г.Рейсиг в знак протеста покидает школу.

24 мая 1909 г., когда последовало «Высочайшее утверждение закона о преобразовании Одесской школы мукомолов в Одесское мельнично-техническое училище», на должность директора вновь назначается В.Г.Рейсиг, руководивший училищем почти до конца 1919 г.

С 1909 по 1920 гг. училище произвело 10 выпусков, подготовив 210 техников мукомольного дела.

Следующий определяющий этап в развитии нашего учебного заведения связан со становлением на его базе Одесского техникума технологии зерна и муки – первого в стране ВУЗа данного профиля.

Реорганизация училища привела к коренному изменению содержания обучения, его форм и методов, организационно-штатной структуры, а также учебно-материальной базы. Управляющим техникума был назначен Константин Андреевич Богомаз – профессор, инженер-технолог, которым были заложены основы учебного заведения в целом, а также высшего образования в отрасли хлебопродуктов. За время руководства техникумом К.А.Богомаз привлек к работе в нем высококвалифицированных специалистов мукомольного дела и известных ученых в области фундаментальных наук. Это дало возможность в значительной степени поднять уровень подготовки кадров для зерноперерабатывающей промышленности и, соответственно, авторитет техникума как высшего учебного заведения. В этот период была расширена учебно-лабораторная база, ВУЗ приступил к изданию научных трудов своих сотрудников.

Восстановление после революции и гражданской войны народного хозяйства и его дальнейшее развитие потребовало расширения масштабов подготовки специалистов для зерноперерабатывающей промышленности и элеваторного хозяйства. Это вызвало рост контингента студентов и профессорско-преподавательского состава. Если в 1922 г. в техникуме было 55 учащихся, 19 преподавателей, а первый выпуск в 1926 г. составил всего лишь 8 человек, то в 1928 г. соответственно: 294, 23 и 16 человек. С 25 до 100 человек увеличилось число принимаемых на первый курс студентов.

В 1928 г. Одесский техникум технологии зерна и муки был реорганизован в Одесский политехникум, а в 1929 г. – в Одесский институт технологии зерна и муки им. И.В.Сталина.

После профессора К.А.Богомаза, возглавлявшего ВУЗ по май 1929 г., в течение нескольких лет работа института проходила в условиях частой смены его руководства: инженеры Л.М.Ланда (1929-1930), А.И.Трахтенгерц (1930-1932), А.Л.Пляцковский (1932-1933), Р.Э.Вельдун (1933-1938). В сложной политической обстановке институт продолжал увеличивать выпуск специалистов для мукомольно-крупяной промышленности и элеваторного хозяйства, разрабатывать важнейшие научно-технические проблемы, укреплять материально-техническую базу.

В 1938 г. директором института был назначен его выпускник 1931г., к.т.н., доцент Семен Маркович Золотарев, который возглавлял ВУЗ в предвоенные и военные годы. Он много сделал для эвакуации института из Одессы и организации его работы на новом месте в г. Ташкенте. Во многом благодаря его настойчивости и усилиям институт был сохранен.

В 1939 г. ВУЗ получил новое название – Одесский институт инженеров мукомольной промышленности и элеваторного хозяйства им. И.В. Сталина. К этому времени он располагал всей необходимой учебно-производственной базой, позволяющей вести учебный процесс и научно-исследовательскую работу на высоком уровне. Институт в этот период имел два факультета – механический и технологический, в состав которых входило 17 кафедр. До войны были построены на ул. Свердлова (ныне Канатная), 112: главный учебный корпус, лабораторный корпус, студенческое общежитие. В 1939 г. институт полностью разместился в новых зданиях, оставив все ранее предоставленные во временное пользование.

К началу 1940-1941 учебного года в институте обучалось 845 студентов. Преподавательский состав насчитывал 157 человек. В предвоенные годы кафедры института внесли большой вклад в подготовку специалистов, разработку важнейших научных проблем, укрепление связей с мукомольно-крупяным производством. Институт оказал помощь многим предприятиям отрасли в реконструкции и создании новой техники и технологии, планировании и организации производства. К 1941 г. завершился процесс становления института. Он вырос в крупное учебное заведение, имеющее всеобщее значение в деле подготовки квалифицированных специалистов для мукомольно-крупяной промышленности и элеваторно-складского хозяйства.

Начавшаяся 22 июня 1941 г. война нарушила мирную жизнь страны. 26 июня 1941 г. Одесса была объявлена на военном положении и стала по существу прифронтовым городом. Во время бомбежек города в числе других зданий был частично разрушен химический корпус и нанесены значительные разрушения главному корпусу института. 27 июля 1941 г. началась эвакуация института: сначала в Новочеркасск, затем в Саратов, а позже – в Ташкент, куда основная часть института прибыла 25 декабря 1941 г. Благодаря совместным усилиям руководства института, местных органов власти, правительства Узбекистана в январе 1942 г. институт начал работу в условиях эвакуации.

После освобождения Одессы от немецко-фашистских захватчиков 10 апреля 1944 г. уже 25 апреля возобновились занятия в институте в Одессе, правда, сначала не в полном составе. В 1945 г. институт выпустил 59 инженеров.

Послевоенному поколению трудно даже себе пред-

ставить те условия, в которых учились студенты в 1944 г. Не было ни света, ни тепла, даже тетрадей не было. Учились и одновременно восстанавливали институт, помогали восстанавливать город.

В восстановлении и развитии института в послевоенный период огромную роль сыграл организаторский талант и научная прозорливость Петра Никитича Платонова, возглавлявшего ВУЗ с 1948 по 1967 г. К этому времени в институте обучались 1190 студентов, а профессорско-преподавательский состав насчитывал 117 человек.

Министерство высшего образования на 1950-1951 учебный год установило прием на первый курс в числе 450 человек. Был открыт новый факультет – инженерно-экономический, на который была возложена подготовка инженеров-экономистов для пищевой промышленности. Постепенно восстанавливалась и укреплялась материально-техническая база.

В 1951 г. в институте была начата подготовка инженерных кадров для зарубежных стран. Выпускники с благодарностью вспоминают свою альма-матер. Многие из них стали ведущими специалистами и руководителями пищевой промышленности и даже Министрами России, Белоруси, Казахстана, Узбекистана, Таджикистана, Мадагаскара, Алжира, Вьетнама, Китая и Монголии. Выпускник нашего ВУЗа Нацагийн Багабанди с 1997 по 2005 г. был Президентом Монголии.

Подводя итоги послевоенной истории института, следует отметить, что для нее был характерен непрерывный рост масштабов подготовки специалистов. Так, если в 1945 г. на первый курс было принято 437 студентов при общей численности – 835 человек, то в 1969 г. соответственно 945 и 4430 человек. Если в 1945 г. институт выпустил 59 инженеров-технологов и механиков, то в 1969 – 725 технологов, механиков и экономистов. Всего за 1945-1969 г. институт подготовил для народного хозяйства страны около 7 тыс. специалистов.

По свидетельствам современников, свою концепцию о преобразовании института мукомольной промышленности и элеваторного хозяйства, фактически узкопрофильного ВУЗа, готовящего инженерные кадры для предприятий Министерства заготовок СССР, в технологический ВУЗ широкого профиля, ректор П.Н.Платонов твердо реализовывал с 1950 по 1967 г.

Важнейшей вехой в истории института стал 1969 г. В результате реорганизации, проведенной в одесских ВУЗах, в наш институт влились преподаватели, научные и другие работники и студенты Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности (ОТИПХП), обучающиеся по специальностям машины и аппараты пищевых производств, технологии виноделия, консервирования, мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов. В свою очередь, из нашего института тоже были переведены в ОПИ и ОТИПХП теплофизический факультет и отдельные специальности.

В 1970 г. Совет Министров Украины переименовал Одесский технологический институт в Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М.В.Ломоносова. Переход и становление работы ВУЗа в новом качестве связаны с именем Владислава Феликсовича Чайковского – ректора нашего института с 1968 по 1988 г. Новый профиль института потребовал расширения учебной, материальной и научно-исследовательской базы, пересмотра методики и организации учебного процесса. Владислав Феликсович со свойственными ему энергией и настойчивостью успешно справился со всеми этими задачами. Это стало возможным благодаря организаторскому таланту и колоссальному опыту, приобретенным им при создании учебно-научных центров в Индии и Египте. В короткие сроки были построены 3 учебных корпуса, спортивный комплекс, 3 общежития на 2 тыс. мест, введен в эксплуатацию современный вычислительный центр, многие кафедры и лаборатории оснащены новейшим оборудованием и средствами технического обучения.



VIVAT ACADEMIA! VIVAT PROFESSORES!

← СТР. 1

Продолжал расти вклад института в подготовку квалифицированных специалистов для работы в пищевой и зерноперерабатывающей промышленности. Если в 1969 г. для народного хозяйства страны институт подготовил 754 инженера, то в 1985 г. – 1502 инженера, а всего за 1969-1985 гг. – 25890 специалистов.

70-80-е годы были периодом открытия новых специальностей, бурного роста контингента студентов, профессорско-преподавательского состава и вспомогательного персонала, активизации учебно-воспитательной и методической работы, формирования новых научных направлений и научных школ, укрепления связи науки с производством, интенсивного развития материально-технической базы и социальной инфраструктуры института.

На протяжении всей деятельности ВУЗа менялись ориентиры, подходы к подготовке инженерных кадров. Время и жизнь вносили свои коррективы.

В декабре 1988 г. ректором института был избран Николай Дмитриевич Захаров, который руководил ВУЗом в сложный исторический период – период реформации политической системы в стране.

С провозглашением в 1991 г. независимости Украины и строительством суверенного государства перед одним из

старейших ВУЗов страны, как и перед всей системой высшего образования, встали принципиально новые задачи. Вследствие успешной деятельности на новом этапе в 1994 г. Постановлением Кабинета Министров Украины институт получил статус Государственной Академии пищевых технологий.

В сентябре 2002 г. академии был присвоен статус национальной, а в июне 2003 г. коллектив Одесской национальной академии пищевых технологий избрал меня ректором. Начало работы фактически совпало с вступлением нашего ВУЗа в период его новейшей истории – получения статуса национальной. В этот период начались преобразования, связанные с присоединением нашей страны к Болонскому процессу, с возрастанием требований работодателей к выпускникам ВУЗов.

В связи с переходом страны в рыночную экономику надо было принять меры для обеспечения конкурентоспособности наших выпускников. Все эти задачи успешно решаются коллективом единомышленников.

В настоящее время Одесская национальная академия пищевых технологий официально признана одним из лидеров в сфере пищевых технологий. В 2009 г. Министерство аграрной политики Украины определило академию ведущим профильным высшим учебным заведением страны по подготовке специалистов

для пищевой и зерноперерабатывающей промышленности агропромышленного комплекса нашей страны. ОНАПТ обрела статус ведущего научного центра Украины по исследованию проблем хранения и переработки зерна, а также созданию новых продуктов функционального и оздоровительного питания. Евросоюз доверил нам участие в международном научном консорциуме в рамках программы FP – 7, признав наши достижения в этой области.

Историческим событием для академии стало распоряжение Кабинета Министров Украины от 31 мая 2012 г. «О реорганизации Одесской государственной академии холода» путем присоединения к ОНАПТ и создания на ее базе структурного подразделения – института.

Одесская национальная академия пищевых технологий – один из крупнейших ВУЗов Украины, в состав которого входят три техникума (Одесский механико-технологический техникум, Техникум промышленной автоматизации, Техникум газовой и нефтяной промышленности), Одесский технический колледж, Институт последиplomного образования и повышения квалификации, Научно-исследовательский институт и четыре учебно-научных института:

– Технологический институт пищевой промышленности им. М.В.Ломоносова;

– Институт механики, ав-

томатизации и компьютерных систем им. П.Н.Платонова;

– Институт прикладной экономики и менеджмента им. Г.Э.Вейнштейна;

– Институт холода, криотехнологий и экоэнергетики им. В.С.Мартыновского.

За последние 9 лет Академии приняли в 9 Международных организаций, такие как Ассоциация европейских университетов, Европейская федерация пищевой науки и технологии и др., что свидетельствует о росте ее международного авторитета.

Коллектив академии с уверенностью и оптимизмом смотрит в будущее и готов решить любые задачи, которые поставит время.

Дорогие друзья! Дорогие ветераны, преподаватели, сотрудники, докторанты, аспиранты, студенты и наши выпускники! Поздравляю вас с днем рождения нашей Alma Mater! Каждый раз, когда мы переступаем ее порог, мы попадаем в атмосферу взаимопонимания и творчества, любви к своему делу и созиданию, прикасаемся к вековым традициям. Наш долг – сберечь все лучшее и обеспечить новый этап развития отечественного высшего технического образования, пищевой науки и Инженерного Дела.

Ректор ОНАПТ, профессор
Б.В.Егоров

ВПЕРЕД

Одесский механико-технологический техникум в текущем году отмечает свой 80-летний юбилей!

