



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 12 (992), 20 жовтня 2014 рік

## ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВІДМІЧАЄ 112-Й ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ

ЧИТАЙТЕ В  
СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

МИСТЕЦТВО, ЯКЕ  
ОБВОРОЖУЄ СМАК —  
ПІДСУМКИ КОНКУРСУ  
«КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ»

БАРБЕКЮ-2014 — МЫ  
УМЕЕМ ИЗ БУДНЕЙ  
ДЕЛАТЬ ПРАЗДНИКИ

ВИЩА ШКОЛА  
ПЕДАГОГІЧНОЇ  
МАЙСТЕРНОСТІ —  
СКЛADOVA ПДГОТОВКИ

Двери Одесской национальной академии пищевых технологий на протяжении всего года открыты для гостей. Выпускники школ, гимназий, колледжей, техникумов еще не будучи студентами ОНАПТ могут познакомиться с уникальными традициями, спецификой подготовки, преимуществами получения образования именно в стенах этого ВУЗа. Этот материал мы подготовили для тех, кто в скором будущем планирует связать свою жизнь с одним из институтов академии — институтом механики, автоматизации и

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИНСТИТУТА МЕХАНИКИ, АВТОМАТИЗАЦИИ И КОМПЬЮТЕРНЫХ СИСТЕМ ИМЕНИ П.М. ПЛАТОНОВА НА ДНЕ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ



О ФАКУЛЬТЕТЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ,  
УПАКОВКИ И  
ТЕХНИЧЕСКОГО  
ДИЗАЙНА  
РАССКАЗЫВАЕТ  
ДЕКАН, СВЕТЛАНА  
ОРЛОВА.

— Светлана Сергеевна, расскажите, будьте любезны, про на-

## ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ – СКЛADOVA ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ ВИКЛАДАЧІВ

### Цитата НОМЕРА:



*Никогда не слушайте осуждений в свой адрес. Ибо, даже если бы вы умели ходить по воде, то будьте уверены, кто-нибудь бы обязательно вам сказал: «Смотрите, он даже не умеет плавать!»*

именно в стенах этого ВУЗа. Этот материал мы подготовили для тех, кто в скором будущем планирует связать свою жизнь с одним из институтов академии — институтом механики, автоматизации и компьютерных систем имени П.М. Платонова.

Предлагаем Вашему вниманию серию интервью с участием директора и деканов, которые детально рассказывают о том, чем сегодня живет институт.

**ВИКТОР ВОЛКОВ,  
ДИРЕКТОР  
ИНСТИТУТА  
МЕХАНИКИ,  
АВТОМАТИЗАЦИИ  
И КОМПЬЮТЕРНЫХ  
СИСТЕМ ИМЕНИ  
П.М. ПЛАТОНОВА.**

*Виктор Эдуардович, расскажите, пожалуйста, об институте, какие факультеты входят в его состав и в чем их особенность?*

— В. Э.: Институт механики, автоматизации и компьютерных систем носит имя Петра Никитича Платонова - человека-легенды, долгое время возглавлявшего нашу Академию и внесшего неосценимый вклад в развитие механизации и автоматизации пищевой и зерноперерабатывающей промышленности.

В состав Института входят два факультета - факультет технологического оборудования, упаковки и технического дизайна (в недалеком прошлом - механический факультет) и факультет автоматизации, электромеханики, компьютерных систем и управления, на которых обу-

чается более 800 студентов.

Студенты института овладевают интересными, серьезными и современными специальностями, которые пользуются большим спросом на рынке труда в Украине и за рубежом. Они осваивают не только механику и электропривод, технический дизайн и робототехнику, автоматизацию и современные информационные технологии, но также хорошо знакомы с основами экономики, бухгалтерского учета и менеджмента и владеют, по меньшей мере, одним иностранным языком.

— *Чем отличается выпускник Института механики, автоматизации и компьютерных систем имени П.М. Платонова?*

В.Э.: Их отличает не только высокий профессионализм и прекрасное логическое мышление, но также глубокая порядочность, умение работать в команде и лидерские качества. Именно поэтому среди них так много руководителей разных уровней - вплоть до директоров крупнейших предприятий и министров.

— *Несколько слов о педагогическом составе института и его материально-технической базе.*

В.Э.: Институт обладает мощнейшим научно-педагогическим потенциалом. На десяти его кафедрах трудятся более двадцати докторов наук, профессоров и более ста кандидатов наук, доцентов. В сфере их научных ин-

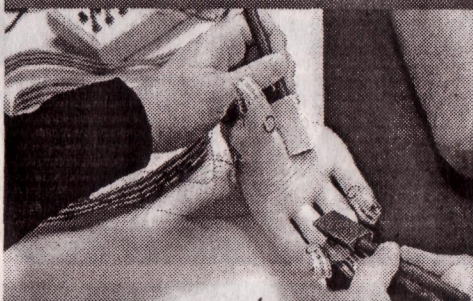
тересов прикладная механика и физика полупроводников, промышленная электроника и компьютерные технологии, системы автоматического и автоматизированного управления технологическими и бизнес-процессами, современная геометрия и топология, проблемы взрывобезопасности и эргономики, энергоменеджмент и нанотехнологии. Современные аудитории и лаборатории института оснащены новейшим оборудованием и компьютерной техникой с передовым программным обеспечением. Научные разработки преподавателей, студентов и сотрудников, защищенные авторскими свидетельствами и патентами, широко внедряются на производстве.

на та технічного дизайну, створений у 1928 році, має великий досвід в підготовці висококваліфікованих інженерів, даючи їм всесторонні знання з таких напрямків: «інженерна механіка», «машинобудування», готує спеціалістів і магістрів за спеціальностями: «обладнання переробних і харчових виробництв», «машини і технології пакування».

У процесі навчання формується універсальний фахівець-механік, який здатен вирішувати будь-які виробничі завдання. Його повною мірою можна назвати «фахівцем широкого профілю».

Продовження на 2 стор.

НОВОСТИ В МИРЕ



**СОЗДАН ПРОТЕЗ,  
ВОЗВРАЩАЮЩИЙ ЧУВСТВО  
ОЩУЩЕНИЯ ПАЦИЕНТАМ**

В последнее время исследователи много времени уделяют улучшению протезирования людей с ограниченными возможностями. Ученые уже создавали протез, который предоставлял человеку некоторые тактильные ощущения. Однако группе исследователей удалось создать протез, который не только давал понять человеку, держит ли тот предмет или нет, а также предоставлял ощущение, что именно пользователь держит в руке.

Ученые в 2012 году имплантировали испытуемому электроды в нервные пучки его руки. В общей сложности было добавлено 19 различных точек для стимуляции. Для начала исследователи разработали специальные алгоритмы, которые стимулировали электроды, посылая сигналы мозгу человека, чтобы тот смог различить не только форму предмета, но и его текстуру.

После этого ученые отключали внешнее стимулирование, а электронные сигналы посылал сам протез. Испытуемый отметил, что он при помощи протеза смог почувствовать те же ощущения, что и в процессе стимулирования, сообщает ресурс Gizmag.

Кроме функций ощущения, у протеза имеется один положительный побочный эффект. По словам испытуемого, во время проведения эксперимента у него почти пропали фантомные боли, вызванные ампутированной рукой.

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ ИНСТИТУТА МЕХАНИКИ,  
АВТОМАТИЗАЦИИ И КОМПЬЮТЕРНЫХ СИСТЕМ ИМЕНИ  
П.М. ПЛАТОНОВА НА ДНЕ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ**

(ПРОДОВЖЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

Навчання студентів на факультеті проходить за наступними спеціалізаціями і програмами підготовки: «Обладнання харчових виробництв», «Обладнання зернових виробництв», «Вибухобезпека зернопереробних підприємств», «Промислова вентиляція і кондиціювання», «Підйомно-транспортні машини», «Конструювання машин та обладнання», «Харчова побутова техніка», «Холодильна техніка», «Технічний дизайн», «Технічний сервіс», «Технічний рестайлінг», «Технічний



дизайн», «Технічна ергономіка», «Технологія пакувальних матеріалів», «Робототехніка».

— *Розкажіть, будь-ласка, про долю випускників факультету.*

**С.С.:** Факультет технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну готує висококваліфіковані інженерно-технічні кадри для переробних і харчових виробництв. Доцільність підготов-

у 3D-просторі, не боїться створювати нове, осягати невідоме, хто готовий керувати різними технологічними процесами, сучасним обладнанням і промисловими роботами.

Саме тут майбутній випускник не лише здобуває знання та навички з обраної спеціальності, але й отримує можливість розвинути як особистість та проявити свої

ща, програмні додатки та мови програмування. Пізнають основи моделювання, дослідження й проектування, монтажу та налагоджування, а також експлуатації автоматичних й автоматизованих інформаційно-керуючих систем та їх елементів, у тому числі комп'ютерних мереж й автоматизованих робочих місць для різних рівнів керування виробництвом.

В процесі навчання за напрямом «Електромеханіка» студенти вивчають методи й засоби автоматичного контролю та керування електроприводами технологічного обладнання, електромеханічних систем. Навчаються програмуванню мікропроцесорної техніки на мовах різного рівня, моделюванню, дослідженню й експлуатаванню сучасних систем з автоматизованими електроприводами в промисловості, будівництві та на транспорті.

— *Лекійка слів про викла-*

в системі організації міського та залізничного електротранспорту, на судах далекого плавання, в банках і офісах.

— *Ольга Олександрівна, як сьогодні розвивається факультет?*

**О.О.:** Промисловість України, маючи чудові перспективи розвитку, кращу сировину та висококваліфікованих працівників, все ще обтяжена неефективними технологічними процесами, енергоємними та морально застарілими технологіями. Саме в цьому полягає великий шанс для української промисловості, переступивши через роки поступового розвитку, модернізувати виробництво запровадивши новітні технології за найкращими світовими зразками. Однією з проблем такого кроку є відсутність фахівців для планування і керівництва процесом запровадження інноваційних технологій.

Складність процесу впро-

бачний ефект. По словам испытательного, во время проведения эксперимента у него почти пропали фантомные боли, вызванные ампутированной рукой.

Создатели сообщают, что они собираются в течение пяти лет адаптировать данную технологию для возможности применения ее в домашних условиях. Кроме того, в будущем они планируют создать чувствительный протез ноги, чтобы пользователь смог определять, по какой поверхности он передвигается.

## САМОУПРАВЛЯЕМЫЕ АВТОМОБИЛИ GOOGLE ТЕПЕРЬ МОГУТ ЕЗДИТЬ ПО ВСЕМ ОБЩЕСТВЕННЫМ ДОРОГАМ КАЛИФОРНИИ

Компания Google за последние несколько лет добилась впечатляющего прогресса в области создания самоуправляемых автомобилей. Как мы знаем, они смогли проехать около миллиона километров и при этом ни разу не попасть в аварию. С этого месяца автомобили Google, как и другие подобные проекты, получили разрешения передвигаться по всем дорогам общего пользования в Калифорнии.

Государственный департамент транспортных средств выдал свои первые 29 разрешений на самостоятельное передвижение автомобилей по дорогам общего пользования. В свою очередь, компания Google получила 25 из них на свои модифицированные автомобили Lexus. Кроме них свои разрешения получили компании Audi и Mercedes. И хотя самоуправляемые автомобили не были незаконны, до текущего момента не было никакой юридической базы для их регулирования. Теперь же любая компания может получить разрешение на тестирование самоуправляемых автомобилей. Стоимость первой заявки составляет 150 долларов, а всех последующих – 50 долларов. Данные разрешения призваны помочь узаконить и регламентировать развивающиеся технологии.

ПО МАТЕРИАЛАМ  
ИНТЕРНЕТ-САЙТА HI-NEWS.

та та технічного дизайну готує висококваліфіковані інженерно-технічні кадри для переробних і харчових виробництв. Доцільність підготовки фахівців для таких галузей та служби сервісу не викликає сумніву. Адаже у всі часи і у всіх народів забезпечення людини продуктами харчування, предметами першої необхідності, елементарними послугами сервісу було і залишається першочерговою необхідністю.

Наші випускники працюють на підприємствах різних форм власності, у проєктних і науково-дослідних організаціях, рекламних і дизайнерських фірмах, програмістами систем комп'ютерної графіки, на заводах машинобудівного профілю, у наукових установах або проєктно-технологічних інститутах, у комерційних структурах на посадах інженера-дослідника, інженера-проектувальника, інженера-конструктора, інженера з експлуатації та ремонту обладнання. Здобувши досвід, всі вони успішно можуть керувати виробництвом на будь-якому рівні.

Випускникам, які мають схильність до науково-дослідної діяльності і які успішно закінчили навчання, може бути надана можливість навчання в аспірантурі.

— *Як можна себе реалізувати під час навчання на факультеті?*

С.С.: Той, хто обирає спеціальність інженера-механіка та пов'язує свою долю з факультетом технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну, завжди буде йти по життю з гордо піднятою головою!

Навчання на факультеті для тих, хто прагне навчитися щось робити своїми руками, розробляти універсальний дизайн обладнання, проєктувати

книж не лише здобуває знання та навички з обраної спеціальності, але й отримує можливість розвинути як особистість та проявити свої творчі здібності.

## О ФАКУЛЬТЕТЕ АВТОМАТИЗАЦИИ, ЭЛЕКТРОМЕХАНИКИ, КОМПЬЮТЕРНЫХ СИСТЕМ И УПРАВЛЕНИЯ РАССКАЗЫВАЕТ ДЕКАН, ОЛЬГА ТИТЛОВА.

— *Ольга Александровна, как та за якими напрямками проходить підготовка спеціалістів на факультеті?*

О.О.: Факультет автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління проводить підготовку бакалаврів за двома напрямками: «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» і «Електромеханіка». Підготовка здійснюється за денною та заочною формами навчання на держбюджетній та контрактній основі.

Випускові кафедри Автоматизації виробничих процесів, Автоматизованих систем управління та Електромеханіки є одними з провідних серед пострадянських країн, мають багаторічну історію та авторитет у науковому світі.

В процесі навчання за напрямом «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» студенти вивчають різноманітні технології виробництва, способи їх автоматизації, метрологію й вимірювальну техніку, теорію керування та технічні засоби автоматизації, операційні системи й середови-

щину. Студенти також отримують можливість отримати спеціальні знання та навички з обраної спеціальності, але й отримує можливість розвинути як особистість та проявити свої творчі здібності.

— *Деякі слайв про викладацький склад факультету.*

О.О. Професорсько-викладацький склад факультету складається з висококваліфікованих фахівців, які ведуть актуальні наукові розробки та постійно підвищують кваліфікацію на передових промислових підприємствах. Навчальні плани кожен рік доповнюються новими дисциплінами, які відображають сучасні віяння в науці і техніці. Матеріально-технічна база постійно оновлюється сучасними програмними й технічними засобами, новітнім обладнанням. Це дозволяє надавати нашим студентам тільки найактуальніші знання.

— *На яких підприємствах проходить практика студентів факультету?*

О.О.: Особлива увага на факультеті приділяється співпраці з виробництвом, тому що підготовка кваліфікованих фахівців неможлива без належної практики. Кафедри факультету мають зв'язки з багатьма підприємствами й компаніями як в Україні, так і за кордоном. На ряді промислових підприємств існують філіали наших кафедр. За останній рік було відкрито філіал кафедри на базі компанії «S-Engineering».

Студенти факультету набувають серйозну інженерну та комп'ютерну підготовку, що робить їх провідними фахівцями. Наші випускники можуть працювати в різних галузях промисловості, будівництва та транспорту. Студенти факультету набувають серйозну інженерну та комп'ютерну підготовку, що робить їх провідними фахівцями. Наші випускники можуть працювати в різних галузях промисловості, будівництва та транспорту. Студенти факультету набувають серйозну інженерну та комп'ютерну підготовку, що робить їх провідними фахівцями. Наші випускники можуть працювати в різних галузях промисловості, будівництва та транспорту.

Складність процесу впровадження інноваційних технологій ставить високі вимоги до рівня знань та навичок фахівців.

Наша академія, відповідаючи на запит промисловості та суспільства, у 2015 році започаткує підготовку магістрів за спеціальністю 8.05060105 «Енергетичний менеджмент». Реалізовувати програму підготовки магістрів даної спеціальності доручено науковцям та викладачам кафедри Процесів, апаратів та енергоменеджменту.

Особливістю діяльності фахівців спеціальності «Енергетичний менеджмент» охоплює високотехнологічні виробництва, комунальні підприємства, проєктні організації та органи державного управління. Посади, які можуть обіймати фахівці з енергетичного менеджменту, різноманітні: від керівника відділу в місцевих органах влади до інженера проєктної організації, інспектора енергонагляду або експерта з енергоменеджменту.

Проте на якій би посаді або галузі виробництва не працював магістр з енергоменеджменту, його робота буде гарантовано цікавою та високооплачуваною – внаслідок складності та непересічності завдань. Основні виробничі завдання енергоменеджера часто пов'язані з вирішенням багатопланових, складних задач з оптимізації технологічних процесів, пошуку ділянок виробництва з неефективним використанням енергії, розробкою стратегій і тактик підвищення енергоефективності підприємств та цілих галузей.

БЕСЕДОВАЛА  
Ірина МУНТЯН.



## ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВІДМІЧАЄ 112-Й ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ

20 жовтня — особливий день в історії одеської національної академії харчових технологій. Цього року виповнюється 112 років з тих пір, як її двері відчинилися для студентів. Життєдіяльність одного із найстаріших вищих навчальних закладів одеси, безумовно, тісно пов'язана із історією рідного міста. Саме розвиток технологій зберігання, переробки і транспортування зерна призвели до того, що одеський порт став одним із самих відомих зернових портів колишньої царської Росії, а також сприяв виникненню великої кількості елеваторів, підприємств зернопереробного профілю в нашому регіоні і, насамперед, в місті одесі. Ці реформи обумовили необхідність підготовки кадрів саме у південному регіоні. Тоді в світі було всього дві школи мукомелів (в Берліні та Бухаресті). Після довгих років наполегливої праці, завдяки союзу зернопромисловців півдня царської Росії, який очолював Г.Е. Вейнштейн, вдалося заснувати третю школу, яка згодом перетворилася в одеську національну академію харчових технологій.

### ІХІ ВІПУСК ОДЕССКОГО ИНСТИТУТА ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНА И МУКИ.

12<sup>го</sup> ЯНВАРЯ.

1930



Фот. В. Голуб.

Про сучасне життя академії, напрямки її розвитку, подальші плани розповідає ректор ОНАХТ, Богдан БГОРОВ

стей суттєво розширив можливості академії. Сьогодні у її складі 6 інститутів: 4 науково-навчальних, інститут після-

каталог, доступ до бібліотек інших навчальних закладів та світових асоціацій.

В 1902 році читальна зала



Життя людей, які створювали історію цього вищого навчального закладу захоплює, заворожує та викликає почуття гордості. За 112 років академія випустила понад 67 тис. інженерних кадрів. Сьогодні, у 112-ту річницю, хочеться з великою вдячністю пригадати добрим словом її керівників. За весь період їх було чотирнадцять: В.С. Кнаббе (1902-1903), В.Г. Рейсх (1903-1919), В.П. Мартинов (1920-1921), М.І. Хасапов (1921-1922), К.А. Богомаз (1922-1929), Л.М. Ланда (1929-

Чайковський (1968-1988), Н.Д. Захаров (1988-2003). З 6 червня 2003 року ректором академії був обраний доктор технічних наук, професор Богдан Вікторович Єгоров. Кожен з них переживав особливі роки розвитку академії, роки становлення, війни, руйнування, відновлення та побудови нових корпусів, гуртожитків, лагерів відпочинку і т.д.

Хочеться згадати і тих науковців, завдяки яким академія, її наукові школи (яких сьогодні вже 16) стали визнаними серед

**Про сучасне життя академії, напрямки її розвитку, подальші плани розповідає ректор ОНАХТ, Богдан ЄГОРОВ.**  
— *Богдан Вікторович, у цифрі «112» вся історія академії, у якій тисячі життів студентів, вик-*

*стей суттєво розширив можливості академії. Сьогодні у її складі 6 інститутів: 4 науково-навчальних, інститут післядипломної освіти підвищення кваліфікації, науково-дослідний інститут.*

каталог, доступ до бібліотеки інших навчальних закладів та світових асоціацій.

В 1902 році читальна зала школи займала аудиторію площею 25 кв. м. Сьогодні ми маємо величезні площі, відведені для наших читачів. Наприклад, науково-технічна бібліотека, що знаходиться по вул. Канатна, 112, містить чотири читальних зали для студентів, кожен з яких на 50-60 посадочних місць.

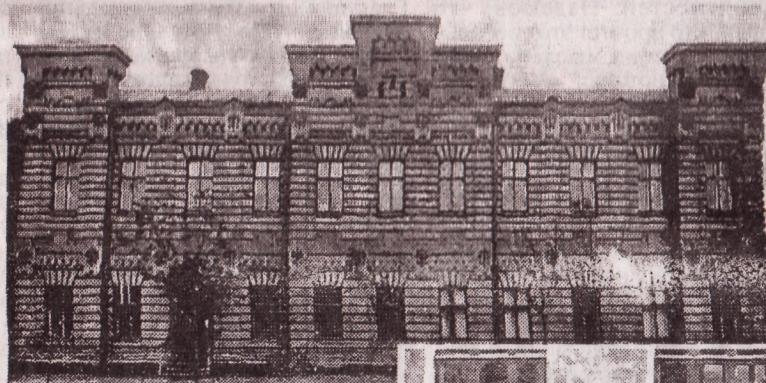
— *Як розвивається Одеська національна академія харчових технологій останні десятиріччя?*

**Б.В.:** Вісім років тому була розроблена модель підготовки сучасних фахівців з вищою технічною освітою. Сьогодні ОНАХТ входить до 10 найвагоміших, найавторитетніших міжнародних



1930), А.І. Трахтенгерц (1930-1932), А.Л. Пляцковський (1932-1933), Р.Е. Вельдум (1933-1938), С.М. Золотарьов (1938-1948), П.Н. Платонов (1948-1967), Ф.В.

професіоналів світу. Вимогливість та добре серце стали запорукою їх успіху, завдяки чому вдалося зберегти та примножити традиції нашої alma mater.



*ладаців, тих, хто віддано працює і продовжує працювати заради її успішного розвитку. Що сьогодні є вагомим для колективу ОНАХТ?*

**Б.В.:** 2014 рік черговий раз довів, що треба цінувати в першу чергу мир, можливість мирно працювати, любити свою сім'ю, колектив, країну. Саме в цьому полягає щастя кожної людини.

— *Якщо порівнювати 1902 і 2014 роки, як академія змінилася?*

**Б.В.:** У 1902 році у нас було всього дві спеціальності: ми готували технологів для мукомельних виробництв і механіків; сьогодні у нас 20 напрямків підготовки бакалаврів і 39 спеціальностей. До цього слід додати 195 магістерських програм підготовки. Широкий доступ до вищої освіти, набір спеціальностей відповідає тим вимогам, які сьогодні ставити для нас промиловість. Такий перелік напрямків спеціально-



У 1902 році за архівними даними у нашій бібліотеці було всього 350 екземплярів книг. Сьогодні науково-технічна бібліотека ОНАХТ - одна з найкращих бібліотек харчового, технологічного профілю серед вищих навчальних закладів нашої країни. Її фонди нараховують близько 1 млн. 100 тис. примірників, книг, підручників, монографій, понад мільйон видань в електронному вигляді. Бібліотека містить раритети і водночас сучасні видання, електронний

організацій. Ми маємо доступ і виграємо міжнародні наукові гранти. Все це сприяє якійсій підготовці фахівців.

У сучасних умовах приділяється велика увага підготовці професорсько-викладацьких кадрів. Для цього у нас діє п'ять спеціалізованих рад з захисту кандидатських і докторських дисертацій. Кожного року в них захищається понад 40 кандидатів наук і понад 5 докторів наук.

(продовження на 4-й стор.)



(ПРОДОВЖЕННЯ. ПОЧАТОК НА 3-Й СТОР.)

Сьогодні академія нараховує 109 докторів наук, 418 кандидатів наук, або відповідно Закону України «Про освіту» докторів філософії.

Ті, хто стають на шлях викладацької діяльності, обов'язково проходять додаткове навчання протягом 2 років у Вищій школі викладацької майстерності. Це чи не перший досвід в нашій країні серед вищих навчальних закладів. Після проходження навчання ми бачимо, наскільки зростає майстерність, кваліфікація та досвід молодих викладачів.

Щороку в академії проводиться 11 міжнародних конференцій. В них беруть участь фахівці не тільки з України, а з багатьох країн світу. Це свідчить про визнання наукових шкіл ОНАХТ. Дипломи наших випускників визнаються у всіх країнах світу. Це свідчить про високий рівень підготовки фахівців, для цього ми розвиваємо менеджмент. Цього року міжнародний німецький сертифікаційний центр підтвердив високий рівень менеджменту в ОНАХТ і присвоїв нам сертифікат ISO 9001-2008.

— *Сьогодні ми переживаємо нелегкі часи. Політична, економічна, соціальна криза в країні, безумовно, впливають на розвиток академії. З якими проблемами Ви сьогодні стикаєтесь та які шляхи бачення у їх вирішенні?*

**Б.В.:** Ми хочемо нових досягнень у покращенні умов. За 112 років по-різному розвивалася матеріально-технічна база ОНАХТ.



За останні десятиліття ми маємо брак коштів на її розвиток. Ми мріємо про створення більшої кількості нових лабораторій, відремонтування всього аудиторного фонду, створення сучасного студентського містечка. Для негайного покращення умов потрібні кошти, нові механізми. Ми сподіваємося, що у нових умовах, ми зможемо починати вирішувати ці проблеми.

Незважаючи на складні умови та труднощі з фінансуванням, ми розробили концепцію і приступили до створення мережі

навчальних лабораторій харчування та навчального молодіжного ресторану, який сьогодні створюється на базі буфетів корпусу А. Ми мріємо про те, щоб ОНАХТ мала самі сучасні заклади харчування, які сьогодні активно використовуються у вищих навчальних закладах Європи.

Також в цьому році ми розпочали реконструкцію табору відпочинку «Дружба». Ми довгі роки плекали надію, що нам хтось допоможе... Нічого такого не сталося. Навпаки, у нас намагалися відібрати ті можливості, які у нас

були, але ми їх зберегли... Сьогодні ми маємо велику територію у чудовому куточку на березі Чорного моря. Зараз там проходять будівельні роботи з відновлення будинків відпочинку. У роботах цих проектів та фінансуванні активну участь беруть Спілка випускників, профспілковий комітет ОНАХТ та спонсори.

— *Яка головна місія колективу ОНАХТ сьогодні?*

**Б.В.:** Вона полягає у розвитку наукових досліджень і підготовці кадрів для розробки, запровадження та ефективної експлу-

атації технологій заради здорового, тривалого та якісного життя людини. Всі наші спеціальності об'єднуються саме заради цієї високої мети.

— *Поділіться, будь-ласка, своїми планами, які колектив ОНАХТ реалізовуватиме у майбутньому?*

**Б.В.:** Наші завдання поділяються на стратегічні та тактичні. Стратегічні завдання пов'язані з головною місією. Тактичні – з успішною підготовкою фахівців, розвитком наукових досліджень. Ми мріємо про наукові розробки, наукові досягнення, які б знав увесь світ. Ми здатні досягати високих результатів!

Я хочу привітати всіх, хто сьогодні працює в нашій академії, від прибиральниць і лаборантів до професорів, керівників наукових шкіл, найвищих керівників інститутів, факультетів, проректорів, всіх наших студентів, аспірантів, докторантів, науковців зі святом — 112-ою річницею з Дня народження академії і десятию річницею з дня присвоєння національного статусу. Ми не проводимо гучних заходів з нагоди дня народження академії, але пам'ятаємо та пишаємось її історією. Призначення кожного з нас — всіляко сприяти реалізації нашої головної місії та настійливо працювати на благо нашої рідної академії. Я вдячний кожному з вас за бажання працювати, навчатись, робити наше життя кращим, та, перш за все, я вдячний вам за любов до нашої рідної сім'ї, ім'я якої — Одеська національна академія харчових технологій. Зі святом вас, друзі!

ВЕЛА БЕСІДУ  
Ірина МУНТЯН.

НАМ ПИШУТ...

## ЧТО ЗНАЧИТ ДЛЯ МЕНЯ ОНАХТ:

# ЧТО ЗНАЧИТ ДЛЯ МЕНЯ ОНАПТ: МНЕНИЕ НАШИХ СТУДЕНТОВ

**ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ,  
МОЛОДЕЖНЫЙ  
КОРРЕСПОНДЕНТ  
ОНАПТ:**

«В жизни каждого человека существует такой момент, который с ног на голову переворачивает его мир. Для меня таким моментом стало поступление в академию. Что сегодня для меня значит ОНАПТ? Сложно выразить всю гамму чувств и спектр невообразимых ощущений в одну небольшую статью. Но я постараюсь. Во-первых, я не представляю, как бы сложилась моя жизнь, если бы поступила в какое-либо другое учебное заведение. Наша академия, пропитанная одесским колоритом и своеобразным подходом к обучению разношерстных студентов, умеет покорять с первого же дня. Я уже грызла гранит нешкольной науки, и могу с уверенностью сказать, что даже преподаватели здесь особенные. Только на 4 курсе, когда мне удалось многого достичь и открыть в себе скрытые таланты, которые годами прятались где-то в закоулках моего сознания. Я хочу от всей души сказать «Спасибо!» ректору и всему преподавательскому составу, которые терпеливо, стойко и профессионально передают нам свои знания и опыт!

Студенческая жизнь ОНАПТ не дает заскучать. Именно в стенах любимой академии мне удалось найти таких людей, с которыми не страшно идти в бой, так как, судя по тому, как им удается перебираться с курса на курс, они обладают незаурядной хитростью и умением выпутаться из любых

неприятностей. Надеюсь, что каждый, кто прочтет этот небольшой комок моих мыслей, также задаст себе вопрос: «А что для меня значит ОНАПТ?»...

**ВАДИМ МУНТЯН,  
СТУДЕНТ 5-ГО КУРСА  
ФАКУЛЬТЕТА ТОУ И ТД:**

«Одесская национальная академия пищевых технологий – одна из лучших не только в Одессе, Украине, но и в мире. С каждым годом мы становимся лучше и лучше. Лично для меня академия – это то место, где я нашел себя, где всегда помогут, подскажут и найдут правильное решение той или иной задачи. Здесь дают старт для счастливого профессионального будущего. На данный момент академия является одной из главных составных в моей жизни. Я отношусь к ней с трепетом и любовью... Я горжусь тем, что я учусь в Одесской национальной академии пищевых технологий!»

**АННА СОБОЛЕВА,  
СТУДЕНТКА 3-ГО КУРСА,  
ФАКУЛЬТЕТ ТВКПИТ:**

«Всем известно, что в век компьютеризации, научно-технического прогресса без знаний, широкого кругозора прожить трудно. В наше время образование – это дорога в будущее. Человек, идущий в завтра, немыслим без широты взглядов на жизнь, без осознания своей роли в обществе. Овладеть знаниями, научиться их применять в жизни, стать образованным человеком – задача каждого из нас.

Выбор профессии – важный шаг в жизни каждого из нас.

Главное – принять правильное решение, чтобы потом не жалеть о нем. Я могу уверенно сказать, что я не только не жалею о своем выборе, я горжусь им. Моя академия стала для меня гарантом моего счастливого «завтра». В стенах этого ВУЗа я встретила своих друзей. Здесь мне нравится учиться и участвовать в активной жизни академии».

**АНАСТАСИЯ РЫБАЛКА,  
СТУДЕНТКА 3 КУРСА,  
ФАКУЛЬТЕТ ТОУ И ТД:**

«ОНАПТ для меня – это место, в котором я провожу много времени, а главное – лучшего времени. В нашей академии современный подход к работе со студентами, что, безусловно, способствует нашему развитию. Во время занятий мы получаем много полезной информации, которая пригодится нам в будущей профессии. Здесь созданы все условия для саморазвития. Студенческие организации, кружки, библиотека, спортивная база академии – все это сделано с любовью для раскрытия наших скрытых талантов».

**АЛЕКСАНДРА СТОЯНОВА,  
3 КУРС, ФАКУЛЬТЕТ  
АЭКСИУ:**

«Еще несколько лет назад я не задумывалась о возможности поступления в Одесскую национальную академию пищевых технологий. Однако, прислушавшись к совету самого близкого человека – мамы, которая как никто другой, может понять, что нужно ее ребенку, я поступила именно

сюда, на факультет автоматизации, электромеханики, компьютерных систем и управления. Помимо качественного обучения и занимательного общения с преподавателями, настоящими мастерами своего дела, академия стала для меня шансом проявить не только способность хорошо учиться, но и организаторские и управленческие возможности. Я довольна своим выбором и считаю, что ОНАПТ – достойный выбор каждого студента».

**НАДЕЖДА ДУБОВИК,  
СТУДЕНТКА 3 КУРСА,  
Ф-Т ТВКПИТ:**

«Что для меня ОНАПТ? – Наверняка каждый задавался этим вопросом. Ведь, согласитесь, большая часть времени мы проводим в стенах академии. Помимо напряженного учебного процесса нас окружает вереница интересных событий, ярких академических праздников. Очень приятно, что наше руководство идет в ногу со временем. Важно осознание того, что есть чему поучиться и есть к чему стремиться, глядя на то, с каким азартом, желанием и запалом преподаватели и руководство академии относятся к своему делу. Все они стараются донести до нас все самое важное, что касается нашего будущего, передать нам опыт и наставить на верный путь. Все мы нуждаемся в мотивации, совете, поддержке. Как хорошо, что ежедневно мы подпитываемся энергетикой такого массивного, живого, бурлящего и внушитель-

ного организма, как наша академия. Приятно осознавать, что когда-то, поступая в ОНАПТ, я сделала правильный выбор!

**МАРИНА СТРЕПЕНЮК,  
СТУДЕНТКА 2 КУРСА,  
ФАКУЛЬТЕТ ЭБИК:**

«Одесская национальная академия пищевых технологий стала неотъемлемой частью нашей жизни. Ведь именно здесь, в окружении любимых одногруппников и высококвалифицированных преподавателей, специалистов своего дела, проходят лучшие годы нашей жизни – студенческие. Учиться в академии очень интересно. Все студенты, начиная от 1-го, заканчивая 5-ым курсом, могут найти себе занятие по душе, и поверьте, их талант оценят. А таких креативных и творческих личностей у нас много. Хочется отметить высокой профессионализм как преподавателей ОНАПТ, так и нашего Студенческого совета. Прочувшись год в ОНАПТ, я ни капельки не усомнилась в своем выборе. Да, иногда бывало тяжело – зачеты, экзамены, практические. Не все получалось с первого раза, но благодаря профессионализму и опыту преподавателей с уверенностью могу сказать, что все задачи становились разрешимыми. Ведь не зря говорят: «Ученными не рождаются, ими становятся». Я точно знаю, что после окончания ОНАПТ, каждый из нас займет достойную ступеньку в обществе и достигнет значительных результатов в карьерном росте. Для этого мы получаем качественное образование».



## РАЗРАБОТКИ

# НОВЫЙ КАРАТИНОСОДЕРЖАЩИЙ ПРЕПАРАТ НА РЫНКЕ УКРАИНЫ

Пищевые красители прочно заняли место обязательных ингредиентов многих продуктов, которые мы ежедневно употребляем. Они добавляются к пищевым продуктам с целью восстановления природной окраски, утраченной в процессе обработки или хранения, повышения интенсивности природной окраски, окрашивания бесцветных продуктов (например, безалкогольных напитков, мороженого, кондитерских изделий), а также для придания им привлекательного вида и цветового разнообразия.

Для подкрашивания пищевых продуктов в пищевой промышленности применяют как натуральные, природные красители, так и синтетические вещества органической или неорганической природы. Особенно пугают более опытных потребителей ингредиенты синтетического характера, которые в лучшем случае могут вызывать аллергическую реакцию, в худшем - раковые заболевания. Большинство предприятий пищевой промышленности в погоне за дешевой используют «синтетику», не задумываясь о последствиях. Результат столь пренебрежительного отношения - ухудшение здоровья как взрослых, так и детей.

Натуральные пищевые красители содержат в своем составе полезные биологические

общих заболеваниях населения. Сегодня в мире наблюдается устойчивая тенденция к расширению производства, использующего для придания цвета натуральные красители на основе природного сырья. Содержание в продукте натуральных пищевых красителей указывает на «элитарность» продукта, поскольку его качество зависит, в том числе, и от происхождения входящих в его

красителя «Витарон-К» заключается в том, что бета-каротин, входящий в его состав - водорастворимый! Краситель идеально растворим как в горячей, так и в холодной воде; обладает термоустойчивостью в интервале температур от - 40С до +1000С, при повышении температуры до +2000С потери составляют всего 25-30%; обладает высокой стабильностью в готовых изделиях.

ность.

Нет сложностей и с внедрением в производство красителя-витамина. Специалистами Национального университета пищевых технологий разработаны 8 рецептов для кондитерской промышленности: бисквит «Хвилька», кекс «Летний», конфеты «Цитринка - Каротинка», печенье «Маргаритка» на сахаре и фруктозе, мармелад «Жовтенький», печенье «Ам-ам» на сахаре и маршмеллоу «Пенка Витаминизированная». По этой рецептуре кондитерские изделия были подготовлены к выставке «Ласоши-2005» и получили пять наград и одно «Гран -При» за бисквит «Хвилька».

Внедрение «Витарона-К» в производство не требует изменений в уже имеющиеся технологии на предприятии, не требует дополнительных затрат и происходит в кратчайшие сроки. Выпуск витаминизированной продукции осуществляется без переоборудования и изменения технологического цикла предприятия. Не вызывает сложностей и внесение изменений в уже имеющиеся на производстве ТУ.

Сегодня никто не может обязать частные предприятия витаминизировать свою продукцию. Некоторые из производителей свой отказ использовать натуральный краситель объясняют тем, что его использование поднимает цену на продукцию. В действительности,



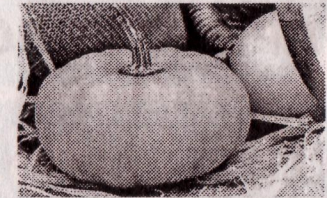
состав компонентов.

Анализируя мировой опыт возникновения вопроса: Чем мы хуже европейцев? Почему отечественные предприятия не переходят на натуральные пи-

По своим технологическим характеристикам натуральный краситель «Витарон-К», в отличие от применяемых на предприятиях пищевой промышленности синтетичес-

## СОВЕТ ЭКСПЕРТА

# ЧУДО-ОВОЩ — ТЫКВА



В конце октября рекомендуем обратить Ваше внимание на тыкву.

Тыкву начали выращивать в Северной Америке 5 тысяч лет назад. Первые американские поселенцы вырезали верх у тыквы, удаляли семечки, наполняли внутренность молоком, специями и медом, потом запекали в горячей золе, а индейцы жарили ломтики тыквы на костре, а из полосок вяленой тыквы делали коврики.

Благодаря высокому содержанию калия, тыква улучшает работу сердца, укрепляет сосуды и избавляет от отеков. Сок и мякоть тыквы являются профилактикой кариса, помогают избежать кровотечения из носа и десен.

А вот тыквенный сок и отвар из тыквы с добавлением меда издавна применяются для борьбы с бессонницей.

При всем этом тыква - овощ диетический. Из-за низкого содержания в ее мякоти грубой клетчатки и органических кислот тыкву можно употреблять в пищу даже при воспалительных заболеваниях желудка и кишечника. Она также полезна при железодефицитной анемии.

Ну а то, что тыквенные семечки - признанное средство от глистов, известно практически каждому. А потому сушеные тыквенные семечки часто дают детям для профилактики подобных неприятностей.

А последние разработки в области медицины вообще вызвали фурор: индийским ученым удалось создать препарат из тыквы - пепозин, который подавляет размножение туберкулезных палочек в организме.

Юлия КОЗОЛОВА,  
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

следствиях. Результат столь пренебрежительного отношения – ухудшение здоровья как взрослых, так и детей.

Натуральные пищевые красители содержат в своем составе полезные биологически активные компоненты: витамины, гликозиды, органические кислоты, ароматические вещества, микроэлементы. Их использование позволяет не только улучшить внешний вид, но и повысить пищевую ценность изделий. Сегодня, к примеру, «днем с огнем» не найдешь отечественные продукты для диабетиков, несмотря на то, что спрос на них существует!

Результаты исследований украинских медиков свидетельствуют о крайней нехватке витаминов А, С, Е и микроэлементов железа, йода, селена у значительной части населения. В итоге сегодня Украина занимает одно из последних мест в мире по употреблению витаминов и микроэлементов. Говорить пока о массовой авитаминозе не приходится. Однако нехватка витаминов уже достаточна для отображения на

состав компонентов.

Анализируя мировой опыт возникновения проблем: Чем мы хуже европейцев? Почему отечественные предприятия не переходят на натуральные пищевые красители? Почему сырье, используемое на Украине, не используется в тех странах, из которых оно было экспортировано? По мнению некоторых экспертов, синтетические красители обладают значительными технологическими преимуществами по сравнению с натуральными. Однако это утверждение является не совсем корректным.

Как известно, в природе существует уникальное вещество – бета-каротин, которое одновременно является и пищевым красителем, и провитамином. Недавно на украинском рынке появился натуральный пищевой краситель «Витарон – К» – 2% бета-каротин с витаминами Е и С (Заключение Государственной Санитарно-Эпидемиологической Экспертизы МОЗ Украины № 05.03.02-04/38022 от 24.09.2004 г.). Уникальность

По своим технологическим характеристикам натуральный краситель «Витарон-К», в отличие от применяемых на предприятиях пищевой промышленности синтетических красителей, не вызывает аллергических реакций.

В развитых странах мира уже давно осознали преимущество подобных добавок и активно витаминизируют продукцию. С целью соблюдения социальной справедливости по стоимости эта продукция доступна для всех слоев населения. Тогда почему отечественные производители игнорируют этот опыт?

Обладая свойствами улучшать потребительские качества продукции, «Витарон-К» может использоваться в кондитерской, хлебопекарной, макаронной, молочной, мясной, безалкогольной и других отраслях пищевой промышленности (обогащение бета-каротином, витаминами С и Е). Использование этой добавки никоим образом не влияет на вкус и запах продуктов, а наоборот, улучшает их качество и полез-

ность. Некоторые из производителей свой отказ использовать натуральный краситель объясняют тем, что его использование поднимет цену на продукцию. В действительности, его стоимость повысится незначительно. При минимальном использовании «Витарона-К» (в количестве 0,400 кг на 1 тонну готовой продукции) при производстве кондитерских изделий 1 кг продукции становится дороже на 0,06 грн.

Сегодня продолжается использование импортных красителей сомнительного качества, тогда как продукция отечественного производителя остается на полках... Неужто мы стали так безразличны к качеству пищевых продуктов, которые мы ежедневно употребляем?

P.S.  
ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ТЕЛ. 050-470-91-89,  
E-MAIL:  
S7111972K@RAMBLER.RU.  
АЛЕКСАНДР КОХАНЬКИЙ,  
ДИРЕКТОР ООО "ВИКИ ЛТД".

данным способом вызван фурункулезом. Ученым удалось создать препарат из тыквы – пепозин, который подавляет размножение туберкулезных палочек в организме.

Юлия КОЗОНОВА,  
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

Предлагаем Вашему вниманию один из множества рецептов приготовления тыквы. Итак

### КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ С ТЫКВОЙ

Состав:

- \* куриные голени или бедрашки – 1 кг,
- \* тыква – 1 кг,
- \* чеснок – 1-2 зубчика,
- \* зелень петрушки,
- \* горчица – 1 столовая ложка,
- \* сливочное масло – 50 г,
- \* растительное масло – 2 столовых ложки,
- \* кедровые орешки (по желанию) – 1-2 столовых ложки,
- \* соль,
- \* свежемолотый перец.

#### Приготовление:

Куриные голени/бедрашки вымыть, дать стечь лишней жидкости и обсушить бумажными полотенцами. Натереть курицу солью, перцем, горчицей и оставить мариноваться при комнатной температуре на 20-30 минут. Тыкву вымыть, разрезать пополам, удалить семена и очистить от внешней грубой кожицы. Нарезать ломтиками, а ломтики кубиками среднего размера.

Тыкву уложить в форму или противень, застеленный фольгой, в один слой.

Посыпать солью, перцем и полить растопленным сливочным маслом (20-30 г) или растительным.

Поставить форму в духовку, разогретую до 180°C, и запекать тыкву около 20 минут, до полуготовности.

В сковороде разогреть сливочное масло с растительным, выложить курицу и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Переложить курицу к тыкве и посыпать рубленой зеленью с чесноком (можно посыпать зеленью при подаче).

Вернуть форму в духовку и довести до готовности 20-25 минут.

На сухую сковороду выложить кедровые орешки и обжарить на среднем огне, помешивая, около 5 минут, до золотистого цвета. Форму с готовой курицей вынуть из духовки, накрыть фольгой или крышкой и дать постоять 10 минут. При подаче посыпать кедровыми орешками.

## ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

### СООБЩАЕМ ВАМ О ТОМ, ЧТО НАЧАЛАСЬ ПОДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ» НА 2015 ГОД.

• ПОДПИСКА НА 10 МЕСЯЦЕВ (ФЕВРАЛЬ-ДЕКАБРЬ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЯНВАРЯ И АВГУСТА)) ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДО 10 ДЕКАБРЯ ЭТОГО ГОДА.

• ОФОРМИТЬ ДОКУМЕНТЫ МОЖНО В ЛЮБОМ ПОЧТОВОМ ОТДЕЛЕНИИ.

Для осуществления подписки вам нужно указать подписной индекс газеты (86263), фамилию, имя и свой домашний адрес.

В случае возникновения дополнительных вопросов обращайтесь в редакцию газеты «ТЕХНОЛОГ» и союз выпускников ОНАПТ.



TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA

СТУДЕНЧЕСКИЕ БУДНИ

ЛИТЕРАТУРНАЯ ГОСТИННАЯ

# ИНЖЕНЕРЫ-МЕХАНИКИ ОНАПТ ОТМЕТИЛИ СВОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК

Ежегодно в четвертое воскресенье сентября в Украине по традиции отмечается День машиностроителя. Для сотрудников и студентов факультета технологического оборудования, упаковки и технического дизайна этот день также является знаменательным. Мы называем этот праздник просто «ДЕНЬ МЕХАНИКА» и отмечаем его с особым настроением. Но обо всем по порядку.

## ИСТОРИЯ ПРАЗДНИКА

Дата профессионального праздника работников машиностроения и приборостроения закреплена Указом Президента Украины № 361/93 от 08.09.1993 года. С изданием этого Указа и началась история этого праздника. С этого момента традиции Одесской национальной академии пищевых технологий дополнились еще одним добрым праздником – Днем Механика. Каждый год студенты и преподаватели готовятся к этому дню с особым настроением и энтузиазмом. И каждый год организаторам удается зарядить гостей и зрителей положительными эмоциями, особым драйвом и просто хорошим настроением. Не секрет, что студенты факультета технологического оборудования, упаковки и технического дизайна одни из самых креатив-

оборудования, упаковки и технического дизайна пред- ставили первокурсникам, которые только начинают свой путь в получении выбранной профессии, научно-популярные доклады и тематические конкурсы.

Безусловно, не обошлось без юмористических номеров и поэтической паузы, в рамках которой студент 4 курса

не был возложен тяжелый труд.

Еще в трудах школы Аристотеля упоминались устройства для подъема тяжелых и принципы работы таких «кранов», которые являются прообразами современных машин. Наиболее значительное развитие машиностроение получило во время правления Петра I,



Валентин Руда прочел стихотворение, посвященное работникам машиностроительной отрасли.

## С ЧЕГО НАЧАЛАСЬ ОТРАСЛЬ МАШИНОСТРОЕНИЯ?

Ремесленные мастерские превращались в фабрики и заводы, оборудованные станками. История сохранила немало законодательных документов, запрещающих применение машин в Голландии, Германии и других странах, а также

мысленной революции, бурного развития мануфактуры и фабричного производства отношение к машинам изменилось. Законы о запрете применения машин были повсеместно отменены, а их создание и применение стало поощряться. Изобретением занимались люди разных профессий. В этих условиях началось создание новой отрасли промышленности - машиностроение, ставшей в дальнейшем сердцевиной всего промышленного производства.

Шло время и от эксплуатации сложной техники, инженеры - механики перешли к созданию самой техники эффективной и высокотехнологичной.

## ПРОФЕССИЯ «ИНЖЕНЕР-МЕХАНИК»

Сегодня профессия инженера-механика интересна и востребована. Причем спектр создаваемого ими оборудования расширился настолько, что перечислить все, или даже часть, будет очень затруднительно.

Хочется поблагодарить этих замечательных людей за то, что они делают нашу жизнь удобнее и комфортнее и поздравить их с профессиональным праздником! Желаем творческого вдохновения, уникальных разработок и всеоб-

## ВРЕМЯ МЕЧТАТЬ...



*Осень – время мечтать и смотреть разноцветные сны,  
Запивать холода самым лучшим жасминовым чаем,  
Не испытывать сплин или ложное чувство вины  
От того, что дожди ну нисколько не огорчают!  
Осень – время зонтов, что давно застоялись в углу,  
Время новых плащей, сапогов в разноцветную клетку -  
Чтобы лично узнать глубину и количество луж,  
А не грустно вздыхать и скучать по ушедшему лету.  
Осень – время стихов с неизбежным наличием фраз  
Об унылой поре, листопаде, капризах погоды...  
Осень – повод подумать, почувствовать «здесь» и «сейчас»,  
И, конечно, ЛЮБИТЬ вопреки всем законам природы!*

## ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС

- на заміщення вакантної посади старшого викладача кафедри іноземних мов факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;
- на заміщення вакантної посади професора кафедри теплофізики та прикладної екології факультету прикладної екології, енергетики та нафтогазових технологій;
- на заміщення вакантної посади доцента кафедри менеджмента і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики.

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

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

У ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ

бым драйвом и просто хорошим настроением. Не секрет, что студенты факультета технологического оборудования, упаковки и технического дизайна одни из самых креативных и славящихся хорошим, тонким юмором.

### КАК ПРОХОДИЛА ПОДГОТОВКА К ПРАЗДНИКУ В ЭТОМ ГОДУ

Старшекурсники факультета технологического

### С ЧЕГО НАЧАЛАСЬ ОТРАСЛЬ МАШИНОСТРОЕНИЯ?

История развития механизмов и машин началась с появления часов. Еще в древности люди стремились облегчить свой труд с помощью механизмов. Первой машиной, пожалуй, можно назвать мельницу. Это изобретение стало революционным: на

нило немало законодательных документов, запрещающих применение машин в Голландии, Германии и других странах, а также приговоров жестоко осуждавших изобретателей машин. Против внедрения машин выступали ремесленники, опасаясь разорения, и рабочие, ломавшие машины, считая их своими врагами в борьбе за заработок. Начиная с середины XVIII века с началом про-

удобнее и комфортнее и поздравить их с профессиональным праздником! Желаем творческого вдохновения, уникальных разработок и всеобщего признания! С праздником, дорогие друзья!

СТУДЕНЧЕСКИЙ СОВЕТ  
ФАКУЛЬТЕТА  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ,  
УПАКОВКИ  
И ТЕХНИЧЕСКОГО  
ДИЗАЙНА ОНАФТ.

## СТУДЕНТЫ ОНАФТ ИМЕЮТ ШАНС ПОПАСТЬ В ФИНАЛ ВСЕУКРАИНСКОЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ ОЛИМПИАДЫ ПО ПРОГРАММИРОВАНИЮ

По приказу ректора ОНАФТ Богдана Егорова на факультете Информационных технологий и кибербезопасности с 1 сентября этого года создана Школа спортивного программирования (ШСП) для успешной подготовки наших студентов – участников серьезных рейтинговых соревнований в области информационных технологий.

В работе школы может принимать участи любой студент (пока только нашей академии), который желает продемонстрировать свои навыки и умения в сфере разработки алгоритмов и программ на всеукраинском и международном уровнях. Деятельность ШСП будет также способствовать развитию межвузовских связей и налаживание личных контактов среди студентов и преподавателей IT-специальностей, повышению качества обучения программированию и алгоритмизации в нашей академии, повышению имиджа и рейтинга ОНАФТ в сфере информационных технологий.

И вот – первые результаты: 12-14 сентября команда нашей академии, в состав которой вошли Александр Проценко, Александр Бодня и Евгений Дрозд (студенты 4 курса факультета Информационных технологий и кибербезопасности), и тренер – старший преподаватель кафедры ИТиКБ А.Р. Антоно-

ва приняли участие во II этапе Всеукраинской студенческой олимпиады по программированию (это практически полуфинал первенства Украины и финала Мирового первенства по спортивному программированию). Олимпиада проводилась на базе кафедры информационных технологий математического факультета Запорожского национального университета. За звание лучших в этой отрасли знаний соревновались 24 команды из ведущих ВУЗов Николаева, Одессы, Запорожья, Бердянска и Мелитополя.

Особенностью этой олимпиады является то, что жюри оценивало не индивидуальную работу отдельных ее участников, а результаты деятельности группы из трех человек, которые работают вместе. Наша команда соревновалась с другими участниками за выход в финал Всеукраинской олимпиады по программированию. Само участие в этой олимпиаде является хорошей рекомендацией для многих солидных работодателей, т.к. является убедительным свидетельством умения молодых алгоритмистов оперативно и согласованно решать сложные задания в команде.

По результатам напряженных двухдневных соревнований наша команда показала хорошие результаты (12 место по Южному региону). Решение о составе участников финала Всеукраинской



олимпиады, который состоится в Харькове в октябре, примет Оргкомитет олимпиады (по предварительной информации команда ОНАФТ в этом году получит путевку в ФИНАЛ Всеукраинской студенческой олимпиады по программированию). Поздравляем команду и тренера с достигнутыми результатами и желаем успехов в реализации дальнейших планов!

СЕРГЕЙ КОТЛИК,  
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАФТ

харчових технологій.

## У ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМИ СТУДЕНТСЬКІ КВИТКИ ВИДАНІ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- серія СК № 9962387 на ім'я Ноур Юрій Юрійович;
- серія СК №09133771 на ім'я Босий Андрій Олександрович;
- серія СК №08455038 на ім'я Мальцев Ілля Юрійович;
- серія СК №9133051 на ім'я Баканов Денис Олегович;
- серія СК №09133822 на ім'я Саєвський Дмитро Ігорович;
- № 11043 на ім'я Костенко В'ячеслав Андрійович.

## ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» – ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

[WWW.ONAFT.EDU.UA](http://WWW.ONAFT.EDU.UA)

### АДРЕСА РЕДАКЦІЇ:

65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, ОНАХТ,  
корпус «Г», кім. 112. Телефон 712-42-74

[E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA](mailto:TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA)

Видавництво «Друкарський дім»,  
вул. Садова, 3  
Реєстраційний номер КВ-11038. Статті  
друкуються мовою оригіналу.  
Наклад 1000 прим.

ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

Редактор Ирина МУНТЯН

[Technolog@onaft.edu.ua](mailto:Technolog@onaft.edu.ua), тел. (096) 661-60-50

[TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA](http://TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA)