



«ПРОГРЕС НАШОЇ КРАЇНИ НЕ МОЖЕ БУТИ ШВИДШИМ, НІЖ ПРОГРЕС НАШОЇ ОСВІТИ»

ДЖОН КЕННЕДІ
ЕКС-ПРЕЗИДЕНТ СПОЛУЧЕНИХ ШТАТІВ АМЕРИКИ

МУЗЕЙ ОНАХТ: УНІКАЛЬНІ
ФОТО, ІСТОРІЇ І
ДОКУМЕНТИ

стор. 3



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 16 (1070), 20 жовтня 2018 рік

Шановні колеги, студенти, випускники та гості Одеської національної академії харчових технологій!

20 жовтня – особлива дата в історії нашої академії. Цього року виповнюється рівно 116 років з тих пір, як її двері відчинилися для перших студентів. З тих пір минуло чимало часу. Зберігаючи найкращі традиції наших нащадків, ми впевнено крокуємо вперед. Сьогодні Одеська національна академія харчових технологій є одним із кращих вищих навчальних закладів не тільки України, але й світу. Унікальні розробки, відкриття, імена наших вчених набули широкої популярності у міжнародному просторі. Нам є чим пишатися!

Відзначаючи здобутки та успіхи всього нашого колективу, хочу висловити щирі слова подяки всім – професорсько-викладацькому складу, студентам, працівникам, випускникам, бізнес-партнерам – за відданість професії, любов до своєї справи та нашої академії. Попереду у нас великі горизонти нових відкриттів та здобутків, великі завдання з розбудови нашої держави. Я впевнений, ми крокуємо правильним шляхом, про що свідчать численні нагороди, дипломи, міжнародні практики наших студентів та викладачів.

Незважаючи на складні часи, сумісними зусиллями кожного року нам вдається відкривати нові лабора-

торії, здійснювати ремонти у лекційних аудиторіях, поповнювати бібліотечні фонди науковою літературою. Спираючись на традиції наших вчителів, наставників, керівників наукових шкіл, ми готуємо висококваліфікованих спеціалістів, яких сьогодні можна зустріти у всіх куточках світу. Підґрунтям їх авторитету, статусу та кар'єрного росту стали знання, та навички отримані саме в стінах Одеської національної академії харчових технологій.

Я вдячний кожному з вас за ту справу, яку ми щоденно сумлінно виконуємо пліч-о-пліч, бажання робити наше життя кращим, активну життєву позицію. Завдяки нашому колективному духу, я впевнений, ми й надалі будемо триматися курсу, який веде до успіху, розвитку та визнання. З Днем народження, рідна Академія!

Щиро ваш,
Богдан Єгоров.