История и жизнь Одесского механико-технологического техникума тесно связана с историей родного города и неразрывно – с историей Одесской национальной академии пищевых технологий. Даже год создания техникума созвучен году основания академии. В текущем году техникум отмечает свой 80-летний юбилей.

В 1932 году, постановлением ЦИК СССР, из состава Одесского учебно-производственного комбината им. И.В.Сталина был выделен Одесский мукомольный техникум, который территориально и организационно оставался частью института и стал достойным продолжателем традиций родного ВУЗа в подготовке технического персонала и специалистов младшего руководящего состава для предприятий зерноперерабатывающей промышленности. Это событие и является началом собственной истории нашего техникума.

Основной задачей «Мукомолки» (так наш техникум называют многие и сегодня) стала подготовка специалистов по двум квалификациям: техник-технолог и техник-механик. Собственной материальной базы и педагогического состава техникум не имел, занятия проводились в стенах родного института его же преподавателями. В этом сложно не заметить параллелей с сегодняшним днем – сейчас в техникуме проводится обучение по семи специальностям, три из которых открыты уже в XXI веке в самом тесном сотрудничестве с кафедрами академии. История повторяется.

Но не стоит забегать вперед, в течение длительного периода, в Советской Украине, только Одесский мукомольный техникум проводил подготовку специалистов квалификации «техник» специально для зерноперерабатывающей отрасли.

До 1941 года основное внимание в подготовке специалистов уделялось квалификации «техник-технолог по переработке зерна» и несколько меньшее – квалификации «техник-механик». В годы Великой Отечественной войны учебная работа техникума не прекращалась. Угроза оккупации, трудности военной обстановки потребовали принятия неотложных мер по эвакуации материальной и технической базы Института технологии зерна и муки, а вместе с ним и Одесского мукомольного техникума в глубокий тыл. В декабре 1941 года техникум, в составе института, прибыл в г. Ташкент, где и продолжил работу.

После Победы Одесский мукомольный техникум продолжил подготовку техников-технологов, а после 1948 года возобновил подготовку и техников-механиков. Техникум по прежнему работал в помещении Одесского технологического института зерна и муки по ул. Канатной, 112, а также имел несколько аудиторий по адресу: ул. Короленко, 26. Учебный процесс в техникуме проводился преимущественно силами учебно-педагогических кадров института.

ВІТАЄМО ПЕРЕМОЖЦІВ

VII загальноакадемічного конкурсу студентських наукових робіт «Історія моєї академії»

• **Міля А.В.** – студ. гр. Ам-50 (номінація «Моя спеціальність та академія», керівник ас. Тітлова О.О., консультант доц. Павлов А.І.)

• **Кормош К.Ю.** – студ. гр. ТВ-41 (номінація «Моя спеціальність і світ», керівник доц. Радіонова О.В.)

• **Гозун Є.Г.** – студ. гр. ТЗ-41 (номінація «Видатні вчені академії», керівник асп. Фігурська Л.В.)

• **Іванішина Є.І.** – випускника ф-ту ТОПТД (номінація «Моя спеціальність та погляд у майбутнє», керівник проф. Іваненко А.В.)

• **Донцову Є.І.** – студ. гр. ГРС-302 (номінація «Історія моєї спеціальності», керівник ас. Саркісян Г.О.)

Жам 110 лет!

Наша академия прошла долгий путь от школы мукомолов до крупнейшего высшего учебного заведения пищевого профиля. Своим высоким образовательным уровнем, плодотворной научно-исследовательской работой академия завоевала авторитет и широкое признание не только у нас в стране, но и далеко за ее пределами.

Мы гордимся нашими выдающимися учеными, которые на протяжении более чем вековой деятельности ВУЗа вносили и вносят весомый вклад в развитие отечественной и мировой науки, нашими мудрыми преподавателями, воспитавшими целую армию истинных профессионалов, нашими талантливыми студентами и выпускниками.

Научно-техническая библиотека поздравляет с юбилеем родную академию – весь ее коллектив научных работников, преподавателей, сотрудников, всех студентов!

Желаем сохранять и приумножать ее лучшие традиции. Желаем новых успехов в развитии науки и прогрессивных технологий, в деле подготовки высококвалифицированных национальных кадров и нового поколения молодых ученых на благо родной Украины.

Коллектив научно-технической библиотеки ОНАПТ



К ЛУЧШЕМУ БУДУЩЕМУ!



В 1953 году техникум переехал в специально построенный учебный корпус на улице Черноморского казачества, дом 12, где продолжает работать и сегодня.

В этом же году, ввиду стремительного развития техники и энергетики, техникум начал подготовку специалистов по квалификации «техник-механик-энергетик», которую в 1966 году сменила квалификация «техник-электрик».

В 1961 году приказом Министерства заготовок УССР Одесский мукомольный техникум был переименован в Одесский механико-технологический техникум. В 1972 году в нем была начата подготовка специалистов квалификации «техник-электромеханик».

За годы своего существования техникум несколько раз передавался из одной отрасли промышленности в другую, а с августа 1997 года, вследствие передачи в состав Министерства образования и науки Украины, продолжил работу уже в качестве структурного подразделения Одесской государственной академии пищевых технологий. Именно с этого события начинается новый этап его развития – историческое колесо, выполнив полувековой оборот, снова вернуло техникум в состав родительского ВУЗа. В результате интеграции учебного процесса техникума и академии, на основе тесного сотрудничества преподавателей техникума с профильными кафедрами и факультетами академии открылись новые возможности для улучшения подготовки младших специалистов.

Благодаря интеграции, в техникуме, была начата подготовка младших специалистов по трём новым технологическим специальностям: «Производство мясных продуктов», «Производство молочных продуктов» и «Бродильное производство и виноделие». Все специальные дисциплины изучались студентами техникума на кафедрах академии и под руководством преподавателей академии. Сегодня новые специальности успешно развиваются, занимая достойное место в учебном процессе.

Материальная база техникума сосредоточена в одном учебном корпусе, состоит из 40 кабинетов и лабораторий, библиотеки, читального зала, спортивного зала, актового зала и учебно-производственных мастерских.

Контингент студентов техникума составляет более 600 человек дневной формы обучения и около 200 – заочной. Педагогический коллектив насчитывает свыше 60 штатных преподавателей, которые имеют преимущественно первую и высшую категории, большой опыт педагогической работы. Неизменным является участие в учебном процессе техникума преподавателей академии в качестве профильных специалистов.

Многие выпускники техникума достигли значительных успехов в трудовой и общественной деятельности. Среди них немало известных руководителей предприятий отрасли: С.С.Бабин, М.М.Жасан, А.И.Шандер, О.А.Корнийчук, В.В.Геркула и многие другие.

Значительное количество преподавателей, которые работают сегодня в техникуме, также являются его выпускниками, в том числе И.И.Яровой – директор, преподаватели: Н.А.Навотна, Н.А.Березинська, П.П.Литвиненко, М.В.Андрушкевич, В.В.Хаджилий, С.С.Корнеевко, М.М.Жасан. Одним из выпускников техникума является Министр обороны первых лет независимости Украины – В.Г.Радецкий.

Студентам в техникуме созданы все необходимые условия для достижения высоких результатов в освоении современных технологий и передовой техники, а также повышения культурного уровня. Высокая социальная активность студенческого и педагогического коллективов техникума позволяет всем желающим найти для себя занятия по способностям и таланту – участвуя в олимпиадах, кружках и спортивных секциях, работая в студкоме или участвуя в художественной самодеятельности. Являясь частью большого и дружного студенческого коллектива академии, студенты техникума принимают активное участие во всех спортивно-массовых мероприятиях и соревнованиях, проводимых в академии, выступая наравне с её факультетами.

В текущем 2012 году Механико-технологический техникум справляет 80-летний юбилей и уверенно смотрит в будущее, являясь одним из успешных и быстро развивающихся учебных заведений города.

**Директор ОМТТ ОНАПТ
И.И.Яровой**

ТЕПЕРЬ МЫ ВМЕСТЕ!

В Киевском районе Одессы есть райский уголок, где на елях и кедрах среди шишек можно увидеть играющих белок – дендропарк «Студенческий». Создан он руками энтузиастов – преподавателей и студентов техникума газовой и нефтяной промышленности, 3 учебных корпуса которого там расположены.

В нашем регионе и городе функционирует ряд предприятий нефтегазового и химического комплекса, таких как: ПАТ «Лукойл – Одесский нефтеперерабатывающий завод», ОАО «Одессанефтепродукт», ПАО «Эксимнефтепродукт», флагман отечественной химической промышленности – Одесский припортовый завод, ОАО «Одессагаз», Одесское управление магистральных газопроводов, сеть автозаправочных станций...

Нельзя забывать и о строительстве нового газового терминала в районе порта Южный, а также то, что в сентябре Президент Украины Виктор Янукович дал команду на пуск добычи промышленного газа из Одесского газового месторождения с самоподъемной плавучей буровой установки «Петр Годованец».

Все эти предприятия нуждаются в специалистах, которых готовит техникум газовой и нефтяной промышленности под руководством директора – Павла Федотова.

Техникум сегодня выпускает младших специалистов по семи специальностям, основной из которых (оправдывающей название техникума) является «Эксплуатация газонефтепроводов и газонефтехранилищ». Наши выпускники работают на предприятиях нефтегазового комплекса Украины и стран СНГ.

В соответствии с программами и требованиями стандартов высшего образования с ведущими предприятиями транспорта и хранения нефти и газа заключены типовые договоры на прохождение студентами техникума производственных видов практики для ознакомления с современными технологиями и новейшим технологическим оборудованием. Коллектив техникума постоянно стремится к повышению качества обучения. Так, в августе этого года на базе нашего техникума в актовом зале на 600 посадочных мест была проведена конференция на тему: «Об итогах развития высшего образования и ВУЗов I-II уровня аккредитации Одесской области в 2011–2012 учебном году и задачи на 2012–2013 учебный год», в которой приняли участие педагогические работники 39 ВУЗов. На этой конференции выступили: председатель Совета директоров ВУЗов I-II уровня аккредитации Одесской области, заслуженный учитель Украины, директор Одесского технического колледжа ОНАПТ Анатолий Коваленко, председатель союза работодателей Одесской области Леонид Шемякин, начальник отдела организации профориентации областного центра занятости Любовь Троскотт и начальник отдела высшего образования, науки и международных связей Управления образования и научной деятельности Одесской облгосадминистрации Юлия Журавлева. Участники конференции познакомились с достижениями педагогического коллектива техникума в вопросах учебно-методической работы.

Так же в нашем техникуме осуществляется подготовка по специальности экологического профиля – «Прикладная экология». За последние два года студенты и преподаватели техникума приняли участие на XIV международной научно-технической конференции по теме: «Актуальные проблемы энергетики и экологии», XII всеукраин-

ской научно-технической конференции молодых ученых и студентов по теме «Эколого-энергетические проблемы современности».

В прошлом учебном году силами студентов экологической специальности создан методический уголок по раздельному сбору бытовых отходов, функционирует экологический патруль, задачей которого является борьба с курением и другими антисанитарными проявлениями.

Одним из направлений воспитания студентов техникума также является система планомерных мероприятий, позволяющих реализовать понятие «экологически чистый студент».

Каждый студент техникума знает, что быть «экологически чистым» – это воспитывать в себе силу воли и добиваться выполнения пяти принципов: не курить, не принимать наркотики, не употреблять спиртное, не сквернословить, не иметь итоговых неудовлетворительных оценок. Хотелось бы это доброе начало привить всем молодым людям Одесского региона и всего государства.

С сентября нынешнего года корпуса студентов и сотрудников нашего техникума влилась в семью Одесской национальной академии пищевых технологий, ректором которой является Богдан Викторович Егоров – доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники Украины. Теперь наша аббревиатура – ТГНП ОНАПТ.

Сейчас важной задачей цикловых комиссий техникума по специальностям является поиск сферы взаимных интересов в научно-методической работе в тесном сотрудничестве с профессорско-преподавательским составом соответствующих кафедр академии по таким направлениям как: технология биотоплива, автоматизация рабочих мест, автоматизированный электропривод, промышленная вентиляция и кондиционирование, экологическая экспертиза проектов, экспертиза и управление качеством пищевых продуктов и т.п.

А также идет поиск возможностей для дальнейшего обучения выпускников техникума в ОНАПТ с сокращенным сроком подготовки при поступлении на родственное направление подготовки.

Кстати, в сентябре перед коллективом техникума выступила председатель профкома сотрудников ОНАПТ – Татьяна Страхова, которая интересно и доходчиво объяснила суть и преимущества совместной работы наших профсоюзных организаций. Коллектив техникума поддержал предложение о присоединении к профсоюзной организации академии, и вот уже в конце сентября для участия в «поездке выходного дня» в украинскую Венецию – Вилково для сотрудников техникума было выделено 10 льготных мест.

