



«ТІЛЬКИ ДІЇ ЛЮДИНИ ГОВОРЯТЬ ПРО ЇЇ ОСОБИСТІСТЬ І ЇЇ СТАВЛЕННЯ ДО ВАС. НЕ ВІРТЕ СЛОВАМ. ПРОСТО СПОСТЕРІГАЙТЕ. І ВИ ПОБАЧИТЕ ІСТИНУ»  
Джордж Бернард Шоу,  
ірландський драматург і публіцист.

66-РІЧНА ІСТОРІЯ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ  
ПРОМИСЛОВОСТІ У КОНТЕКСТІ ПАРАДИГМИ  
ЦИКЛІЧНОСТІ

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 15 (1110) 5 жовтня 2020 рік

СПІВПРАЦЯ  
З БІЗНЕСОМ

ПРЕЗЕНТАЦІЯ  
КЛІМАТИЧНОЇ  
КОСМЕТИКИ  
ДЛЯ ЖИТЕЛІВ  
ПІВДЕННОГО  
РЕГІОНУ УКРАЇНИ

стор. 2

СВІТОВІ НОВИНИ

НА ДНІ БАЛТИКИ  
ЗНАЙДЕНО  
ІДЕАЛЬНО  
ЗБЕРЕЖЕНИЙ  
ВІТРИЛЬНИК ВІКОМ  
400 РОКІВ

НАЙБІЛЬШИЙ

## В ОНАХТ ПРОЙШЛА ЩОРІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ «ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»



## НАЙБІЛЬШИЙ ЛЮДИНОПОДІБНИЙ РОБОТ В СВІТІ ПРОВІВ ПЕРШУ РОЗМИНКУ

СТОР. 2

### НАВЧАННЯ

## БІОТЕХНОЛОГІЯ: НАУКОВА ФАНТАСТИКА ЯК РЕАЛЬНІСТЬ

СТОР. 3

### ПОРАДА ЕКСПЕРТА

## ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ПІРЧИЦЮ

СТОР. 3

### НАША ГОРДІСТЬ

## ІСТОРІЇ НАШИХ ВИПУСКНИКІВ

СТОР. 4

### У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

## ВИЩА ШКОЛА ПЕДАГОГІЧНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ: СЛОВО НАДАЄТЬСЯ НАШИМ ВИПУСКНИКАМ

## КУЛІНАРНИЙ КОНКУРС ВВQ-2021



Фото Надії Хасанової

«Безпека! Безпека! І ще раз безпека! – саме під таким гаслом розпочався перший день пленарного засідання Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих вчених і студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді», яка протягом багатьох років традиційно проходить на базі Одеської національної академії харчових технологій. Цьогорічні санітарно-епідеміологічні вимоги дещо змінили формат заходу, але тим не менш зустріч відбулася, як завжди, на найвищому рівні, подарувавши її учасникам чималий обсяг корисної інформації та заряджаючий настрій. Але про все по порядку.

### НАША КОЛЕКТИВНА ПЕРЕМОГА



Фото Надії Хасанової

### УРОЧИСТЕ НАГОРОДЖЕННЯ ПЕРЕМОЖЦІВ КВЕСТУ

Програма зустрічі передбачала роботу на пленарних засіданнях, секціях та спортивну частину, яка традиційно проходить open air. У перший день учасники заходу розглянули теоретичні питання здорового способу життя. Зокрема студенти, молоді науковці обговорювали проблеми безпеки харчових продуктів, безпеки продовольчих, промислових товарів і кормів. Ці та інші питання є актуальними у контексті тих трансформацій, які сьогодні відбуваються у країнах Європи.

- Навчаючись в ОНАХТ, студенти повинні розуміти, що процес виго-

товлення продукції повинен відповідати вимогам сьогодення, зокрема сучасної Європи. Саме тому ми привчаємо нашу молодь до нових термінів, нормативно-правової бази, регулюючої цієї сфери діяльності, певних ГОСТів та ін. Сьогодні володіння цією інформацією є необхідністю. Саме тому теми, представлені на конференції, є дуже актуальними, особливо у контексті завоювання Україною європейського простору, - відзначила у своєму виступі проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, соціальних питань, оздоровлення і спорту ОНАХТ Олена Кананихіна.



Фото Надії Хасанової

### СПОРТИВНІ ЗМАГАННЯ КВЕСТУ

Програма другого дня конференції передбачала формат секційних засідань за різними напрямками, на яких учасники зустрічі обговорювали доволі таки широкий спектр питань, серед яких проблеми охорони навколишнього середовища, використання енергоресурсів, проблеми виготовлення харчових продуктів та ін.

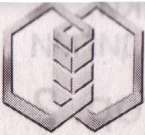
В Одеській національній академії харчових технологій завжди панував дух здорового способу життя. Традиційно на початку жовтня студенти та викладачі академії збираються для здійснення туристичного переходу по трасі Здоров'я. На жаль, цьогоріч, зважаючи на епідеміологічну ситуацію в країні, захід довелося перенести. Однак в ОНАХТ не існує безвихідних ситуацій. Організатори конференції включили у програму спортивно-інтелектуальну гру – квест, яка збрала учас-

ників зустрічі на відкритому повітрі у парку Одеської державної обласної адміністрації.

Десять команд – представники 10 факультетів змагалися за право стати переможцями. Кожній з них потрібно було пройти 6 рівнів, кожен з яких передбачав як спортивні змагання, так і завдання на кмітливість і ерудицію.

Яскрава палітра фарб парку, тепла погода, дружня атмосфера сприяли гарному настрою. Переможцями квесту стали всі, адже як студенти, так і викладачі отримали незабутні емоції та враження. Головна мета квесту досягнута – колектив академії черговий раз довів, що активний відпочинок – це здорово!

**Ірина МУНТЯН,**  
НАЧАЛЬНИК МЕДИЙНОГО ВІДДІЛУ  
ЦМР ТА ПД ОНАХТ.



СВІТОВІ НОВИНИ

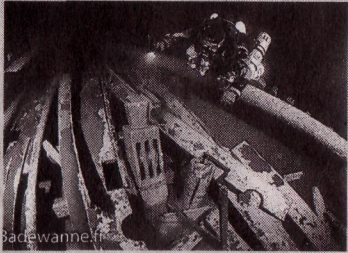


Фото з мережі Internet.  
Badewanne, flickr

**НА ДНІ БАЛТИКИ  
ЗНАЙДЕНО  
ІДЕАЛЬНО  
ЗБЕРЕЖЕНИЙ  
ВІТРИЛЬНИК ВІКОМ  
400 РОКІВ**

Дайвери-волонтери з фінської некомерційної організації Badewanne виявили в східній частині Фінської затоки цікавий об'єкт - затонувлий вітрильник XVII століття. Або навіть на півстоліття раніше - це належить з'ясувати фахівцям. Їм неслуханно пощастило: флейт лежить на дні практично неушкодженим, а що найбільш інтригуюче - його трюми повні різних вантажів.

Вітрильник типу «флейт» для XVI століття став проривним транспортним кораблем свого часу і забезпечив його винахідникам-голландцям величезні переваги в торгівлі на морі. Невеликий, але з містким трюмом і виключно вдалим вітрильним оснащенням, він міг управлятися малою командою і мав найкраще співвідношення прибутку від перевезення вантажу до витрат на експлуатацію. На флейтах возили найцінніші й затребувані товари, що надає знахідці ще більшої ваги. Корабель лежить на глибині 85 м, що дозволяє підібратися до нього за допомогою стандартного дайверського спорядження. Ці води темні, холодні і мають низьку солоність, тут не живуть мікроорганізми, які харчуються деревиною. Причини аварії корабля поки

**66-РІЧНА ІСТОРІЯ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ ПРОМИСЛОВОСТІ  
У КОНТЕКСТІ ПАРАДИГМИ ЦИКЛІЧНОСТІ**

Кафедра – складна організація, діяльність якої проявляється у декількох важливих функціональних вимірах: відтворенні інтелектуального потенціалу нації, підготовці висококласних фахівців, розвитку вітчизняної науки.

Як і будь-яка організація, кафедра має свій життєвий цикл, який незалежно від його довжини не збігається з життєвим циклом:

- інших, більш складних організацій – всесвіту, країни, регіону, вишу,
- короткотривалої циклової (4–5,5-річної) підготовки студентів.

Успішність та тривалість життєвого циклу кафедри визначається не тільки її внутрішнім станом, а й значною мірою залежить від впливу навколишнього середовища, її вміння своєчасно та адекватно реагувати на виклики часу.

Передусім на розвитку кафедри позначається ритмічність цивілізаційних змін. Так, протягом першого 20-річчя її існування (1954–1974 роки) вона розвивалася в межах індустріального періоду, цивілізації третього покоління. Наступний етап її історії припадає на перехідний період від індустріальної епохи до наступної, який завершиться у 2025 році. Після цього протягом 45 років має відбутися становлення нового суспільства, яке можна визначити як ноосферне, що відповідає цивілізації четвертого покоління, життєвий цикл якої за науковими прогнозами завершиться у 2155 році.

З позиції формаційного підходу, новою точкою відліку пострадянської історії кафедри є 1991 рік, який поклав початок формуванню суспільства з ринковою економікою. На той



Фото: Неллі Хасанова

ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ  
ОЛЕКСАНДР ПАВЛОВ, ПРОРЕКТОР  
ОНАХТ ФЕДІР ТРИШИН

час більшість наших нинішніх викладачів були студентами або школярами. Сьогодні вони складають ядро кафедри. Цей рік став знаменним і для історії України. З набуттям суверенності наша країна почала розвиватися як політична нація.

На 1954–2020 роки припадають кардинальні зміни в технологічному укладі суспільства, проявом яких став бурхливий розвиток НТР та «Індустрії 4.0», позначених домінуванням четвертого та поступовим переходом до п'ятого та шостого технологічних укладів.

Усі перелічені епохальні зміни наклали відбиток не тільки на розвиток свідомості та умонастрої студентів і викладачів, а й на організацію навчально-виховного процесу, вимагаючи його значного оновлення. Кафедра як певна система підпадає під дію кондратьєвського циклу великих коливань кон'юнктури з його підвищувальною та знижувальною хвилями загальною довжиною у 55 років.

За нашими спостереженнями, історія кафедри відповідає наступним циклам за методологією М. Кондратьєва:

- четвертому з підвищувальною (із заснування кафе-

дри у 1954 році до 1972 року) та знижувальною (1973–2000 р.р.) хвилями, перша з яких припала на термін завідування М.С. Вайнштейна та Г.Г. Подзолова, друга – О.К. Павлюченкова, Г.К. Тунтії, В.О. Стоколос та О.А. Турецького;

– п'ятому з підвищувальною хвилею 2001–2028 р.р. (зав. кафедри – П.В. Осипов, В.Р. Кучеренко, теперішній керівник) і знижувальною хвилею 2029–2056 р.р.

Академія у контексті кондратьєвського циклу з 2005 року перебуває на підвищувальній хвилі, яка завершиться у 2032 році.

Отже, кафедра і академія знаходяться зараз на однаковій

її ректор і водночас завідувач кафедри автоматизації виробничих процесів П.М. Платонов.

Протягом наступного десятиліття на кафедрі відбулося те, що мало б відбутися в руслі її підвищувальної хвилі циклічного розвитку. А саме: захист 3 докторських та 6 кандидатських дисертацій, заснування і реєстрація наукової школи, нового економічного журналу «Економічна та продовольча безпека України», створення наукових та організаційних передумов для відкриття в академії докторантури зі спеціальності «Економіка», появи спеціалізованої вченої ради із захисту докторських та кандидатських дисертацій з економі-



Фото: Неллі Хасанова

ВИКЛАДАЧІ ТА СТУДЕНТИ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ ПРОМИСЛОВОСТІ ОНАХТ

хвилі зазначеного циклу, чим слід найбільш повно скористатися, поки підвищувальна хвиля не опиниться у стані переходу (2023–2028р.р. та 2027–2032 р.р.) до знижувальної хвилі.

У перше десятиріччя ХХІ сторіччя викладачами та аспірантами кафедри було захищено 5 кандидатських дисертацій. Ще більше здобутків припадає на майже 15-річне завідування кафедрою Г.Г. Подзоловим: захист 10 кандидатських дисертацій, створення науково-дослідної лабораторії економічної кібернетики, важливість якої для майбутнього академії, як ніхто інший, усвідомлював тодішній

ки, започаткування щорічної міжнародної науково-практичної конференції, заснування нової економічної кафедри, забезпечення можливості підготовки бакалаврів в Одеському технічному коледжі, завдяки чому кафедра отримала визнання не тільки вітчизняної, а й європейської освітнянської і наукової спільноти. Але цього всього завтра вже буде замало з огляду на мінливий характер сучасного світу.

Здатність кафедри до своєчасного і належного реагування на виклики часу залежить від її викладацького складу. Наразі серед викладачів лише 3 особи

пенсійного віку (25 % від їх загальної кількості). Коефіцієнт вибуття викладацького персоналу має позитивне значення, оскільки в аспірантурі перебуває 5 осіб. Таким чином за демографічним показником кафедра протягом щонайменше двох десятиліть здатна до розширеного самовідтворення. Якісний рівень викладацького складу у найближчі роки залежатиме не стільки від окультуреного захисту двох докторських дисертацій нашими викладачами, скільки від своєчасного отримання наукового ступеня кандидата наук аспірантами.

Серед нагальних поточних завдань розвитку кафедри – створення Центру прикладних економічних досліджень, першим кроком до вирішення якого є реалізація досліджень на замовлення суб'єктів господарювання в межах госпрозрахункової теми, затвердженої на вересневому засіданні кафедри.

Розпочато також роботу з поступового переходу до викладання навчальних дисциплін для студентів кваліфікаційного рівня «магістр» англійською мовою.

Наразі слід також замислитися над необхідністю переформатування освітніх програм, а можливо, й зміни назви кафедри, що є вимогою еволюційного поступу будь-якого системного утворення.

Отже, попереду на нас чекає чимало випробувань, які є неминучими в процесі переходу кафедри до якісно нового рівня розвитку, що відповідає сучасним світовим вимогам. Впевнений, що колектив кафедри з цим завданням успішно впорасться!

**Олександр ПАВЛОВ,  
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ ПРОМИСЛОВОСТІ  
ОНАХТ.**

даверського спорядження. Ці води темні, холодні і мають низьку солоність, тут не живуть мікроорганізми, які харчуються деревиною. Причини аварії корабля поки встановити не вдалося, з'ясували лише приблизний вік парусника – понад 400 років. Вціліле судно є справжнісінькою капсулою часу, яку фінські і шведські вчені мають намір акуратно розкрити після самої ретельної підготовки.

## НАЙБІЛЬШИЙ ЛЮДИНОПОДІБНИЙ РОБОТ В СВІТІ ПРОВІВ ПЕРШУ РОЗМИНКУ

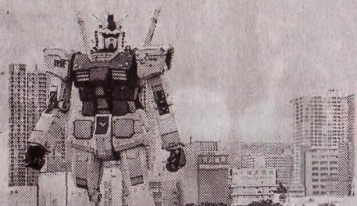


Фото з мережі Internet

У Йокогамі відбулася розминка-презентація робота Gundam, побудованого за образом популярного персонажа манги і коміксів. При висоті в 20 м і вазі у 25 тонн це найбільший людиноподібний робот у світі. Рухатися він буде теж майже як людина, що і було показано під час демонстрації.

Візуально і конструктивно Gundam відповідає моделі RX-78-2 - пілотованого роботу, вперше представленого в аніме-серіалі Mobile Suit Gundam 1979 року. Проектом керує Йосіюкі Томін, мультиплікатор і сценарист, творець франшизи, якого величають «батьком Гандама». Для побудови робота була споруджена ціла фабрика Gundam Factory Yokohama.

Поки що Gundam рухається, будучи закріпленим на стійці, але в майбутньому він зможе пересуватися самостійно. У робота 24 ступені свободи, він може ходити і присідати, рухати головою, здійснювати операції руками і пальцями.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
[HTTPS://WWW.TECHCULT.COM](https://www.techcult.com)

страдянської історії кафедри є 1991 рік, який поклав початок формуванню суспільства з ринковою економікою. На той

наступним циклом за методологією М. Кондратьєва:

– четвертому з підвищувальною (із заснування кафе-

ної лабораторії економічної кібернетики, важливість якої для майбутнього академії, як ніхто інший, усвідомлював тодішній

часного і належного реагування на виклики часу залежить від її викладацького складу. Наразі серед викладачів лише 3 особи

**Олександр ПАВЛОВ,**  
 ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ ПРОМИСЛОВОСТІ ОНАХТ.

# ПРЕЗЕНТАЦІЯ КЛІМАТИЧНОЇ КОСМЕТИКИ ДЛЯ ЖИТЕЛІВ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ

## СПІЛЬНА НАУКОВА РОЗРОБКА ФАХІВЦІВ ОНАХТ ТА ТОВ «РЕМОС»

11-го вересня в ОНАХТ відбулася визначна подія – презентація кліматичної косметики для жителів Південного регіону України, яка стала результатом співпраці викладачів кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ з фахівцями ТОВ «РЕМОС» (Україна).

Представлена косметика є першим кроком у створенні кліматичної косметики для жінок та чоловіків різних регіонів світу! Це вітчизняна продукція, яка сьогодні має таку ж високу якість, як косметика провідних світових брендів, але є дуже привабливою для українського споживача за ціною!

У процесі презентації ректор ОНАХТ Богдан Єгоров відзначив, що тільки завдяки спільним зусиллям бізнесу та науки стала можливою така унікальна для України розробка!

### ЧОМУ САМЕ ВИРОБНИК ТОВ «РЕМОС»?

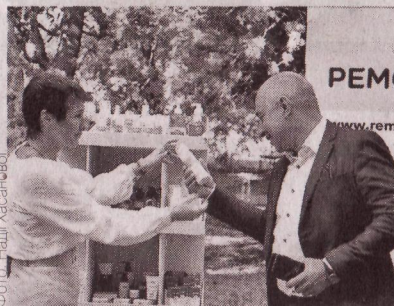
Компанія зареєстрована у 2002 році та володіє власними виробничими потужностями в с. Рославичі під Києвом. Сьогодні ТОВ «РЕМОС» має дві торговельні марки – «ЯКА» та «PHARMEA».

Торговельна марка «ЯКА» - перша натуральна косметика українського виробництва, представлена на ринку України.

### ЧОМУ «ЯКА»?

**Я** -якісний продукт, вироблений у спосіб, при якому не пошкоджуються корисні властивості екстрактів рослин, даровані нам природою;

**К** -корисна, оскільки вона не містить хімічних речовин і складається тільки з натуральних складових Підприємство використовує консерванти та барвники, дозволені для виробництва натуральної та органічної косметики;



ЗАВІДУВАЧКА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ НАТАЛІЯ ТКАЧЕНКО ТА РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ

А -аромотерапевтична дія продуктів забезпечується завдяки використанню натуральних ефірних олій, які позитивно впливають не тільки на стан шкіри, але й на загальний стан людини.

Торговельна марка «PHARMEA» – український бренд натуральної косметики, створений для продажу виключно в аптечних мережах України та на споживчому ринку Євросоюзу.



ВІДВІДУВАЧІ ЗАХОДУ

Виробництво ТОВ «РЕМОС» сертифіковано у системі ISO 9001, понад 60% компонентів, які використовуються при виробництві натуральної косметики під зазначеними торговельними марками, сертифіковані ECOCERT-COSMOS. На підприємстві є «аптекаський город», де вирощуються лікарські рослини для

власного виробництва косметики. У складі компонентів косметики відсутні складові тваринного походження.

### ЧОМУ САМЕ КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ ОНАХТ?

Кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ має свої традиції, існує з 1953 року, випустила понад 2 тис. фахівців, більша частина яких є провідними спеціалістами у молокопереробній та олійно-жировій галузях України.

Кафедра тісно співпрацює з бізнесом, що підтверджується її членством у Спільні молочних підприємств, Асоціації виробників морозива та заморожених продуктів, Асоціації «Укроліяпром».

З 2007 року кафедра технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ стала членом Асоціації «Парфумерія та косметика України».

Сировиною багатьох сучасних натуральних косметичних засобів є компоненти молочної (суха молочна сироватка, казеїн, сироваткові білки, топлене вершкове масло тощо) та олійно-жирової (різноманітні рослинні олії, поліненасичені жирні кислоти, фосфоліпіди, воски) промисловості. На особливу увагу при виробництві елітних косметичних засобів сьогодні заслуговують традиційні заквашувальні культури, які сотні років використовуються при виробництві ферментованих молочних продуктів, а також їх лізати.

Саме тому фахівці кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ створили в академії новий напрямок досліджень, який передбачає використання досвіду у молочної та олійно-жировій промисловості для створення нових рецептур натуральних парфумерно-косметичних продуктів, збагачених ефірними оліями, екстрактами із рослин, речовина-

ми-носіями біологічно активних компонентів, такими, як рідкі кристали на основі холестерину.

Поєднуючи традиції та сучасні наукові дослідження у косметичній галузі, викладачі кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ спільно з фахівцями ТОВ «РЕМОС» розробили лінійку кліматичної косметики для Південного регіону України - 12 унікальних засобів для щоденного догляду за шкірою та волоссям! Невід'ємною складовою кожного засобу є його натуральні складові, які обумовлюють унікальні властивості.

Учасники презентації мали можливість оцінити всі переваги розробленої лінійки кліматичної косметики та

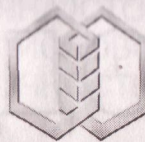


ПРЕЗЕНТАЦІЯ КЛІМАТИЧНОЇ КОСМЕТИКИ ДЛЯ ЖИТЕЛІВ ПІВДЕННОГО РЕГІОНУ УКРАЇНИ НА БАЗІ ОНАХТ

придбати набір для домашнього використання.

Компанія ТОВ «РЕМОС» нагородила іменною стипендією студентку кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНАХТ Ірину Баліну! Дякуємо представникам бізнесу за активну співпрацю та підтримку молодих науковців!

**Наталія ТКАЧЕНКО,**  
 ЗАВІДУВАЧКА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ ОНАХТ.



## БІОТЕХНОЛОГІЯ: НАУКОВА ФАНТАСТИКА ЯК РЕАЛЬНІСТЬ

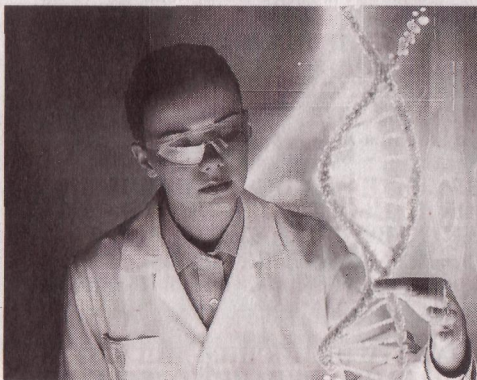


Фото з мережі Internet

### ПРАВИЛЬНИЙ ВИБІР ОСВІТИ – ЦЕ Є СЕНС ЖИТТЯ

**У всьому світі біотехнологія, яка вивчає та розробляє методи отримання корисних для людства продуктів і препаратів за допомогою біологічних об'єктів, є однією з найперспективніших спеціальностей XXI століття.**

На сьогодні фахівці-біотехнологи входять до ТОП-10 найбільш затребуваних та перспективних спеціальностей як в Україні, так і за її межами. Однією з передових спеціальностей в Одеській національній академії харчових технологій (ОНАХТ), що займається вивченням біологічних особливостей живих організмів і їх використанням, є спеціальність 162 «Біотехнології та біоінженерія».

При згадуванні слова «біотехнології» багато хто уявляє собі свого роду кіборгів, в яких об'єднані дві частини («жива» і «нежива») – органічна матерія і технічна частина. І це дійсно продукт роботи біотехнологів, проте сам напрямок набагато об'ємніший і охоплює набагато більше питань і галузей, ніж можна собі уявити.

Біотехнологія – це впевненість у своєму майбутньому! Вітчизняний біотехнологічний промисловий сектор потребує великої кількості спеціалістів-біотехнологів високої кваліфікації та різного профілю, професіоналів, які б змогли на високому рівні організувати роботу на підприємствах різного напрямку діяльності, пов'язану з біотехнологічним профілем; контрольних, діагностичних, експертно-криміналістичних, екологічних лабораторіях; органах санітарно-гігієнічного контролю, митниці, управліннях у справах захисту прав споживачів; науково-дослідних

За стислий період свого розвитку (25-30 років) сучасна біотехнологія не тільки досягла істотних успіхів, але й продемонструвала необмежені можливості використання організмів і біологічних процесів у різноманітних галузях виробництва і народного господарства.

За останні кілька років істотно розвинулась галузь біотехнології: від генної інженерії до синтетичних продуктів і безсмертя. Ця сфера діяльності швидко наближається до відтворення наукової фантастики в реальному житті.

Генна інженерія – одна з найулюбленіших тем науково-фантастичних розповідей: від романів і відеоігор до великих франшиз на кшталт «Зоряних війн». Колись навіжені мрії про можливість контролювати всі характеристики живої істоти, від рослин до тварин і людей, стають реальністю швидше, ніж очікувалося. У випадку сільськогосподарських культур сучасні методи генної інженерії розвинулись так, що вчені здатні вносити все більш точні зміни в ДНК без необхідності вводити ДНК з інших видів, а тому не класифікуювати рослини страшним для когось терміном «ГМО».

Генна інженерія наближається до звершення подвигів і у царині експериментів з людиною завдяки розробці CRISPR/Cas9, інструменту, який дозволяє швидше, простіше та дешевше модифікувати гени. Перші випробування використання CRISPR на людях розпочалися в Китаї вже понад рік тому, а перші дослідження на людях в Європі очікуються цього року. Передбачається забуття таких генетичних захворювань, як серповидна клітинна хвороба, гемофілія, муковісцидоз і м'язова дистрофія.

віці 100 років, розробляють косметику, що сповільнює процеси старіння на основі бактерій.

#### НАТУРАЛЬНЕ «СИНТЕТИЧНЕ» ХАРЧУВАННЯ

Хто не мріяв про машину, яка б «готувала» те, що вам заманеться, одним натиском кнопки? Очевидно, що такі мрії – фантастика, якщо людини треба свинину на котлету, але незабаром тварини можуть більше не бути частиною процесу виробництва їжі. Вже скоро лабораторне м'ясо буде на полицях магазинів, зважаючи на кількість компаній, що працюють над виготовленням м'яса без залучення корів, курей, індиків, тун-

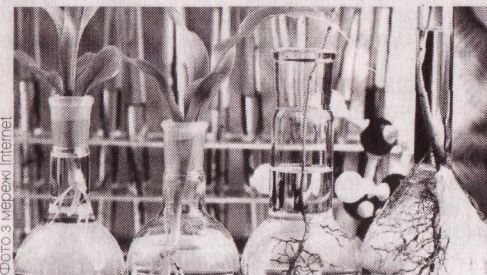


Фото з мережі Internet

ця, лосося і безлічі інших живих організмів. А ще раніше з'явиться коров'яче молоко, отримане без корів, адже американський стартап Perfect Day вже готується до виведення на ринок свого першого продукту.

#### Порада експерта

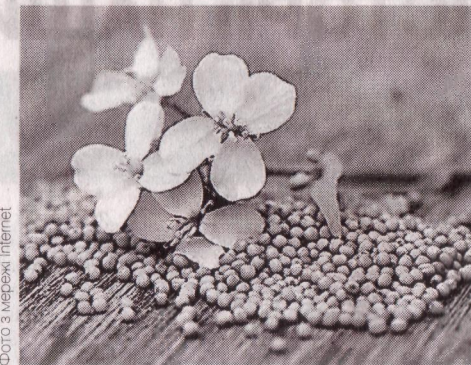


Фото з мережі Internet

### ГІРЧИЦЯ

Гірчиця – одна з найдавніших приправ світу, її використовували в їжу як у країнах Європи, так і в Китаї. Історичною батьківщиною гірчиці прийнято називати Римську імперію. Правда, спочатку замість оцту і води в подрібнену гірчицю додавали виноградний сік. Деякі додатково використовували кмин, кріп, коріандр, мед і рослинну олію. Гіппократ використовував гірчицю як ліки, готував з неї лікувальні ванни при простудних захворюваннях та різних вірусах. Олександр Македонський годував своїх солдатів гірчицею, щоб вони в бою були «гарячі». Сьогодні гірчиця є невід'ємною частиною європейської кухні.

Гірчиця має безліч корисних фізіологічних властивостей. Ефірні масла, що містяться в ній, стимулюють травлення, добре розігрівають і прискорюють рух крові, а також мають бактерицидну дію, що дуже важливо в період міжсезоння. В гірчиці містяться омега-3, омега-6, лінолева кислота. Вони сприяють профілактиці розвитку атеросклерозу, зміцнюють серцево-судинну систему. Гірчиця корисна людям, які страждають на метеоризм, і тим, хто погано засвоює важку їжу. Гірчиця розщеплює білок і допомагає травленню.

Однак, не слід забувати, що гірчиця може викликати індивідуальну непереносимість. Крім того, приправа протипоказана людям з гастритом, підвищеною кислотністю шлунку, виразкою, хворобою дванадцятипалої кишки.

Гірчиця корисна в маленьких кількостях. При її зловживанні з'являється подразнення слизових, стінок шлунку й травного тракту.

Вибираючи гірчицю на полицях магазинів, необхідно уважно читати склад продукту, стежити за тим, щоб список компонентів був мак-

біотехнологічного профілю, з'являються діагностичних, експертно-криміналістичних, екологічних лабораторіях; органах санітарно-гігієнічного контролю, митниці, управліннях у справах захисту прав споживачів; науково-дослідних інститутах НАН України.

Фахівці, підготовлені на основі комплексного підходу, який передбачає поєднання класичних методів та сучасних технологій, зможуть не лише забезпечити реалізацію традиційних типових задач діяльності у сфері біотехнології, але й ефективно впроваджувати у біотехнологічну діяльність новітні технологічні розробки, які сприятимуть більш ефективному використанню біотехнологічних продуктів, появи нових та вдосконаленню наявних методів виробництва, зростанню рівня та якості розробок в Україні.

Один учений якось помітив, що ситуація з біотехнологіями нагадує історію з героєм п'єси Мольєра «Міщанин-шляхтич», який раптом зрозумів, що все життя говорив прозою і сам про це не знав... Виявляється, ми кожного дня маємо справу з продуктами біотехнології: дріжджовий хліб, пиво, вино, кефір – усе це біотехнологічні продукти.

Біотехнологія – це не просто наука, а й дуже велика та важлива сфера людської діяльності, яка визначає нині науково-технічний прогрес. В усьому світі на рубежі століть вона бурхливо розвивається, у неї вкладаються величезні кошти. Біотехнологів без перебільшення можна назвати технологами третього тисячоліття. Без продуктів біотехнології ми вже не уявляємо наше життя, їх кількість збільшується з року в рік у геометричній прогресії. Тому підготовка кадрів для біотехнології стає одним із пріоритетів у сфері освіти.

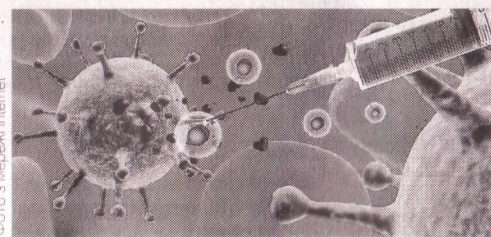
Програма підготовки з біотехнології в ОНАХТ спрямована на підготовку висококваліфікованих спеціалістів для промислових підприємств, науково-дослідних установ, контрольно-аналітичних лабораторій, які відчувають нагальну потребу постійного моніторингу та керування якістю проведення технологічних процесів за участю мікроорганізмів, покликана забезпечувати кваліфікованими кадрами промислові виробництва вітамінів, ферментів, антибіотиків, амінокислот, харчових продуктів лікувально-профілактичної дії, науково-дослідні організації, які займаються такими перспективними напрямками біотехнології, як створення пептидних та амінокислотних конструкцій, трансгенних мікроорганізмів, рослин і тварин, розробкою композитних матеріалів, що сполучають хімічні речовини та біомолекули, розробкою інженерних конструкцій із застосуванням біомолекул (біосенсори, біоелементи для кібернетики).

Сам термін «біотехнологія» поширився у 70-і роки двадцятого століття, коли починають розвиватися такі наукові галузі, як молекулярна і клітинна біологія, молекулярна генетика, біохімія і біоорганічна хімія. До цього часу біотехнологія застосовувалась у хлібопеченні, пивоварінні, виноробстві. З дев'янадцятого століття завдяки роботам Л. Пастера, що довели зв'язок процесів шумування з діяльністю мікроорганізмів, традиційна біотехнологія здобула наукову основу.

## ОРГАНИ НА ВИМОГУ

Брак органів для задоволення величезного попиту на трансплантацію надихнув ряд наукових фантастів на уявлення про майбутнє, коли деяких людей вирощують з метою надання здорових органів для трансплантації. Наука наближає людський рід до створення таких органів, утім без етичних проблем стосовно «розведення» донорів. Поява 3D-друку дозволила науковцям використовувати технологію друку біоматеріалів у формі людських органів. Найпростіші органи й тканини вже можна замінити за допомогою цієї техніки: ще в 2013 році перша дитина була врятована від колапсу легенів за допомогою надрукованої на 3D-принтері трахеї.

Оскільки основною функцією хрящів і кісток є підтримка, ці тканини можуть бути замінені енергетично інертними матеріалами. Але за-



міна більш складних органів вимагає наявності клітин. Іспанська дослідницька група розробляє 3D-принтер, здатний виробляти шкіру людини за допомогою біочорнил, у яких містяться живі клітини. Наступним кроком стане виробництво більш складних органів, наприклад, серця або печінки.

## ДОВГОЛІТТЯ

Наукова фантастика вже давно розмірковує про наслідки безсмертя та про те, чи буде воно благословенням, чи прокляттям. Хоча до безсмертя, безумовно, ще далеко, здається, що мільярдері Кремнієвої долини переконані, що воно й не за горами. Принаймні відомо, що, наприклад, Пітер Тіль (Peter Thiel) і Сергій Брін (Sergey Brin) вклали кошти в компанії, які працюють над технологіями подовження життя. А поки люди продовжують старіти, біотехнологія вже допомагає нам (чи хоча б тим, кому це по кишені) зберігати здоров'я до, скажімо, 120-річного віку. Зі зростанням тривалості життя також зростає частота нейродегенеративних захворювань і вікових імунних порушень. У тих галузях, де традиційна медицина не була такою успішною, нові технології, наприклад, генна терапія, можуть нарешті забезпечити перші методи зупинки дегенерації нейронів та імунної системи. А для тих, хто турбується про свій зовнішній вигляд у

ще раніше з'явиться корів'яче молоко, отримане без корів, адже американський стартап Perfect Day вже готується до виведення на ринок свого першого продукту.

## АВТОМАТИЧНА ДІАГНОСТИКА

Ще з початку 20-х років ХХ століття, коли наукова фантастика започаткувала термін «робот», роботи, андроїди та штучний інтелект почали проникати у всі аспекти людського буття. Медицина, безумовно, не є винятком. Швейцарська компанія Sophia Genetics вже використовує штучний інтелект, аби допомогти лікарям діагностувати широкий спектр захворювань, розшифровуючи увесь геном пацієнта. Компанія працює над величезною базою даних завдяки співпраці з лікарнями по всій планеті, що допоможе ескулапам краще діагностувати складні захворювання, наприклад, рак.

## СУЧАСНА ПРОМИСЛОВА БІОТЕХНОЛОГІЯ

Характеризується виробництвом біологічних засобів для боротьби з забрудненням довкілля, для захисту рослин від шкідників, хвороб, цінних біологічно активних речовин (антибіотики, ферменти, вітаміни, гормональні препарати). На основі мікробіологічного синтезу розроблені промислові методи одержання білків, амінокислот як кормових добавок тваринам. Досягнення нової біотехнології – використання іммобілізованих ферментів, одержання синтетичних вакцин.

Сьогодні у рослину можна вводити індивідуальні гени інших неспоріднених рослин, тварин, бактерій. Отримані рослини можна в подальшому схрещувати та отримувати варіанти з двома і більше чужорідними генами. У такий спосіб створено рослини, стійкі до гербіцидів, комах, вірусів, несприятливих природних чинників. Цим вирішується більшість проблем глобалізації, особливо пов'язаних з продовольчою кризою і забрудненням навколишнього середовища.

Як бачимо, можливості біотехнології значно розширилися. Базуючись на сучасних досягненнях у біохімії, молекулярній біології, генетиці, мікробіології, інженерії, біотехнологія робить суттєвий внесок у розвиток сільського господарства, харчову та мікробіологічну промисловості, медицину, охорону навколишнього середовища, використання біологічних джерел для виробництва енергії. Основні напрямки біотехнології: мікробіологічний синтез, культивування і використання рослинних і тваринних клітин, генетична інженерія, прикладна ензимологія.

**Л.КАПРЕЛЬЯНЦ,**  
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ БІОХІМІЇ,  
МІКРОБІОЛОГІЇ ТА ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ  
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
Д.Т.Н., ПРОФЕСОР, ЛАУРЕАТ ДЕРЖАВНОЇ  
ПРЕМІЇ УКРАЇНИ, ЗАСЛУЖЕНИЙ ДІЯЧ НАУКИ  
І ТЕХНІКИ УКРАЇНИ.

При її зловживанні з'являється подразнення слизових, стінок шлунку й травного тракту.

Вибираючи гірчицю на полицях магазинів, необхідно уважно читати склад продукту, стежити за тим, щоб список компонентів був максимально коротким, не містив консервантів і підсилювачів смаку. У кого є можливість, рекомендуємо готувати гірчицю домашніх умовах.

## Рецепт приготування гірчиці в домашніх умовах:

- сухий порошок гірчиці - 2 ст. л.; в
- вода - 4 ст. л.;
- оцет або лимонний сік - 2 ч. л.;
- цукор - 2 ч. л.;
- сіль - ½ ч. л.;
- рослинна олія - 2 ч. л.;
- спеції - за смаком.

Гірчицю варто готувати заздалегідь, хоча б за добу. За цей час вона ще більше додасть у об'ємі і стане більш приємною на смак. Свіжоприготовлена гірчиця буде рідкою і на смак може не всім сподобатися. Після того, як гірчиця постоїть добу, вона набуває однорідної консистенції, стає дуже ароматною і приємною на смак.

**Приготування.** У гірчицю поступово вводимо доведено до кипіння воду по одній ложці. Ретельно розтираємо, перетворюємо на однорідну масу. Окріп дозволяє вивільнитися ефірним оліям, що додає гірчиці більшого аромату. Якщо їй дати трохи постояти, тоді спаде гіркота, і вона вийде не такою гострою. Прихильники пекучої гірчиці можуть не чекати і приступати до наступного етапу відразу.

Тепер можна додати сіль, цукор, рослинну олію. Сіль і цукор краще додавати і пробувати, щоб визначити ті пропорції, які стануть основою для вашої улюбленої домашньої гірчиці. Щоб надати гірчиці пікантний смак, можна додати якісь прянощі. Наприклад, корицю, чорний перець, базилік, бадьян, навіть мед або будь-які інші добавки на свій смак.

В кінці процесу приготування вводимо оцет або лимонний сік. Це необхідно для того, щоб гірчиця не втратила свого аромату й гостроти. Кислота перешкодить подальшому виділенню ефірних масел. Але не варто класти занадто багато кислоти, щоб вона не перебила основний смак гірчиці. Після ретельного перемішування, залишаємо її настоюватися у щільно закритій тарі.

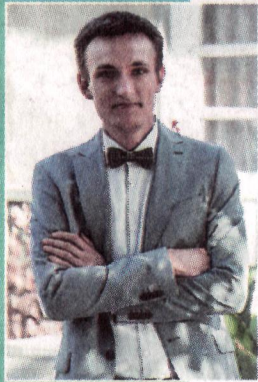
Замість води можна використовувати яблучне пюре. Для цього необхідно запекти яблука і ложкою вибрати всю м'якоть, без серцевини та шкірки. Гірчицю на яблучному пюре виходить дуже смачною і ніжною. Підійде тим, хто не любить надто гостре. Для приготування вам треба взяти гаряче яблучне пюре замість води. На 2 ложки сухої гірчиці знадобиться 4 ложки пюре.

**Юлія КОЗОНОВА,**  
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.

## НАША ГОРДИСТЬ ІСТОРІЇ НАШИХ ВИПУСКНИКІВ

ДОБРОГО ДНЯ!

МЕНЕ ЗВАТИ ОЛЕКСАНДР ПЕТКОВ.



ОЛЕКСАНДР  
ПЕТКОВ,  
ВИПУСКНИК  
ОНАХТ

У 2018 році я закінчив Одеську національну академію харчових технологій, факультет економіки бізнесу і контролю.

Після закінчення школи я, як і більшість абітурієнтів, вагався, яку спеціальність обрати та в якому ЗВО навчатися. Взявши до уваги свою любов до чисел та математики, вирішив вступати до Одеської національної академії харчових технологій на спеціальність «Економіка підприємства».

Навчаючись в академії, я зрозумів, що зробив правильний вибір. Адже підготовка студентів тут організована на досить високому рівні.

Після закінчення навчання, вже працюючи на посаді провідного економіста у Міжнародному аеропорту «Одеса», хочу відзначити наступне. Все, що я досяг у професійній діяльності, відбулося саме завдяки тим знанням, які я отримав, навчаючись на факультеті економіки, бізнесу і контролю.

Завдяки професіоналізму викладачів, серед яких чимало практикуючих економістів, я розвинув багато нових навичок, пов'язаних з економічними процесами на підприємстві, причому не тільки на теоретичному рівні, а й завдяки прикладам викладачів з реальних сфер діяльності, ще й практично.

До речі, завдяки договорам для проходження практик, які укладаються між ОНАХТ, зокрема факультетом, та підприємствами й організаціями Одещини, виробничі практики за фахом я проходив на ЗАТ «Одесакондитер» та в одному з провідних банків – «ОТП Банк». Такий формат організації навчального процесу надає можливість з перших курсів знайомитися з виробничими процесами, з реальною діяльністю підприємств.

Позитивні моменти навчання у ОНАХТ можна перелічувати доволі довго. Хочу зосередити увагу на головному - навчання на факультеті економіки, бізнесу і контролю за спеціальністю 051 «Економіка» за умови відповідних зусиль та прагнення до знань обов'язково стане путівкою у щасливе майбутнє.

**Освіта за спеціальністю 051 «Економіка» забезпечить вас необхідними знаннями та навичками, щоб стати успішним у всіх сферах непростого та бурхливого океану життя!**

## ОГОЛОШЕННЯ

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
– серія СК №12230202 на ім'я Ворон Ангеліна Романівна  
– серія СК №12260913 на ім'я Драмарецька Дар'я Валеріївна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ КОЛЕДЖЕМ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ ОНАХТ**  
– серія СК №12856444 на ім'я Діордіца Ярослав Ігорович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА ДОДАТОК ДО НЬОГО, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
– серія СК №13982041 (реєстр. № 454) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» на ім'я Біла Ольга Борисівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРАТА ДОДАТОК ДО НЬОГО, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
– серія В18 №228655 (реєстр. № 111) від 10.07.2018 р. за напрямом підготовки «Облік і аудит» на ім'я Ремесник Єлизавета Олександрівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРАТА ДОДАТОК ДО НЬОГО, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
– серія СК №23528402 (реєстр. № 1170) від 27.06.2003 р. за напрямом підготовки «Екологія» на ім'я Каира Ірина Сергіївна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРАТА ДОДАТОК ДО НЬОГО, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДА**  
– серія СК №37695344 (реєстр. № Б43/10) від 06.02.2010 р. за напрямом підготовки «Енергетика» на ім'я Кутько Олександр Степанович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА ДОДАТОК ДО НЬОГО, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДА**  
– серія СК №41192448 (реєстр. № 990/11) від 30.06.2011 р. за спеціальністю «Теплоенергетика» на ім'я Лафазан Андрій Сергійович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
– серія В16 №061730 (реєстр. № 621) від 01.07.2016 р. за напрямом підготовки «Нафтогазова справа» на ім'я Коробко Світлана Русланівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМЕНІ М.В. ЛОМОНОСОВА**  
– серія ДІ №008427 (реєстр. № 10) від 30.06.1994 р. за фахом «Економіка та управління в галузях агропромислового комплексу» на ім'я Аделеке Олумуйива Абайоми

## ГОРОСКОП НА ЖОВТЕНЬ

**ОВЕН.** Кар'єра Овнів у цьому місяці може зрушити з мертвої точки, але це станеться, тільки якщо продовжувати старанно працювати й витратити сили. Просто знайте - ваш праця не марна. Ви обов'язково будете щедро винагородженні. Цей місяць стане часом звільнення і нових сторінок в житті.

**ТІЛЕЦЬ.** У цьому місяці рекомендуємо розподілити пріоритети - сім'я, робота та особисте життя. Зараз у вас найкращий час для того, щоб почати щось нове в професійному плані. Якщо у вас є якісь свіжі ідеї, не потрібно соромитися поділитися ними з начальником - вашу ініціативу обов'язково оцінять.

**БЛИЗНЮКИ.** У вашому житті намітається приємні зміни, можливо, почнуться нові романтичні відносини. Отримуйте радість від таких моментів, просто дозволяйте собі побути щасливим. У роботі варто відзначити спокійну обстановку - в цьому місяці вам буде затишно й комфортно. Всі проекти будуть прості

динку. Всі ваші плани повністю реалізуються. Якщо відчуєте дефіцит позитиву, можете відразу ж взятися за роботу над новими планами - вирушайте на прогулянки, не ховайтеся від експериментів.

**СКОРПІОН.** Холодний розрахунок і тверезий погляд на те, що відбувається, - ваші головні переваги, які залишаться актуальними і зараз. Постарайтеся не розгубити свій аналітичний підхід, і все буде відмінно - ви впораєтеся як з труднощами на роботі, так і з проблемами особистого характеру.

**СТРЕЛЕЦЬ.** Цей місяць подарує вам очевидний підйом - ви зможете відчути, що вам під силу будь-які справи, причому як на роботі, так і в особистому житті. Це дуже приємне відчуття триватиме цілий місяць, і ви встигнете зробити багато корисного, а також подарувати близьким і оточуючим масу позитиву.

**КОЗЕРІГ.** У вас з'являються нові можливості, тому

сини. Отримуйте радість від таких моментів, просто дозвольте собі побути щасливим. У роботі варто відзначити спокійну обстановку - в цьому місяці вам буде затишно й комфортно. Всі проекти будуть прості в реалізації.

**РАКИ.** На роботі у вас намітяться досить активний період. Зазвичай вам не хочеться привертати зайву увагу і виділятися на загальному тлі, але останнім часом ви все частіше відчуваєте, що здатні на більше. Радійте життю в колі улюблених людей, в цьому місяці ви відчуєте повну гармонію зі світом і природою.

**ЛЕВ.** Будучи за своєю натурою прихованими лідерами, відмінно справляючись з відповідальними дорученнями і легко організовуючи колектив, Леви відчувають в цьому місяці настільки бажанне домогтися більшого. Ви зустрінете безліч можливостей для реалізації таємних бажань. Намагайтеся гармонійно поєднувати сфери свого життя, не забувайте про роботу і догляд за собою.

**ДІВА.** Будучи досить уважними до своїх вчинків, ви не дозволяєте собі зайвого в словах і ділах, і очікуєте того ж від інших. Але зараз далеко не всі будуть готові прийняти вашу позицію. Тому змиритесь з тим, що вам доведеться взаємодіяти з людьми, рівень відповідальності яких не зовсім відповідає вашим очікуванням.

**ТЕРЕЗИ.** В цілому настає час веселощів і активності, як варіант, можете зібрати компанію в своєму бу-

і ви встигнете зробити багато корисного, а також подарувати близьким і оточуючим масу позитиву.

**КОЗЕРІГ.** У вас з'являються нові можливості, тому використовуйте їх повністю. У вас обов'язково вийде змінити своє професійне життя, і для керівництва це стане своєрідним сигналом - вас можуть підвищити або залучити до додаткової (оплачуваної) роботи. Зберігайте дружні стосунки з колегами, будьте ввічливі і уникайте пліток.

**ВОДОЛІЙ.** Доброзичливість Водоліїв може стати для них справжнім козирем у цьому місяці. Ви будете немов поширювати світло, і він торкнеться навіть робочу область. Тут можете проявляти креатив у розумних межах, демонструвати старанність, а також просувати нові ідеї - настав той самий момент для самовираження та пошуку перспектив.

**РИБИ.** Представники цього знака можуть сподіватися на цілком безтурботний і легкий місяць, який не обіцяє радикальних змін, але радує приємними сюрпризами. Ожете сміливо насолоджуватися цим часом, запрошуючи друзів на чашечку кави або чаю до свого будинку. Це благотворно вплине в тому числі на ваше особисте життя, якщо в ньому давно не відчувалося новизни і змін. Слідом за новими знайомствами з'явиться почуття ейфорії - ваша самооцінка обов'язково підвищиться.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
ASTROLOGY.COM

## ЛЮМОНОСОВА

- серія ДІ №008427 (реєстр. № 10) від 30.06.1994 р. за фактом «Економіка та управління в галузях агропромислового комплексу» на ім'я Аделеке Олумуйива Абайоми

## ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:

- директора науково-технічної бібліотеки;
  - доцента кафедри економіки промисловості факультету економіки, бізнесу і контролю;
  - професора кафедри технології комбікормів і біопалива факультету технології зерна і зернового бізнесу;
  - доцента кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу (2);
  - старшого викладача кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
  - завідувача кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю;
  - завідувача кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
  - завідувача кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів та індустрії краси факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
  - завідувача кафедри технології комбікормів і біопалива факультету технології зерна і зернового бізнесу;
  - завідувача кафедри харчової хімії та експертизи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
  - професора кафедри технології зберігання зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу;
  - доцента кафедри технології зберігання зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу (2);
  - доцента кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
  - доцента кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації (3);
  - доцента кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів та індустрії краси факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
  - доцента кафедри біоінженерії і води факультету технології вина та туристичного бізнесу;
  - декана факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
  - декана факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
  - ст. викладача кафедри нафтогазових технологій, інженерії та теплоенергетики факультету нафти, газу та екології;
  - професора кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки;
  - декана факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.
- Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

## ВАКАНСІЇ

**ПОДАВАЙ ЗАЯВКУ НА «GROWING TOGETHER PROGRAM»  
- РІЧНЕ СТАЖУВАННЯ НА ВИРОБНИЦТВІ У КОМПАНІЇ  
«МОНДЕЛІС УКРАЇНА» - ВЛАСНИКА БРЕНДІВ «BELVITA»,  
«БАРНІ», «TUS», «PISNIC», «OREO», «MILKA», «КОРОНА»,  
«ЛЮКС» ТА ІНШИХ!**

### ЩО ТИ ОТРИМАЄШ НА «GROWING TOGETHER PROGRAM»?

- Практичний досвід роботи на виробництві з високими міжнародними стандартами та сучасним обладнанням.
- Стабільну заробітну плату, харчування на підприємстві, медичне страхування, компенсацію проживання.
- Для найкращих учасників програми стажування - перспективи подальшого працевлаштування в компанії.

### ДЛЯ КОГО?

Студентів 3-5 курсів та випускників інженерно-технічних, технологічних, харчових та агрономічних спеціальностей.

### ПОСАДИ ТА МІСТА СТАЖУВАННЯ (НА ВИБІР):

- інженер-технолог, інженер з обслуговування обладнання у м. Тростянець.  
Кандидатам з інших міст забезпечуємо допомогу з переїздом.  
ПОЧАТОК ПРОГРАМИ - 14-го вересня. ТРИВАЛІСТЬ - 1 рік.

**СТАВАЙ ЧАСТИНОЮ КОМАНДИ «МОНДЕЛІС УКРАЇНА» -  
ВИРОБНИКА № 1 У СВІТІ В КАТЕГОРІЇ «ПЕЧИВО»,  
А ТАКОЖ ДРУГОГО НАЙБІЛЬШОГО ГЛОБАЛЬНОГО ВИРОБНИКА  
ШОКОЛАДУ, ЦУКЕРОК ТА ЖУВАЛЬНОЇ ГУМКИ!**

Більш детальна інформація у Центрі сприяння  
працевлаштуванню студентів і випускників ОНАХТ.  
Тел.: (048) 718-97-10  
(048) 712-40-07  
(048) 712-40-57

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»-МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 207715  
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.  
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.  
НАКЛАД 700 ПРИМ.  
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