АКТУАЛЬНО

У ТЕХНІЧНОМУ
КОЛЕДЖІ
ВІДБУВСЯ СЕМІНАР
З ПРАВИЛ
НАПИСАННЯ
НАУКОВИХ СТАТЕЙ

стор. 2

MIRONAFT:
НАЗУСТРІЧ ЗМІНАМ



**MIRONAFT:
НАЗУСТРІЧ ЗМІНАМ**

стор. 3

**ПОРАДА
ЕКСПЕРТА**

**ГАРБУЗ – КОРОЛЬ
ОСЕНІ**

стор. 3

ЦІКАВО

**ПЕРЛИНА ОНАХТ –
ПАРК
«СТУДЕНТСЬКИЙ»:
РАЙСЬКИЙ
КУТОЧОК,
СТВОРЕНИЙ
РУКАМИ
САДІВНИКІВ**

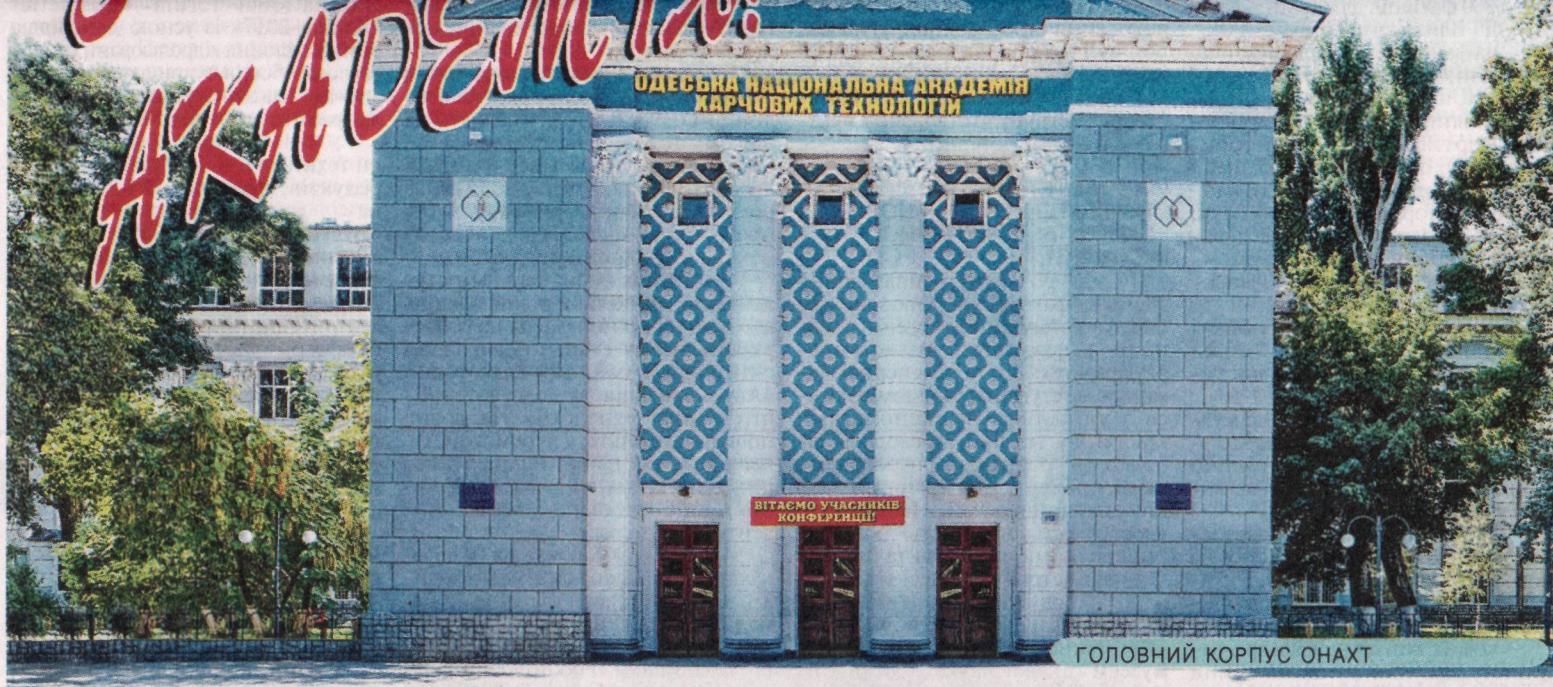
стор. 4

**У НАСТУПНОМУ
НОМЕРІ**

**НОВИЙ ВЕКТОР У ПРОЕКТІ
«OENOVITI INTERNATIONAL
NETWORK»**

**МЕРЕЖНА АКАДЕМІЯ
CISCO – НОВИЙ РІВЕНЬ
ПІДГОТОВКИ
ІТ-ФАХІВЦІВ В
ОДЕСЬКОМУ ТЕХНІЧНОМУ
КОЛЕДЖІ**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
«ЕКОНОМІЧНІ
ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ
РОЗВИТКУ УКРАЇНИ НА
ПОЧАТКУ 21 СТ.»:
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ
ТА ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ
ПРОБЛЕМ**



ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ФАКУЛЬТЕТИ ОНАХТ

Одеська національна академія харчових технологій славиться унікальною історією, якою захоплюється не одне покоління викладачів, студентів, випускників академії. Вся ця історія складається з маленьких та великих досягнень унікальних особистостей, які всім серцем віддаються улюбленій справі. З нагоди святкування Дня народження Одеської національної академії харчових технологій ми зібрали цікаві факти, які розповіли декани всіх факультетів нашого вищого навчального закладу. Кожному зі структурних підрозділів ОНАХТ є про що розповісти, є ким пишатися. Саме ці фрагменти повсякденного життя лягають на сторінки книги історії одного із найстаріших вищих навчальних закладів України – Одеської національної академії харчових технологій.

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ:

- першим аспірантом кафедри технології зберігання зерна став П.М. Платонов, який згодом став її завідувачем, потім першим завідувачем кафедри підйомно-транспортних машин (згодом кафедра автоматизації виробничих процесів), а згодом ректором Одеського інституту інженерів борошномельної промисловості та елеваторного господарства;

- ім'я завідуючого кафедри біохімії зерна і зернознавства, доктора біологічних наук, професора М.В. Роменського увійшло у світові енциклопедії як ученого, який вперше визначив хімічний склад різних анатомічних частин зерна пшениці;

- випускник кафедри ТЗЗ В.К. Семенов працював заступником Міністра заготівель Молдавської РСР та заступником Міністра сільського господарства та продовольства України;

- на нашому факультеті працюють 4 лауреати Державної премії України в галузі науки і техніки – професори Єгоров Б.В., Станкевич Г.М., Юргачова К.Г. та Гапонюк О.І. Ще один випускник факультету

- Буценко І.М. також став лауреатом цієї ж премії;

- професор Станкевич Г.М. вперше в ОНАХТ став науковим консультантом закордонного аспіранта А.Р. Асангалієвої (Казахстан), яка успішно захистила PhD-дисертацію;

- вперше в історії ОНАХТ було проведено Міжнародну Інтернет-конференцію (вебінар), яка була присвячена 105-річчю академіка А.В. Ликова, вченого зі світовим ім'ям, наукові інтереси якого були зосереджені на теорії сушіння;

- на кафедрі ТЗЗ створено єдину в Україні навчально-наукову лабораторію оцінки якості зерна та хлібопродуктів, яка є копією виробничих лабораторій ТОВ СП «НІБУЛОН» – найбільшого в Україні виробника зерна.

ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ:

- у 2018 році виповнюється 10 років факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу, на якому сьогодні навчається 1234 студенти;

- 22 викладачі факультету пройшли стажування за кордоном;

- 14 студентів факультету пройшли навчання за кордоном за програмою Erasmus, Erasmus+;

- за роки існування факультету 500 студентів пройшли міжнародну практику в кращих готелях і ресторанах шести країн світу (США, Франція, Туреччина, Греція, Німеччина, Болгарія);

- 5 років поспіль студенти факультету є переможцями Всеукраїнських студентських олімпіад та Всеукраїнських конкурсів наукових робіт.

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ:

- активне співробітництво з Федерацією французько-українських обмінів, можливість міжнародних професійних практик – це тільки вершина айсберга невичерпних можливостей для наших студентів;

- ми впровадили програму академічної мобільності для студентів факультету з Вищою школою агрономії у місті Анже у Франції;

(ПРОДОВЖЕННЯ НА 2-Й СТОР.)



ВІТАЄМО З ДНЕМ ПРАЦІВНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ!

День працівників харчової промисловості відзначається в Україні щороку третьої неділі жовтня відповідно до Указу Президента України від 8 серпня 1995 року.

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

Завдяки професіоналізму та невтомній праці працівників харчової промисловості, ця галузь є однією із лідерів в освоєнні нових методів і форм ринкового господарювання, в технічному й технологічному оновленні виробництва.

Сьогодні у всьому світі виникла нагальна потреба формування продовольчої безпеки. Саме працівники харчової промисловості одними з перших мають вирішувати цю проблему, забезпечувати продовольчу стабільність усіх областей, роблячи вагомий внесок у розвиток економіки України.

Висловлюємо всім працівникам галузі глибоку шану й ширю подяку. Віримо, що своєю сумлінною і самовідданою працею ви й надалі робитимете вагомий внесок у розвиток промислового потенціалу нашої держави.

Бажаємо вам міцного здоров'я, сімейного благополуччя, впевненості у майбутньому. Нехай втілюються у життя всі ваші задуми на радість вашим родинам, на благо розквіту рідної України.

КОЛЕКТИВ ТА АДМІНІСТРАЦІЯ ОНАХТ.

ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ФАКУЛЬТЕТИ ОНАХТ

(ЗАКІНЧЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

- стажування в Інституті дослідження вин у Чилі з можливістю майбутньої організації захисту дипломів за допомогою методів електронної комунікації;

- наші студенти набувають професійної компетентності на провідних заводах України та світу. Наприклад, на підприємстві «Шабо» було створено практичний модуль «Формування виноградної лози», а також розроблено інші інноваційні навчальні плани;

- студенти беруть активну участь у навчальній програмі академічної мобільності «Гастрономія та вино», що проходить в Італії на базі Падуанського університету;

- серед випускників академії - відомі топ-менеджери, керівники великих компаній та мільйонери. Чудовий приклад - український бізнесмен та мільйонер Аднан Ківан.

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ ТА КОНТРОЛЮ:

- економічний факультет ОНАХТ почав підготовку інженерів-економістів у 1933 році. З того часу підготовлено понад 10 тис. інженерів-економістів, фахівців у галузі обліку та аудиту, в тому числі понад 300 фахівців для країн Африки, Азії і Близького Сходу;

- на факультеті працюють про-

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ ТА ЛОГІСТИКИ:

- перший міжнародний студентський фестиваль реклами «Рекламний полігон» в Одесі пройшов саме в ОНАХТ у 2017 році, а команда студентів спеціальності «Маркетинг» стала найкращою у номінації «Освіторія»;

- студенти факультету менеджменту, маркетингу та логістики за п'ять років участі в Міжнародному студентському конкурсі рекламних і PR-проектів отримали сім нагород, у тому числі чотири - за перше місце!

- на факультеті навчається дуже обдарована молодь: магістрант Ганна Пасчина перемогла у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2018» за напрямом «Економіка та управління» й отримала диплом I ступеня. Талановита магістрант також перемогла в конкурсі студентських наукових робіт «Інноваційні рішення в економіці - говорить молодь» та отримала диплом I ступеня!

- на кафедрі соціології, філософії і права працює Центр психологічної підтримки, який консультує, навчає і проводить тренінги з психології міжособистісних відносин, психології спілкування, ролі поведінки, творчого розвитку, подолання стресової напруги і т.д.

- у 1998 році вперше в ОНАХТ

вання повітря отримала диплом III ступеня ОНАХТ за перемогу в конкурсі 2017 року за кращу навчальну лабораторію. Лабораторія оснащена сучасним устаткуванням, яке дозволяє змоделювати реальні умови для дослідження обладнання для комфортного і технологічного кондиціонування повітря;

- співпраця з новим заводом компанії «UBC Group» - «Green Cool» (м. Вінниця), який стане одним з найбільших в країні заводів з виробництва холодильного обладнання для світових пивних брендів і виробників прохолодних напоїв. Укладено договір про проходження практики на заводі «Green Cool» студентами Одеської національної академії харчових технологій.

ФАКУЛЬТЕТ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ ТА АВТОМАТИЗАЦІЇ:

- вперше факультет автоматизації, який діяв під назвою «факультет автоматизації та приладобудування», було засновано у нашому закладі вищої освіти 5-го вересня 1963 року. Отже, нашому факультетові 5-го вересня 2018 року виповнилося 55 років;

- найвідомішим та найуспішнішим випускником спеціальності «Автоматизація» є випускник 1971 року, засновник та Генеральний директор компанії «Нібулон» О.О. Вадатурський - герой України, меценат академії;

«кафедра органічної хімії») була початківцем досліджень із хімії та технології харчових волокон не тільки в Україні, а й у колишньому СРСР. У 2002 році вченим ОНАХТ за цикл робіт у цій галузі було присуджено Державну премію України - першу премію такого рівня в ОНАХТ. Ці дослідження стали підґрунтям для розвитку в нашій академії нових напрямків, зокрема - нанобіотехнологій харчових та дієтичних добавок, фізіологічно функціональних інгредієнтів, харчових супрамолекулярних комплексів;

- співробітниками кафедри було проведено такі сучасні тренінги: «Мікробіологічні тестування молока, молочної сировини та готової продукції» для працівників ПАТ «Золотоніський маслоробний комбінат»; «Технологічні та мікробіологічні основи виробництва сирів» для працівників ТДВ «Баштанський сирзавод»; «Технології та мікробіологія виробництва сухого молока та вершкового масла» на ПАТ «Золотоніський маслоробний комбінат»; «Технологічні та мікробіологічні основи виробництва сирів» на ТОВ «Пирятинський сирзавод»;

- у 2017 р. у м. Київ магістр Є.С. Дрозд взяла участь у роботі International forum «Cosmetics Ukraine-2017» із усною доповіддю «Використання гідролізованих сир-

мо з того, що широко привітаємо вихованця ОНАХТ Сергія Ніченка з професійним ювілеєм - п'ятиріччям роботи в Інституті Пола Шеррера (PSI, Villigen, Switzerland). У 2005 р. він отримав ступінь магістра за спеціальністю «Теплофізика» та продовжив навчання в аспірантурі ОНАХТ під керівництвом професора кафедри теплофізики та прикладної екології В.П. Железного. У 2008 р. захистив кандидатську дисертацію, до 2010 р. працював асистентом кафедри теплофізики та прикладної екології. Як молодий вчений отримував стипендію Кабінету міністрів України. У цей же період одночасно працював інженером-проектувальником в одеських фірмах. У 2010 р. Інститут трансуранових елементів (European Commission, Joint Research Centre, Institute for Transuranium Elements, Karlsruhe, Germany), зважаючи на кваліфікацію, практичний досвід і науковий доробок Сергія, запросив його на позицію Postdoctoral Research Fellow, де він працював до 2013 року. Зараз Сергій Ніченко на позиції Scientific Officer (науковий співробітник) в Інституті Пола Шеррера бере участь у європейських наукових проєктах ASGAR, SACSESS, SAMOFAR, F-Bridge, виконуючи дослідження фізико-хімічних аспектів пове-

понад 300 фахівців для країн Африки, Азії і Близького Сходу;

- на факультеті працюють професіонали, які мають не тільки теоретичну, а й практичну підготовку - головний бухгалтер підприємства, сертифіковані аудитори, фахівці, що створили свій бізнес і працюють в ньому, профільні кандидати і доктора економічних наук;

- на факультеті видається фаховий науковий журнал «Економіка харчових технологій» із високим рейтингом цитування;

- вже 3-й рік на факультеті стипендію отримують не тільки студенти-бюджетники, а й випускники.

Роботодавці факультету присуджують премію-стипендію кращим студентам 1 та 4 курсу на контрактній формі навчання за рейтингом навчання та участі в житті ОНАХТ;

- студенти факультету забезпечені роботою за спеціальністю: на сьогодні кожному студенту 4, 5 курсу денної форми навчання запропоновано робоче місце за фахом!

- кожна випускна кафедра факультету має свій спеціалізований комп'ютерний клас - професійну лабораторію для практичної підготовки фахівців із використанням сучасних професійних програм. У жовтні 2017 року до 115-ю ОНАХТ і 20-річчя кафедри випускниками була створена нова й сучасна навчальна трансформер-лабораторія, оснащена сучасною оргтехнікою, Wi-Fi, програмним забезпеченням для підготовки фахівців за спеціальністю «Облік і оподаткування»;

- «Міс Одеса-2010» - студентка нашого факультету Лариса Гержова, титул «Міс ОНАХТ - 2011» і «Міс ОНАХТ - 2016» також завоювали наші студентки Анастасія Каміновская і Анастасія Шувалова.

ової поведінки, творчого розвитку, подолання стресової напруги і т.д.

- у 1998 році вперше в ОНАХТ саме на кафедрі менеджменту та логістики (тоді - менеджменту підприємств) було створено кафедральний комп'ютерний клас.

ФАКУЛЬТЕТ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ:

- для розвитку і підвищення знань за фахом було створено лабораторію-музей «Кріогенної техніки» на факультеті низькотемпературної техніки та інженерної механіки, де студенти ознайомлюються з унікальними експонатами кріогенної техніки, проводять лабораторні роботи та розробляють різні проекти під керівництвом викладачів академії. Наш девіз - «доступність і наочність». Управління деякими стендами та індикація параметрів у процесі демонстрації здійснюються за допомогою комп'ютерів. Лабораторія-музей «Кріогенної техніки» є унікальним музеєм цікавої науки, єдиним на території України;

- проведення II етапу олімпіади в галузях знань «Енергетична інженерія», «Енергомашинобудування» та «Холодильні машини і установки». В олімпіаді брали участь студенти з провідних вищих навчальних закладів України, які ведуть підготовку фахівців з низькотемпературної техніки та енергетики. У підготовці студентів до олімпіади було використано навчальний комплекс «Danfoss Learning» датської фірми «Данфос», залучено виробничі холодильні компанії;

- лабораторія «Кондиціонування повітря» кафедри холодильних машин, установок і кондиціону-

директор компанії «Нібулон» О.О. Вадатурський - герой України, меценат академії;

- серед 50 високотехнологічних лабораторій високого рівня капіталізації ОНАХТ 8 - функціонує на нашому факультеті. Слід зазначити, що на внутрішньому конкурсі лабораторій академії у 2017-2018 роках дві лабораторії факультету поїли перші місця у двох (з трьох) номінаціях цього конкурсу;

- ми пишаємося нашими студентами, які кілька років поспіль здобувають призові місця на II Всеукраїнському етапі студентської олімпіади з напрямку підготовки «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології». На дошці пошани факультету переможці олімпіад різних напрямків (професійних, наукових, творчих, спортивних), а це - четверта частина студентів факультету;

- у 2017-2018 роках на базі факультету пройшли відразу дві олімпіади високого рівня: олімпіада з напрямку підготовки «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» та з дисципліни «Робототехніка»;

- станом на 1 вересня 2017 року 21 викладач кафедри та 15 працівників навчально-допоміжного персоналу, серед яких 6 студентів факультету, є членами Асоціації промислових підприємств автоматизації України (АППАУ). А перший регіональний центр АППАУ відкрито саме на базі лабораторії мехатроніки та робототехніки нашого факультету.

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ І ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ПРОДОВОЛЬЧОГО БІЗНЕСУ:

- кафедра харчової хімії та експертизи (на початку 21-го століття

International forum «Cosmetics Ukraine-2017» із усною доповіддю «Використання гідролізованих сироваткових білків пудри для обличчя з anti-age властивостями» та отримала грант на наукові дослідження;

- у 2007 році завідувач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, професор Л.Г. Віннікова нагороджена знаком «Відмінник освіти України» та «Знаком пошани» Міністерства аграрної політики України, а у 2012 - Почесною грамотою Верховної Ради України. У 2017 році професор була нагороджена Радою ректорів Одеського регіону пам'ятним знаком «За внесок у розвиток вищої освіти». У січні 2018 року - нагороджена дипломом III ступеня ОНАХТ за перемогу у конкурсі на звання «Кращий професор ОНАХТ».

ФАКУЛЬТЕТ НАФТИ, ГАЗУ ТА ЕКОЛОГІЇ:

- перша в Одеському регіоні кандидатська дисертація зі спеціальності «Екологічна безпека» була захищена аспіранткою кафедри екології та природоохоронних технологій Іриною Соколовою 11 березня 2016 року. Захист відбувся у Кременчуцькому національному університеті ім. Михайла Остроградського. Дисертація спрямована на вирішення актуальної проблеми підвищення рівня екологічної безпеки на основі розробки методологічних підходів до комплексної оцінки і прогнозування впливу підприємств первинного виноробства на компоненти навколишнього середовища;

- чи може Одеська національна академія харчових технологій бути пов'язаною з атомною енергетикою? Звичайно може! Почне-

ASGARD, SUCCESS, SAMOFIAK, F-Bridge, виконуючи дослідження фізико-хімічних аспектів поведінки ядерного палива за термохімічної обробки, а також розчинення нових видів палива у розплавлених солях;

- викладачі кафедри термодинаміки та відновлювальної енергетики брали участь у розробці тепломасообмінних апаратів для випарного охолодження води та повітроохолоджувачів. Ці апарати були основані на використанні трьохфазного шару «газ-рідина-тверде тіло», яка забезпечувала стійку та надійну роботу в найбільш забруднених середовищах і на високомінералізованій воді. Перші випарувальні водоохолоджувачі-градильні були доставлені на Байканур, де часто виникають піщані бурі. Такі тепломасообмінні апарати (ТМА) випускалися на десяти заводах країни. Всього було випущено 2000 систем ТМА різної продуктивності.

ФАКУЛЬТЕТ КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ, ПРОГРАМУВАННЯ ТА КІБЕРЗАХИСТУ:

- за свою історію факультет змінив свою назву 5 разів і навіть був інститутом;

- першою спеціальністю на факультеті стала «Автоматизація», яка зараз користується великим попитом і дозволяє отримати робоче місце на провідних заводах, компаніях України та світу;

- факультет може пишатися лабораторією «Музей обчислювальної техніки та інформатики ОНАХТ». У ньому студенти можуть побачити настінні комп'ютери, обчислювальну техніку минулого сторіччя, а також пограти на приставці ZX Spectrum.

У ТЕХНІЧНОМУ КОЛЕДЖІ ВІДБУВСЯ СЕМІНАР З ПРАВИЛ НАПИСАННЯ НАУКОВИХ СТАТЕЙ

Написання наукових статей на сьогодні — досить велика праця, причому знань у своїй галузі вже недостатньо, необхідні навички правильного викладу матеріалу, потрібно знати про наукометричні бази, володіти вимогами щодо правильного складання списку цитованої літератури та ін. Не випадково сьогодні про вченого судять за його індексом цитування, а також за тим, наскільки він відомий у науковому світі серед колег.

Цілком закономірно, що викладачі технічного коледжу ОНАХТ (електронно-холодильне відділення, циклова комісія комп'ютерних технологій і програмної інженерії) звернулися до начальника координаційного центру видання наукової періодики Ольги Ольшевської з проханням допомогти розібратися в сучасних вимогах підготовки наукових статей.

Семінар, який провела Ольга, зібрав значну кількість зацікавлених осіб, які розуміють, що в су-

часному вищому навчальному закладі викладачі зобов'язані всебічно розвиватися, активно займатися науковою роботою і публікувати свої результати. Слід наголосити, що дуже велике значення має правильний вибір видань за фахом, які мають високий імпрест-фактор та індексовані в солідних наукометричних базах.

Інформацію, озвучену протягом презентації, аудиторія сприймала з неабияким інтересом. Жваве обговорення і велика кількість

питань, які ставили доповідачеві, свідчили про те, що семінар не мав дарма. Тема семінару виявилася досить актуальною, що насамперед зумовлено підготовкою коледжу до акредитації за спеціальністю «Комп'ютерна інженерія» (а публікації - одна з ліцензійних вимог).

Викладачі були ознайомлені з тим, як організувати свій акаунт в Google академії, як правильно оформити список своїх наукових результатів так, щоб вони були

відзначені в базах цитування, як отримати свій ORCID - унікальний номер вченого, який дозволяє ідентифікувати саме його публікації, патенти, отримані гранти та інші результати наукової діяльності.

Такі семінари свідчать про великий інтерес викладачів академії та коледжів до наукових досліджень і публікацій.

Сергій КОТЛИК,
ДИРЕКТОР ННІ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ І ТЕХНОЛОГІЙ «ІНДУСТРІЯ 4.0» ОНАХТ.

МУЗЕЙ ОНАПТ: УНИКАЛЬНЫЕ ФОТО, ИСТОРИИ И ДОКУМЕНТЫ

История Одесской национальной академии пищевых технологий началась в 1894 году, с момента постройки здания со всем необходимым оборудованием под руководством Г.Э. Вейнштейна. Но официальной датой создания Одесской школы мукомолов считается 1902 год, когда порог учебного заведения впервые переступили жаждущие знаний студенты. Каждый этап жизни нашего высшего учебного заведения запечатлен в тысячах фотографий и документов. Директор музея ОНАПТ Валентин Дембицкий тщательно следит за их сохранностью и по крупницам собирает исторические сведения.

- Валентин Семенович, что Вас больше всего поразило, когда Вы впервые переступили порог музея?

В.С.: В первую очередь, меня поразило существование самого музея. Далеко не каждый ВУЗ может похвастаться таким архивом, да еще и в отдельном помещении. Мои предшественники делали свою работу с любовью и старались сохранить каждый документ, который был связан с академией и ее студентами.

Уже потом, когда я начал изучать базу, меня поразили люди. Еще в те далекие времена они «с нуля» отстроили Одесскую школу мукомолов, в которой так нуждалась Российская империя того времени. Следует отметить, Г.Э. Вейнштейн старался сделать образование доступным для каждого желающего: с учеников плата в первый год составляла 30 рублей, а в последующие – не больше 60 рублей, а для тех, кто не мог себе и такого позволить, плата не бралась вообще.

-Вы сказали, что Вас поразили



ГЛАВНЫЙ КОРПУС ОНАПТ (АРХИВ)



СПОРТКОМПЛЕКС ОНАПТ

ми в своем роде. С.М. Золотарев, возглавивший в 1938 году Одесский институт технологии зерна и муки им. И. Сталина, является одним из первых кандидатов наук, которые защитились в данном учебном заведении. Говорить о руководителях можно долго и восхищенно, ведь каждый из них сделал все возможное, чтобы школа, а в дальнейшем – техникум, институт, академия, постоянно развивалась и выпускала высококвалифицированных специалистов.

Кстати, не стоит забывать и о выпускниках. Многие из них открывали свое дело, отправлялись на службу на крупные предприятия. Их там встречали с распростертыми объятиями, ведь на базе техникума была собственная мельница, в которой проходили практические занятия и активная подготовка студентов к реальным условиям работы. Но это еще не все. Недавно я узнал о том,

В.С.: Первое здание было спроектировано Г.Э. Вейнштейном. Недавно я нашел одну небольшую книгу, в которой можно посмотреть, как выглядел самый первый план помещений. В 1924 году места стало не хватать. Это не удивительно: количество студентов возросло, добавились новые предметы, начали приезжать для повышения квалификации специалисты не только из СССР, но зарубежья. Поэтому было принято решение арендовать здание училища Г.Ф. Файга. Во время войны началась эвакуация школы в Ташкент, в здание фабрично-заводского училища. В музее даже сохранилась фотография размером 10X0, на которой показан фасад здания. Обратное в Одессу учебное заведение вернулось в 1944 году.