Долгожительница академия – ALMA MATER, которая в октябре 2012 года отмечает 110-ю годовщину со дня своего основания, приняла в свою многочисленную семью наш техникум, которому в 2014 году – 70 лет. Уверен, что наш коллектив дополнит и приумножит творческий потенциал студентов и профессорско-преподавательского коллектива академии. Мы стоим на пороге огромных совместных свершений.

**Зам. директора ТГНП ОНАПТ
Владимир Никишин**

ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ ИЗВЕСТНОГО ВУЗА

Одесской государственной академии холода – 90 лет!

10 октября исполнилось 90 лет широко известному высшему учебно-му заведению – Одесской государственной академии холода. Хотелось бы вспомнить наиболее важные этапы развития ВУЗа, так как они являются не только достоянием его славной истории, но и основой бережно сохраняемых в нём традиций. В истории академии в той или иной степени нашли отражение все реформы, преобразования и потрясения бурной эпохи XX-го века.

В 1920 г. в Одессе, считавшейся третьим городом Российской империи после Санкт-Петербурга и Варшавы, на неопределенный срок была приостановлена деятельность Новороссийского (Одесского) университета, политехнического института и др. высших учебных заведений.

Новое время требовало создания таких учебных заведений, которые готовили бы инженеров-практиков, способных в кратчайшее время поднять, отстроить и восстановить разрушенную промышленность. С инициативой организации такого учебного заведения выступили профессор химического отделения Новороссийского университета. Они разработали обширные учебные планы и программы, в которых был использован опыт Петроградского химического института и высших технических школ Германии. Наркомпрос Украины, находившийся в Харькове, одобрил разработки профессоров и постановил с целью реформирования высшего химического образования в Украине организовать в Одессе новое учебное заведение – Высший техникум общей и прикладной химии (ВТОПХ).

Администрация техникума была размещена в доме, где находилось Одесское отделение Императорского русского технического общества (ул. Княжеская, 1а). Студенты же техникума временно занимались в химическом и физическом лабораторных корпусах университета.

Подготовка была организована на двух отделениях техникума – теоретической и прикладной химии и велась по специальностям: технология кислот, щелочей и солей; технология брожения; технология консервирования; маслобонно-жировая технология; технология кожи; фотохимия; радио- и рентгенология.

Учебный год в ВТОПХ начался 01.10.1922 г. На первый курс был принят набор по итогам вступительных экзаменов в количестве 100 человек. На старшие курсы были зачислены студенты, которые ранее обучались на химических факультетах университета и политехнического института. Продолжительность обучения в техникуме составляла 3,5 года.

В 1923 г. в техникуме была организована научно-исследовательская кафедра химии в соответствии с постановлением Совнаркома УССР от 12.12.1921 г. «Об учреждении научно-исследовательских кафедр». Возглавил кафедру чл.-корр. АН СССР, д.х.н., профессор П.И.Петренко-Критченко.

Позже была создана технологическая секция под руководством профессора И.А.Трефилова. Директором Техникума был назначен проф. Е.С.Бурксер.

В техникуме, в процессе его развития, стал проявляться интерес к холодильной

технике. На заседании учебного комитета 01.02.1923 г. под председательством Е.С.Бурксера обсуждалось предложение о введении преподавания холодильного дела на прикладном отделении. Более детально этот вопрос рассматривался 27.05.1923 г. на заседании прикладного отделения техникума, которое вел зам. директора И.Л.Левенсон, предлагалось организовать кафедру холодильного дела. Предложение было поддержано. С этого времени холодильное дело стали преподавать студентам, изучающим биохимию, процессы брожения, консервирования. Созданная кафедра стала межвузовской структурой, так как обслуживала политехнический и сельскохозяйственный институты.

С 1929 г. техникум разместился в здании бывшей гидропатической лечебницы по ул. Елисаветинской, 18. Сейчас оно является одним из корпусов Академии.

В декабре 1929 г. директором ВТОПХ назначили А.Г.Решетникова – выпускника Ленинградского политехнического института. Во время его непродолжительного, но успешного руководства в истории техникума произошли некоторые знаковые события, так при поддержке председателя Союза химиков, директоров ведущих заводов и трестов пищевого профиля на базе техникума 11 января 1930 г. был создан Одесский химический институт.

В июне 1930 г., институт был передан в ведение Наркомата торговли УССР с одновременным его переименованием в Одесский институт пищевой промышленности с тремя факультетами: технология консервирования; технология брожения; маслобонно-жировая технология. Базой нового ВУЗа стал Одесский химический институт и пищевой факультет Каменец-Подольского химического института. Созданному институту передали дом Тработи на ул. Дворянской, 1/3. В 30-е годы на месте этого дома архитекторами А.Б. Минкусом и Л.М. Наркевичем было построено монументальное здание ВУЗа.

Осенью 1931 г. на базе Одесского пищевого института, был создан Всесоюзный механико-технологический институт консервной промышленности. В него вошли технологические и консервные факультеты различных ВУЗов: Краснодарского пищевого института, Херсонского рыбного института, Мишуринского сельскохозяйственного института, Московского института им. Плеханова и др. В новый институт переводились из других городов и студенты, и даже преподаватели специальных дисциплин.

Этот ВУЗ несколько позже стал называться Одесским технологическим институтом консервной промышленности (ОТИКП).



В период войны (с 1942 г.) институт продолжал готовить инженерные кадры в Таджикистане (г. Сталинабад). Директором института был назначен инженер И.Т.Григорьев. В 1948 году институт возглавил доц. В.С.Мартыновский.

По приказу Минвуза СССР № 1626 от 22.12.1949 г. «О подготовке инженеров и техников по холодильным машинам и установкам» в ОТИКП был организован холодильный факультет.

С 07.01.1950 г. ВУЗ стал называться Одесским технологическим институтом пищевой и холодильной промышленности (ОТИПХП).

Для выполнения растущего объема заказов от промышленных предприятий и отраслевых НИИ на проведение исследований в области холодильной техники в феврале 1958 г. в ОТИПХП был организован Научно-исследовательский сектор, а с сентября 1959 г. создана Проблемная научно-исследовательская лаборатория холодильной техники.

В 1970 г. была открыта новая специальность «Криогенная техника» с тремя специализациями, а несколько позже – специальность «Кондиционирование воздуха». В этом же году ВУЗ стал называться Одесским технологическим институтом холодильной промышленности (ОТИХП).

Следует с благодарностью вспомнить доцента С.Г.Ильченко, который во время длительных командировок В.С.Мартыновского (1957-1958 гг. – Индия, Бомбей; 1960-1964 гг. – Франция, Париж) обеспечивал надежное руководство институтом.

В 1973 г., профессор В.П.Алексеев, назначенный ректором института, основательно занялся развитием и реорганизацией ВУЗа. В 1975 г. он из одного холодильного факультета создал четыре: холодильной техники; холодильных машин и САПР; криогенной техники; кондиционирования воздуха. Им реорганизовывались существовавшие кафедры, открывались новые. Укреплялись связи с промышленностью.

В 1983 г. ректором института стал д.т.н., профессор И.Г.Чумак. Уже в то время он являлся наиболее авторитетным специалистом в СССР в области холодильных установок. Деятельность его на посту ректора до марта 2001 г. была исключительно целеустремленной и многогранной. Это – и реорганизация структуры ВУЗа (создание институтов, новых лабораторий и кафедр), и дальнейшее его развитие.

Для расширения возможностей института в открытии новых специальностей в 1989 г. институт был переименован в Одесский институт низкотемпературной техники и энергетики. Сохраняя холодильную направленность, Академия холода (а она так стала называться с 1994 г.) продолжала подготовку и по другим перспективным специальностям.

В течение 2001-2011 гг. Академией возглавлял д.т.н. профессор В.В.Притула, под руководством которого ВУЗ динамично развивался.

В 2011 г. ректором ОГАХ был назначен д.т.н., профессор А.С.Титлов.

Руководство Одесской национальной академии пищевых технологий и Одесской государственной академии холода вынесло на общее собрание представителей трудового коллектива вопрос о воссоединении двух академий.

17 февраля 2012 г. это предложение было одобрено на заседании трудового коллектива ОГАХ.

В заключение следует констатировать, что наш ВУЗ за 90 лет его существования не раз менял профиль, специальности и названия, сохраняя традиционно свойственное ему чувство ответственности за подготовку специалистов и, в целом, за судьбу высшего инженерного образования.

Д.т.н., профессор Института холода, криотехнологий и экзотергетики им. В.С.Мартыновского ОНАПТ Г.К.Лавренченко

50 лет тому назад, в 1962 году, 68 молодых парней и девчат, окончив механический факультет Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности по специальности инженер-механик пищевых производств, по распределению разъехались по разным уголкам Советского Союза. Большинство получили назначения на должности механиков действующих цехов предприятий, а некоторые были назначены на должности инженеров-конструкторов.

Через 10 лет после окончания института мы решили собраться вместе в городе нашей студенческой юности – Одессе. У многих уже были семьи и дети. К тому времени некоторые из нас перешли работать в другие отрасли и нашли применение своим занятиям на различных предприятиях, в НИИ, ВУЗах, в том числе и в Одесском технологическом институте пищевой промышленности им. М.В.Ломоносова (Ю.М.Зарев, А.А.Зобов, И.Ф.Кныш, А.А.Малашок). За 10 лет работы на предприятиях многие «выросли» по карьерной лестнице и стали главными механиками, главными инженерами.

Эта встреча укрепила нашу дружбу, помогла наладить между нами как производственные связи, так и связи по интересам – мы стали больше общаться по переписке, ездить в гости друг к другу... И мы приняли решение видеться каждые 10 лет.

Хорошо отложились в памяти встречи 1982, 1992 и, особенно, 2002-го года, когда приняли решение встречаться уже через каждые 5-ть лет. С возрастом время летит все быстрее, поэтому в 2007 году мы договорились встречаться, по возможности, каждый год.

2012-й год для нас юбилейный – 50 лет со дня окончания института. В конце сентября на встречу прибыло 14 человек (8 одесситов и 6 приезжих). Составили и за 3 дня выполнили интересную программу: посетили две экскурсии по городу, побывали в оперном театре на опере «Севильский цирюльник», с экскурсией съездили в Шабо на

СТУДЕНЧЕСКАЯ ДРУЖБА НЕ СТАРЕЕТ

винзавод, навестили «родные пенаты» (учебный корпус на ул. Дворянской), где встретились с деканом факультета низкотемпературной техники и технологии, к.т.н., доцентом В.А.Будановым. В помещении Одесской региональной организации Союза журналистов Украины при содействии его председателя Ю.А.Работина редактором газеты «Технолог», доцентом Л.Д.Дмитренко была организована встреча со студентами первого курса факультета технологического оборудования, упаковки и технического дизайна ОНАПТ. Было приятно видеть живой интерес в глазах молодых людей, отвечать на их вопросы, делиться своим жизненным опытом.

Из нашего выпуска самых больших производственных «высот» добились: В.А.Бажов – заслуженный работник промышленности, работал ген. директором пивзавода «Янтарь»; М.И.Сологуб – был начальником Запорожского облищепрома; В.А.Федоров – главным инженером Таллинского мясокомбината; Е.Н.Пульман – гл. инженером Ростовского мясокомбината; В.Ф.Костюк – гл. инженером Херсонского молзавода; Г.П.Жук – гл. инженер Бердянского хлебокомбината. Следует отметить Афонина О.И., который девять лет был мэром Измаила.

Большинство однокашников уже на пенсии, но есть и работающие: Ю.Д.Рейф – директор ЧП по производству насосов для работы с агрессивными средами; Е.Н.Пульман – зам. директора ЧП по переработке сельхозсырья; А.А.Зобов – преподаватель Одесского механико-технологического техникума ОНАПТ; М.И.Мазор – частный предприниматель.

Мы по сей день сохранили интерес друг к другу, хотим и дальше встречаться, а тем, кто не смог приехать обязательно поведем о незабываемых трех днях в Одессе.

У Одесской национальной академии пищевых технологий в этом году грандиозный юбилей – 110-летие! В связи с этим хотим пожелать ей пылких и усердных студентов, которые будут прославлять имя родной академии своими трудовыми и научными победами, а её коллективу – новых творческих, педагогических и научных достижений!

По поручению коллектива выпускников – О.И.Афонин, И.Ф.Кныш

ПРОФЕСІЙНЕ
СВЯТО

ТВОРЧІСТЬ – НЕВІД’ЄМНА ЧАСТИНА ТАЛАНОВИТОЇ ЛЮДИНИ

Кожен рік нового тисячоліття примушує людей все більше замислюватися про інтелектуальний потенціал нації. Україна прагне до євроінтеграції і цей процес хоча й дуже поступовий, але невпинний, бо такими є вимоги часу. Творчість – невід’ємна складова, що притаманна людям. Вона виявляється в усіх сферах діяльності, зокрема, в харчовій промисловості. Тільки талановиті люди здатні стати науковцями, педагогами, висококваліфікованими фахівцями. З метою ефективного використання інтелектуального потенціалу, забезпечення сучасних методів керування діяльністю в сфері інтелектуальної власності й сприяння розвитку цивілізованої системи охорони об’єктів права інтелектуальної власності ОНАХТ, в академії працює інформаційно-аналітичний відділ (ІАВ).

Нові ідеї у винахідників виникають завдяки комбінації природжених здібностей і набутих знань. День винахідника і раціоналізатора, що відзначався 15 вересня, об’єднує людей різних професій і спеціальностей, але усі вони обов’язково наділені рідкісним даром творчості, почуттям нового, умінням розширити межі звичного і вийти за рамки стереотипів.

Винаходи, корисні моделі стимулюють наукові дослідження, вони є каталізатором нових технологій, вони сприяють технічному прогресу і поліпшенню добробуту. В ОНАХТ останнім часом велика увага приділяється створенню наукових розробок і охороні прав на перспективні технології, обладнання. Для поліпшення рівня інформаційного забезпечення співробітників ОНАХТ, які займаються науковою діяльністю, зокрема, для забезпечення подання заявок та реєстрацію і отримання патентів України на винаходи і корисні моделі постійно проводиться консультативна допомога винахідникам. На внутрішньому сайті ОНАХТ з допомогою співробітників учбово-наукового центра інформаційних технологій розміщені матеріали, що стосуються винахідницької діяльності: приклади написання заявок на патенти, матеріали у допомогу винахідникам. Крім того, щорічно проводиться конкурс «Кращий винахідник ОНАХТ» за двома номінаціями – «Кращий винахідник року» та «Кращий молодий винахідник», за підсумками якого переможці преміюються, а їх досягнення оголошуються на сайті. Таким чином, керівництво академії сприяє сталому розвитку співробітників, заохочує та підтримує розвиток їх творчого потенціалу.

Для покращення обізнаності наукових співробітників та аспірантів, які займаються створенням заявок

на патенти України працюють семінари з питань інтелектуальної власності, на яких здійснюється навчання правилам написання заявок. На внутрішньому сайті ОНАХТ розміщена інформація «Етапи написання заявки на патент України», в якій представлені зразки оформлення пакетів документів на винаходи та корисні моделі. В ній не тільки детально відображені етапи роботи над заявою, методологічні підходи до її написання, так і рекомендації по роботі з патентними базами даних. В патентній бібліотеці ОНАХТ наявна література з загальних питань інтелектуальної власності, а також видання бюлетеню «Промислова власність», яким активно користуються студенти та співробітники як для написання заявок, так і при роботі з курсовими, дипломними роботами і науковими звітами.

Плідно та злагоджено працює відділ під пильною опікою керівництва. У складі відділу: патентний повірений України Щербина М.А., інженери-патентознавці Опоченська В.Г., Дяченко Т.Л., Андрощук В.В., інженери Приходько О.О. і Финеева В.А.

За 2011 рік подано 114 заявок, у тому числі, 14 заявок на винаходи. Отримано 110 охоронних документів, у тому числі, 11 – на винаходи. Важливо, що студентська молодь активно залучається до творчої праці: зі студентами подано на корисну модель 26 заявок, отримано 13 патентів. Найактивніший з подачі заявок зі студентами – факультет автоматизації. За 9 місяців 2012 року вже подана 131 заявка на патенти України.

До 110-річчя ОНАХТ винахідники отримали рекордну кількість патентів – 110!

Нач. ІАВ. с.н.с.,
к.х.н. Данилова О.І.

ОБРАЩЕНИЕ ВЫПУСКНИКОВ 1957 ГОДА!

В этом, 2012, году Студенческому Братству технологов выпуска 1957 года Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности исполняется 60 лет – это 5 лет учебы в институте (1952-1957 гг.) и 55 лет со дня выпуска!

Нами всеми пройден большой путь, наполненный трудовыми буднями, заботами и праздниками, горестями, потерями и радостями... Но пока мы живы, с нами остаются такие вечные понятия, как Долг и Память! Это – категории нравственные, духовные, связанные между собой. На их взаимосвязи основаны: высшее самосознание человека, его гражданская гордость, принадлежность и отношение к своим одноклассникам, однокурсникам, коллегам, единомышленникам, друзьям, приятелям, а также к своим родным.

Наш выпуск отмечал в Одессе юбилейные даты пять раз: в 1977 г. – 20-летие; в 1987 г. – 30-летие; в 1997 г. – 40-летие; в 2002 г. – 45-летие; в 2007 г. – 50-летие, то есть Золотой Юбилей!

Нам было на этих встречах очень весело, радостно и комфортно, как в студенческие годы! Одесса подпитывала нас положительными эмоциями, энергией, что помогало нам жить дальше, всеяло в нас веру, надежду на лучшее, объединяло взаимной любовью друг к другу и городу нашей юности! К тому же, восстанавливались утраченные дружеские связи и налаживались прерванные контакты...

На данный период времени из 91 человека выпуска не найдено 20, ушли в бессмертие – также 20, а из оставшихся 51-го – есть постоянная или периодическая (письменная, телефонная) связь с 43-мя сокурсниками.

Дорогие сокурсники! Будем дружить, переписываться, созваниваться и помнить об уже ушедших!

А молодежи хотим пожелать: будьте позитивными, живите активно, цените годы своего студенчества и берите пример с нас, дружите и не забывайте о своих сокурсниках, преподавателях и родном ВУЗе!

От лица коллектива
выпускников
Г.А.Курко

ПРОФЕСІЙНЕ
СВЯТО

ШКОЛА ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ОНАХТ – СКЛАДОВА АЛГОРИТМУ ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ ВИКЛАДАЧІВ

І знову осінь... І знову як завжди хвилюючий початок навчального року... В цей ювілейний рік нас особливо переповнює гордість за успіхи ОНАХТ і почуття великої відповідальності за справу підготовки фахівців харчової галузі. Одним з вагомих здобутків Академії до ювілею є організація і успішна діяльність Школи педагогічної майстерності (ШПМ).

ШПМ розпочала свою роботу в 2007 році і здійснила вже два випуски. Ректором ОНАХТ, проф. Б.В.Єгоровим було визначено, що основним завданням ШПМ є підвищення психолого-педагогічних, професійних, комунікативних компетенцій викладачів для покращення якості навчання і виховання студентів, тому що в умовах інноваційної освіти надзвичайно важливим є готовність викладацького складу забезпечити підготовку спеціалістів, здатних конкурувати на світовому ринку праці.

Викладачі, які пройшли дворічне навчання в Школі збагатилися знаннями, отримали поштовх до постійного самовдосконалення. Про це під час вручення дипломів про закінчення Школи з вдячністю говорили випускники.

Тож, сповнені бажання набути нових знань, слухачі школи набору 2011 року кожної середі збиралися на заняття. Вони проводилися у записній лекційній аудиторії кафедри біохімії, мікробіології і фізіології харчування, за що висловлюємо вдячність керівництву кафедри. Відомо, що ефективність роботи залежить від її організації. Слухачі школи завжди відчували увагу керівництва Академії, співробітників методичного відділу. Керівник ШПМ Галина Йосифівна Євдокимова на протязі всього періоду навчання забезпечувала викладачів розкладом занять, усіма необхідними методичними матеріалами. Так, з самого початку були надані матеріали щодо підготовки кожного викладачем пакета навчально-методичної документації з певної дисципліни на протязі навчання в Школі. Це підкреслило серйозність вимог до слухачів школи. Тому до опанування знань приступили активно.

На перших заняттях доцент, к.т.н. Ф.А.Тришин (на той час директор НМЦОНП) розкрив напрями підвищення якості та ефективності навчального процесу. Були розглянуті питання оптимізації навчальних планів, форм оцінювання знань студентів, контролю якості підготовки фахівців за міжнародними стандартами.

Безперечно, що сучасна науково-педагогічна і навчальна діяльність викладача неможлива без доступу до електронних баз інформації. Доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу, к.т.н. К.С.Федосова на своїх заняттях конкретизувала можливості щодо використання мережі Інтернет для швидкого пошуку потрібної інформації, способи роботи з електронним каталогом. Такі знання дозволять викладачам підвищити ефективність підготовки до занять, змістовність лекційного матеріалу, розширити напрями наукової роботи.

Особливо яскравими, пізнавальними стали заняття з підвищення психолого-педагогічної кваліфікації викладачів, які проводила HR-бізнес-консультант, тренер, асистент кафедри маркетингу і логістики, к.е.н. К.Б.Козак. Слухачі засвоїли знання з психології особистості, психологічні норми ділового спілкування, підвищення особистісної ефективності, практичні навички оцінювання конкретних ситуацій, вирішення проблем в робочих та сімейних відносинах. Надзвичайно цікавим і пізнавальним було виконання тренінгових, тестових і індивідуальних завдань. В подальшій роботі викладачів стане в нагоді проведений аналіз та нові навички щодо спілкування викладача зі студентами.

Відомо, що підвищення якості та ефективності навчального процесу в значній мірі залежить від вдосконалення методики викладання дисциплін. Своім досвідом і знаннями з цього питання щедро

ділився на заняттях доцент кафедри маркетингу і логістики, к.е.н. Л.П.Попов. Він розкрив прийоми організації роботи викладача, а саме – складання індивідуальних планів, обліку та контролю його виконання. Велику цікавість та жваву дискусію викликали питання організації та оцінювання роботи студентів на практичних і лабораторних заняттях.

Нові стандарти вищої освіти вимагають оптимізації навчальних і робочих програм. Вимоги до їх розробки на високому методичному рівні виклала А.К.Кац – методист вищої категорії, к.т.н. доцент кафедри технології зберігання зерна. Анфіса Карпівна акцентувала увагу на структурі, змістовному наповненні, певних змінах в розділах програми. Не залишилися без уваги і завжди актуальні питання оцінювання знань студентів. Доцент кафедри хімії і безпеки харчових продуктів, к.х.н. О.В.Малінка розкрила прийоми методично правильного оцінювання знань студентів за рейтинговою системою, у тому числі і для студентів заочної форми навчання.

Процес навчання, перш за все – явище педагогічне. Викладачі формують світогляд студента як комплекс знань, вмінь, духовних цінностей. Вони покликані передати часточку своєї енергії молодим фахівцям, щоби ті помножили її та використали для творчих здобутків. Про це з великим натхненням на своїх лекціях говорила Е.Е.Карпова – доктор педагогічних наук, професор Південноукраїнського державного педагогічного університету ім. К.Д.Ушинського. Слухачі Школи залучилися до пізнання сучасних освітніх технологій, які передбачають використання в навчальному процесі активних і інтерактивних форм проведення занять, позааудиторної роботи. Пізнавальними були відомості щодо розвитку інноваційних освітніх технологій, які пробуджують пізнавальну активність студентів, системне мислення, здібності до генерації ідей.

Процес навчання викладачів в Школі педагогічної майстерності виявився надзвичайно змістовним, динамічним. Отримані знання допомогли викладачам розробити заплановані на перший рік навчально-методичні матеріали з конкретної дисципліни.

Від імені всіх слухачів висловлюємо вдячність адміністрації Академії, викладачам Школи, особисто Галині Йосифівні Євдокимовій за уважне ставлення, професійну організацію роботи.

Школа Педагогічної майстерності довела ефективність своєї діяльності. Випускники з успіхом використовують отримані знання в навчальній, методичній і виховній роботі. Доказом існуючої потреби в такій формі підвищення кваліфікації викладачів є рішення адміністрації Академії про введення системи щорічного набору в ШПМ. Таким чином одночасно будуть проходити навчання два потоки слухачів.

Розпочинається час подальшого вдосконалення педагогічної майстерності з застосуванням нових педагогічних технологій і методик навчання, сучасних досягнень науки. Бажаємо всім нахнення і успіхів!

Доц. кафедри товарознавства
та експертизи товарів
Т. М.Черевата



В ПРЕДДВЕРИИ 110-ЛЕТНЕГО ЮБИЛЕЯ ОНАПТ МЫ ПОПРОСИЛИ РАЗНЫХ УВАЖАЕМЫХ ЛЮДЕЙ ДАТЬ ОТВЕТ НА ВОПРОС:

Наталья Кирилловна ЧЕРНО – Лауреат Государственной премии Украины в области науки и техники, заслуженный деятель науки и техники Украины, доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой пищевой химии.



Начну издали. Волею судьбы я связана с нашей академией во втором поколении. Моя мама работала в академии – тогда институте мукомольной промышленности – с 40-х годов прошлого века. Она была преподавателем истории, заведовала кафедрой. Это были послевоенные годы, люди много пережили, были очень сплочены и едины в желании преодолеть разруху, наладить жизнь – и свою личную, и государства, хотели нормально работать, растить детей. Тогда коллектив института был не таким большим, все знали друг друга, взаимоотношения были добрыми и теплыми. Перед праздниками всегда устраи-

вали вечера с речами, самодельностью. В те годы развлечений было мало, не было телевидения, кинотеатры можно было пересчитать по пальцам, улицы были темными, неприветливыми. Институт тогда был не просто ВУЗом – он был центром жизни для тех, кто в нем учился и работал. Поэтому предпраздничные вечера были событием, их ждали с нетерпением, к ним готовились – это был «выход в свет», приходили семьями, брали с собой детей. Среди этих детей была и я, совсем маленькая девочка, которая вместе с мамой не пропустила ни одной демонстрации, ни одного утренника, ни одной встречи с ар-

тистами, поэтами, режиссерами, которые приезжали в Одессу и обязательно выступали в «технологическом». Я пишу об этом, чтобы было понятно – наша академия в моей жизни с самого раннего детства.

Потом я поступила в университет им. И.И.Мечникова, закончила химфак и пришла на работу в ОТИПП им. М.В.Ломоносова, где начала свою деятельность со скромной должности младшего научного сотрудника, потом были: аспирантура, защита кандидатской и докторской диссертаций, заведование кафедрой.

Вы меня спрашиваете, что для меня наша академия? Одесская национальная

академия пищевой промышленности – это мой дом, моя жизнь, мое детство, моя молодость, все самое светлое, что у меня было – связано с ней.

Здесь я встретила людей, дружбу с которыми пронесла через всю жизнь. Здесь я встретила своего будущего мужа, с которым вырастила и воспитала детей. Здесь моя Кафедра, где работают люди, которых я не могу назвать просто сотрудниками – это моя семья, мой оплот, моя крепость.

Я иду по коридорам академии, я встречаю студентов, коллег... – непередаваемые чувства! Здесь я – у себя дома. Это – моя академия, она в моем сердце и душе, я люблю ее, я горжусь ею.

Науменко Валентина Ивановна – к.т.н., доцент, начальник учебного отдела ОНАПТ.

Окончила факультет Технологии зерна Одесского технологического института им. М.В.Ломоносова, инженер химик-технолог. Начала трудовую деятельность в институте в должности старшего лаборанта, затем работала освобожденным секретарем комитета комсомола, председателем профкома института, окончила аспирантуру и защитила кандидатскую диссертацию под руководством профессора Дудкина Мар Сергеевича, после чего работала ассистентом, а затем доцентом на кафедре технологии пищевых продуктов и зерноведения, позже – на кафедре биохимии и микробиологии. С 1987 по январь 1991 года была секретарем парткома института, а затем в течение 21 года, вплоть по настоящее время – начальником учебного отдела.



Моей большой жизненной удачей был выбор ВУЗа, в котором я училась, и который стал мне более чем на 47 лет родной, неотъемлемой, очень

важной частью моей жизни.

Самое большое достояние нашей академии, вполне заслуженно ставшей национальной, это её коллектив преподавателей и сотрудников, который создавался не одно десятилетие. В нем царит любовь к своей работе, постоянная необходимость совершенствоваться, доброе отношение к коллегам, уважительное, теплое, отеческое и в то же время требовательное отношение к студентам. Все это к большой радости воздается сторицей, так как в наше проблемное время выпускники академии успешно трудоустраиваются, в работе показывают хорошую вузовскую подготовку, занимают все более высокие должности

на предприятиях, в научных учреждениях, организациях. Не забывая свою Alma mater, оказывают помощь в предоставлении мест практики для студентов, стажировок, читают лекции студентам и преподавателям о научно-технических новшествах в промышленности и оказывают академии материальную поддержку.

Конечно, работа каждого коллектива зависит от эффективности ее организации и это во многом зависит от руководителя. Наши ректоры, каждый в свое время, занимались становлением ВУЗа, его послевоенным восстановлением, развитием и сохранением. И они прекрасно справлялись с поставленными задачами.

Особенно сложно было организовать работу в новых условиях развития государственности Украины, новых экономических рыночных отношений. Коллектив академии сделал правильный выбор, избрав уже во второй раз ректором профессора Егорова Б.В., который прекрасно сочетает деятельность ученого с эффективным менеджментом.

За последнее десятилетие академия преобразилась и это выражается в благоустройстве и отремонтированных аудиториях и, что особо важно, в укреплении лабораторной материальной базы. Учитывая потребности промышленности, увеличивается количество направлений

подготовки, специальностей и специализаций.

Последним важным событием для нас стало присоединение Одесской государственной академии холода. К чести обоих коллективов это сложное мероприятие прошло спокойно и организованно и, безусловно, объединение послужит улучшению качества подготовки специалистов, усилению научной деятельности и укреплению авторитета ВУЗа.

Я – счастливый человек, потому что большая часть моей жизни прошла в требовательной и в то же время комфортной, дружелюбной обстановке, и что среди коллег у меня много друзей.

Желаю родной академии процветания; преподавателям, сотрудникам – всяческих успехов; студентам – как следует воспользоваться возможностью для накопления знаний и умений, веселых студенческих лет; руководству – так держать и претворять достигнутое!

Буценко Иван Николаевич – председатель правления Частного акционерного общества «Укрэлеваторпром», член наблюдательного совета академии, депутат областного совета, обладатель ордена «Николая Чудотворца», почетных знаков губернатора, председателя Одесского областного совета, мэра города.



Сразу после окончания школы я собирался поступать в Политехнический институт, но пройдя армию и будучи уже более зрелым, по совету родителей, познавших лишения в военные годы и испытавших голод, я пришел в Одесский техно-

логический институт им. М.В.Ломоносова. Рассматривал специальности технолога-винодела (ведь это так красиво!) и механика (настоящая мужская профессия!). Но, все же, опять-таки по совету родителей, я выбрал факультет Технологии

зерна. Я тогда, конечно же, не знал, что такое элеватор и какова специфика его работы, но декан убедил меня, что профессия зерновика очень актуальна и без работы я никогда не останусь, к тому же в моем родном городе Рени есть элеватор.

Сейчас, можно сказать, я вполне состоявшийся специалист, я люблю свою профессию и не представляю своей жизни вне её.

Сегодня на нашем

предприятии примерно 40% работников – выпускники нашей академии. И я считаю, что в настоящее время без такого качественного образования, какое дает наша академия на предприятии практически невозможно работать.

Я благодарен судьбе, что в моей жизни был такой замечательный период – учеба в Одесском технологическом институте им. М.В.Ломоносова, ныне

– ОНАПТ. И с женой мы познакомились в институте, и наш младший сын также пошел по моим стопам и окончил наш ВУЗ – теперь работает по специальности. Так что, академия наша семья обязана многим!

А в славный юбилей хочу пожелать академии успехов, процветания, дальнейшего роста, талантливых и трудолюбивых студентов и всех благ творческому, высококвалифицированному коллективу!

Ченуша Сергей Андреевич – главный специалист отдела развития садоводства, виноградарства и виноделия департамента земледелия Министерства аграрной политики и продовольствия Украины.



Есть высказывание «Alma mater» и не зря оно пишется всегда с большой буквы – в этом выражается большое уважение и благодарность за предоставленные знания, ставшему родным учебному заведению. Я окончил Одесский институт пищевой промышленности им. М.В.Ломоносова,

факультет технологии виноделия в 1986 году.

Через 2 года работы на производстве (после окончания института) я был направлен на курсы повышения квалификации, но надо сказать, что это было сделано только для «галочки», потому что уровень знаний, полученный

в институте, был очень высоким.

Теперь, когда я уже 20 лет проработал на производстве, я могу подтвердить, что все что дал мне наш ВУЗ, пригодилось в жизни, и я этим горжусь. Имея возможность видеть много предприятий и много разных руководителей, много технологов, я сразу видел почерк одесский – выпускников нашего ВУЗа – теперь академии, он

всегда выгодно отличался от других. И я считаю, что руководители и технологи, окончившие нашу академию – самого высокого уровня. И это не лесть, это действительно факт, потому что мне приходилось принимать экзамены у студентов других ВУЗов, и была видна серьезная разница. Я считаю, что уровень студентов зависит от уровня преподавания, а он в ОНАПТ – традиционно вы-

«ЧТО ЗНАЧИТ ДЛЯ ВАС НАША АКАДЕМИЯ?»

сокий. Одесская школа – это школа высокого уровня!

А еще, наверное, важна сама атмосфера – легендарный город Одесса, прославленный институт им. М.В.Ломоносова... Все это впиталось на всю оставшуюся жизнь и поэтому,

встречая на производстве выпускников нашего ВУЗа, узнаешь родственную душу сразу.

Я приветствую тот факт, что созданный на базе технологических факультетов академии Учебно-научный технологический институт пищевой промыш-

ленности будет носить имя М.В.Ломоносова, для меня это – хороший знак. Традиции ВУЗа сохраняются и развиваются!

Академии желаю дальнейшего развития, поддержки и не терять надежды на то, что руководство страны вновь повернется

лицом к кадровой политике. Кадры действительно решают все. Для общего дела всегда лучше, когда руководитель еще и специалист-профессионал своего дела. Надо делать ставку на высокопрофессиональные кадры!

Студентам я хочу по-

желать изучать не только специальную профессиональную литературу по специальности, но и разбираться в законодательстве, знать нормативную документацию. Из технолога может получиться чиновник, а вот наоборот – вряд ли.

Яровой Игорь Иванович – директор Одесского механико-технологического техникума ОНАПТ.



По рекомендации одного из моих Учителей, Бориса Александровича Лукацкого, я – выпускник Одесского механико-технологического техникума (МТТ), в 1990 году был принят на работу в родной техникум на должность заведующего лабораторией. Понадобилось продолжить образование. Вопрос о том, какой ВУЗ для этого выбрать не возникал – многие из моих преподавателей были выпускниками «технологического», тепло о нем отзывались, да и единство интересов и родство техникума с Одесским технологическим институтом делали выбор очевидным. В том же году я стал студентом-заочником по специальности «Автоматизация технологических процессов». С этого момента институт связан в моей жизни с чередой перемен, которые приводили только к положительным результатам.

Продолжая работать в техникуме, в 1996 году, я в меру успешно закончил обучение, став дипломированным специалистом и выпускником уже не института, а Одесской государственной академии пищевых технологий (ОГАПТ). В том же году я был принят на должность заместителя директора техникума по учебной работе, в чем не последнюю роль сыграла моя специальность и, полученная в техникуме и институте, специальная подготовка.

Расставание с академией после выпуска было недолгим – летом 1997 года МТТ сменил не только прописку в Министерстве заготовок, но и статус, превратившись из ведомственного ВУЗа в структурное подразделение ОГАПТ. Коллективу техникума пришлось решать множество задач. Но сложности адаптации были несущественны по сравнению

с появившимся у техникума потенциалом – принадлежностью к академии с ее мощным преподавательским корпусом и материальной базой, и в 1998 году техникум открывает первую из новых специальностей. Далее были открыты еще две, затем последовали их аккредитации, а параллельно создавались интегрированные учебные планы, налаживались тесные контакты с факультетами и кафедрами академии.

В 2005-м состоялось мое назначение директором техникума, и это – новый период в жизни, который запомнился более близким знакомством с Личностями академии, которыми без сомнения является абсолютное большинство руководителей, специалистов и преподавателей академии. Большим открытием, подарком и школой жизни стало для меня членство в Ученом сове-

те академии. Его атмосфера взвешенности, ответственности и уверенности в отсутствии нерешаемых проблем стала для меня образцовой.

Отвечая на заданный выше вопрос, могу сказать, что Академия в моей жизни – это, прежде всего, ее коллектив, коллеги, вместе с которыми возможно сделать намного больше, чем в одиночку и – стать источником перемен к лучшему для других.

От имени студентов и сотрудников Механико-технологического техникума поздравляю коллектив Академии со 110-летием, и хочу пожелать родному ВУЗу: новых горизонтов, ярких свершений, оглушительного успеха и непоколебимого авторитета на ниве такого необходимого и не всегда благодарного дела – сберегать, преумножать и передавать дальше Знания.

Чайка Иван Константинович – заслуженный доцент ОНАПТ, к.т.н., доцент кафедры технологии комбикормов и биотоплива.



ном сдал экзамены за 10-й класс. В этот момент соседка, подруга моей покойной (светлой памяти) матери, рассказала о том, что во время освобождения нашего села частями Советской армии в её доме неделю проживали 5 офицеров, трое из которых окончили Одесский мукомольный институт. Они очень тепло, с уважением отзывались о преподавателях, хвалили условия обучения, а потом и работы на предприятиях. И она дала мне совет: «Иди до Одеси, поступай в цей институт і тоді ти ніколи не помреш з голоду».

Из Николаева на пароходе «Пестель» я прибыл в Одессу в солнечный, прекрасный летний день. Я остановился у доски объявлений – куда мне ехать, в какой институт поступать? В этот момент ко мне подошел человек в офицерской форме без погон и спросил, о чем я задумался и зачем приехал в Одессу. Я ответил, что приехал учиться, и рассказал ему, о том, что родителей у меня нет, ждать помощи не откуда. Хочу поступить в институт обязательно со стипендией, а еще нужно, что бы общежитие было рядом, потому что из имущества имею только две пары обмундирования, пальто у меня нет, а холода – «на носу». «Есть такой институт – Одесский мукомольный!», – сказал он и отвел меня в приемную комиссию. Как потом оказалось, это был капитан в отставке, преподаватель кафедры физвоспитания Одесского института инженеров

мукомольной промышленности и элеваторного хозяйства им. И.В.Сталина Недовба Алексей Сафонович.

В приемной комиссии я был тепло принят ответственным секретарем, доцентом Кравченко Иваном Кузьмичом, который был деканом технологического факультета, а потом и руководителем моего дипломного проекта.

Успешно сдав вступительные экзамены, я стал студентом. Все пять лет я жил в общежитии №1, в комнате – 7 человек, а на курсе – 150. Какие это были чудесные ребята – веселые, дружные, счастливые, что мы победили в такой войне и остались в живых (много было фронтовиков). Все были бедны, но помогали друг другу, чем могли. В выходные подрабатывали грузчиками. Жили трудно, но учеба всегда была на первом месте – я не помню, что бы кто-то пропустил хотя бы одну лекцию или практическое занятие. Нам посчастливилось слушать великолепные лекции родоначальников нашего ВУЗа – профессоров: И.П.Ленарского, И.Л.Ройха, Н.В.Роменского, П.Н.Рекайкина, Г.А.Барера и др.

Мы – бывшие однокурники и по сей час дружим, встречаемся каждые 5 лет. И с какой теплотой и благодарностью мы вспоминаем всех наших преподавателей – они не только дарили нам знания, они учили уважительному отношению к изучаемым дисциплинам, воспитывали в духе патриотизма и

любви к нашей специальности. Многие в плане развития человеческих отношений и организаторских способностей мне дала работа в комсомольском бюро и профбюро факультета.

По окончании института в 1955 году я был направлен сменным инженером на Запорожский комбинат хлебопродуктов (КХП). Там был чудесный коллектив, я работал с огромной отдачей и через год стал заместителем главного инженера и начальником техотдела. Особенно на первых порах я почувствовал как много для работы по специальности мне дали производственные практики, которые я проходил в период обучения в институте: после 3-го курса – на этом же Запорожском КХП и после 4-го – на Ленинградском КХП им. Кирова. Так что, первый опыт работы на производстве мне тоже дал наш ВУЗ.

Как руководитель практики от предприятия я с большой радостью встречал студентов из родного института и их руководителей – Складенко А.П., Кравченко И.К., Мерко И.К. и других. Все эти встречи привели к тому, что в 1960 году я вернулся в родной ВУЗ, поступив в аспирантуру на кафедру «Технологии мукомольно-крупяного и комбикормового производства». Под руководством профессора И.Т.Мерко защитил кандидатскую диссертацию и начал работать ассистентом, а затем и доцентом кафедры мукомольного и крупяного производства.

До конца жизни буду благодарен Ивану Тимофеевичу Мерко за участие в моей судьбе, за неоценимую помощь и в работе над диссертацией, и в становлении, как преподавателя ВУЗа.

В январе 1975 г. был избран по конкурсу деканом вечернего факультета, а в августе этого года – избран на должность декана нового (первого в стране) факультета «Технологии комбикормовых и биохимических производств», и одновременно – заведующим кафедрой «Технологии комбикормовых и гидролизных производств». Работать пришлось много, но и сделать удалось многое, и в этом всегда помогал коллектив единомышленников – кафедры, факультета и академии в целом.

Продолжая работать в академии, радуясь, наблюдая, как она хорошеет, развивается, как неуклонно растет её авторитет в качестве современного инновационного научно-учебного центра в Украине и за её рубежами. Радуюсь и тому, что в моей семье продолжается связь с академией – старший внук в этом году завершил обучение, получив диплом специалиста, а младший – учится в колледже ОНАПТ.

Я настолько благодарен Академии за свою насыщенную событиями, интересную профессиональную жизнь, что каждый раз, подходя к ней и уходя из нее, я мысленно кланяюсь ей до земли. Этому меня учили мои наставники, этому продолжаю учить своих студентов и я.

Я считаю, что все чего я достиг в своей жизни – заслуга нашей академии, её администрации и преподавателей. Это подтверждается историей моей жизни. Судите сами...

В 1941 году я окончил 7 классов сельской средней школы. Затем были: война, оккупация, освобождение, фронт и встреча весны 45-го под Берлином – в логове врага. Много испытаний пришлось пройти... Но сейчас мне часто вспоминается судьбоносный 1950-й год, когда после тягот фронтовых лет и пятилетней послевоенной службы в рядах Советской Армии я демобилизовался и вернулся на свою малую Родину. Там экстер-

МЕЖДУНАРОДНОЕ
СОТРУДНИЧЕСТВОДЕЛЕГАЦИЯ МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ АКАДЕМИИ
НА КОНГРЕССЕ В СЕРБИИ
Central European Congress of Food

Центрально-европейский Конгресс пищевиков Центральной Европы (Central European Congress of Food – CEFood), организованный в 2002 году в г. Любляны (Словения), традиционно проводится раз в два года в различных странах: 2004 г. – Будапешт (Венгрия), 2006 г. – София (Болгария), 2008 г. – Цават (Хорватия), 2010 г. – Братислава (Словакия). Шестой Конгресс прошел с 23 по 26 мая 2012 года в г. Нови-Сад (Сербия) на базе технологического факультета.

CEFood Конгресс собирает представителей университетов и исследовательских институтов, а также производителей продуктов питания, и содействует проведению научных исследований, разработок, инноваций и образованию в различных отраслях пищевой науки и техники.

В этом году в Конгрессе приняло участие более 600 ученых, предприятий из практически всех стран Европы, США, Японии и др. За 4 дня работы Конгресса было заслушано почти 200 устных докладов и рассмотрено более 500 стендовых докладов (постеров).

Молодые ученые Одесской

национальной академии пищевых технологий смогли принять участие в Конгрессе благодаря поддержке промышленных партнеров – ПАТ «Мироновский хлебопродукт», который полностью взял на себя все расходы.

На 6-м Центрально-европейском Конгрессе пищевиков были представлены новые технологии в производстве традиционных, конкурентоспособных и безопасных продуктов питания, продуктов для европейского и мирового рынка. Программа CEFood Конгресса была сосредоточена на последних исследованиях и разработках в области пищевых продуктов, инновационных технологий, пищевых ингредиентов, новых тенденциях в области питания и здоровья, функциональных и биологически активных продуктах питания, оборудовании для пищевых производств, пищевой безопасности и качестве пищевых продуктов и комбикормов, организации научных исследований и развитии образовательных программ.

Большая половина докладов и программные лекции были прочитаны видными учеными Европы и США – такими, как проф. Peter Raspor (Словения, университет г. Любляны), док-

тор Mian Riaz (США, д-р исследовательского центра пищевого протеина), проф. Dietrich Knorr (Германия, университет Берлин), Elke Anklam (д-р совместного исследовательского центра института здоровья и защиты прав потребителей европейской комиссии), проф. Eyal Shimoni (Израиль, университет Хайфа), проф. Jose Aguilera (Чили, университет Понтифика), доктор Jurgen Lucas (Германия, университет Бонн), проф. Jana Hajsova (Прага, химико-технологический институт), проф. Giovanni Dinelli (Италия, университет Болонья), проф. Diego Moreno-Fernández (Испания, национальный исследовательский совет). Особый интерес и бурное обсуждение у присутствующих вызвал доклад ректора ОНАПТ, проф. Б.В. Егорова на тему «Theory and practice of exploitation of feedmills of the IV generation».

CEFood Конгресс дал уникальную возможность ученым, исследователям, технологам, производителям и диетологам, молодым ученым и студентам по представлению результатов своих работ, обмену информацией о новых технологических процессах, развитию и

обсуждению взаимного сотрудничества, а также продвижению взаимодействия между наукой и промышленностью.

Интересно заметить, что на Конгрессе почти полностью отсутствовали технологические доклады, что объясняется особенностью «западной науки», представляющей на общее обозрение только преимущества того или иного продукта или сырья, не раскрывая при этом технологии его получения или переработки.

Одним из важнейших результатов посещения молодых ученых академии Конгресса CEFood-2012 стало изучение направлений европейских стратегий исследований в области пищевых и зерноперерабатывающих технологий.

С уверенностью можно сделать вывод, что тематика научных исследований в Одесской национальной академии пищевых технологий соответствует мировым и европейским тенденциям. Свидетельством тому был огромный интерес участников конференции к устным докладам и постерам представителей ОНАПТ.

Делегация ОНАПТ в Сербии

ЗАКРІПЛЮЄМО НАУКОВІ ЗВ'ЯЗКИ

МІЖНАРОДНА
СПІВПРАЦЯ

Кожною людиною рухає цікавість, вона спонукає її до пошуку розв'язки, відкриття таємниць. В науковому світі знайти вирішення якоїсь проблеми достатньо складно. Не завжди вибраний експериментальний шлях вірний, і тоді, щоб знайти істину треба ще довго працювати. Деколи, щоб вирішити свою проблему необхідно подивитись на неї зі сторони. Таку можливість надають нам зустрічі з однодумцями. Обговорити свої негаразди та досягнення можна з колегами на науковому семінарі кафедри, або на науковій конференції ВУЗу. Але цікаво послуhati і поради від колег з інших країн та дізнатися від них про світові тенденції в конкретній сфері.

В вересні цього року в столиці республіки Македонії зібралися фахівці, які займаються вирішенням проблем вирощування сільськогосподарських тварин та переробки продукції тваринництва на Міжнародному Симпозіумі в Університеті «Св. Кирила та Мефодія». В добрий час на зустріч зібралися науковці провідних шкіл галузі Македонії, Сербії, Болгарії, Туреччини, Хорватії, Чорногорії та ін.

В цьому році серед прапорців країн-учасниць висів прапор України, представником якої була Одеська національна академія харчових технологій. Гарній атмосфері сприяла погода, гостинність господарів і краса стародавнього міста Скоп'є. Інтерес представляли всі доповіді колег з різних країн, всі варіанти вирішення проблем. Знайшлася підказка і для мене.

Подорож до Македонії дозволила, окрім цікавої інформації з тематики наукових досліджень іноземних колег, зав'язати міцні контакти з Університетом «Св. Кирила та Мефодія» – між нашою академією та македонським університетом підписано договір про наукову та творчу співпрацю, обмін студентами та викладачами.

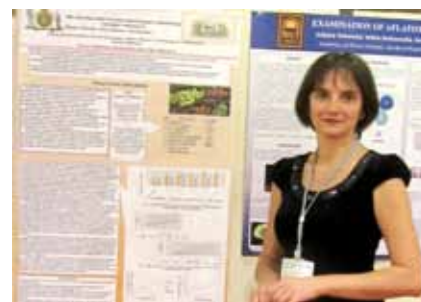
Ректор університету Велимир Стойковський проявив інтерес до нашого ВУЗу. Він був задоволений тим, що на симпозіумі були присутні представники наукової школи України – була представлена доповідь к.т.н., доц. Савінок О.М. та асп. Літвиной І.О. за результатами досліджень на тему: «Використання добавки з антиоксидантними властивостями для м'ясних продуктів».

Це вже другий університет республіки Македонії, з

яким ми співпрацюємо – в минулому році був підписаний аналогічний договір з університетом «Гоце Делчев» з міста Штип. За цей час надруковано 7 наукових статей в міжнародних виданнях, авторами яких є викладачі з обох сторін.

Сподіваємось, що науковці нашої академії використають можливість спілкуватися з колегами з університетів Македонії, результатом чого будуть нові наукові міжнародні проекти.

К.т.н., доцент каф. ТММП
О.М.Савінок

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА – ВАЖНЕЙШАЯ
СОСТАВЛЯЮЩАЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Делегация из 36 студентов и 5 преподавателей кафедры ресторанно-отельного дела и туризма прошли стажировку в Чехии и Германии. Поездка оказалась очень насыщенной и содержательной, ведь в разработке программы принимали участие сами студенты под руководством доц. Федосовой К.С.

По дороге в Чехию студенты остановились в старинном г. Львов, где осуществили гурме-тур по пяти тематическим ресторанам знаменитой сети «Фест» («Гасова лампа», «Мазох», «Криївка», «Найдоржча ресторация Галичини», «Дім легенд» и др.), побывали на экскурсии по старому городу, после чего отправились в Чехию.

Институт отельного менеджмента в Праге подготовил к приему наших студентов: были прочитаны лекции по категоризации отелей в Чехии и по чешским производителям напитков, а также предложены мастер-классы по приготовлению традиционных чешских блюд и дегустация национальных напитков. Все ребята получили сертификаты.

Знаменитое выражение «Хочешь познаться с культурой страны – попробуй ее на вкус» мы решили проверить на практике. Утка, свинка, сладкая тушеная капуста, сытный гуляш, свишкова, картофельные кнедлики, булочки с ванильным кремом, жареный «Камамбер», томно вытекающий из своей рыжей сухарной корочки прямо на брусничный джем – все хотелось попробовать. За время практики студенты имели возможность изучить национальную кухню в национальных ресторанах. Знаменитый пивной ресторан Novomestky pivovar, продолжающий старопражскую традицию варки «домашнего пива» гостеприимно принимал нас

в Готическом зале. На месте, где в 1993г разместились и пивоваренный завод, и стильный ресторан на 400 мест, пиво варилось еще в XV веке. Все десять залов ресторана – это и погружение в историю (Готический, Барочный зал), и приобщение к таинству пивоварения (варочный и бродительный цеха), и уют погребов и подвалов зимой, солнечная «Терраса» и тенистый «Сарай» летом. Пока повара готовили для нас утиные ножки, ведро колбас и прочие чешские вкусности, гид с удовольствием провел нас по всем этапам «взросления пива», которое было подано на наш стол.

Чешская кухня – тяжелая, жирная и нездоровая, но очень вкусная! К такому выводу мы пришли и твердо решили посетить и другие национальные рестораны, такие как: «U Kalicha», «U Spirku», «Malostranska beseda». Обязательным пунктом программы, по убедительной рекомендации зам. декана Саркисян А.О., была дегустация чешских вин, проводимая опытным сомелье, который не только прочитал содержательную лекцию по виноделию, но и продемонстрировал особенное искусство открывания шампанского – сабляж. Дегустация вин в винных подвалах и ужин в замке Мельник дали повод студентам почувствовать себя средневековой знатью.

Студенты ознакомились с чешскими бальнеологическими курортами мирового



значения. Прослушали семинар об особенностях организации лечебно-оздоровительного туризма в Чехии и Украине.

В знаменитом курорте Чешской республики – Карловых Варах, студенты посетили отель «Hotel Imperial» 4*, который поддерживает традиционное гостеприимство и стиль с 1912 года. Администратор ознакомила нас с инфраструктурой отеля со 100-летними курортными традициями, с предоставляемыми услугами, в частности – с современными wellness-процедурами. Ребята имели возможность оценить номерной фонд отеля и организацию питания туристов в ресторанах отеля – «Restaurant Paris», «Restaurant Prague», «Café Vienna» и посетить стильный английский клуб «Club Imperial». Студенты ознакомились с более чем 650-летними традициями курортного лечения в Карловых Варах, с минеральными источниками, которых более 100. Прогдегустировали лечебные минеральные воды из 12 минеральных источников.

Ребята побывали в центре активного туризма Чехии – г. Либерец, где посетили самый большой развлекательный комплекс

Чехии «Babylon», который под одной крышей объединил отель 4*, конгресс-центр, аквапарк, луна-парк, IQ-парк, веллнесс, казино, кейтеринг. В ходе презентации ознакомились с историей его создания, инфраструктурой, номерным фондом. Огромный интерес вызвал у студентов IQ-парк.

Конгрессовый отель 4* в г. Чешски Будиевице поразил студентов огромными конференц-залами, оснащенными современной аудиовизуальной техникой. Неизгладимое впечатление у студентов оставил г. Чешский Крумлов – мировое наследие ЮНЕСКО. Ребята были потрясены крепостью и замком – доминантой города и архитектурной жемчужиной, с величием которой конкурирует в Европе только Пражский град. Два экскурсионных маршрута в замковые интерьеры дополнили упоительный вид из галереи-портала замковой башни, пять дворов замка, живые медведи в замковом рву, а также мировой уникум – подлинный барочный театр.

На примере турцентра г. Дрезден студенты ознакомились с культурно-историческим наследием Германии. Ребята посетили знаменитую Дрезденскую картинную галерею, ознакомились с немецкой кухней, а самые инициативные также побывали в отеле «Хилтон».

Данная практика оставила неизгладимое впечатление у студентов, ребята приобрели ценные профессиональные знания, закрепили теоретический материал, и еще раз убедились в том, что их специальность актуальна, интересна, престижна и востребована не только в Украине, но и за рубежом.

Декан факультета ИТПРОИТБ,
доц. О.В. Дышкантюк

НАУКА

СТАРТ НОВОГО НАУЧНОГО ГОДА

Уже традиционно старт новому научному году в Одесской национальной академии пищевых технологий дает научная конференция, которую организует кафедра процессов, аппаратов и энергетического менеджмента в первую неделю сентября. В этом году – XIV международная научная конференция «Совершенствование процессов и оборудования пищевых и химических производств». Коллективу кафедры приходится прикладывать серьезные усилия в ходе подготовки – в период летних отпусков работать и над программой конференции, и над сборником научных трудов, и решать массу организационных вопросов. Но коллектив кафедры научился работать четко и организованно, инициативно, с энтузиазмом и душой. Поэтому, к началу конференции всегда готов сборник трудов, согласованы программы пленарных заседаний, круглого стола, секций и стендовых докладов.

Интерес к конференции постоянно растет. Кафедра ПАиЭМ стала научным центром по процессам и оборудованию пищевых и химических производств. В конференции принимают активное участие и маститные ученые, и аспиранты. Общение на заседаниях секций, круглого стола, в кулуарах оказывается полезным, особенно для молодых ученых. Регулярно на этих конференциях проводятся апробация результатов кандидатских и докторских диссертаций.

В международной конференции участвовало 70 представителей известных научных школ Украины, Беларуси, Молдовы, России. Присутствовало 22 профессора, 5 докторантов, 24 аспиранта и представители бизнеса. В программе конференции на 5 секциях было представлено 80 устных и 40 стендовых докладов. Доклады представили ученые Донецкого национального университета экономики и торговли им. М.Туган-Барановского, Винницкого национально-



го аграрного университета, национального университета «Львовская политехника», Таврического государственного агротехнического университета, НУХТа, ХДУПИТа, Московского государственного текстильного университета, АО «Алиментармаш» (г. Кишинев), ОАО РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (г. Минск) и др.

Конференция успешно решила поставленные задачи. Интересной оказа-

лась и культурная программа – для гостей была организована поездка в Центр культуры вина Шабо.

Следующая конференция «Инновационные энерготехнологии» будет посвящена 65-й годовщине кафедры процессов, аппаратов и энергетического менеджмента. Она состоится 9–3 сентября 2013 года.

Зав. кафедрой ПАиЭМ, д.т.н., проф. О.Г.Бурдо

ПРОФЕССИОНАЛЬНО
СВЯТО

НАУКОВЦІ ОНАХТ ГІДНО ЗУСТРІЧАЮТЬ ДЕНЬ ПРАЦІВНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

НАША ДОВІДКА

Всесвітній день продовольства, проголошений у 1979 році Конференцією Продовольчої і сільськогосподарської організації Об'єднаних Націй, відзначається в день заснування ФАО – 16 жовтня.

День працівників харчової промисловості відзначається згідно з Указом Президента (№ 714/95 від 08.08.1995 р.) у третю неділю жовтня як професійне свято працівників харчової промисловості, встановлене «... на підтримку ініціативи працівників харчової промисловості, а також професійних спілок...».

Харчова та зернопереробна галузі України – це тисячі великих, середніх і малих підприємств різної форми власності, які виробляють майже 20% промислової продукції від загального обсягу. Найбільша частина реалізованої продукції – це зернові культури, напої, м'ясні та молочні продукти, хліб і хлібобулочні вироби, жири.

Підприємства харчової і зернопереробної промисловості відіграють провідну роль у забезпеченні населення продовольчими товарами в усьому світі, оскільки турбота про хліб насущний завжди була однією з головних турбот людства. Працівники харчової промисловості постійно покращують якість та безпечність виробленої продукції, розширюють її асортимент.

Не стоять осторонь від проблем переробних галузей і науковці Одеської національної академії харчових технологій. Тісна співпраця між наукою і виробництвом, яка зародилася багато десятиліть назад, здійснює вагомий вклад у піднесення національної економіки, забезпечення продовольчої стабільності в державі та підвищення рівня життя співвітчизників. Завдяки їм харчова галузь динамічно розвивається та міцно утримує провідні позиції на вітчизняному ринку, зберігає високий експортний потенціал. Постійний обмін досягненнями та інноваціями, який здійснюється між науковцями ОНАХТ та провідними підприємствами харчової і зернопереробної галузей, в тому числі у рамках Міжнародних науково-практич-

них конференцій «Харкові технології» та «Хлібопродукти», які традиційно щороку проводяться в академії у кінці вересня напередодні професійного свята, дозволяє впроваджувати у виробництво новітні енерго- та ресурсозберігаючі технології, які гарантують одержання високоякісних безпечних продуктів харчування.

Новий підхід до організації навчання студентів, яке сьогодні передбачене як науково-навчальне, дозволяє студентам вже з першого курсу долучатись до наукових досягнень академії і приймати безпосередню участь у роботі наукових шкіл під керівництвом провідних фахівців та керівників наукових шкіл.

Ми впевнені, що вміле поєднання інноваційних технологій і передового досвіду науковців та виробників з добрими українськими традиціями значно розширить асортимент та забезпечить високу конкурентоспроможність вітчизняних продуктів харчування.

Директор технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В.Ломоносова ОНАХТ, д.т.н., професор Н.А.Дідух

НАУКА

КОНФЕРЕНЦІЯ – КОНСТРУКТИВНИЙ ОБМЕН МНЕННЯМИ

Висока активність научної життя ОНАПТ – щороку на базі академії проходить більше 30 наукових і науково-технічних конференцій, семінарів, круглих столів і т.п.

Так, в вересні поточного року було проведено сразу три Міжнародних науково-практичних конференцій, присвячених знаменитому подвигу – 110-літтю академії: «Совершенствование процессов и оборудования пищевых и химических производств» (3-7 сентября), «Хлебопродукты – 2012» (26-27 сентября), «Пищевые технологии – 2012» (27-28 сентября).

Гостеприимная Одесса тепло и солнечно встречала участников конференций, география которых была очень обширна. В работе конференций принимали участие ведущие ученые Украины, России, Беларуси, Молдовы и Болгарии, руководители профессиональных союзов, фирм, директора и специалисты предприятий зерноперерабатывающей и пищевой промышленности, преподаватели, научные сотрудники, аспиранты и студенты академии.

В этом году конференция «Хлебопродукты» проводилась уже 12-й раз, а «Пищевые технологии» – 8. Ознакомимся несколько подробнее с их работой. Цель конфе-

ренций заключалась в рассмотрении и обсуждении современных новейших тенденций развития технологий пищевых продуктов, усовершенствования процессов и аппаратов пищевой и зерноперерабатывающей промышленности, увеличения ассортимента, улучшения качества и безопасности продуктов питания.

На обсуждение собравшимся были предложены современные актуальные темы.

Обе конференции проходили в пленарном режиме. В течение четырех дней работы было заслушано 77 докладов. Всего же в оргкомитет конференций поступило 227 докладов, все они опубликованы в сборнике «Научные труды ОНАПТ» (выпуск 42, том 1 и том 2).

Следует отметить, что данные конференции приводят к укреплению взаимосвязей в системе «ВУЗ–предприятие–НИИ», подвигают ученых академии к сотрудничеству с ведущими предприятиями пищевой и зерноперерабатывающей промышленности с целью внедрения новых разработок в производство. Также они позволяют устанавливать связи с родственными ВУЗами, что приводит к интенсификации обмена информацией и результатами научных исследований, а также стимулирует к проведению совместных научных исследований.

При подведении итогов работы участники конферен-

ций выступили с рядом предложений по программам конференций следующего, 2013-го, года. Вот некоторые из них: для обсуждения следует включить вопросы, связанные с проблемами вступления Украины в ВТО, разработкой стандартов, адаптированных к европейским, с совершенствованием технологии выращивания и переработки трансгенного пищевого сырья (сои, зерновых культур и т.д.) и разработкой методов выявления трансгенного сырья в продуктах его переработки.

Также в решениях конференций отмечено, что необходимо продолжать исследования по расширению ассортимента функциональных и лечебно-профилактических продуктов питания, использовать систему НАССР для создания технологий новой продукции высокого уровня безопасности и качества, изучать рынок продукции лечебно-профилактического питания, с целью определения приоритетных направлений формирования качества данной группы продукции.

В заключение хочется сказать, что так много удалось сделать только благодаря продуманной организации и добросовестному исполнению намеченных планов.

Ведущий инженер ИАО Дьяченко Т.Л., к.т.н., доц. каф. ТХЗ Дмитренко Л.Д.

СОТРУДНИЧЕСТВО УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ С ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОТРАСЛИ – ЕВРОПЕЙСКИЙ ОПЫТ

26-27 сентября в Одесской национальной академии пищевых технологий на кафедре отельно-ресторанного дела и туризма состоялся семинар, посвященный развитию связей между учебными заведениями и предприятиями индустрии гостеприимства и туризма, с целью улучшения менеджмента.

В церемонии открытия семинара участвовали заведующий отделом международных связей, проф. С.Н.Федосов, декан факультета ИТПРОИТБ О.В.Дышкантук. С приветственным словом выступил проректор ОНАПТ по научной работе и международным связям, проф. Л.В.Капельнянц, после чего началась интересная и очень напряженная работа, которая проходила два дня.

Семинар вызвал большой интерес, как среди преподавательского корпуса академии, так и среди представителей отрасли ресторанно-отельного и туристиче-

ского бизнеса Одессы. Были представлены гостиницы: «Лондонская», «Бристоль», «Виктория», «П.А.Л.А.Д.А.», «Marriott», ООО «Одессатрифт»; рестораны: «Александровский», «Даха», «Стейк Хаус», «Колесо», ресторан Центра культуры вина «Шабо» «Шабский дворик» и ряд туристических агентств. В работе семинара приняли участие преподаватели выпускающей кафедры ресторанно-отельного дела и туризма и кафедр менеджмента и финансов, маркетинга и логистики, которые вносят свой вклад в подготовку бакалавров направления «Отель-

но-ресторанное дело» и «Туризм». Были приглашены декан факультета менеджмента, маркетинга и логистики доц. И.Н.Агеева и заведующая кафедрой технологии ресторанного и оздоровительного питания, проф. Тележенко Л.Н.

Ведущими семинара выступили профессор Элизабет Инесон (Манчестерский экономический университет, Великобритания) и Рита Ролстон – ведущий специалист в области повышения квалификации руководящих кадров для сферы гостеприимства Великобритании и программ развития индустрии гостеприимства в Центральной и Восточной Европе.

В ходе презентации были рассмотрены проблемы развития менеджмента в индустрии туризма и гостеприимства, после чего были организованы групповые дискуссии с целью определения областей, представляющих общий интерес.

Второй день семинара был посвящен разработке практических кейсов и использованию их для обучения руководящих кадров. Рассмотрены типы и примеры конкретных практических кейсов.



Все участники отметили высокий профессиональный и организационный уровень проведения семинара. Безусловно, проведение таких мероприятий будет способствовать повышению качества подготовки кадров для индустрии гостеприимства, а также способствовать укреплению связей между ОНАПТ и предприятиями отрасли.

Декан факультета ИТПРОИТБ О.В.Дышкантук

Да здравствует академия! Ты стала нашей обителью на ближайшие пять лет. 1 сентября мы погрузились в мир абсолютно новый для нас... И как первокурсники хотим поделиться с Вами своими впечатлениями о первых неделях обучения.

Конечно, было сложно привыкнуть после школы сидеть на занятиях по пять пар. Но к этому привыкаешь, тем более, что мы приобретаем знания, друзей, с которыми мы, возможно, пойдем по жизни. Нельзя сказать, что мы уже понимаем, как трудно будет дальше, но можно с уверенностью отметить следующее – с самого первого дня видно то, как относятся преподаватели к своей работе и студентам. Мы уверены в том, что они помогут нам стремиться ввысь и не опускать руки при неудачах и трудностях.

Можно отметить, что академия располагает не только учебными аудиториями, но и множеством различных секций и кружков. Они служат для развития личности студента не только физически, но и духовно – это то, что нам нужно. Работа и отдых...

Первый учебный день встретил нас лучами доброго утреннего солнца, которые стучались в окно и призывали к работе. Увидев, что у нас будет первой парой

ЗДРАВСТВУЙ, АКАДЕМИЯ!

химия, мы немного расстроились... Первый день, первая пара и сразу в бой?! Эх, ну ладно, вперед и с песней! Поиски аудиторий оказались сложным занятием, но вскоре мы научились правильно ориентироваться в корпусах.

Но на самой первой паре мы занялись никак не изучением предмета, а знакомством с группой – как можно работать, когда вокруг столько незнакомых людей? Надо начинать знакомиться, до перемены досидеть, конечно же, невтерпех – и «понеслось»... Так химия перемешалась в голове с именами однокурсников и «тайными» коридорами академии. Эту первую пару в новой жизни мы запомним навсегда.

На второй день мы напутали с расписанием и пришли на пару раньше... Но эта неприятность – всего лишь пустяк, ведь это время мы с пользой и удовольствием использовали для общения с новыми для себя людьми.

Все последующие недели мы усердно пытались грызть «гранит науки». И хоть временами нам казалось, что он намного крепче того, что мы можем осилить, все же, «гранит» начал поддаваться. Постепенно все наладилось. Перемен стало хватать, появилось общение, улыбки новых друзей и товарищей, да и преподаватели стали к нам привыкать.

Прошло совсем немного времени нашего совместного обучения, но каждый из нас понимает, что люди, которые находятся рядом, стали близки и дороги. Даже при отсутствии одного человека из группы в аудитории становится уже не так, как было, не так, как должно быть.

Мы надеемся, что наша дальнейшая жизнь в академии принесет нам еще множество приключений. Мы уверены в том, что 5-ть лет обучения мы запомним навсегда, как лучшие годы нашей юности!

Слава тебе, Академия, ты стала нам родной!
Студенты 1 курса ф-та ИТПРОИТБ
Петренко Юлия, Переверзев Дмитрий

СПАСИБО АКАДЕМИИ ЗА ПРОФЕССИЮ

В ОНАПТ я поступила в 2006 году, осознанно выбрав специальность «Технология броидильных производств и виноделия». Первую практику, на 3-м курсе, я проходила в Крыму на Инкерманском заводе марочных вин, где познакомилась с классическим виноделием. Но после практики узнала, что на кафедре «Технологии виноделия» открыли специализацию «Технология солода и пива», которая сразу заинтересовала меня, и на 4-м курсе я уже начала изучать основы пивоварения. Выполнила курсовую работу и курсовой проект по пиву, участвовала в конкурсе «История моей специальности», на котором была представлена работа под названием «Правильное пиво: душа, тело, одежда»; в студенческой олимпиаде по «Технологии солода и пива».

Получив диплом бакалавра, поступила в магистратуру. Определиться с темой дипломной работы было непросто, ведь это была первая научная работа магистра по пиву на кафедре. Особое внимание привлекло совершенно новое социальное направление – развитие мини-пивоварен, и конечно же – высокое качество элитных сортов непастеризованного и нефилтрованного пива, выпускаемого ими.

От своего руководителя, доцента кафедры Мельник И.В., я узнала, что в Одессе находится Одесская частная пивоварня и три пивоварни ресторано-

го типа: «Богемский», «Пивной сад» и «Люстдорф». С пивоварней «Люстдорф» кафедра активно сотрудничает, здесь работают выпускники нашей академии 2009 года – Алексей Обухов и Николай Курбатов. Причем Николай – первый дипломированный специалист пивоварения ОНАПТ. Трудовую деятельность в пивоварне он начал в 2008 году, совмещая учебу с работой.

Я же впервые побывала в пивоварне «Люстдорф» в сентябре 2010 года, присутствуя при варке светлого ячменного пива. Главный технолог и мастер-пивовар Леош Пугони, родом из Чехии, подробно ознакомил меня с каждым технологическим процессом производства пива, а также представил для дегустации 4 сорта пива: светлое ячменное, белое пшеничное, темное пиво и эль. Экскурсия произвела на меня огромное впечатление, поэтому в пивоварне я прошла и преддипломную практику, во время которой проводила исследования, связанные с дипломной научной работой.

После успешной защиты магистерской работы от руководства пивоварни поступило предложение о трудоустройстве, и я решила полностью реализовать себя в выбранной отрасли.

О «Люстдорфе» многие слышали и наверняка посещали, но мало кто знает, что это первый ресторан-пивоварня в Одессе, открытый в 2007 году. Проект

пивоварни запущен венгерской компанией ZIP Technologies Ltd, которая является лидером по производству высокотехнологичных мини-пивоварен.

На протяжении последних трех лет пивоварня «Люстдорф» принимает активное участие в Международном конкурсе пива, безалкогольных, минеральных и питьевых вод, организатором которого является украинская отраслевая компания «Укрпиво», и её продукция постоянно завоевывает признание жюри и получает награды.

В 2011 году в XIV Международном конкурсе приняли участие 28 предприятий по производству пива и напитков и один солодовый завод. Характерной особенностью конкурса стало участие в нем 9 мини-пивзаводов из Киева, Одессы, Харькова, Запорожья и Мелитополя. На дегустацию было представлено 117 образцов продукции, из которых пива – 97. В состав Международного жюри вошли эксперты из России, Белорусии, Украины и Чешской республики. Лучшая продукция была отмечена Янтарными звездами, наградами Гран-При, Почетными кубками, золотыми, серебряными и бронзовыми медалями.

И в очередной раз пиво «Люстдорф» было отмечено высокими наградами: Золотую медаль получил образец темного пива, Серебряную медаль – ячменного светлого пива и Бронзовую – белого пшеничного пива.



УСПЕХИ
ВЫПУСКНИКОВ

А в этом году пивоварня принимала участие в Первом «Пивном фестивале частных мини-пивоварен Украины», который проходил в Донецке. Фестиваль дал возможность украинским пивоварам продемонстрировать свою продукцию, обменяться опытом и поделиться идеями. В рамках мероприятия была презентована Ассоциация частных мини-пивоварен Украины. Главным на фестивале стала, конечно же, дегустация светлых и темных сортов пива. В номинации «Пивная жемчужина» пивоварня «Люстдорф» была на-

граждена грамотой.

Все работники нашей пивоварни гордятся её достижениями – ведь это признание нашего труда. А от лица выпускников ОНАПТ, работающих в пивоварне «Люстдорф», хочу сказать огромное спасибо родной академии за знания, которые мы получили в её стенах, поздравить с Юбилеем и пожелать процветания и успехов!

**Помощник пивовара ресторана «Люстдорф»,
выпускница ОНАПТ 2011
года Чебанова Лилия**

ТВОРЧЕСТВО

ТАЛАНТЛИВОЕ ПОПОЛНЕНИЕ

20 сентября 2012 года в актовом зале Института холода, криотехнологии и экзотер-гетики им. В.С.Мартыновского Одесской национальной академии пищевых технологий состоялся ежегодный фестиваль студенческих талантов, в котором приняли участие студенты первого и второго курсов факультетов института, а также студенты техникума нефтяной и газовой промышленности.



В программе были представлены различные жанры – поэзия, танцы, инструментальные композиции и, конечно, вокал. Причем, все это было настолько разнообразно, что зрители, равно как и жюри, все 20 номеров смо-

трели с большим интересом. Поразили весь зал номера оригинального жанра – Fire Show!!! Их представляли «волшебники»: Брюховецкий Александр, Матковский Даниил (ФИТ) и Галина Чекова (ФНТТ).

Студентка техникума Петренко Наташа получила Гран-при фестиваля. Первое место на фестивале уже второй год подряд завоевал факультет информационных технологий. Декан факультета Юрий Константинович Корниенко с гордостью принимал поздравления. Второе место получил техникум нефтегазовой промышленности. Приз зрительских симпатий получила студентка факультета энергетики и экологии Градинар Настя. Она интересно, характерно представила стихотворение Беллы Ахмадулиной.

«Я впервые выступала в Институте холода и для меня это очень большой и волнительный опыт! Публика была очень теплой и поддерживающей! Мне все безумно понравилось и я рада за победу нашего факультета. Приятно думать, что я хоть как-то поспособствовала этому!» – вот так отзывается о фестивале студентка ФИТ Самохвалова Таня.

А вот оценка Климук Юлии: «Я – первокурсница Института холода и была на концерте в качестве зрителя. В школе я постоянно где-то участвовала и бывала на разных концертах, так что меня не очень просто удивить. Но меня удивило то, что концерт состоял из 20 номеров, а я, ни разу не посмотрела на ча-

сы! Я вообще забыла о времени – просто наслаждалась и хорошо проводила время. Были номера, которые «брали за душу», были номера, которые заставляли улыбаться. В фестивале участвовали и студенты техникума. Стоит отметить, как хорошо ребята из техникума поддерживали своих ребят. Я сама была готова присоединиться к их компании.

А когда на сцену вышла девушка и начала петь акапелло, я просто замерла, будто, если бы я двинулась, то испортила бы этот чудесный момент. Очень понравился парень, который исполнял композицию Linking Park на «клавишах». Но нас ждал сюрприз! Фаер-шоу! Я даже не могу описать, как это красиво, когда девушка управляет фитилями, да еще и под какую музыку! Я не могу рассказать про это. Это нужно видеть.

Каждый участник получил по большой коробке вкусного печенья. В общем, атмосфера была веселая и непринужденная. Уходила я с хорошим настроением».

Нет никакого сомнения, что фестиваль удался, что участники, равно как и зрители получили огромное удовольствие от мероприятия.

Елена Денисова, Юлия Климук