



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 1 (1116) 5 лютого 2021 рік

АКТУАЛЬНО

ПРОЄКТУ
«BLACK SEA BASIN
1034: ПРОСУВАННЯ
ЧОРНОМОРСЬКОГО
РЕГІОНУ
ЯК ДЕСТИНАЦІЇ
ВИННОГО
ТУРИЗМУ» БУТИ!

СТОП. 2

НОВИНИ КОЛЕДЖУ

ВОНИ З ГОРДІСТЮ
ЗАВВАЖАЮТЬ:

РОБОТА І НАВЧАННЯ В АКАДЕМІЇ ПІД ЧАС КАРАНТИНУ



ВОНИ З ГОРДІСТЮ
ЗАЯВЛЯЮТЬ:
«ХОЛОД – НАША
СТИХІЯ»

СТОР. 3

ПОРАДА
ЕКСПЕРТА

НАПОЇ
ДЛЯ ІМУНІТЕТУ

СТОР. 3

СТУДЕНТИ
ПИШУТЬ

НАШІ ЗИМОВІ
КАНІКУЛИ

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ
НОМЕРІ

ЗАХИСТ
ДИПЛОМНИХ
ПРОЕКТІВ:
ПІДСУМКИ ТА
ВРАЖЕННЯ

ДЕНЬ ВІДКРИТИХ
ДВЕРЕЙ ОНЛАЙН
«ОНАХТ ON AIR»

Фото Надії Хасанової



НАГОРОДЖЕННЯ ПЕРЕМОЖЦІВ КОНКУРСУ "КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ 2019"

31-го грудня 2019 року з'явилися перше офіційне повідомлення про спалах хвороби, яка через кілька місяців охопила весь світ. Всесвітня організація охорони здоров'я висловило стурбованість поширенням гострої респіраторної хвороби COVID-19 у багатьох країнах. 11-го березня Україна ввела загальнонаціональний карантин другою у Європі, одразу після Італії. Однією із обмежень, пов'язаних із карантинними заходами, стала заборона відвідувати заклади вищої освіти. Всі українські виші перейшли на навчання у дистанційному форматі, в тому числі й Одеська національна академія харчових технологій.



Фото Надії Хасанової

ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ В ОНАХТ

- До такого розвитку подій ми виявилися готовими, оскільки академія працює на основі ефективної стратегії розвитку, а отже ми завжди готові на будь-які виклики, які перед нами постають, - відзначив у своєму виступі проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи ОНАХТ Федір Трішин. - Використовуючи можливості сучасних інформаційних технологій ми ще у 2014 році запровадили дистанційний модуль, який надає студентам можливість покращувати свої знання, дякуючи електронному контенту дисциплін та онлайн-консультаціям викладачів. Тому у березні 2020 року ми одразу скористалися нашими напрацюваннями.

Адміністрація ОНАХТ оперативного відреагувала на поточні зміни у навчанні.

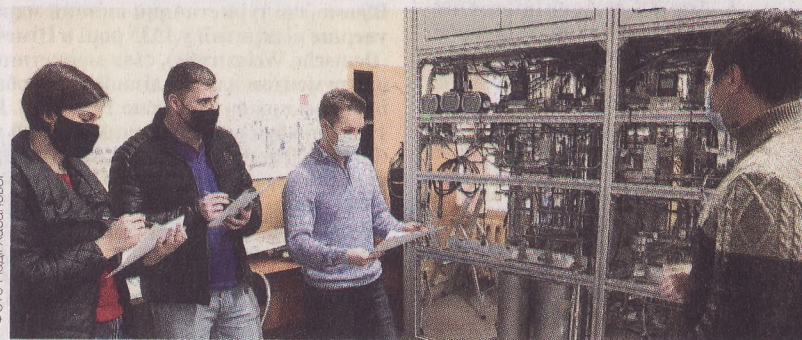
- За лічені дні був розроблений розклад занять, який передбачав ведення навчального процесу у дистанційному режимі, окрім лабораторного практикуму і проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти на підприємствах. Аби не втратити якості підготовки фахівців вони були перенесені на осінній семестр, - розповідає Директор Навчального центру організації освітнього процесу Надія Дец.

З осіннього семестру академія перейшла на роботу у змішаному режимі. Лекції та консультації здійснюються дистанційно, а лабораторний практикум, наукова робота, виконання дипломних проектів і магістерських робіт в аудиторному режимі. Організація навчання припускає розосередженість студентів як у часі, так і в приміщеннях.

Фото Надії Хасанової



ЛЕКЦІЙНІ ЗАНЯТТЯ НА ПЛАТФОРМІ ZOOM



ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ ОНАХТ

Варто зазначити, при організації навчального процесу, роботи викладачів, співробітників Одеської національної академії харчових технологій були забезпечені всі необхідні проти епідеміологічні заходи. У виші кожного тижня здійснюється моніторинг інфікованих, під особливим контролем знаходяться гуртожитки академії. У 2020 році проведено поповнення більш ніж 100 медичних аптечок невідкладної допомоги всіх структурних підрозділів академії.

У результаті навчання не втратили якості, наш віртуальний ярмарок вакансій запропонував перше робоче

місце всім випускникам, а кількість непрацевздатних лікарняних днів, порівняно з 2019 роком, зменшилася у півтора рази.

Наш досвід, професійність і головне – наша міцна команда стали надійною силою, яка дозволила гідно продовжити курс розвитку Одеської національної академії харчових технологій, виконуючи головну місію – надання якісних знань нашій талановитій молоді.

Богдан ЄГОРОВ,
РЕКТОР ОНАХТ.



СВІТОВІ НОВИНИ



У НІДЕРЛАНДАХ З'ЯВИЛОСЬ «УЛЬТРАФІОЛЕТОВЕ» ПОЛЕ З ЦИБУЛЕЮ

На полі цибулі-порею у Нідерландах розмістили унікальну установку з червоним, синім і ультрафіолетовим світлом, яка є одночасно художньою інсталяцією і засобом, що допомагає прискорити зростання сільгоспкультур, повідомляє Colossal.

Автор установки - голландський художник і дизайнер Даан Рузегарде з Роттердама і його Studio Roosegaarde. Інсталяція займає площу в 20 тисяч квадратних метрів і являє собою незабутнє видовище в темряві.

За словами фермерів, таке освітлення прискорює ріст рослин та вдвічі скорочує використання пестицидів. На проект «Grow» з використанням фітобіологічних технологій студія Roosegaarde витратила близько двох років.

У США ПРОПОНУЮТЬ ВИРОЩУВАТИ ДЕРЕВИНУ У ПРОБІРЦІ

4 СТУДЕНТИ ОНАХТ ОТРИМАЛИ ІМЕННІ СТИПЕНДІЇ ВІД БЛАГОДІЙНОГО ФОНДУ ДЕНИСА ПАРАМОНОВА

Не секрет, що українська молодь найталановитіша та найбільш працелюбна. Саме завдяки цим якостям нашим молодим науковцям вдається робити унікальні наукові відкриття, мати активну життєву позицію та впевнено крокувати до своєї мети. На цьому шляху важливо, щоб тебе помітили, оцінили твої здобутки, адже ця підтримка є важливим стимулом для подальшого професійного та творчого розвитку.

В Одеській національній академії харчових технологій завжди існував формат діалогу між адміністрацією вищої та студентською спільнотою.

Політика Одеської національної академії харчових технологій направлена на активний розвиток співпраці із представниками бізнесу, адже саме такий формат взаємовідносин стає унікальною платформою підтримки нашої молоді. Завдяки цьому вектору співпраці ми відкриваємо унікальні лабораторії з найсучаснішим обладнанням, знаємо останні інновації та вимоги на ринку праці та надаємо підтримку нашій обдарованій молоді.

Особливою подією для нашого закладу вищої освіти стало партнерство з Благодійним фондом Дениса Парамонова. Благодійний фонд виступив із ініціативою підтримки наших талановитих студентів, запропонувавши іменні стипендії студентам, які досяг-



Фото: Надія Хасанова

ЗАСТУПНИК ДЕКАНА ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ТА
ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬЧОГО БІЗНЕСУ
КАТЕРИНА ГАРБАЖІЙ, СТИПЕНДІАНТИ ФОНДУ БОГДАН МЕЛЬНИК І ЯНА ДАНЧ.

благодійним фондом на навчальний рік посеместрово на термін з 1-го жовтня року до 31-го січня.

Представники команди благодійного фонду Дениса Парамонова зазначають:

- Молоде покоління має таланти і заохочення до роботи. Вони є амбіційними і рішучими, здатними приймати швидкі і нестандартні рішення. Студенти, які зараз отримують теоретичні знання, стануть основою прийдешніх змін у нашій країні.

У наш нелегкий час ця підтримка є вкрай важливою. Адже подібні ініціативи свідчать про те, що нашій країні потрібні професіонали, які усім серцем люблять свою справу і які у найближчому майбутньому працюватимуть заради добробуту нашої країни.

- Мені дуже приємно, що у нас існують такі організації, які заохочують студентів і тим самим дають надію на майбутнє. Така допомога розширює на-

професійному та науковому напрямках, не зупиняючись на досягнутому результаті», - ділиться своїми враженнями магістр 1-го курсу спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» ОНАХТ Денис Бабійчик.

- «Хочу висловити щирю подяку фонду Дениса Парамонова за надану мені можливість бути його стипендіатом. Стипендія - це один з методів стимуляції студентів, інструмент, який мотивує їх до самореалізації в навчанні та науковій діяльності. Як випускник нашої академії, бажаю успіхів та досягнень нашим студентам та висловлюю надію, що ваші успіхи також будуть відзначені відповідним чином», - подякував за підтримку випускник, магістр спеціальності 133

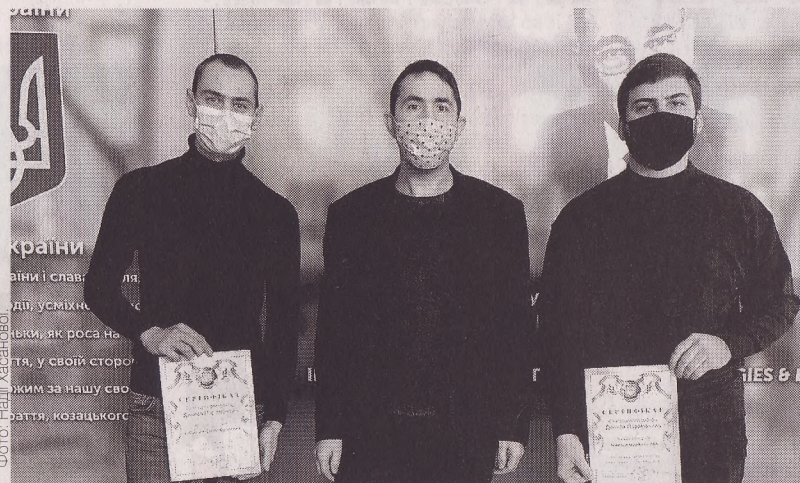


Фото: Надія Хасанова

ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ
ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ ОЛЕКСІЙ ЗІМІН, СТИПЕНДІАНТИ ФОНДУ ІВАН
НІКОЛОВ І ДЕНИС БАБІЙЧИК

У процесі цього діалогу ми обираємо шляхи реалізації найамбіційніших проєктів, залучив, визначаємо проблеми

ли значних успіхів у навчанні, науковій, творчій та громадській діяльності. Гідними кандидатами для отримання

ДЕРЕВИНУ У ПРОБІРЦІ

Технологія може дозволити відразу створювати меблі та інші дерев'яні предмети відповідної форми. Ми культивуємо м'ясо



в пробірці, щоб не вбивати тварин. Вчені навіть представили набір для вирощування м'яса з власних клітин. Чому б не створювати в лабораторних умовах деревину, щоб не вирубувати ліси? Дослідники з Массачусетського технологічного інституту на крок наблизилися до цього. Вони виростили деревину.

Спочатку вчені витягли живі клітини з листя майорця. Їх помістили в рідке живильне середовище. Там вони почали активно відтворюватися. Потім цю партію клітин перенесли на тривимірну гелеву матрицю, і їхнє розмноження продовжилося.

Вчені могли «налаштувати» структурні характеристики вирощуваної деревини за допомогою рослинних гормонів ауксину і цитокініну. Вони змушують клітини виробляти лігнін. Цей органічний полімер надає деревині твердості. Варіюючи рівні двох гормонів, можна було контролювати цей параметр. В результаті вчені виростили невелику жорстку дерев'яну структуру у формі гелевої матриці.

Якщо подальші експерименти будуть успішними, технологія може дозволити вирощувати меблі та інші дерев'яні предмети відповідної форми. Тобто не потрібно буде рубати ліс, а потім обробляти деревину і підганяти її під розміри. Необхідність у збірці меблів також відпаде: можна відразу створювати готову конструкцію.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТІВ
NEWS.MAIL.COM

У процесі цього діалогу ми обираємо шляхи реалізації найамбіциозніших проєктів, задумів, визначаємо проблеми наших молодих людей та разом шукаємо альтернативи їх вирішення. Проте, що студенти Одеської національної академії харчових технологій одні із найталановитіших, свідчать наші випускники, які сьогодні працюють на керівних посадах успішних кампаній не тільки України, а й світу.

ли значних успіхів у навчанні, науковій, творчій та громадській діяльності. Гідними кандидатами для отримання іменної стипендії стали студенти факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки Іван Ніколов і Денис Бабійчик та студенти факультету технології і товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу Богдан Мельник і Яна Данч. Стипендія у розмірі 5 тис. грн. була призначена

- Мені дуже приємно, що у нас існують такі організації, які заохочують студентів і тим самим дають надію на майбутнє. Така допомога розширює наші можливості і змушує нас завзято рухатися вперед до майбутньої професійної діяльності.

«Я дуже вдячний фонду Дениса Парамонова за надану мені честь бути одним з лауреатів цієї премії. Я постараюся виправдати виявлену довіру, буду продовжувати розвиватися в

дентам та висловлюю надію, що ваші успіхи також будуть відзначені відповідним чином», - подякував за підтримку випускник, магістр спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» ОНАХТ Іван Ніколов.

Надія ДЕЦ,
ДИРЕКТОР НАВЧАЛЬНОГО
ЦЕНТРУ ОРГАНІЗАЦІЇ
ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ
ОНАХТ.

ПРОЄКТУ «BLACK SEA BASIN 1034: ПРОСУВАННЯ ЧОРНОМОРСЬКОГО РЕГІОНУ ЯК ДЕСТИНАЦІЇ ВИННОГО ТУРИЗМУ» БУТИ!

Відомо, що туристичний винний маршрут, уперше відкритий у 1935 році в Німеччині (Deutsche Weinstraße), став маркетинговим інструментом для реалізації виноробної продукції після рекордного врожаю 1934 року. Пізніше у 1953 році був впроваджений винний маршрут Франції (Route des vins d'Alsace) як приваблива туристична пропозиція разом із дегустаціями для авто-, вело- туристів, для подорожі потягом чи автобусом. Згодом ці країни та інші скористалися ідеєю просування продукції виноградарів та виноробів через туризм та запровадили по декілька маршрутів для енотуристів.

Історія винних маршрутів триває вже 85 років, тому важко уявити подорож по багатьох країнах світу без супроводу спеціальних дорожніх знаків із пропозицією відвідування природних, культурних та екологічних цінностей, виноградарств та льохів окремих або пов'язаних з ними господарств, відкритих для відвідування всіма категоріями туристів.

Звернемося до цікавих фактів: в Україні є 15 природних винних макрозон і 58 мікрозон, що дозволяє представляти світові унікальні сорти виноробної продукції. Загальна площа виноградарств становить 75,1 тис. га.; найбільш родючі площі виноградарств знаходяться в Одеській (27,5 тис. га), Миколаївській (5,8 тис. га), Херсонській (5,1 тис. га) областях. До речі, де, на вашу думку, можуть проходити винні дороги?

У ці дні в Україні реалізується проєкт Спільної операційної програми басейну Чорного моря на 2014-2020 роки, прийнятої Європейською Комісією «Black Sea Basin 1034: Просування Чорноморського регіону як



КОМАНДА НАУКОВЦІВ КАФЕДРИ
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ТА РЕКРЕАЦІЇ ОНАХТ

у як деєинації винного туризму». Назва проєкту – «Море вина». Основна мета – позиціонування та просування Причорноморського регіону як важливої території для розвитку винного туризму, а також допомога зацікавленим сторонам винного туризму (виноробам та виноградарям, організаторам фестивалів, туристичним фірмам) об'єднатися та пропонувати туристам спільні продукти, як туристичні, так і промислові.

Участь команди науковців Одеської національної академії харчових технологій у міжнародному грантовому проєкті не випадкова. Кафедра туристичного бізнесу та рекреації ОНАХТ активно бере участь в обговоренні потенціалу Причорноморського регіону України як винного регіону на міжнародному рівні, про що, власне, свідчать виступи викладачів кафедри на чисельних конференціях, вихід у світ і тиражування монографій, наукових статей тощо; наші науковці мають досвід у винному туризмі, мають однодумців з боку промислового та туристичного бізнесу і впевнені в успіху проєкту «Море вина».

Об'єднання заради розвитку винного туризму колись продемонстрували науковці, промисловці, підприємці Німеччини, Франції, Австрії, Кіпру, Чилі, Канади, Італії. А зараз Вірменія, Греція, Грузія та Україна продовжують впровадження винних доріг. Проєкт цілком спирається на законодавство України та Європейського Союзу, тобто його реалізація буде цікавою і для іноземних туристів.

Олена МЕЛІХ,
ЗАВІДУВАЧКА КАФЕДРИ ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ ТА РЕКРЕАЦІЇ, Д.Е.Н., ПРОФЕСОР
ОНАХТ. DEP.TOUR.BUS@GMAIL.COM

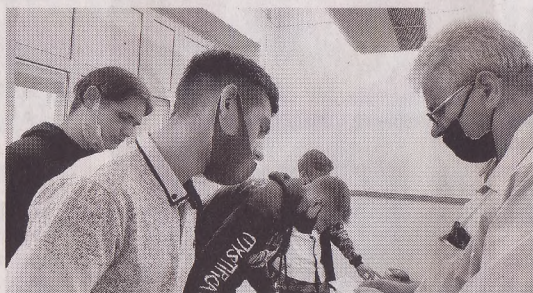
НОВИНИ КОЛЕДЖУ

ВОНИ З ГОРДІСТЮ ЗАЯВЛЯЮТЬ: «ХОЛОД – НАША СТИХІЯ»

В Одеському технічному фаховому коледжі ОНАХТ пройшов конкурс «Кращий холодильщик»

Важко собі уявити таку сферу діяльності людини, де б не потребувалося використання технологій штучного холоду або технологій комфорту. Кожного дня мільйони людей відкривають дверцята своїх побутових холодильників, вмикають кондиціонери, йдуть на роботу, де використовуються холодильні прилади того чи іншого типу. Харчові технології у повному обсязі, медицина, нафтогазова промисловість, будівництво, хімічна галузь, торгівля, технології кондиціювання та вентиляції, транспорт, військові технології – ось далеко не повний перелік, де потребують використання низькотемпературної енергетики.

Випуск нових фахівців спеціальності «Енергетичне машинобудування» за освітніми програмами «Монтаж і обслуговування холодильно-компресорних машин і установок», «Монтаж та обслуговування систем кондиціювання і вентиляції повітря», «Системи кондиціювання і вентиляції повітря» – щорічне задоволення і від-



ВИКЛАДАЧ ОТФК ОНАХТ С.М. ПЕТУШЕНКО ТА СТУДЕНТ-УЧАСНИК КОНКУРСУ О. КУЗЬМЕНКО

техніка випускається «одноразовою» і ремонту не підлягає. Фахівці комісії спеціалістів холодильного циклу ОТФК ОНАХТ із цим не згодні і через своїх вихованців доводять протилежне. З необхідністю у спеціалістів знань і навичок діагностики та ремонту холодильного та кліматичного обладнання згодні і представники Ради роботодавців відділення Енергетичних систем коледжу, які на своїх засіданнях корегують навчальний процес за освітніми програмами відповідно до потреб ринку та номенклатури обладнання. Завдяки співробітництву із роботодавцями вдається підтримувати рівень освіти у «тонусі». Діагностування проводилось на найслабкіших елементах холодильного ланцюга – електричній частині, адже з механікою впоратись не так вже й важко молодим, але вже вмілим фахівцям.

Наші фахівці точно зможуть відрізнити робочий компресор від зламаного, адже на базі комісії у надлишку є як одні, так і інші. І знову сили учасників виявилися майже рівними, адже студенти третього курсу вже встигли пройти електромонтажну практику і за знаннями та вміннями нічим не поступалися студентам четвертого курсу.

Наступний етап – робота із спеціалізованим інструментом, підготовка мідних трубопроводів до з'єднання. Учасники мали правильно відрізати, обробити

віду практично неможливо. В очах учасників не було ні тіні нерішучості або сумнівів. Без зайвих слів і ця робота була зроблена більшістю учасників на «відмінно», хоча відсутність досвіду і позначилася на більшості третьокурсників.

Погодьтеся, робота була б не завершеною, якби студенти не показали вміння проводити так звані «вогнєві роботи». Це «фаєр-шоу» відбулося у стінах лабораторії комісії спеціалістів холодильного циклу, яка відповідно має обладнання для забезпечення цілковитої безпеки студентів при проведенні і лабораторних, і творчо-технічних робіт. За роботою пильно спостерігало незаангажоване журі, яке, нарешті, після довгих обговорень винесло свій вердикт: більшість паяних з'єднань мідних трубопроводів виконані на високому рівні з незначною перевитратою припою у деяких випадках. Але, погодьтеся, перевитрата – це не недо-виробота, коли йдеться про герметичність системи, її нормальну роботу та безпечність.

Після врахування всіх балів, після виявлення всіх переваг та недоліків, після декількох годин нервового очікування було видано одностайне фінальне рішення – і переможцем став відмінник навчання, староста групи четвертого курсу Андрій Юренко. Його роботи, і теоретичні, і практичні, були виконані на найвищому з представлених рівнів. Приємно розуміти, що роки, проведені в Одеському технічному фаховому коледжі ОНАХТ, не пройшли дарма для багатьох



Порада експерта Напої для імунітету

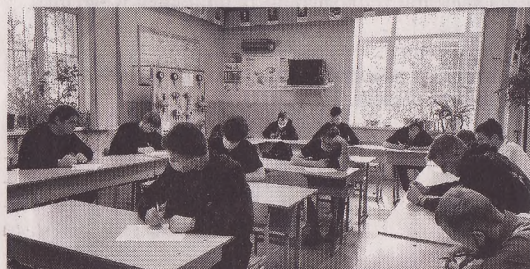
Знову і знову повертаємося до питання підтримання імунітету у належному стані. Зима добігає кінця, але шквал інфекційних захворювань ще не закінчено. Пропонуємо до вашого розгляду рецепти простих та смачних напоїв для підвищення імунітету, які готуються у домашніх умовах.

«ЗОЛОТЕ МОЛОКО»

Почнемо з зігріваючого напою, так званого «Золотого молока», який може бути відмінною альтернативою каві та чаю. Традиційний аюрведичний рецепт напою базується на ко-



ров'ячому молоці. Однак, у багатьох людей зараз є проблеми з перетравленням лактози, і в цьому випадку цей напій буде мати прямо протилежний ефект – зниження імунітету, підвищення ймовірності розвитку аутоімунних станів, проблем зі шкірою і таке інше. Тому рекомендуємо замінити звичайне коров'яче молоко (за бажанням або при наявності проблем) на кокосове (мигдальне, соєве). Це молоко має низку позитивних характеристик. Так, воно містить у своєму складі лауринову кислоту, яка допомагає справлятися з вірусними захворюваннями, в тому числі, з герпесом, корю, а також, є ефективною проти деяких видів бактерій. До складу «Золотого молока» входить куркума, саме вона визначає золоте забарвлення напою. Куркума відома своїми протизапальними та антиоксидантними характеристиками, вона ефективна при лікуванні застуд, болів у горлі, а також показу-



ПІД ЧАС ВИРІШЕННЯ ЗАВДАНЬ КОНКУРСУ

повідальність. Відповідальність за те, що у всіх наведених та багатьох інших галузях все буде надійно та безпечно. Одеський технічний фаховий коледж Одеської національної академії харчових технологій вже більше 55 років випускає фахівців цього напрямку. Більшість спеціалістів регіону вийшли або з лав студентів цього коледжу, або з лав його викладачів. Одеський

національної академії харчових технологій вже більше 55 років випускає фахівців цього напрямку. Більшість спеціалістів регіону вийшли або з лав студентів цього навчального закладу, або з числа студентів Одеської державної академії холоду (нині Інститут низькотемпературної техніки, кріотехнологій та екоенергетики ім. В.С.Мартинівського ОНАХТ), або з фахівців, підготовлених за багато років власне Одеською національною академією харчових технологій. Здається, ринок працівників щільніший за ринок праці, але ні – спеціалісти потрібні і в нашому регіоні, і по всій Україні та за її межами. Саме тому відповідальність за якість освіти у цих навчальних закладах завжди на найвищому рівні.

В Одеському технічному фаховому коледжі ОНАХТ щороку проводять низку спеціалізованих заходів за кожним із напрямків підготовки, серед яких – «Кращий холодильщик», який щоразу для нас виступає знаковою подією. В умовах всесвітньої пандемії, карантину та обмежень масових заходів ми все ж таки встигли провести це незабутнє свято професійності і, попри низькотемпературну тематику, змагання були напроцьод гарячими. У протистоянні зішлись студенти третього та четвертого курсів, які вже пройшли низку практик: слюсарну, механічну, електромонтажну, ремонтно-експлуатаційну, виробничу (технологічну). Кожен із учасників ретельно підійшов до змагання і готувався до події старанно та відповідально. Перед організаторами конкурсу, викладачами комісії спеціалістичної холодильного циклу, постала непроста задача - оцінити старання своїх вихованців і визначити переможця. У такій справі помилятися не можна, адже для учасників це і подяка за наполегливість, і стимул для подальшої роботи над собою.

Конкурс проводився у декілька етапів, на кожному з яких студенти могли показати різнобічність своєї професійної підготовки та прагнення до перемоги.

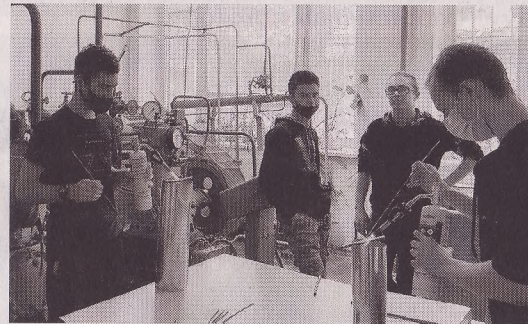
Конкурс розпочався із теоретичної частини, до якої входили як тестові, так і ситуаційні завдання. Завдання створені були таким чином, щоб на них могли відповідати студенти-холодильщики, так і студенти-кондиціонерники. Під час конкурсу панувала дружня атмосфера, але конкурс – є конкурс, і кожен сам за себе вирішує поставлені задачі.

Учасники конкурсу «Кращий холодильщик» доклали максимум зусиль, щоб здолати цей етап змагання, і не без успіху. Студенти третього курсу добре підготувались і склали гідну конкуренцію досвідченим четвертокурсникам. Безумовного лідера це завдання виявити не змогло.

Зібрано студенти підійшли до другого завдання – діагностування. І тут багато хто з членів компетентного журі згадав славний серіал «Доктор Хаус». Учасники конкурсу із завзяттям будували теорії, створювали діагнози, давали рекомендації щодо «лікування хворих» холодильних систем. Хліб із маслом будь-якого фахівця рівня молодшого фахового бакалавра – вміння визначити причини відмови обладнання і ліквідувати не наслідки, а саме причини відмови. І тут ми змогли упевнитися, що хлопці, які навчаються за напрямком підготовки «Енергетичне машинобудування», є творчими особистостями, адже саме такі люди можуть зіставити факти у єдину картину та визначити, що саме не так. Деякі «адепти» старої техніки стверджують, що технологіям ремонту можна взагалі не навчатися, адже

студентам четвертого курсу. Наступний етап – робота із спеціалізованим інструментом, підготовка мідних трубопроводів до з'єднання. Учасники мали правильно відрізати, обробити, вигнути, розвальцювати та розбортувати мідні трубопроводи різного діаметра за допомогою спеціальних приладів та інструментів, з якими їм доведеться працювати у їхньому професійному житті.

Цей етап конкурсу «Кращий холодильщик» уже



СТУДЕНТИ ДЕМОНСТРУЮТЬ ВМІННЯ ПРОВОДИТИ ВОГНЕВІ РОБОТИ

надав можливість визначити лідерів, серед яких є студенти четвертого курсу і юні третьокурсники. Для персичної людини ці маніпуляції нічого не означають, але фахівець відразу зрозуміє, скільки чинників тре-



ВИКЛАДАЧІ ТА СТУДЕНТИ ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО ФАХОВОГО КОЛЕДЖУ ОНАХТ

ба врахувати, щоб ці маніпуляції були виконані бездоганно. Часто магістралі трубопроводів протягнуто заздалегідь і їхня довжина обмежена місцем встановлення обладнання. Тому кожен сантиметр трубопроводу враховано. Не допускається попадання мідної стружки в трубопровід, перекошування лінії відрізу, неправильна деформація відрізної частини при розвальцюванні або при розширенні, заламування або зминання трубопроводу, його розтріскування. Тобто зробити це добре з першого разу і без певного дос-



ВОНИ З ГОРДІСТЮ ЗАЯВЛЯЮТЬ: «ХОЛОД – НАША СТИХІЯ»

студентів і виховали нове покоління фахівців у галузі монтажу та експлуатації холодильної та кліматичної техніки, що такі студенти, як переможці нашого традиційного конкурсу, понесуть свої знання і вміння в життя й гідно представлять наш навчальний заклад на професійному ринку регіону, держави, світу.

Неможливо переоцінити важливість таких подій, як ця. Адже завдяки таким заходам ми бачимо, скільки технічно творчої та талановитої молоді навколо нас. Так, саме творчої і талановитої. Якби це було не так, вже давно всіх нас замінили би роботи. Та їм не сила зрозуміти те, що розуміють наші хлопці, відчути техніку й інструмент, працювати у тих умовах, в яких інколи доводиться працювати, проектувати з врахуванням всіх найдрібніших особливостей об'єкту, виконувати інженерні завдання – і це їм до снаги.

Щороку ми із задоволенням бачимо молодиків, які із гордістю заявляють: «Холод – наша стихія». Палає розум, діло горить у руках, серце зігріває впевненість в успіху будь-якої справи, за яку вони не взялися. Так, всі ми – холодильщики. І кожен по-своєму кращий.

Бережемо традиції. До нових зустрічей за рік. Бережіть себе від хвороб та негод. Хай новий 2021 рік дасть нам нові звершення, нові досягнення та

нових чемпіонів, які з гордістю носитимуть титул «Кращий холодильщик» і пам'ятатимуть навчальний заклад, в якому розпочалася блискуча професійна кар'єра, - Одеський технічний фаховий коледж Одеської національної академії харчових технологій.

А.П. СЕЛІВАНОВ,
ВИКЛАДАЧ КОМІСІЇ СПЕЦДИСЦИПЛІН
ХОЛОДИЛЬНОГО ЦИКЛУ

куркума відома своїми протизапальними та антиоксидантними характеристиками, вона ефективна при лікуванні застуд, болів у горлі, а також показана при суглобових та м'язових болях. Також напій містить чорний перець, який допомагає засвоєнню куркуміна (протизапальної сполуки, яка міститься у куркумі). Найбільш придатний час для споживання напою ввечері, за декілька годин до сну. Зверніть увагу, що напій є достатньо ситним.

Інгредієнти:

- куркума у вигляді порошку - 1 ст.л;
- сік імбиру - 2 ст.л.;
- вода питна - 0,5 л;
- чорний перець горошком - 0,25 ч.л.;
- мед - 1 ст.л.;
- кокосове молоко - 0,5 стаканів.

Приготування: куркуму, сік імбиру та чорний перець покласти у воду та довести до кипіння у невеличкому посуді. Виключити вогонь та дати настоятися 5 хв., потім процідити. У блендері змішати відвар з кокосовим молоком та іншими інгредієнтами. Споживати одразу після приготування.

КАПУСТЯНИЙ КВАС

В процесі ферментування капусти утворюється низка компонентів, які за короткий термін можуть допомогти організму подолати вірусну хворобу. Цей квас можна пити як пробіотичний напій, використовувати для приготування окрошки або для випікання хліба.



Інгредієнти:

- 0,5 качана капусти;
- 2 кислих яблука;
- 2см коріння імбиру;
- 1 ст. л. гімалайської солі.

Приготування: капусту дрібно нарізати; яблука почистити та дрібно нарізати; імбир потерти на дрібній тертці; змішати всі інгредієнти та щільно закласти у скляну банку; залити чистою холодною водою, додати сіль; закрити кришкою та залишити для ферментації при кімнатній температурі 2-3 дні; після витримки квас процідити, додати спеції та сіль за смаком.

Юлія КОЗОЛОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.

СТУДЕНТИ ПИШУТЬ

НАШІ ЗИМОВІ КАНІКУЛИ



МАКСИМ ВОЛОШИН,
студент факультету
низькотемпературної техніки та
інженерної механіки ОНАХТ:

- Цей новий рік ми відзначали з моєю родиною в Карпатах. Ми поїхали в дуже красиве, з неймовірними пейзажами, село Яблуниця недалеко від гірськолижного курорту Буковель. У Карпатах взимку завжди дуже багато снігу. Гори і ліси оточують Яблуницю, створюючи захопливий краєвид.

Потім ми вирішили поїхати в Буковель, щоб покататися в горах. Мої родичі вибрали лижі, але я спочатку захотів спробувати сноуборд. Якщо чесно, кататися на сноуборді дуже складно, але не менш цікаво. Так ми провели у Буковелі 7 днів, а потім, сповнені радості й адреналіну, поїхали додому.

**ОЛЕКСАНДР
ГЕРАЩЕНКО,**
студент факультету
інноваційних
технологій харчування
і ресторанно-
готельного бізнесу
ОНАХТ:

- Я завжди з нетерпінням чекаю на зимові канікули, хоч вони і не довготривалі, але особливі. Новорічні канікули - це час, коли відбувається щось чарівне і незвичайне.

Під час зимових канікул я побував у декількох місцях. Перед новим роком ми з батьками їздили до Львова. На новорічні свята там справжня краса. Львів і так сам по собі дуже гарне місто, але в цей час він просто неймовірний. Місто Лева просто сяє різнокольоровими вогнями. Всі головні вулиці прикрашені гірляндами, які зачаровують, особливо головна прикраса міста - новорічна величезна ялинка.

Ми сходили на каток покататися на ковзанах, і, як наслідок, отримали безліч позитивних емоцій. Ми також відвідували цікаві місця, де були представлені незвичайні скульптури, вирізані з льоду. Зі своєю сестричкою я катався на лижах і сноубордах з великих гірок. Наступного дня ми гуляли по місту, відвідуючи його різно-



манітні пам'ятки. Так ми провели у Львові тиждень, отримуючи багато різних емоцій і задоволення від поїздки. Дуже не хотілося залишати це чарівне місто. Канікули закінчилися, і треба повертатися до навчання, але я впевнений, що в цьому році на мене чекають багато нових, цікавих та неймовірних вражень!

ОГОЛОШЕННЯ

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

- серія СК №46500556(реєстр. №324) від 30.06.2014 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Бабійчук Дмитро Юрійович

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- серія СК №46500556 (реєстр. №324) від 30.06.2014 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Бабійчук Дмитро Юрійович

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ АТЕСТАТ ПРО ПОВНУ ЗАГАЛЬНУ СЕРЕДНЮ ОСВІТУ ТА ДОДАТОК ДО АТЕСТАТА ПРО ПОВНУ ЗАГАЛЬНУ СЕРЕДНЮ ОСВІТУ, ВИДАНИМ ОДЕСЬКИМ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОНАХТ

- серія СК №45730512(реєстр. №114) від 05.06.2013 р. на ім'я Яворський Костянтин Сергійович

ОГОЛОШУЄТЬСЯ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНИХ ПОСАД:

- завідувача кафедри технології переробки зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- завідувача кафедри управління бізнесом факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- завідувача кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки;
- завідувача кафедри теплофізики та прикладної екології факультету нафти, газу та екології.

Умови проведення конкурсу знаходяться у навчально-методичному відділі НЦ ОПН.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

**РАЗОМ
ПОДОЛАЄМО!**

ГОРОСКОП НА ЛЮТИЙ

Овен. У лютому ви можете прийти до рішення, яке змінить ваш життєвий шлях. Не соромтеся просити про допомогу інших. Ви відчуєте тісні споріднені стосунки з людьми, які поруч з вами. Зараз ваші колеги

Терези. Початок місяця буде найбільш продуктивним, після чого ви зможете видихнути та насолодитися останніми зимовими днями. Весь цей бунт подій зумовлений активним впливом Венери, покровитель-



ГОЛОВА СТУДЕНТСЬКОЇ СПІЛКИ ОНАХТ ІГОР ДЕЛІ, СТАРШИЙ ІНСПЕКТОР ВІДДІЛУ ОРГАНІЗАЦІНО-ВИХОВНОЇ РОБОТИ ОНАХТ ЗІНАІДА СИДОРОВА.

Одним з пріоритетних напрямів роботи академії є турбота про здоров'я кожного члену колективу. Особливе значення ця робота набуває в умовах дії карантину та небезпечної епідеміологічної ситуації в країні в цілому та в нашому місті. Проте ми не чекаємо на вказівки зверху, не сподіваємося, що проблеми вирішуватимуться самі по собі. Ми діємо. Тут і зараз. Підготовлені та затверджені накази і розпорядження щодо забезпечення безпечних умов організації навчального процесу, введена в дію «Інструкція щодо запобігання коронавірусної хвороби (covid-19)». Дотримання правил респіраторної гігієни та протиепідемічних заходів в академії на період карантину». Кожного тижня здійснюється моніторинг інфікованих, під особливим контролем знаходяться гуртожитки академії. На базі медичного пункту академії було безкоштовно протестовано методом ІФА 1332 студенти.

Відповідно до «Комплексних заходів для досягнення нормативів безпеки, гігієни праці та виробничого середовища» в 2020 році проведено поповнення більш 100 медичних аптек невідкладної допомоги всіх структурних підрозділів академії на суму 38 тис. грн. Своєчасну допомогу в комплектуванні аптек надала Студентська спілка академії на чолі з Ігорем Делі, яка знов прийшла на допомогу в складний момент і закупила медичні маски і рукавички.

Робота із забезпечення безпечних умов навчання та праці триває. Бережіть себе і будьте здорові!

Зінаїда СИДОРОВА,
відповідальна особа
з протиепідемічних заходів в
ОНАХТ,
старший інспектор відділу
організаційно-виховної роботи
ОНАХТ.

Овен. У лютому ви можете прийти до рішення, яке змінить ваш життєвий шлях. Не соромтеся просити про допомогу інших. Ви відчуєте тісні споріднені стосунки з людьми, які поруч з вами. Зараз ваші колеги будуть важливими для вас. Уникайте боротьби за владу та агресивних дій інших.

Тілець. Лютий стане для Тільця найбільш суперечливим місяцем – з розчаруваннями та перемогами, злетами та падіннями, любовними успіхами та ревностями. Спортсменам у лютому рекомендується звертати увагу на своє здоров'я, оскільки через вплив Марса існує велика загроза спортивних травм.

Близнюки. Лютий обіцяє їм матеріальне збагачення та успіх у будь-яких питаннях, пов'язаних з кар'єрою та фінансами. Цей місяць ідеально підходить для знайомств та налагодження соціальних зв'язків, є шанс знайти надійних ділових партнерів та взяти участь у спільних проєктах, які обіцяють бути успішними.

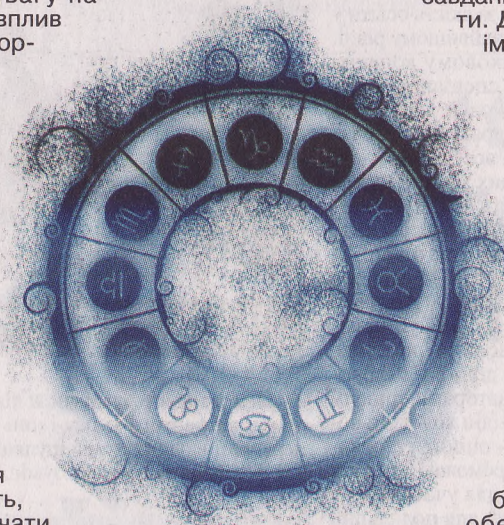
Раки. У лютому у Рака буде багато захопливих подій. Для Раків ключовою буде творчість, тому вам просто потрібно почати реалізовуватися в цій галузі. Для вирішення всіх важливих завдань буде достатньо енергії та витривалості. Найголовніше – не намагатися робити все за короткий проміжок часу, жертвуючи своїм сном або відмовляючись від їжі. Місяць обіцяє бути дуже прибутковим у матеріальному аспекті.

Лев. Лютий обіцяє мирний та спокійний початок місяця, наповнений захопливими подіями. Через певний проміжок часу ці люди отримають абсолютне задоволення від усього, що їм доведеться робити, а також задоволення від роботи та відпочинку.

Діва. Лютий свідчить про те, що ви повинні бути готові мужньо прийняти несподівані зміни у своєму житті. Професійна кар'єра приведе до змін у вашій щоденній діяльності. Ретроградний Меркурій спричинить динамічні зміни в різних сферах життя.

Терези. Початок місяця буде найкращим продуктивним, після чого ви зможете видихнути та насолодитися останніми зимовими днями. Весь цей бунт подій зумовлений активним впливом Венери, покровительки цього знака.

Скорпіон. Лютий 2021 – енергійний місяць для Скорпіонів. Щоб отримати від цього максимум користі та запобігти метушні, необхідно систематизувати всі плани, згідно з якими йти до мети. Знак активує організаторські здібності, завдяки чому всі завдання можна легко швидко виконати. Дисципліна допоможе уникнути імпульсивних рішень, необдуманих витрат.



Стрілець. Гороскоп для Стрільця на лютий 2021 року обіцяє бути цілком безпечним. Серйозних стресових або несприятливих ситуацій не передбачається. Навпаки, знайомства, які відбудуться в лютому, дуже знадобляться згодом, можливо, ви знайдете хороших друзів.

Козеріг. Гороскоп передбачає зміни, які можуть вплинути на ваше життя. Однак ці зміни не завжди можуть бути на краще, ви повинні бути обережними у своїх бажаннях і прагненнях. Особливо це стосується кар'єри та сімейних стосунків, перед тим, як прийняти остаточне рішення, потрібно добре все продумати.

Водолій. Лютий запропонує Водоліям усі можливості для кардинальних змін свого життя. Загалом, це сприятливий місяць як для розв'язання нагальних питань, так і для обговорення більш глобальних проблем.

Риби. Гороскоп на лютий 2021 року для Риб не буде однозначним, зірки обіцяють їм зміни, але не різкі. Розташування планет сприяє творчій діяльності та приємним сюрпризам, але в деяких сферах життя будуть незначні труднощі.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ
САЙТУ LUNASEGODNJA.COM.

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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 21 77 01
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР KB-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
АНАТОЛІЙ БАСОВ
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
ТЕЛ. (096)661-60-50; 063-100-53-25