Что касается нынешнего здания, которое расположено по адресу ул. Канатная, 112 (тогда – Свердлова, 112), то оно было построено специально для нашего института. В 1930 году под нужды учебного заведения было выделено 6 га земли, которые в то время находились за городом. Главный корпус был построен за два года, как и общежитие на 800 мест. С тех пор Одесская национальная академия пищевых технологий начала активно развиваться уже по этому адресу.

Я постоянно работаю с архивами и библиографиями. За годы пребывания на должности директора музея, я ознакомился с тысячами фотографий и документов, которые отображают то, насколько предано, с любовью и рвением представители руководства учебного заведения относились к делу подготовки молодых специалистов. Помимо учебы здесь существовали различные кружки и отряды, студенты постоянно развивались как умственно, так и физически, занимались спортом, участвовали в олимпиадах, конкурсах, выставках, концертах, спортивных мероприятиях.

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ТЫКВА — КОРОЛЕВА ОСЕНИ

На самом деле тыква, как и арбуз, – ягода, причем одна из самых крупных в мире. Ее плоды могут весить до нескольких сотен килограммов. В мире насчитывается около 800 различных сортов тыквы, но только 200 из них съедобны. Тыквы бывают разных цветов: белые, желтые, зеленые, черные, а также разных расцветок: пятнистые и полосатые. Они могут отличаться внешне: быть круглыми или овальными, по форме напоминать грушу или луковичу, обладать гладкой кожурой или маленькими пупырышками на поверхности.

Родиной тыквы считается Мексика. На ее территории ученые нашли самые древние семена тыквы, возраст которых около 7000 лет. После открытия Америки тыква постепенно получила широкое распространение на других континентах. Традиция вырезания фонарей из тыкв (на Хеллоуин) была привезена в США индейцами. Это

вообще.

- Вы сказали, что Вас поразили именно люди, которые являются создателями школы. Какие выдающиеся личности впечатлили больше всего?

В.С.: Академия в этом году отмечает 116-летие, однако за долгие годы ее существования руководители здесь было не так уж и много, и все они буквально жили своей работой. Г.Э. Вейнштейн на свои средства построил здание и пожертвовал его Министерству финансов. Первый директор школы В.Г. Рейсх издал три учебника по мукомольному делу, которые считаются первы-

к реальному времени работы. Но это еще не все. Недавно я узнал о том, что в нашем высшем учебном заведении учился Яков Таубин - известный советский конструктор оружия, которому поручили конструкторское бюро. Кто бы мог подумать, что в учебном заведении была настолько сильная техническая подготовка.

- Как начинался первый учебный процесс в школе? Сколько было выпускников?

В.С.: Изначально ученики должны были успешно закончить трехгодичное обучение, во время которого им нужно было освоить 15 пред-

метрических дисциплин. В довоенный период было подготовлено уже 1423 инженера и 23 аспиранта. В школе было много иностранных студентов, что не исключает возможности развития активного международного сотрудничества: к сожалению, много документов так и не дошли до нас, ведь были времена, когда было далеко не до создания архива.

- В свое время учебное заведение несколько раз меняло свое расположение. Расскажите, почему это происходило, и как главный корпус академии оказался на нынешнем месте?

отряды, студенты постоянно развивались как умственно, так и физически, раскрывали творческие таланты. Сегодня, в преддверии 116-летия со дня основания теперь уже Одесской национальной академии пищевых технологий, хочу пожелать ей и ее коллективу, чтобы никакие препятствия не могли помешать идти по верному пути. Ведь именно так можно достичь поставленных целей и дарить молодежи возможность проявить себя во всех начинаниях. С Днем рождения, родная академия!

БЕСЕДУ ВЕЛА
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ.

MIRONAFT: НАВСТРЕЧУ ПЕРЕМЕНАМ

MIRONAFT — это такой муравейник, в котором каждый выполняет львиную долю работы, а вместе мы — огромный двигатель прогресса!

Все лето в лаборатории чувствовался запах краски, всюду летала пыль, трудно было дышать, и было очень шумно из-за работы инструментов. А все потому, что в лаборатории мехатроники и робототехники готовились к «перерождению» аудиторий. И вот настало время всем рассказать, что нам удалось сделать.

23-е августа и 5-е сентября — знаковые даты в истории лаборатории. Именно в эти дни были официально открыты три новые специализированные аудитории: аудитория промышленной гидравлики, компьютерный класс и аудитория автоматизации предприятия!

Теперь по порядку о каждой из них.

АУДИТОРИЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ГИДРАВЛИКИ

При поддержке и непосредственном участии всемирно известной компании «FESTO» была открыта специализированная аудитория промышленной гидравлики. Традиционную красную ленту перерезали руководитель отдела дидактики ДП «FESTO» Евгений Рыженко и проректор по научно-педагогической и учебной

работе в ОНАПТ Федор Тришин. Учебные стенды по гидравлике собраны командой лаборатории. В аудитории также находится гидравлический пресс. Благодаря имеющемуся здесь оборудованию студентам будет проще понять суть гидравлики и возможность применения ее в промышленных целях.

КОМПЬЮТЕРНЫЙ КЛАСС

Сегодня в мире ни один технологический процесс не проходит без применения компьютер-



ЛАБОРАНТ MIRONAFT ДРОНОВ ЮРИЙ

ных систем. Не так давно лаборатория MIRONAFT обзавелась 20 новейшими высокопроизводительными компьютерами. Благодаря этому на базе лаборатории открылся современный компьютерный класс, в котором установлено 15 машин со всем необходимым программным обеспечением



ТОРЖЕСТВЕННОЕ ОТКРЫТИЕ АУДИТОРИИ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

для обучения по следующему направлению: основы компьютерного моделирования технических систем, математическое моделирование в MATLAB, основы систем автоматического проектирования в продуктах Autodesk, Solidworks.

АУДИТОРИЯ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

В кинематографе никогда не используют фразу «последняя сцена», вместо этого употребляют «крайняя», дабы дело имело шанс на продолжение. В своей деятельности мы придерживаемся этого же принципа. Итак, «крайняя» аудитория, открытая в этом месяце, была создана при поддержке всемирной образовательной сети #EduNet от «Phoenix Contact», специализация которой электрическая робототехника. Основная цель аудитории — создать необходимые условия для разработки различных

проектов. На церемонии открытия традиционную красную ленту перерезали ректор Одесской национальной академии пищевых технологий Богдан Егоров, представитель «Phoenix Contact» Екатерина Литвинко, основатель и руководитель сети по продажам автомобилей «Cars.ua» Евгений Благородный и основатель студии интерьера и мебели «Carruchino» Илья Ведмидский.

Все помещения, специализированное оборудование будут использоваться студентами факультета компьютерных систем и автоматизации ОНАПТ для их профессионального роста и новых достижений.

Сергей КОВТУН,
Анна ДУБИНА,
PR-МЕНЕДЖЕРЫ ЛАБОРАТОРИИ
МЕХАТРОНИКИ И РОБОТОТЕХНИКИ ОНАПТ.

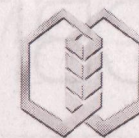
диция вырезания фонарей из тыкв (на Хеллоуин) была привезена в США ирландцами, которые вырезали фонарики из брюквы к ежегодному празднику Самайн. Со временем они обнаружили, что из тыквы вырезать гораздо проще.

Каждый год с сентября по ноябрь в маленьком немецком городе Людвигсбурге проходит масштабный фестиваль, посвященный тыквам. Там можно увидеть плоды, привезенные со всего мира, разных цветов, форм и размеров. Мероприятие поражает своим размахом. Во-первых, внимание посетителей привлекает выставка скульптур, выполненных из тыквы (некоторые из них вырезаются прямо из плода, другие состоят из множества тыкв). Во-вторых, во время проведения фестиваля проходит конкурс на самую большую тыкву. Вес рекорсменов часто доходит до 600 килограммов!

Тыква — героиня множества рекордов. К примеру, в США был испечен самый большой пирог из тыквы — диаметром 152 см. Для его приготовления было использовано 3 кг тыквы, 1,5 кг сахара и 144 яйца. Выпекался гигантский пирог шесть часов. Кроме того, этот яркий плод был занесен в Книгу рекордов Гиннеса. Так, в октябре 2016 года простой фермер из Бельгии вырастил тыкву больше двух тонн весом!

Кроме безусловно разумеющейся пользы самой тыквы, известна и польза тыквенных семян. Считается, что тыквенные семечки нормализуют сон, помогают справиться с депрессией, являются профилактикой гипертонической болезни, снижают уровень «плохого» холестерина, являются профилактикой остеопороза, помогают от глистов. Следует помнить, что для того, чтобы получить от семян тыквы максимум пользы, их нужно употреблять в свежем виде. После термической обработки (после обжарки) большая часть витаминов и микроэлементов разрушаются. Чистить семечки лучше прямо перед употреблением, а не заранее.

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.



ЖЕМЧУЖИНА ОНАПТ – ПАРК «СТУДЕНЧЕСКИЙ»: РАЙСКИЙ УГОЛОК, СОЗДАННЫЙ РУКАМИ НАШИХ САДОВНИКОВ

Есть в коллективе Одесской национальной академии пищевых технологий люди, которые не любят публичности... Но их поступки, любовь к своему делу, стремление к красоте ярче всяких слов говорят об их добром сердце и профессионализме. Их руки создают красоту, которой любуются все: преподаватели, студенты, гости, молодые мамочки, прогуливающиеся с детками по аллеям парка «Студенческий» и просто одесситы, заглянувшие в наши окрестности выпить чашечку кофе. Сегодня в нашем репортаже речь пойдет о двух замечательных личностях, скромных, добрых, порядочных профессионалах – наших садовниках – Николае и Людмиле Горак. Благодаря этой уникальной супружеской паре в академии появился чудесный райский уголок, который отвлекает от повседневных проблем, заставляя окунуться в мир удивительных красок, ароматов цветов, созданных с любовью ландшафтов.

— Николай, как давно Вы занимаетесь созданием, развитием и преображением сада Одесской национальной академии пищевых технологий?

Н.Г.: Я не назвал бы этот уголок садом. Сад может находиться возле дома, на даче или другой частной территории. А у нас – настоящий парк «Студенческий»! И не



СОВРЕМЕННЫЙ ВИД ПАРКА «СТУДЕНЧЕСКИЙ»

ция, можжевельник, магнолия... К этому списку следует добавить розовые кусты и гортензии. А цветы украшают территорию академии уже долгие годы. Начиная с самой ранней поры подснежники, крокусы, нарциссы и гиацинты свидетельствуют о приходе весны, заканчивая тюльпанами, ирисами, лилиями, гвоздиками, астрами, гладиолусами, барвинками, мальвами и еще огромным множеством прекрасных растений, которые радуют наших гостей парка буйством красок до самой поздней осени. В парке можно также увидеть физалисы, эхинацею, хо-

ты работаешь и получаешь удовольствие от своей работы, а не думаешь о том, лишь бы день простоять да ночь переспать. Труднолюбие и любовь к своему делу – вот и весь секрет.

— А в этом году появились новые растения? Возможно, планируете еще что-то высадить интересное и необычное?

Н.Г.: Да, появились! Появились очень красивые лилии, нарциссы, пионы. Жаль, что их срезают «любители» цветов. Мы всегда высаживаем растения весной и осенью, да и «старые» постоянно рассаживаем. Если



ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №13982723 (реєстр. №322) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» на ім'я Фещенко Олена Валеріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №27298241 (реєстр. №448) від 30.06.2005 р. за спеціальністю «Технологія бродильних виробництв і виноробства» на ім'я Свенар Алла Вікторівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №27298241 (реєстр. №448) від 30.06.2005 р. за спеціальністю «Технологія бродильних виробництв і виноробства» на ім'я Свенар Алла Вікторівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
* серія СК №11793162 на ім'я Царік Олена Юріївна;
* серія СК №11275314 на ім'я Тарасюк Олег Анатолійович;
* серія СК №11018441 на ім'я Дога Станіслав Костянтинівич.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
* серія СК №11305046 на ім'я Ардатева Дарія Вікторівна.

РАСШИРЕНИЕ СОТРУДНИЧЕСТВА С БОЛГАРИЕЙ



В IV Международном форуме «Българско наследство», проходившем в городе Балчик (Болгария), приняли участие представители Молдовы, Румынии, Украины и Болгарии. Цель международного форума – развитие дружественных отношений для сохранения и пропаганды болгарской культуры, истории и искусства.

Украинскую сторону представляла делегация Одесской области в составе 160 человек. Среди них – известные ученые и молодые историки, занимающиеся исследованиями родного края и народных традиций, а также большая группа творческих коллективов.

Одесскую национальную академию пищевых технологий представляла к.е.н., доцент, директор института прикладной экономики и менеджмента имени Г.Э. Вейнштейна Ольга Каламан, которая, кстати, является болгаркой по происхождению. Ольга совсем недавно начала осваивать болгарский язык, изучать культуру и историю

лок садом. Сад может находиться возле дома, на даче или другой частной территории. А у нас - настоящий парк «Студенческий»! И не удивляйтесь этому названию, ведь в нем «обитают» в основном именно студенты. Проектом озеленения территории академии мы начали заниматься три года назад, а именно в 2015 году. Я всегда вспоминаю слова ректора Богдана Его-

парка буйством красок до самой поздней осени. В парке можно также увидеть физалисы, эхинацею, хосту, пионы, аквилегию, хмель, мяту, мак, лен, космею... Всего и не перечислишь! Каждый год появляется что-то новое и необычное.

— *Нравится ли Вам ваша работа?*



рова, который пригласил нас к себе и сказал, что озеленение территории - одна из приоритетных задач облагораживания территории нашего высшего учебного заведения, предложив нам стать помощниками в этом деле! Это были не просто слова, это был порыв души человека, который поставил перед собой конкретную задачу. А мы стараемся ее выполнять.

— *Интересно было бы узнать, какие растения высажены на территории ОНАФТ?*

Н.Г.: Возле академии высажены липы, орехи, клены, сосны, ясени, ели, дубы, платаны, шелковица, березы и даже акации и софоры. Из кустарников - амурская сирень, гибискус, жасмин, стирея, декоративный барбарис, форзи-

Н.Г.: Я хочу ответить так - и да, и нет. Нравится, потому что видишь результаты работы в течение всего года, а также слышишь оценку о ней не только от сотрудников, студентов академии, но и от людей, которые просто приходят отдохнуть в наш парк. С другой стороны, все растения, да и сама земля, не любят слабых и безразличных. Иногда приходится по 12 часов в сутки, без выходных, находиться здесь, чтобы сохранить всех своих «питомцев».

— *А есть ли секрет выращивания красивого, зеленого и цветущего парка?*

Н.Г.: На самом деле никакого секрета и нет. Все гораздо проще, чем многие думают. Отличный результат будет только тогда, когда

цветов. Мы всегда высаживаем растения весной и осенью, да и «старые» постоянно рассаживаем. Если у сотрудников академии есть возможность поделиться интересными сортами цветов и других растений, мы будем очень благодарны! Ведь все это делается именно для вас!

— *Как Вы считаете, можно ли назвать парк «Студенческий» одной из визитных карточек ОНАФТ?*

Н.Г.: Конечно! В нашем случае, он является «изюминкой» не только академии, но и всего Приморского района и самого города. Конечно, многие могут сказать, что нельзя сравнивать наш парк с городским садом или Аркадией. Но я считаю, что все, что вскопано, засеяно, высажено, оформлено собственными руками, ухожено и сохранено в течение всего времени, нельзя сравнивать ни с чем другим! Пользуясь случаем, я хотел бы выразить благодарность Антонине Егоровой, Александру Шулайкину и другим сотрудникам академии, а также ее выпускникам, которые постоянно нас поддерживают, дарят уникальные саженцы растений и искренне переживают за жизнь парка!

Администрация и весь коллектив Одесской национальной академии пищевых технологий выражает огромную благодарность Николаю и Людмиле Горак за возможность наслаждаться истинной красотой. Порой, в повседневной суете, мы забываем о том, насколько удивительным является мир природы. Здорово, что в нашем коллективе есть небезразличные к своей работе, своему городу люди. Благодаря трудолюбию наших садовников и их преданности делу, каждый день мы можем отвлекаться от забот, буничной суеты и наслаждаться красотой, буйством красок парка, созданного с трепетом и любовью.

БЕСЕДУ ВЕЛА
ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ.

и менеджмента имени Г.Э. Вейнштейна Ольга Каламан, которая, кстати, является болгаркой по происхождению. Ольга совсем недавно начала осваивать болгарский язык, изучать культуру и историю своего народа. Ее первым, но очень важным достижением стал доклад в рамках форума на тему «Лозарството и винарството Бессарабия: история и современность». В своей презентации Ольга раскрыла интересные факты об уникальной истории виноградарства Бессарабии, рассказала о современном состоянии отрасли, предложила эффективный механизм развития отрасли в будущем.

ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ,
ПОМОЩНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ».

ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ» УВАЖАЕМЫЕ ДРУЗЬЯ!



Стартовала подписка на газету «Технолог» Одесской национальной академии пищевых технологий на 2019 год. Каждый желающий может подписаться на наше периодическое издание в любом почтовом отделении как Одессы, так и других городов Украины. Для осуществления подписки Вам необходимо знать:

- подписной индекс газеты «Технолог» - 86263;
- домашний адрес с индексом;
- фамилию, имя отчество получателя.

Вы также можете осуществить подписку в кабинете А-150 в главном корпусе академии (ул. Канатная, 112).

СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ 185 ГРН. 70 КОП.

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

Ответственная за подписку:
Дарья Гнатовская (каб., А-150, тел. 093-783-86-52).

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

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

WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: 65039,
м. Одеса, вул. Канатна, 112,
ОНАФТ, корпус «Г», каб. №112.
Телефон 712-42-74 E-MAIL:
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187716
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA