



«МУДРІСТЬ Є НЕ ЩО ІНШЕ, ЯК НАУКА
ПРО ЩАСТЯ»

Дені ДІДРО,
французький філософ та енциклопедист.

ROBORACE-2019: КОРОТКО
ПРО НЕЙМОВІРНІ ПЕРЕГОНИ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 9 (1083) 5 червня 2019 рік

АКТУАЛЬНО

ОЛІМПІАДА З НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ
«РЕКРЕАЛОГІЯ»: ЦІКАВИЙ
ДОСВІД, ПОЧАТОК
РОЗВИТКУ НАУКОВОГО
НАПРЯМУ

ПРЕЗЕНТАЦІЯ НОВОГО
САЙТУ НАУКОВО-
ТЕХНІЧНОЇ БІБЛІОТЕКИ
ОНАХТ: ВПРОВАДЖЕННЯ
СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ І
МОЖЛИВОСТЕЙ

СТОР. 2

ДО УВАГИ АБІТУРІЄНТІВ

ФАКУЛЬТЕТ
НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ
ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ
МЕХАНІКИ ОНАХТ
ЗАПРОШУЄ НА НАВЧАННЯ

РАДА РЕКТОРІВ ЗВО ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ: ПРО ПОДАЛЬШІ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ, МОЖЛИВОСТІ ТА МАЙБУТНІ ПРОЕКТИ



СТОР. 3

НАШІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ОНАХТ ЯК ЦЕНТР
ВІДРОДЖЕННЯ
ВИСОКОТЕХНОЛОГІЧНОГО
РОЗВИТКУ УКРАЇНИ

СТОР. 4

ПОДІЇ

ТИЖНЕВЕ СТАЖУВАННЯ
В КАТОЛИЦЬКОМУ
УНІВЕРСИТЕТІ ЛІЛЛЯ:
ПРО ІННОВАЦІЇ В ОСВІТІ,
ДИЗАЙН-МИСЛЕННЯ І НЕ
ТІЛЬКИ...

СТОР. 4

НАШІ ВИПУСКНИКИ

АБДУМАЛИК
АБДУЛЛАДЖАНОВ

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ
КОНКУРС
ВИНОРОБІВ
«ОДЕСЬКА ЗАТОКА»

МІЖНАРОДНА
ШКОЛА КОРМІВ:
МАЙСТЕРНІСТЬ
ВДОСКОНАЛЕННЯ
ТЕХНОЛОГІЙ,
БЕЗПЕКИ ТА
ЯКОСТІ ЗЕРНА І
КОМБІКОРМІВ



Фото Надії Хасанової

ДЕЛЕГАЦІЯ РАДИ РЕКТОРІВ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ

Рада ректорів закладів вищої освіти Одеського регіону проводиться з метою удосконалення управління освітою та подальшої взаємодії з питань навчання, виховання, наукової роботи тощо. Чергове засідання ректорів відбулося 31-го травня на базі Одеської національної академії харчових технологій. Під час зустрічі були обговорені актуальні питання галузі освіти, вирішення яких сприятиме розвитку вищих навчальних закладів Одеси.

- Сьогодні було порушено багато важливих питань, і одне з них – міжнародна співпраця і залучення іноземних студентів, що є прекрасною можливістю для подальшого розвитку регіону, - розповідає ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. – На Раді ректорів ми говорили про єднання наших зусиль у міжнародних конкурсах і олімпіадах. Зазначу, Одеська національна академія харчових технологій завжди виступає одним із ініціаторів цих проектів. Приємно вітати учасників Ради ректорів ЗВО Одеського регіону на базі Одеської національної академії харчових технологій. Наш орган самоврядування з питань науки і освіти є одним із найпотужніших в Україні. Ми де-

монструємо єднання, надаємо пропозиції з усіх законодавчих ініціатив, які намагаються відрегулювати правові питання у цій сфері. Я думаю, що це найвірніший підхід, і він дає чудові результати.

Під час останнього засідання у цьому навчальному році було заслухано три доповіді: «Про стан і перспективи розвитку міжнародного співробітництва та роботи з іноземними студентами» (доповідач ректор ОНАХТ Богдан Єгоров), «Фахова передвища освіта у системі освіти України. Перспективи розвитку» (доповідач директор Одеського державного технічного коледжу ОНАХТ Анатолій Коваленко), «Про проведення спартакіади



Фото Діни Коса Виноградова

РОБОЧЕ ЗАСІДАННЯ РАДИ РЕКТОРІВ

з футболу серед студентів гуртожитків закладів вищої освіти м. Одеса» (доповідач президент Національного університету «Одеська юридична академія» Сергій Ківалов). Під час доповідей виникали й інші питання та пропозиції, які одразу виносились на колективний розгляд.

- По-перше, сьогодні порушувалась проблема роботи Одеського національно-

го медичного університету, який на даний момент знаходиться у скрутному фінансовому становищі, - аналізує ситуацію Голова Ради ректорів ЗВО Одеського регіону, ректор Одеського державного екологічного університету Сергій Степаненко. – Такий відомий і важливий навчальний заклад не повинен зникнути. Ми ініціювали звернення

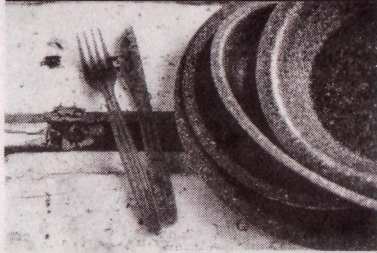
до Кабінету Міністрів України з вимогою негайно вирішити це питання. По-друге, ми обговорювали три планових питання, за якими і проводились доповіді учасників Ради ректорів. У результаті були прийняті важливі рішення, які необхідні для розвитку освіти та науки в Одеському регіоні.

Після закінчення засідання було прийнято рішення вважати діяльність ЗВО регіону у галузі прийому і підготовки іноземних громадян одним із найважливіших напрямів роботи. У колективах навчальних закладів буде обговорений законопроект «Про фахову передвищу освіту» з метою визначення обсягів даної освітньо-професійної програми та подальшої співпраці. У регламенті робочих зустрічей також питання щодо організації та проведення спартакіади з футболу серед студентів. Наступне засідання Ради ректорів відбудеться у жовтні 2019 року.

ДАР'Я ГНАТОВСЬКА,
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА
ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ»
ОНАХТ.



СВІТОВІ НОВИНИ

**В УКРАЇНІ
З'ЯВИВСЯ
ПОСУД
З ВИСІВОК**

Польська компанія «Biotrem», яка виробляє органічний посуд з висівків, відкрила представництво в Україні. Фірма запатентувала технологію, яка дозволяє робити одноразовий посуд з пшеничних і кукурудзяних висівків, продуктів переробки маніоки, водоростей, а також полімерів на рослинній основі. Сировину стискають під пресом за допомогою гарячого повітря.

Одну тонну пшеничних висівків можна перетворити у 10 тис. тарілок або мисок.

Набір посуду включає тарілки, чашки, виделки та ложки. Такий посуд досить твердий і міцний, без проблем витримує високу температуру їжі. Після використання цим посудом можна годувати тварин і птахів, навіть люди можуть включити його у свій раціон. Така тарілка повністю розкладається за 30 днів.

Розробники запевняють, що один кілограм продуктів пшеничних висівків - обробка пшениці, транспортування, переробка й утилізація - генерує близько 1,3 кг CO₂. Для порівняння - один кілограм полістироно-

ROBORACE-2019: КОРОТКО ПРО НЕЙМОВІРНІ ПЕРЕГони

На базі Одеської національної академії харчових технологій відбувся II етап Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни «Робототехніка». Це були три неймовірних днів, сповнені подій та емоцій. Науково-дослідна лабораторія мехатроніки та робототехніки ОНАХТ (MiRONAFT) виступила організатором олімпіади «ROBORACE-2019». Під час заходу працювала команда студентів-волонтерів ОНАХТ.

Пройдемося по регламенту, згідно з яким ми працювали ці три дні. Отже, у перший день відбувалась реєстрація учасників і тренувальні заїзди машинок на трасі. На олімпіаду прибуло 23 команди, які представляли ЗВО Києва, Одеси, Дніпра, Полтави, Запоріжжя, Сум, Харкова, Тернополя, Івано-Франківська та Чернівців.

Цього року трасу, яку розмістили у спортивному комплексі ОНАХТ, було збільшено: її довжина склала 100 м. У нас було обмаль часу - всього одна ніч, але цього вистачило аби відбудувати конструкцію.

Другий день почався з урочистої церемонії відкриття олімпіади, після якої учасники приступили до вирішення теоретичної частини змагань. Далі розпочалися кваліфікаційні заїзди. Кожному учаснику команди необхідно було відповісти на 40 тестових запитань, які стосувались робототехніки. Перше місце у теоретичній частині посів студент Одеського національного політехнічного університету Олег Бакихін. Кваліфікацію зуміли пройти 16 машин. За результатами кваліфікаційних заїздів MiRONAFT посіла II призове місце.

Фінальний день, як і передбачалось, став найбільш насиченим. Зранку в учасників олімпіади була додаткова можливість пройти кваліфікацію. Після чого відбулися фінальні гонки, визначення переможців та їх нагородження. Отже, за результатами змагань почесне перше місце посіла команда з Івано-Франківська, друга - розділили команди з міста Черкаси та нашої рідної Alma mater, третє - завоювали команди зі Львова, Сум та Одеського національного політехнічного університету.

Підсумовуючи, можемо сказати, що олімпіада пройшла на високому рівні! Щиро бажаємо всім учасникам подальших перемог, стабільної роботи машинок і датчиків!

**Сергій КОВТУН,
Анна ДУБИНА,**

PR-MANAGER'S НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ

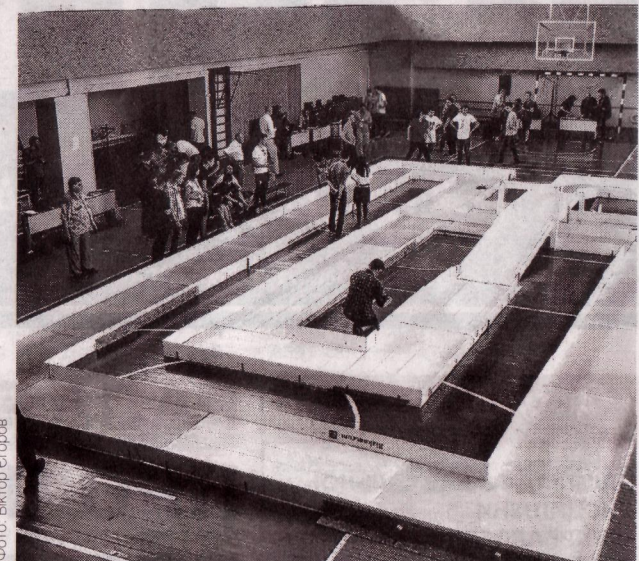


Фото: Віктор Єгоров

**II ЕТАП ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ ОЛІМПІАДИ З
ДИСЦИПЛІНИ «РОБОТОТЕХНІКА»**

ОЛІМПІАДА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «РЕКРЕАЛОГІЯ»:

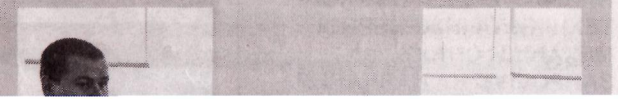
ЦІКАВИЙ ДОСВІД, ПОЧАТОК РОЗВИТКУ НАУКОВОГО НАПРЯМУ

Чимало вчених різних сфер науки (медики, соціологи, психологи, валеологи) вважають, що відпочинок є невід'ємною частиною людського життя і має багато форм, які, природно, формуються

Франківська, Львова та інших міст нашої чудової України.

Ми пишаємося Юлією Златовою студенткою-здобувачем освітнього ступеню

ПРЕЗЕНТАЦІЯ НОВОГО САЙТУ НАУКОВО- ТЕХНІЧНОЇ БІБЛІОТЕКИ ОНАХТ: ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ І МОЖЛИВОСТЕЙ



тування, переробка й утилізація - генерує близько 1,3 кг CO₂. Для порівняння - один кілограм полістиренових одноразових тарілок або чашок генерує у сукупності 8,5 кг CO₂.

ШВЕДСЬКІ ДОСЛІДНИКИ РОЗРОБИЛИ ПАКЕТИ ДЛЯ СМІТТЯ З АПЕЛЬСИНІВ

Дослідники з університету Бурса в Швеції розробили матеріал, який вирішує відразу дві проблеми - велику кількість пластику і накопичення харчових відходів. Із залишків апельсинів та інших citrusових вони створили матеріал, що за властивостями нагадує целофан. Його можна використовувати для упаковки сухих продуктів або як пакет для сміття.

Для створення плівки, схожої на пластикову, відходи апельсинів подрібнюють і перетворюють на рідку кашу, яка потім застигає. З цієї сировини можна також створювати більш складні форми на 3D-принтері - у перспективі це можуть бути одноразові стаканчики й посуд.

Наразі вихідний матеріал «боїться» води і досить швидко розкладається після контакту з нею. Але дослідники впевнені, що технологію вдасться допрацювати, і через 10 років одноразові речі з такого «пластику» можна буде знайти в магазинах.

З кожним роком все більше країн долучається до стратегії боротьби з пластиком, адже він забруднює водойми, потрапляє в їжу тварин і, зрештою, негативно впливає на здоров'я людини. Відповідно до цієї стратегії, з часом весь пакувальний пластик буде або перероблятися, або використовуватися кілька разів.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ
AGROPORTAL.UA.

соціологи, психологи, валологи) вважають, що відпочинок є невід'ємною частиною людського життя і має багато форм, які, природно, формуються інтересами людини.

Рекреаційна діяльність може бути спільною або індивідуальною, активною або пасивною. Значну частину рекреаційних заходів позначають як захоплення, які регулярно проводяться для задоволення. Список цікавих для людей заходів може бути майже нескінченним - це і читання, і відтворення чи прослуховування музики, перегляд

Наука «Рекреалогія» - молода, з огляду на світовий досвід. Тільки на початку 90-х років XX століття її стали виокремлювати у самостійну сферу знань і наукову галузь. Вона дійсно була міждисциплінарною галуззю знань і досліджувала теоретичні проблеми, пов'язані з відновленням життєвих сил людини.

На базі ОНАХТ пройшов

Ми пишаємося Ялією Златовою студенткою-добувачем освітнього ступеню «Magіstr» за спеціальністю «Туризм», яка посіла II місце в олімпіаді. Її керівник, доцент кафедри туристичного бізнесу та рекреації М.Л. Орлова підготувала студентку на високому фаховому рівні! Нам приємно привітати учасників олімпіади та їхніх керівників, які посіли призові місця та професійно відповіли на конкурсні питання олімпіади.

Вважаємо, що цей досвід проведення олімпіади є цінним і корисним. До речі, ми вже запланували наступ-



ПРЕДСТАВНИКИ КАФЕДРИ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ТА РЕКРЕАЦІЇ РАЗОМ ЗІ СТУДЕНТКОЮ-ПЕРЕМОЖЦЕМ

фільмів або телебачення, садівництво, вишукані страви, полювання, спорт, навчання та подорожі. Тому рекреація та туристичний бізнес завжди поруч, у науковому сенсі також.

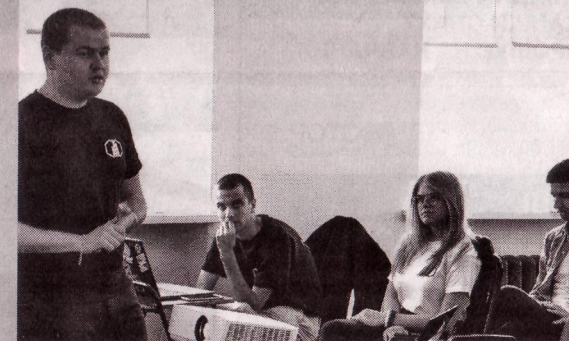
Ініціатором проведення олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія» вперше в Україні стала Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ), адже саме в нашому закладі вищої освіти є синергічне поєднання туризму та рекреації на кафедрі туристичного бізнесу та рекреації.

II етап Всеукраїнської студентської олімпіади з навчальної дисципліни «Рекреалогія» (I етап проводився на базі різних українських закладів вищої освіти). Захід зібрав 49 студентів-представників 17 ЗВО України. Програма зустрічі передбачала не тільки сам турнір (теоретичні та практичні завдання з організації дозвілля людини), а й розважальні заходи (екскурсії, дегустації, прогулянки) для студентів-учасників та їхніх викладачів, які приїхали до нас із Запоріжжя, Умані, Харкова, Миколаєва, Івано-

ного навчального року багатовікового й такого, що матиме значення для науки. Приєднуйтеся до нас! Разом ми зможемо розвинути вітчизняну рекреацію для усіх охочих!

Олена МЕЛІХ,
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ
ТА РЕКРЕАЦІЇ ОНАХТ,
ГОЛОВА ЖУРІ ОЛІМПІАДИ.

TB&R DEP. ONAFT
DEP.TOUR.BUS@GMAIL.
COM



ПІД ЧАС ПРЕЗЕНТАЦІЇ ПРОЕКТІВ

На базі INFOhub відбулось одразу декілька презентацій: нового сайту Науково-технічної бібліотеки ОНАХТ (library.onaft.edu.ua), ресурсу «Need To Know», який поєднав у собі всі програмні розробки від працівників Координаційного центру видання наукової періодики НТБ ОНАХТ (need2know.onaft.edu.ua) та презентація Telegram боту «LibONAFТ_ScorusBot», який спростить пошук та перевірку наявності видань у наукометричній базі Scopus.

Новий сайт бібліотеки, який було розроблено Анастасією Івановою та Віталієм Солов'єм, відповідає всім сучасним вимогам до інформаційних порталів у рамках Library 3.0 та Science 2.0. Сайт має сучасний і зручний користувацький інтерфейс. Всі довідкові матеріали розміщені згідно з актуальними тенденціями, а пошук інформації не викликає жодних труднощів. Наразі на сайті бібліотеки доступні посилання на електронний каталог та репозитарій, енциклопедію вчених та ювілярів ОНАХТ, нові надходження до бібліотеки та віртуальні виставки.

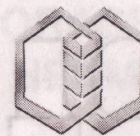
Ресурс «Need To Know», який було розроблено

Олексієм Сакалюком, є помічником для науковців і дослідників. Через те, що інформаційно-технічна база Науково-технічної бібліотеки ОНАХТ стрімко розширюється і на даний момент налічує близько 20 проектів, а у подальшому їх буде ще більше, було прийнято рішення систематизувати всі проекти в одному місці та розробити даний ресурс. «Need To Know» має простий, ненав'язливий дизайн, зручний користувацький інтерфейс та є адаптивним (працює на всіх пристроях від мобільного до десктопного комп'ютера), кросбраузерним (працює у всіх відомих популярних браузерах), семантичний код написано за стандартом W3C.

Telegram бот «LibONAFТ_ScorusBot», який було розроблено Олександром Шершунюм, є допоміжним інструментом для пошуку в наукометричній базі Scopus. Бот має змогу проводити пошук статей за doi-номерами та видань за issn-номерами. Доступ до Telegram боту мають усі, в кого встановлено на гаджетах Telegram Messenger.

Зичимо приємного користування нашими розробками!

КОЛЕКТИВ
КООРДИНАЦІЙНОГО
ЦЕНТРУ
ВИДАННЯ НАУКОВОЇ
ПЕРІОДИКИ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
БІБЛІОТЕКИ ОНАХТ.



ФАКУЛЬТЕТ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ ОНАХТ ЗАПРОШУЄ НА НАВЧАННЯ

Техніка низьких температур і інженерної механіки проникла в усі сфери діяльності людей: продовольча безпека, системи життєзабезпечення, оборотний комплекс, металургійна промисловість, нафтопереробка, системи «Газпром», медицина, енергетика.

Пріоритетом у розвитку техніки низьких температур і інженерної механіки є підвищення її енергетичної ефективності й екологічної безпеки. Ми розробили такі нові освітні програми:

- Спеціальність «Енергетичне машинобудування» – освітні програми: «Холодильні машини й установки, системи кондиціонування повітря», «Кріогенна техніка і технології», «Газотурбінні установки, компресорні станції та вакуумна техніка».

- Спеціальність «Прикладна механіка», «Інженерна механіка», «Галузеве машинобудування» – освітні програми: «Машинобудування», «Енергетична безпека», «Експлуатація обладнання готельного і ресторанного господарства»,



УЧАСНИКИ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ ОЛІМПІАДИ НА БАЗІ ОНАХТ

чових технологій є єдиним ЗВО України, де протягом десятиліть здійснюється підготовка фахівців-холодильщиків на вищому рівні. Все це забезпечує нашим випускникам гарантоване працевлаштування.

Освітня програма «Кріогенна техніка і технології» охоплює новітні напрями сучасного розвитку суспільства. Це

знання і вміння для проектування, конструювання, виготовлення, ремонту, експлуатації, реновації виробів, обладнання і устаткування, технологічного оснащення, інструментів, формування структури технологічних процесів виготовлення та ремонту, застосування новітніх методів обробки матеріалів, нормативних документів, стандартів для забезпечення необхідного рівня якості продукції на підприємствах машинобудування та інших галузей промисловості. Фахівці з інженерної механіки володіють необхідними знаннями в галузі розроблення, розрахунку і створення типових та нових виробів, технологічного обладнання, оснащення, проектування технологічних процесів пакування або виготовлення і складання та ін. Сферою їхньої діяльності є підприємства, установи, організації різного профілю і напрями діяльності: машинобудування, автомобілебудування, транспорт, легка, переробна, хімічна, електронна галузі промисловості. У процесі навчання студенти засвоюють сучасні методики проектування, конструювання, розрахунку із застосуванням традиційних, сучасних засобів і систем проектування. Фахівці, яких готують на нашому факультеті, вміють

забезпеченням, САПР системами й системами розрахунку механіки і моделювання руху.

Майбутніх фахівців готують для роботи в конструкторських та технологічних відділах підприємств; у монтажних, ремонтних, організаційно-управлінських службах; у різноманітних науково-дослідних інститутах, лабораторіях; у комерційних фірмах, пов'язаних з розробкою, випуском та продажем технологічного обладнання та машин.

Освітня програма «Енергетична безпека». Програма орієнтована на такі сфери діяльності, як енергетичний менеджмент, енергетична ефективність, енергетична безпека. Студент вивчає теоретичні основи системи енергетичного менеджменту, стандартні рішення підвищення енергетичної ефективності режимів та технологій; технічні характеристики енергетичних систем АПК; основні фактори, які забезпечують енергетичну безпеку підприємства; методику розрахунку обладнання для енергозабезпечення підприємств. Ми готуємо спеціалістів, які можуть налагодити енергетичне ефективне використання обладнання, впровадити систему енергетичного менеджменту та забезпечити енергетичну безпеку підприємства. Такий фахівець буде конкурентоспроможним на ринку праці, адже він може на сучасному рівні вирішувати завдання конструювання енергоефективного технологічного обладнання.

Порада експерта



М'ЯСО КАЧКИ

Історики вважають, що вперше качок стали розводити за часів правління династії Юань, близько 4 тисяч років тому. У деяких китайських селах дотепер збереглися ставки, де цю птицю розводять століттями. До речі, кожна окремо взята провінція може похвалитися власними рецептами страв із качиною м'яса.

Уже тривалий час багато ресторанів додають у своє меню салати і основні страви з каччини. Серед різновидів пташиного м'яса качатина належить до темних сортів, оскільки в ній дуже багато судин, а її м'ясні волокна більш жорсткі, ніж, наприклад, волокна курятини. Склад качатини багато в чому відрізняється від складу інших видів м'яса.

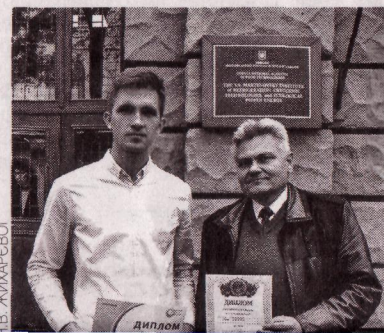
Крім відмінного смаку, дана продукція має ряд корисних властивостей. Качине філе, як й інші види м'яса, є відмінним джерелом високоякісного білка, містить збалансований набір амінокислот. Порція качиною м'яса забезпечить щедрою кількістю заліза, фосфору, цинку, міді, селену, тіаміну, рибофлавіну, ніацину, пантотенової кислоти, вітамінів B₆ і B₁₂. Трохи менше у філе є калію, магнію, вітамінів E, A, C і фолієвої кислоти.

До складу качиною філе входить одразу кілька ко-



ФОТО Н.В. ЖИГАРЕВОЇ

У МУЗЕЇ КРІОГЕННОЇ ТЕХНІКИ ОНАХТ



В. ЖИГАРЕВОЇ

«ІТ- конструювання обладнання»

Освітня програма «Холодильні машини й установки, системи кондиціювання повітря» зараз є актуальною, адже потреба в низьких температурах для подальшого науково-технічного прогресу, функціонування всіх галузей виробництва, сучасного суспільства продовжує зростати. Низькі температури, що отримують штучно, відкрили нові можливості для розвитку й прогресу в багатьох напрямках і стали основою для поліпшення якості життя. Вивчаємо холодильну технологію, яка охоплює основні принципи, положення теорії й практики технологій і устаткування при холодильній обробці та зберіганні харчових продуктів. Опанування холодильних технологій сприяє формуванню фахівця холодної техніки й технологій, який зможе брати активну участь у створенні й розвитку галузі виробництва та зберігання харчових продуктів. Тим самим вирішувати низку завдань щодо забезпечення населення основними продуктами харчування і створення «холодильного ланцюга».

Вивчаємо системи і установки кондиціювання повітря й життєзабезпечення. Студенти розробляють і експлуатують сучасні системи кондиціювання повітря. На базі факультету діє гурток «Моделювання систем кондиціювання повітря», де завдяки сучасному обладнанню вивчають енергоефективні системи кондиціювання повітря. Наші випускники можуть працювати в різних галузях господарства, пов'язаних з кондиціюванням повітря, а саме: монтаж, установка, ремонт систем кондиціювання повітря; проектування і впровадження систем кондиціювання повітря, обладнання різними холодильними машинами для забезпечення комфорту.

Напрями діяльності фахівців-холодильників визначаються галузями виробництва й науки нашої держави, які використовують штучний холод. Таких галузей у сучасному суспільстві дуже багато, тому штучний холод є необхідним компонентом практично в усіх сферах життєдіяльності країни. Це – промислові холодильники різного призначення, судна морського (річкового) флоту, рибпромислові судна, підприємства холодильного машинобудування, проєктні й науково-дослідні установи, підприємства оборонної, космічної галузей, мережі супермаркетів та ін. Варто зазначити, Україна має досить міцне й розвинене холодильне господарство. До речі, Одеська національна академія хар-

– космічні технології, технології ракетобудування, забезпечення низькотемпературних режимів різних електронних приладів, лазерів, приймачів інфрачервоного випромінювання, приладів, що використовують явище надпровідності.

Особливе місце у кріогенній техніці посіли технології видобутку з повітря азоту, кисню, аргону, неону, криптону, ксенону й гелію з високим ступенем чистоти. Напрями діяльності фахівців-кріогенщиків визначаються галузями виробництва й науки, де використовують низькі температури нижче 120 К і до абсолютного нуля.

Сучасна металургія використовує кисень, хімічні виробництва – азот. Неон, гелій, криптон, ксенон є основою лазерної техніки й техніки передачі зображень на великі відстані. Кріогенна техніка сформувала значний перелік кріотехнологій: кріофізика, кріоелектроніка, кріомедицина і кріобіологія, кріоенергетика, кріовакуумна техніка, кріоматеріалознавство.

Освітня програма «Газотурбінні установки, компресорні станції та вакуумна техніка». Поеднує всі потреби суспільства в енергії (механічної та електричної), а також знаходить застосування в галузях з використанням підвищеного тиску. Це привід двигунів різного призначення в усіх галузях промисловості, для стиску природного газу з метою подальшого його транспортування, у холодильній техніці при дослідженнях різних елементів повітряних лайнерів, у якості головних і допоміжних двигунів суден надводного й підводного флоту, для заморожування ґрунту при будівництві метро та ін. Мета навчання – підготовка інженерів і фахівців для роботи на компресорних станціях магістральних газопроводів, станціях газових сховищ, установках комплексної підготовки газу і нафти на родовищах, автомобільних газонаповнювальних компресорних станціях, газонаповнювальних станціях і терміналах зрідженого газу, підприємствах переробки нафти й газу, компресорних станціях зрідженого повітря різних підприємств, а також для роботи у проєктних, науково-дослідних організаціях, у спеціалізованих фірмах і акціонерних товариствах. Наші випускники можуть працювати в підприємствах машинобудування, легкої й харчової промисловості, підприємствах авіаційного призначення, на суднах морського й річкового транспорту, атомної енергетики тощо.

Освітня програма «Інженерна ме-

– конструювання, розрахунки із застосуванням традиційних, сучасних засобів і систем проектування. Фахівці, яких готують на нашому факультеті, вміють проектувати та розробляти сучасні технологічні процеси виготовлення виробів машинобудування, технологічні процеси та устаткування пакування для різних галузей промисловості з використанням сучасних засобів комп'ютерної техніки та новітніх пакетів прикладних програм конструкторського та розрахункового спрямування.

Освітня програма «Машинобудування». Студенти отримують необхідні знання для проектування, конструювання, виготовлення, ремонту, експлуатації, реновації виробів, обладнання і устаткування, технологічного оснащення, інструментів, формування структури технологічних процесів виготовлення та ремонту, застосування новітніх методів обробки матеріалів, нормативних документів, стандартів для забезпечення необхідного рівня якості продукції на підприємствах машинобудування та інших галузях промисловості. Фахівці з машинобудування володіють необхідними знаннями в галузі розроблення, розрахунку, створення типових і нових виробів, технологічного обладнання, оснащення, проектування технологічних процесів пакування або виготовлення і складання тощо. Сферою їхньої діяльності є підприємства, установи, організації різного профілю та напрямів діяльності: машинобудування, автомобілебудування, транспорт, легка, переробна, хімічна, електронна галузі промисловості. У процесі навчання студенти засвоюють сучасні методи проективання, конструювання, розрахунку із застосуванням традиційних і сучасних засобів і систем проектування. Фахівці здатні проектувати та розробляти сучасні технологічні процеси виготовлення виробів машинобудування, технологічні процеси та устаткування пакування для різних галузей промисловості з використанням сучасних засобів комп'ютерної техніки та найсучасніших пакетів прикладних програм конструкторського та розрахункового спрямування (Компас, Delcam, Solidwork та ін.).

Освітня програма «ІТ- конструювання обладнання». Студенти вивчають сучасні засоби проектування та обробки інформації; моделювання механіки твердих тіл і рідин; проектування циклических автоматів з використанням ІТ-технологій, моделювання та зворотний інжиніринг, ІТ- конструювання сучасного обладнання.

Фахівці, яких ми готуємо, можуть на сучасному рівні вирішувати завдання конструювання технологічного обладнання; володіють сучасним програмним



ПЕРЕМОЖЕЦЬ ОЛІМПІАДИ «ХОЛОДИЛЬНІ МАШИНИ І УСТАНОВКИ»

Освітня програма «Експлуатація обладнання готельного і ресторанного господарства». Ми готуємо фахівців, які знають і вміють вирішувати питання асортименту, комплектування, використання, експлуатації машин і апаратів у готельно-ресторанних господарствах.

Студент вивчає теоретичні основи процесів теплової, механічної і холодної обробки продуктів у готельно-ресторанних закладах; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення обладнання готельно-ресторанних закладів вітчизняних і закордонних фірм; основні фактори, які впливають на ефективність роботи обладнання у готельно-ресторанних закладах; основи енергетичного моніторингу обладнання у готельно-ресторанних закладах; методику розрахунків режимних параметрів обладнання.

Наші випускники вміють на сучасному рівні вирішувати завдання ефективного функціонування технологічного обладнання; налагоджувати експлуатацію механічного, теплового, холодильного й торговельного обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства тощо. Практика студентів проходить на сучасних підприємствах із подальшим працевлаштуванням.

Професійна діяльність студентів факультету складається з теоретичної та розрахунково-експериментальної роботи у проєктних і виробничих підрозділах, а також експлуатації машин і установок. Наші випускники можуть проектувати деталі й вузли пристроїв, виконувати проєктно-конструкторські та розрахункові роботи машин, апаратів і їхніх елементів, проводити техніко-економічні обґрунтування проєктованих машин і конструкцій, виконувати виробничі роботи з виготовлення, складання, випробування, монтажу і експлуатації об'єктів.

Ми готуємо фахівців, які є конкурентоспроможними на світовому рівні!

Н.В. ЖИХАРЄВА,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ
НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ
ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ
ОНАХТ.

вітамін В₆, В₁₂, прохолодне м'ясо у філе є калію, магнію, вітамінів Е, А, С і фолієвої кислоти.

До складу качинового філе входять одразу кілька корисних речовин, які захищають від виникнення анемії. Зокрема, мова йде про вітамін В₁₂ (важливий як профілактичний засіб), фосфор (потрібний для вироблення енергії) і залізо (необхідне для утворення гемоглобіну). Варто зазначити, запаси заліза у м'ясі качки майже в 2 рази перевищують цей показник у яловичині та більш ніж у 4 рази – у свинині і курятині. Концентрація вітаміну В₁₂ приблизно в 3 рази перевищує вміст цієї речовини в інших видах м'яса.

Селен, що міститься у філе качки, захищає клітини від вільних радикалів, які руйнівню впливають на людський організм. У 100 г качинового м'яса міститься майже половина рекомендованої добової норми селену. Людський організм постійно потребує міді, від якої залежить фізичне й психічне здоров'я. М'ясо каччини у будь-якому вигляді містить значну кількість цього мінералу. Також не варто забувати про істотну кількість вітамінів групи В, без яких неможлива правильна робота нервової системи.

М'ясо качки, у порівнянні з м'ясом курки та індички, містить підвищену кількість жиру, тому не може бути віднесено до дієтичного. Качиний жир є дуже корисним. Однією з його основних якостей є ефективне очищення організму від канцерогенних речовин. Крім того, у качиному жирі містяться особливі ферменти, які сприяють регуляції обміну речовин. Також жир качки здатний покращувати колір обличчя.

Водночас м'ясо качки не рекомендується вживати при ожирінні й цукровому діабеті. Лікарі також не рекомендують вживати цей вид м'яса при захворюваннях шлунка, підшлункової залози та печінки.

Юлія КОЗОЛОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ
ОНАХТ.



Фото Ірини Калмикової

ІРИНА КАЛМИКОВА ПІД ЧАС
ПРОХОДЖЕННЯ СТАЖУВАННЯ

На початку березня 2019 року я пройшла тижневе стажування в Католицькому університеті Лілля (Франція) в рамках академічної мобільності згідно з європейською програмою ERASMUS+.

Мене зацікавило стажування саме в цьому університеті та в цій країні, тому що вища освіта Франції, згідно з даними ЮНЕСКО, відповідає найвищим світовим стандартам, а Лілля є третім за популярністю серед семи студентських міст Франції, таких як: Париж, Тулуза, Ліон, Марсель, Монпельє і Страсбург. До того ж Лілля – дуже красиве місто з середньовічними вуличками й старовинними будівлями. Тут народився генерал де Голль. У місцевому оперному театрі дала свій останній концерт неперевершена Едіт Піаф. Тут проходили зйомки «Життя Аделя» – фільму, який отримав відразу три Золотих пальмових гілки на Канському кінофестивалі.

Католицький університет Лілля був заснований у 1875 році після прийняття закону про вільну вищу освіту у Франції, який дозволяв засновувати приватні вищі навчальні заклади. Засновниками університету була група католицьких священнослужителів. Спочатку в університеті було тільки два факультети: теології та медицини. Зараз це – найбільший приватний університет Франції, який складається з 18 інженерних шкіл, інститутів та вищих шкіл. В самому університеті налічується 9 факультетів, а, наприклад, в

ТИЖНЕВЕ СТАЖУВАННЯ В КАТОЛИЦЬКОМУ УНІВЕРСИТЕТІ ЛІЛЛЯ:

ПРО ІННОВАЦІЇ В ОСВІТІ, ДИЗАЙН-МИСЛЕННЯ І НЕ ТІЛЬКИ...

ISA Lille – Вищому інституті сільського господарства, де вивчають харчові технології – 4 факультети.

Серед дев'яти напрямків підготовки на здобуття диплому про загальну університетську освіту Католицького університету Лілля існує факультет Інновацій та дизайнерського мислення. На базі цього факультету створено ÉCOLE 360 (Школу 360), завдання якої – адаптація до складностей сучасного ринку праці, що перебуває у постійній еволюції. Її мета – навчати лідерів впливу завтрашнього дня, здатних думати, керувати та вести складні, динамічні та інноваційні проекти. Унікальна інноваційна програма цієї школи передбачає можливість отримати два дипломи магістра за 3 роки, навчаючись паралельно за двома спеціальностями. Наприкінці першого року студент отримує диплом університету з дизайнерського мислення. Потім він матиме можливість продовжити навчання за магістерською програмою інноваційного менеджменту і паралельно – за магістерською програмою образної дисципліни (право, економіка, менеджмент, аудит, бухгалтерський облік, гуманітарні науки, політологія, маркетинг, журналістика тощо). Наприкінці 3-х років студент отримує два дипломи:



КАТОЛИЦЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЛІЛЛЯ (ФРАНЦІЯ)

магістра з інноваційного менеджменту та магістра зі спеціальності за вибором.

Дизайн-мислення є людино-орієнтованим підходом до інновацій, який спирається на інструментарій дизайнера. Це методологія рішення інженерних, ділових та інших задач, яка ґрунтується на творчому, а не аналітичному підході. Головною особливістю дизайн-мислення, на відміну від аналітичного мислення, є не критичний аналіз, а творчий процес, в якому інколи найнесподіваніші ідеї ведуть до кращого вирішення проблеми.

Інноваційна стратегія університету полягає в тому, що вона не відділяє педагогічні інновації від інновацій у сфері підприємництва та досліджень. Її метою є використання дизайн-мислення з тим, щоб трансдисциплінарні команди впроваджували інновації у навчання, дослідження та підприємництво.

У 2014 році в Католицькому університеті Лілля було створено інноваційну екосистему ADICODE (Innovation and Codesign Workshops), яка займає близько 5000 м², де проектно-орієнтоване навчання відбувається у навчальних середовищах «третього простору» (Fab Lab, coworking, codesign centre).

Fab Lab – це місце для натхнення, де студенти можуть використовувати для реалізації своїх ідей машини та прилади, які донедавна були доступні лише професіоналам, у тому числі 3D-принтери, лазери, фрезери та верстати з ЧПУ. Тут пропонують інноваційні рішення багатьох питань, наприклад: дизайн нетипових музичних інструментів, поліпшення ергономіки на робочому місці, утилізація органічних відходів.

І дуже відрадно, що в нашій рідній академії вже п'ять років існує подібний інноваційний простір – MiRONAFT Fab Lab, перший в Україні регіональний центр розвитку Індустрії 4.0, де сприяють розробці інноваційних продуктів та втіленню в життя найнеймовірніших ідей.

Ірина КАЛМИКОВА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ
ВИНА ТА ЕНОЛОГІЇ ОНАХТ.

НАШІ ВИПУСКНИКИ

АБДУМАЛИК АБДУЛЛАДЖАНОВ



АБДУЛЛАДЖАНОВ
Абдумалик Абдулласвич –
таджицький державний і
політичний діяч, прем'єр-
міністр Таджикистану (1992–
1993 роки), випускник Одеської
національної академії харчових
технологій 1971 року.

Народився 1-го січня 1949 року в м. Ленінобад (зараз – Худжанд) Таджикиської РСР. Нашадок старовинного та впливового аристократичного роду.

У 1966 році закінчив СШ № 3 м. Ленінобаду, де під час навчання проявив себе як талановитий учень, який володіє організаційними здібностями. Його обирали секретарем комсомольської організації СШ № 3, членом міського комітету комсомолу. За активну участь в громадському житті він нагороджений грамотами Міськкому комсомолу та Почесною Грамотою ЦК ЛКСМ Таджикистану. Був делегатом XXIV міської комсомольської конференції та делегатом XVII з'їзду ЦК ЛКСМ Таджикистану.

Після випуску школи А.А. Абдулладжанов направлений Міністерством народної освіти Таджикиської РСР на навчання в Одеський технологічний інститут ім. М.В. Ломоносова (нині – Одеська національна академія харчових технологій). По закінченні техноло-

НАШІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

ОНАХТ ЯК ЦЕНТР ВІДРОДЖЕННЯ ВИСОКТЕХНОЛОГІЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ



ОНАХТ ЯК ЦЕНТР ВІДРОДЖЕННЯ ВИСОКОТЕХНОЛОГІЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ

НОВИНИ ІНСТИТУТУ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
ІМ. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙНА

Протягом останніх трьох десятиліть ми спостерігаємо за трансформацією нашого суспільства під впливом глобальних зрушень, що проявляється в деформації структури економіки України, структурному спрощенні та наблизженні до характеристик менш розвинених країн світу.

Країна включена у процеси міжнародного виробництва й обміну на основі асиметричної моделі, яка зумовлює периферійний статус національної економіки. Викривлення базових структурних макроеконо-

мічних пропорцій в економіці спричиняє існування завищеної частки приватного (головним чином елітарного) споживання і критично низький рівень інвестицій в основний капітал, що стримує модернізацію і технологічний розвиток, визначає консервацію економічної відсталості та низький рівень міжнародної конкурентоспроможності. Останнім часом у ЗМІ активно «викидається» інформація про дефолт донедавна квітучої, промислово розвиненої України.

У таких умовах дуже важливим є збереження і акумулювання людського потенціалу для подолання структурних трансформацій і відродження країни на високотехнологічній основі. Україна нині є лідером у світі за кількістю продуктувань «стартапів», які, безумовно, необхідно підтримувати, поширюва-

ти й втілювати на Батьківщині. Важлива місія у цьому напрямку має бути відведена навчальним закладам як центрам формування і розповсюдження молодіжних інновацій, студентських «стартапів», оформлення наукових думок молоді в «обгортку» «дорослих» проектів. Саме виявлення, оформлення і розповсюдження «стартапів» та інноваційних проектів займається колектив викладачів кафедри управління бізнесом ОНАХТ спільно зі студентами.

Починалось все з викладання економічних дисциплін студентам-технологам, міжкафедральних комплексних дипломних проектів студентів різних технологічних і економічних спеціальностей, консультування курсового і дипломного проектування. Традиційним стало щоріч-



КОЛЕКТИВ КАФЕДРИ УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ ЗІ
СТУДЕНТАМИ ОНАХТ

лоді, під час якого визначаються кращі проекти. З метою втілення проектів у практику до складу журі запрошуються відомі фахівці України.

Нині кафедра входить до складу факультету зерна і зернового бізнесу, що сприяє поєднанню наукової думки технологів і управлінців-економістів, інтеграції знань, залученню технологічних інновацій, формуванню реальних бізнес-планів, управлінню проектами на практиці провідних підприємств. Для навчання бізнес-фахівців відповідно до вимог ринку було відкрито

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Отже, в ОНАХТ створені всі умови для гармонійного розвитку студентської особистості, втілення інновацій та просування «стартапів» і проектів, що є першим кроком до зміцнення структури економіки нашої держави, подолання негативних явищ, припинення відтоку молоді та відродження високотехнологічного розвитку України.

**Н.Й. БАСЮРКІНА,
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ
УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ
ОНАХТ.**

кий технологічний інститут ім. М.В. Ломоносова (нині – Одеська національна академія харчових технологій). По закінченні технологічного факультету за спеціальністю «Зберігання і технологія переробки зерна» Постановою Державної екзаменаційної комісії від 18.06.1971 р. йому була присвоєна кваліфікація інженера-технолога. Дипломний проект на тему «Реконструкція однієї секції Московського млинкомбінату ім. А. Д. Цюрупі» виконаний під науковим керівництвом доцента Семена Марковича (Мордоховича) Золотарева.

Як молодий спеціаліст Абдулалік Абдуллаєвич був направлений на роботу у розпорядження Міністерства заготівель та лібопродуктів Таджикиської РСР. З 1971 року він – начальник зміни, потім – директор Кайракумського млинкомбінату. З 1980 року – заступник міністра заготівель Таджикиської РСР, з 1986 року – перший заступник міністра, з 1987 року – міністр лібопродуктів Таджикиської РСР. З 21-го вересня 1992 року – виконуючий обов'язки прем'єр-міністра, а з 20-го листопада 1992 року – прем'єр-міністр Таджикистану.

У 1993 році подав у відставку через незгоду з політикою президента Р. Набієва. У 1993–1994 роках був послом Таджикистану в Росії. У листопаді 1994 року брав участь у президентських виборах. У липні 1996 року заснував політичний блок «Національна єдність». Потім став лідером Північного опозиційного руху за національне відродження. Перебуваючи в еміграції з середини 90-х років А. Абдуллаєвич вважався організатором невдалої спроби заколоту в Ходженте в 1998 році.

Станом на 2015 рік мешкав у Сполучених Штатах Америки.

**ЛАРИСА ЄРЬОМІНА,
ЗАВІДУВАЧ СЕКТОРОМ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ
БІБЛІОТЕКИ ОНАХТ.**

ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №36762215 (реєстр. №127) від 30.06.2009 р. за напрямом підготовки «Економіка і підприємництво» на ім'я Рєснюк Тетяна Володимирівна;
- СК №28085667 (реєстр. №99) від 30.06.2005 р. за напрямом підготовки «Економіка і підприємництво» на ім'я Рудницька Юлія Юліанівна;
- СК №25714816 (реєстр. №101/04) від 08.07.2004 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерні науки» на ім'я Марушевський Вадим Петрович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №39698669 (реєстр. №102) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Рєснюк Тетяна Володимирівна;
- СК №28096757 (реєстр. №320/05) від 01.07.2005 р. за спеціальністю «Інформаційні управлінські системи та технології» на ім'я Марушевський Вадим Петрович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ

НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №30436481 (реєстр. №18) від 30.06.2006 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Рудницька Юлія Юліанівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №36762215 (реєстр. №127) від 30.06.2009 р. за напрямом підготовки «Економіка і підприємництво» на ім'я Рєснюк Тетяна Володимирівна;
- СК №28085667 (реєстр. №99) від 30.06.2005 р. за напрямом підготовки «Економіка і підприємництво» на ім'я Рудницька Юлія Юліанівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №39698669 (реєстр. №102) від 30.06.2010 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Рєснюк Тетяна Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- СК №30436481 (реєстр. №18) від 30.06.2006 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Рудницька Юлія Юліанівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АКАДЕМІЇ ХОЛОДУ
- 02ВО №403618 (реєстр. №916) від 05.07.2005 р. за спеціальністю «Діловодство» на ім'я Сидорчук Далі Євгенівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ ДЕРЖАВНОЇ АКАДЕМІЇ ХОЛОДУ
- СК №28039401 (реєстр. №916) від 05.07.2005 р. за спеціальністю «Діловодство» на ім'я Сидорчук Далі Євгенівна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:
- старшого викладача кафедри криогенної техніки факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» М. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 08
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МООВОЮ ОРІГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
ДАР'Я ГНАТОВСЬКА
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
ТЕЛ. (096)661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA