

«Успішні люди роблять те, що неуспішні не хочуть робити. Не прагніть, щоб було легше, прагніть, щоб було краще»

Джим Рон,
американський оратор, бізнес-тренер

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ
ТА ОБЛАДНАННЯ –
УДОСКОНАЛЕННЯ ЖИТТЯ



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 14 (1068), 20 вересня 2018 рік

АКТУАЛЬНО

ГАЗЕТА «ТЕХНОЛОГ»
ВІДСВЯТКУВАЛА
45-РІЧНИЙ ЮВІЛЕЙ

стор. 2

ОСВІТА

МАЙСТЕРНЯ
СУЧАСНИХ
ПРОФЕСІЙ

«СЛОВО ДО СЛОВА –
СКЛАДЕТЬСЯ МОВА»
СПОГАДИ УЧАСНИКА
МАСОВОГО
ДИКТАНТУ
З УКРАЇНСЬКОЇ
МОВИ

ПРОМИСЛОВЕ ХОЛОДОПОСТАЧАННЯ: ІННОВАЦІЇ ХОЛОДИЛЬНИХ УСТАНОВОК ТА ТЕХНОЛОГІЇ ЕНЕРГОРЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ



ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЩО МИ ПОВИННІ
ЗНАТИ ПРО КОРИСНІ
ВЛАСТИВОСТІ МЕДУ

HI-TECH

ROBOTRONICA 2018:
НОВИЙ ФОРМАТ
ЗУСТРІЧЕЙ І
ОРИГІНАЛЬН ІДЕЇ

ПОДІЇ

«ЗЕЛЕНИЙ» ТРЕНД
ОДЕСЬКОГО
ТУРИЗМУ

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

РАЙСЬКИЙ
КУТОЧОК,
СТВОРЕНИЙ
НАШИМИ
САДІВНИКАМИ

ОЗДОРОВЛЕННЯ
КОЛЕКТИВУ ОНАХТ:
НОВІ ВРАЖЕННЯ
ВІД ВИКЛАДАЧІВ ТА
СТУДЕНТІВ



6-8 вересня на базі навчально-наукового інституту холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. В.С.Мартинівського (ННІ ХКЕЕ) Одеської національної академії харчових технологій (ОНАХТ) за підтримки Науково-інженерного об'єднання «Холод» успішно пройшов традиційний, щорічний науково-інженерний семінар «Енергоресурсозбереження та інновації у промисловому холодопостачанні».

Представники виробничих холодильних компаній та кінцеві споживачі штучного холоду з різних регіонів України та ближнього зарубіжжя, співробітники ОНАХТ зустрілись на майданчику семінару для обміну знаннями, досвідом, практичними навичками з напрямку вдосконалення холодильних систем і технологій, раціонального використання ресурсів.

Із привітаннями та інформацією про доробки та потенціал академії у напрямку ресурсозбереження до учасників семінару звернувся ректор ОНАХТ, професор Б.В.Єгоров. Він підкреслив, що

УЧАСНИКИ НАУКОВО-ІНЖЕНЕРНОГО СЕМІНАРУ «ЕНЕРГОРЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ІННОВАЦІЇ У ПРОМИСЛОВИМУ ХОЛОДОПОСТАЧАННІ»

академія залишається флагманом у багатьох напрямках розробок із раціонального споживання ресурсів, та закликав усіх до плідної співпраці з вирішення глобальних і надважливих для людства задач, яким було присвячено семінар. Свої привітання та побажання плідної роботи також висловив директор ННІ ХКЕЕ ОНАХТ, професор Б.В. Косой, завідувач кафедри ХУіКП, проф. М.Г. Хмельнюк. Модератором заходу традиційно виступив доцент ОНАХТ Ю.О. Желіба.

Учасникам та слухачам семінару були представлені доповіді з енергоресурсоощадних технологій, інновацій, досвіду обладнань та реконструкцій холодильних установок, симбіозу інженерних рішень, оптимізації проектування та розробки програмного інженерного забезпечення в холодильній техніці, холодильних технологіях та промисловому холодопостачанні. Свої доробки слухачам семінару представили представники ОНАХТ, науково-інженерного об'єднання «Холод», ТОВ «Данфосс Україна», ТОВ «GEA Україна», дивізіону «Кліматичні системи» Alfa Laval, «Окто

Frost AB», представництва «Güntner GmbH&Co.KG», «БІТЦЕР Австрія», Союзу холодильників України, «Mayekawa Ukraine», «K-FLEX UKRAINE», «Вальравен Україна», «Кельвион», ЮНІДО, Холодильної асоціації України, «Siemens Ukraine», «J&E Hall», «GEA Bock», ТОВ «Єврокул», ТОВ «Грундфос», ТОВ «Термокул», ТОВ «Авіган» та ін.

У рамках програми семінару пройшов круглий стіл для керівників і провідних спеціалістів компаній холодинного напрямку та представників ОНАХТ. Експерти обмінялися досвідом із реалізації інноваційних технічних та технологічних розробок, направлених на удосконалення холодильних установок та технологій споживання холоду, виокремили перспективні напрямки розвитку низькотемпературної техніки й енергетики. Під час круглого столу представники провідних компаній, викладачі та науковці академії обмінялися контактами для майбутніх перспективних досліджень.

Особливу увагу учасники семінару приділили питанням навчального процесу в академії,

удосконаленню й модернізації програм навчання, організації реальних виробничих практик студентів, стажування викладачів і аспірантів. Учасники заходу виявили неабияку зацікавленість до навчальних і наукових лабораторій академії та потенційних можливостей забезпечення якісної підготовки фахівців. Варто зазначити, що багато хто з представників компаній є роботодавцями, які зацікавлені у кваліфікованих випускниках академії із різних напрямків підготовки.

У цілому, визначна для холодинної спільноти України подія стала новим поштовхом до співпраці та упровадження інновацій, домашнім завданням із вирішення задач енергоресурсозбереження та екологічних проблем. Семінар отримав схвальні відгуки, живу реакцію на доповіді від інженерів холодинного напрямку на різних інтернет ресурсах та майданчиках. Інженерна холодинна спільнота вдячна ОНАХТ за організацію та успішне проведення семінару.

Ю.О. ЖЕЛІБА,
ДОЦЕНТ ОНАХТ.



МИРОВЫЕ НОВОСТИ



**ВО ФЛОРИДЕ
ПРИДУМАЛИ
ПАВИЛЬОН
ДЛЯ СБОРА
ЭНЕРГИИ
ИЗ МОЛНИЙ**

Авторы идеи предлагают соединить огромный павильон с электростанцией и таким образом получить возобновляемый источник энергии. Собственно энергию этот павильон будет добывать из света, идущего как от Солнца, так и от молний.

Из центра павильона вверх будет отходить большая спиралевидная и заполненная газом трубка, сделанная из гибкого материала. Когда светит солнце, спиралевидная часть павильона (трубка) находится в спущенном состоянии. С приближением грозы трубка будет раздуваться и подниматься выше, чтобы привлечь молнии, энергия от которых переместится в электрическую подстанцию снизу.

Люди смогут попасть на Vortex Generator по мосту и находится в павильоне рядом с трубкой, не опасаясь, что во время шторма в них ударит молния. Со стороны работающая установка будет выглядеть впечатляюще: при ударе молнии вся трубка будет светиться как фонарь. До сих пор не существовало работающего ус-

**УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ТА ОБЛАДНАННЯ —
УДОСКОНАЛЕННЯ ЖИТТЯ**

Перші дні навчального року для Одеської національної академії харчових технологій сповнені подій та зустрічей. І це не лише зустрічі зі студентами-першокурсниками, що приєдналися до нашої великої дружньої родини, а й з гостями з інших міст та країн, які стали нашими добрими друзями. Щороку зусиллями кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту проводяться міжнародні конференції. Цього року з 3-го по 8-е вересня XVII Міжнародна наукова конференція «Удосконалення процесів і обладнання харчових та хімічних виробництв» збрала близько 50 учасників з таких наукових центрів: Інститут технічної теплофізики НАН України, Національний технічний університет «Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського», Національний університет «Львівська політехніка», Львівський торговельний університет, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський політехнічний інститут, Сумський державний університет та ін.



Члени президії XVII Міжнародної наукової конференції «Удосконалення процесів і обладнання харчових та хімічних виробництв»

Дякувати за таке наукове свято варто професору О.Г. Бурдо, який вже близько 20 років поспіль підтримує традицію проведення таких конференцій. Змінюються учасники, члени організаційного комітету, приходять нові аспіранти та докторанти, що відточують на конференціях свою майстерність, здобувають авторитет у науковому середовищі, проте зібрати світ української науки в стінах ОНАХТ не було б можливим, якби цим всім опікувався хтось інший.

Головою конференції незмінно є ректор ОНАХТ Б.В. Єгоров, який на відкритті заходу задає настрій подальшої роботи. Наголосивши у своєму вступному слові, що дослідження процесів та впровадження інноваційних технологій є невід'ємними складовими успішного розвитку промисловості, ректор підтвердив, що ми рухаємось у вірному напрямку.

Вітати наших гостей піснею про Одесу стало доброю традицією. І все це завдяки участі талановитої молоді зі студклубу академії - майбутніх технологів, економістів та інженерів, які опановуючи всі складнощі своєї спеціальності, лишаються творчими та яскравими особистостями.

Пленарні доповіді були присвячені проблемам сушіння у харчовій та хімічній промисловості. Вражає те,

(НУ «Львівська політехніка», м. Львів), проте вже в іншому розрізі - представивши інноваційні установки для фільтраційного сушіння. Завжди є шлях зробити щось відмінне та сучасне, варто лише його знайти, що вдалося вченим із Харкова - команді професора В.О. Потапова (ХДУХТ), яка розробляє обладнання для сушіння за підвищеного тиску. За допомогою роботи компресора виділяється теплота, що зазвичай викликає потребу охолоджувати таке обладнання. Чому б не використати її? Саме така ідея з'явилася у харківчан, як наслідок - вони успішно створюють установки, яким немає аналогів у світі. Однак, сушіння зернових продуктів пов'язане з ланкою труднощів, які один спосіб не може вирішити. Команди вчених об'єднуються заради нового результату. Застосування вібраційних пристроїв дозволяє уникнути проблем злежування, застійних зон, нерівномірності при сушінні зерна. Так виникла співпраця між Таврійським державним університетом (м. Мелітополь) та Національним університетом природокористування та біоресурсів України (м. Київ), результати якої представив професор І.П. Паламарчук. Проте, що можна зробити, якщо постає потреба висушити фрукти або овочі, багаті вітамінами. М'ясо

ти, аспіранти та навіть колеги з інших інститутів і країн (розробки знайшли застосування у Чехії, Судані, Сирії, Болгарії та Ірані).

Конференція - це чудова можливість для вчених академії представити свої розробки. Як же пощастило молодому аспірантові, який має можливість повідомити про свій перший винахід, перше наукове відкриття, коли у залі зібралися доктори наук, члени академії НАН України, представники наукових рад, - це незабутні враження! Цього року з результатами своїх наукових розробок та докторських дисертацій виступили В.П. Янаков (ТДАУ, м. Мелітополь), В.М. Пазюк (ІТТФ НАН України, м. Київ), І.В. Безбах, О.В. Зиков, М. І. Кепін, І.І. Яровий (ОНАХТ). Результати робіт, на які витрачено роки, безсонні ночі та безліч сил, показані широкому загалу у стінах Alma Mater. Приємно вразила доповідь аспірантки першого року навчання Яни Масьельської. Доробок, який був представлений аспіранткою, має усі складові серйозного наукового дослідження: обґрунтування наукових гіпотез, аналіз проблематики, методик та результати експериментальних досліджень із використанням інноваційного обладнання. Не поступалися у рівні якості доповідей і наші гості: Олег

можна порівнювати сліди на піску, які зітре перший же приплив, із радістю наукових відкриттів на конференції, якими ми змогли поділитися не тільки із усією Україною, а й з усім світом, чим завдячуємо роботі Координаційного центру видань, що здійснював допомогу в розміщенні наших журналів у світових наукометричних базах.

Хотілося, щоб деякі приємні події ніколи не закінчувались, проте доповіді прочитано, дискусії завершено, гості поїхали продовжувати наукові дослідження, а ми, як організатори, маємо підбити підсумки. Цю конференцію неможливо було б організувати без наснаги та таланту наших вчених, без відповідальних та наполегливих членів організаційного комітету, та, звісно ж, без учасників. Внесок кожного з них у конференцію робить її успішною: фінансування заходу та видання усіх матеріалів було б неможливим без їхньої підтримки, програма була б порожня без їхніх інноваційних досягнень, у конференції не було б майбутнього без їхніх талановитих учнів, зустріч не була б теплою та приємною без їхнього чудового настрою. Ми широ дякуємо всім, хто допомагав нам в організації та проведенні конференції. Сподіваємось на зустріч наступного року

...и все фрукты будут съедены
ся как фонарь. До сих пор не
существовало работающего ус-
тройства, способного получать
энергию от молний.

В ХОРВАТИИ НАШЛИ СЫР, ВОЗРАСТ КОТОРОГО 7 ТЫСЯЧ ЛЕТ

Международная команда ученых нашла доказательства, что сыр в Средиземноморье научились делать 7200 лет назад. Сара Макклур из Университета штата Пенсильвания утверждает, что появление молока и сыра в рационе европейцев связано с распространением сельского хозяйства, а этот процесс начался приблизительно 9000 лет назад. Однако самые ранние прямые доказательства производства этого молочного продукта в Средиземноморье раньше датировались началом бронзового века, то есть около 5000 лет назад.

Следы жирных кислот, сохранившиеся на черепках глиняной посуды из поселений периода неолита Покровник и Данило Битинь в Хорватии, доказывают, что их обитатели ели мясо, молоко и молочные продукты, такие как сыр. Остатки сыра были найдены также на керамических «ситях», которые, возможно, использовались, чтобы отделить творог и сыворотку в молоко.

Как заявляет исследователь Сара Макклур, это первые доказательства производства сыра путем брожения в специально предназначенных для этого сосудах. Изначально искали следы молока, а обнаружили посуду для производства сыра. Также, по словам ученых, производство сыра и керамики сыграло большую роль в распространении фермерства в Европе. Новые технологии позволяли людям неолита превращать молоко в твердый продукт, способный пережить зиму. Его также можно было обменивать, дарить и перевозить на далекие расстояния.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
VOKRUGSVETA.UA.

Пленарні доповіді були присвячені проблемам сушіння у харчовій та хімічній промисловості. Вражає те, що сушіння, як з'ясується, також творчий процес. На сьогодні існує багато (та й буде винайдено ще більше) способів, підходів, обладнання для одного процесу. Професор В.Є. Вель (НТУ «ХПІ», м. Харків) розкрив питання, пов'язані з обробкою деревини, піролізом та сушінням. Продовжив тематику сушіння деревини професор В.М. Атаманюк

ламарчук. І Проте, що можна зробити, якщо постає потреба висушити фрукти або овочі, багаті вітамінами, м'ясо або морепродукти, багаті білками, і не втратити при цьому їхню користь? Застосування технологій адресної доставки енергії та принципів наноенергетотехнологій дозволить висушити навіть найбільш делікатну сировину. Ці технології розвиваються саме у нашій академії під науковим керівництвом професора О.Г. Бурдо. Естафету переймають наші докторан-

жень із використанням інноваційного обладнання. Не поступались у рівні якості доповідей і наші гості: Олег Данилюк та Вікторія Катигшева з НУ «Львівська політехніка», Катерина Слободянюк із Інституту технічної теплофізики НАН України.

Позаду залишилися листування, дзвінки учасникам, робота над матеріалами, доповідями і перлиною конференції - фаховим науковим журналом. Витрачено багато зусиль, часу, зокрема злітньої відпустки. Проте, чи

мо всім, хто допомагав нам в організації та проведенні конференції. Сподіваємося на зустріч наступного року в Одесі на кафедрі процесів обладнання та енергетичного менеджменту ОНАХТ.

Юлія ЛЕВТРИНСЬКА,
ВІДПОВІДАЛЬНИЙ СЕКРЕТАР
КОНФЕРЕНЦІЇ,
К.Т.Н., АСИСТЕНТ КАФЕДРИ
ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО
МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ.



ГАЗЕТА «ТЕХНОЛОГ» ВІДСВЯТКУВАЛА 45-РІЧНИЙ ЮВІЛЕЙ

45-річний ювілей газети «Технолог» Одеської національної академії харчових технологій став справжнім святом, яке зібрало в одному колі редакційний склад, авторів, почесних гостей. Нас прийшли привітати заступник Голови Одеської обласної ради Юрій Дімчогло, Голова Співки журналістів в Одеській області Юрій Работін, головний редактор газети «Вечерня Одеса» Олег Суслов, кореспондент газети «Голос України», ведучий телепередачі «Газетний дощ», член Наглядової ради В'ячеслав Воронков, ветеран телебачення зі 45-річним стажем Костянтин Капітський, проректори, директори, декани, викладачі та студенти академії.

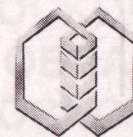
Під час проведення урочистого зібрання були нагороджені подяками редакційний склад газети, її найбільш активні автори, серед яких директора інститутів, декани, професорсько-викладацький склад, філологи, молодіжний редактор, фотографи, представники структурних підрозділів ОНАХТ та ін.

Родзинкою свята стала гарна новина: газета «Технолог» стала лауреатом XIX загальнонаціонального конкурсу «Українська мова - мова єднання». Про цю особливу подію повідомив Голова Співки журналістів в Одеській області Юрій Работін.

З нагоди святкування 45-річного ювілею газети «Технолог» на адресу її редакції були висловлені теплі слова привітань та побажань.

Висловлюємо подяку колективу студентського клубу ОНАХТ, зокрема його керівнику Неллі Котилевич, за музичний супровід свята та блискучі номери.





МАЙСТЕРНЯ СУЧАСНИХ ПРОФЕСІЙ

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА

Слово надається деканові факультету менеджменту, маркетингу і логістики Одеської національної академії харчових технологій, кандидату економічних наук Ірині Агеєвій:

- Наш бурхливий час, коли економіка знаходиться у кризі, вимагає енергійних і багатограних професій. До таких професій належать найбільш затребувані та високооплачувані спеціальності - менеджмент, логістика, маркетинг, публічне управління та адміністрування, підприємництво, торгівля і біржова діяльність. Цим спеціальностям навчають на факультеті менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ.

Якщо ви мрієте керувати виробничим процесом або фірмою, якщо ви маєте бажання ефективно керувати людьми - ви маєте навчатися на спеціальності «Менеджмент»! Ця професія вимагає постійного вдосконалення знань, розвитку практичних навичок швидкого реагування на всі зміни, що відбуваються, підвищеного інтересу до самоосвіти, високого рівня самодисципліни. Саме професіоналізм, відповідальність, ініціатива й запевнятивість менеджерів здатні у будь-якій складній ситуації забезпечити підприємству успіх і прибуток, високу ефективність реалізованої практичної діяльності.

Логістика - це сучасний особливий напрямок у менеджменті. З одного боку, логісти - це економісти, управлінці, постачальники. Вони мають організувати закупівлю, транспортування, зберігання і збут продукції. З іншого боку, логісти повинні володіти серйозною математичною підготовкою для того, щоб розробити оптимальні схеми доставки та складування товарів. Логістика - складова сучасного бізнесу, яка досить динамічно розвивається. Там, де є логістика, для кваліфікованого фахівця завжди знайдуться вакансії. До речі, логістів на Півдні України готують тільки в ОНАХТ.

Маркетолог - це одна з найперспективніших професій. Однією із основних переваг даної професії є її молодість і широкий спектр обов'язків. Студенти спеціальності «маркетинг» готуються до таких посад, як директор із маркетингу; маркетолог-аналітик, маркетолог-менеджер; фахівець із маркетингових досліджень; бренд-менеджер; арт-директор; Інтернет-маркетолог тощо. Зазначене свідчить про те, що майбутні професії тісно пов'язані з часом, досягненнями сучасної IT сфери, світовим досвідом в економіці, соціальними потребами. Важливі практичні комунікативні навички наші студенти отримують під час участі у різних конкурсах. Так, за цей навчальний рік студенти-маркетологи стали переможцями та призерами у трьох міжнародних конкурсах.



Відкриття на факультеті спеціальності «Публічне управління та адміністрування» - це вимога часу. Вкрай необхідні висококваліфіковані фахівці у сфері державного управління, місцевого самоврядування, політичної та громадської діяльності, які можуть адмініструвати суспільні процеси на регіональному, державному та міжнародному рівнях. Мистецтво управління, якого навчають за програмою «Публічне управління та адміністрування», спирається на глибоке розуміння законів і практики сучасного бізнесу, маркетингу, тенденцій розвитку бізнес-адміністрування. Практично орієнтовані методики навчання, навички реального бізнес-консалтингу, інтенсивний тренінг у прийнятті рішень за допомогою комп'ютерних ділових ігор виробляють у сту-

дентів комплексне бачення бізнес-проблем та навички швидкого реагування на виклики нової реальності ведення бізнесу в Україні та за її межами.

Спеціальність «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» дасть можливість стати: керівником малого і середнього бізнесу; керівником підприємства торгівлі, сфери послуг (салон краси, фітнес-центр, ресторан, готель та ін.); керівником агентства: страхового, нерухомості, рекламного, туристичного та ін.

Одеська національна академія харчових технологій - це унікальне поєднання сучасного європейського підходу та класичних академічних традицій. В ОНАХТ понад 20 спеціальностей на 11 факультетах у складі чотирьох навчальних інститутів, інститут післядипломної освіти та підвищення кваліфікації, науково-дослідний інститут, чотири коледжі, які становлять потужний науково-освітній центр на півдні нашої країни.

Отже, якщо ви мрієте опанувати кар'єру менеджера, логіста, маркетолога, фахівця з публічного управління і адміністрування, з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності, приєднатись до інтелектуальної еліти та досягти успіху - не вагайтесь! Двері нашої академії завжди для вас гостинно відкриті!

ЗА МАТЕРІАЛАМИ ВИДАННЯ «ТЕЛЕНЕДЕЛЯ».



ЧТО МЫ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ О ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВАХ МЕДА

Мед - один из немногих продуктов, который может долго храниться, оставаясь таким же полезным и вкусным. Он повышает энергетический уровень, жизненный тонус человека и придает сил.

ИСТОРИЧЕСКИЕ ФАКТЫ

Во время проведения древних олимпийских игр спортсмены соблюдали диету, в которую входило большое количество натурального меда. Известен такой исторический факт: до открытия инсулина врачи-гомеопаты использовали мед в лечении диабета и рекомендовали больным есть его вместо сахара. У индейцев Северной Мексики участились случаи диабета, когда они перестали есть мед, заменяя его сахаром. Знахари племени заметили взаимосвязь между этими двумя событиями и стали поить больных натуральным медом, растворенным в чае с манзаниллой (вид хереса). В результате признаки диабета у больных заметно уменьшились.

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Известно, что мед не вызывает брожения в желудке, поэтому может использоваться для

■ HI-TECH



«СЛОВО ДО СЛОВА – СКЛАДЕТЬСЯ МОВА»

Спогади учасника масового диктанта з української мови

Цього року в Одесі в рамках «Вшиванкового фестивалю» на День незалежності України відбувся традицій-

вправно здійснювали молоді та енергійні волонтери, у більшості - студенти одеських ЗВО.

Чужу мову можна вивчити за шість років, а свою треба вчити все життя.

(Франсуа Вольтер)



Команда лабораторії мехатроніки і робототехніки ОНАПТ на фестивалі «ROBOTRONICA-2018»

ROBOTRONICA 2018: НОВЫЙ ФОРМАТ ВСТРЕЧИ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ ИДЕИ

Для многих 2-е сентября был обычным днем перед началом учебных будней. Школьники и студенты прощались с беззаботными летними деньками, привыкая к мысли, что каждый день придется просыпаться рано утром и идти «грызть гранит науки». Однако это никак не относится к лаборатории мехатроники и робототехники ОНАПТ. На протяжении четырех лет наша осень начинается с фестиваля робототехники «ROBOTRONICA» - настоящего праздника для всех любителей роботов! Мы всегда приглашаем и детей, и взрослых, ведь фестиваль интересен представителям всех возрастных категорий.

Ежегодно в фестивале принимают участие студии технического, детского творчества, клубы робототехники. В этом году среди участников были студия детского творчества «Сигма», сеть увлекательных клубов робототехники «KIDS AND ROBOTS», в которых дети изучают механику и робототехнику. Благодаря таким кружкам и клубам дети могут создавать и реализовывать конструкции по собственному замыслу, используя полученные знания и опыт.

На фестивале было проведено множество мастер-классов по 3D-печати, программированию роботов, работе с образовательными наборами «LEGO», «Arduino», «Знаток» и их программному обеспечению. Заявленные мастер-классы презентовали студии технического творчества «Винахідник» и «Техно Город». Особое внимание присутствующих было приковано к локации студии «3D4U», где каждый желающий, как ребенок, так и взрослый, мог создать свою 3D-модель с помощью 3D-ручки - гаджета, который, используя пластик, рисует не только на бумаге, но и в пространстве.

Мечтали ли Вы когда-либо создать свой мультфильм? IT-школа «KidIT» предоставила такую возможность. «KidIT» специализируется на создании историй, мультипликационных фильмов, игр.

Главным участником и организатором фестиваля выступила команда лаборатории мехатроники и робототехники. Посетителям были продемонстрированы: пневматический стенд, беспилотная гоночная машинка - участник «Robogase» и всеми любимой робот-погрузчик «Robotino».

Таким был фестиваль «ROBOTRONICA 2018», увлекающим в мир удивительных технологий, оригинальных идей и потрясающих решений!

P. S.

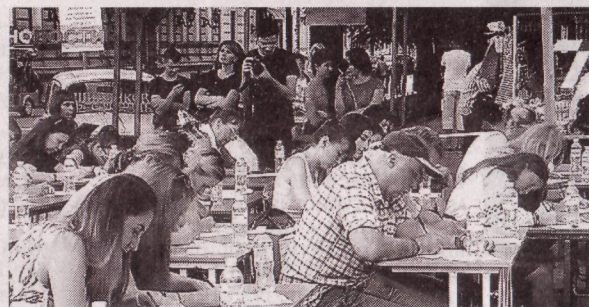
Следить за всем, что происходит в жизни лаборатории можно в социальных сетях, таких как Instagram: @mironaftfablab; Facebook: Mechatronics robot laboratory; YouTube: Robot Laboratory Mironaft. Благодаря этим ресурсам у нас есть возможность показывать все, что происходит в нашей жизни 24 часа в сутки, 7 дней в неделю.

АННА ДУБИНА И СЕРГЕЙ КОВТУН,
PR-МЕНЕДЖЕРЫ ЛАБОРАТОРИИ МЕХАТРОНИКИ
И РОБОТОТЕХНИКИ ОНАПТ.

Цього року в Одесі в рамках «Вишиванкового фестивалю» на День незалежності України відбувся традиційний масовий диктант, на якому всі бажаючі могли перевірити рівень володіння української мови. Це освітньо-культурна подія, до того ж публічна, під відкритим небом, щоб кожен мав можливість вільно спостерігати за тим, як вона проходить.

Перший масовий диктант в Одесі відбувся у 2016 році і зібрав

129 учасників. У 2018 році бажаючі долучитися до його написання утворили справжню збірну команду - 380 зареєстрованих учасників і не тільки з Одеси, а й із Чорноморська, Луганська, Вінниці, селищ та міст нашої та Київської області і навіть один учасник із Москви! Серед учасників були дуже різні люди - військові, поліцейські, пенсіонери, студенти, діти молодшого



шкільного віку. Деякі навіть писали диктант всією родиною.

Цьогоріч текст диктанту читав зі сцени Ігор Хворостяний - кандидат філологічних наук, автор навчальних посібників з української мови та масового онлайн-курсу з підготовки до ЗНО «Лайфхаки з української мови і літератури». Уривок, який був продиктований, тримався у таємниці навіть від організаторів. Він складався зі 180 слів (у 2017 році в диктанті було 150 слів) і був збалансований як на правопис, так і на розстановку розділових знаків, тематично цікавий і інтригуючий.

Диктант під назвою «Народження традиції» був присвячений Вишиванковому фестивалю, історії його виникнення і подіям, що відбувались під час проведення у всі роки його існування: про марш у вишиванках і «живий ланцюг» у національних костюмах, який сягнув у 2009 році від монументу Дюка до берега Чорного моря!

Перевіряли роботи учасників викладачі одеських ЗВО, а також учителя української мови з одеських шкіл. Організаційну підтримку заходу дуже

вправно здійснювали молоді та енергійні волонтери, у більшості - студенти одеських ЗВО.

Для мене дуже незвично було знов відчувати себе за учнівською партою, та ще й у якості оцінюваного. Цей день одразу ж нагадав мені про шкільні роки. Найскладнішим виявилось писати слова й речення без скорочень та не відставати від інших. Давалась взнаки професійна звичка не стільки писати, скільки конспектувати й записувати власні думки та важливу інформацію нашвидкуруч, скорочено. Як і у шкільні роки, хотілось довше не здавати свою закінчену роботу і перевіряти її знову й знов.

Наступного дня під час урочистої церемонії нагородження переможців ми дізналися про свої результати. Три переможці (до речі, і в них не обійшлося без «несуттєвих помилок») були нагороджені патріотичними годинниками від партнерів заходу. Інші призери отримали сертифікати еквівалентом у 500 гривень на придбання вишиванок. Цікавий факт - серед переможців було всього двоє чоловіків, кращими в написанні диктанту виявилися жінки, серед яких були і викладачі української мови.

А над площею височів наш Дюк, вдягнений у святкову, нову вишиванку, тримаючи в руці згорнутий документ, зміст якого вже не одне десятиліття становить для всіх загадку. В такий день здавалось, що і у Дюка в цьому загадковому сувої - текст нашого диктанту.

Моя письмова робота отримала оцінку «добре», що мене, насправді, дуже тішить. Адже цей результат є офіційним визнанням мого рівня володіння державною мовою. Мені, як і всім, хто долучився до написання масового диктанту, вручили сертифікат і пам'ятний блакитний бракет із чудовим написом «Люблю українську у сні й наяву».

Участь в масовому диктанті - це не тільки можливість перевірити свої знання державної мови, але й відсвяткувати День незалежності України свідомо, зробивши рідній країні своєрідний подарунок, оскільки, як сказав Президент України Петро Порошенко «армія боронить нашу землю, мова боронить наше серце».

О.І.ДРОЗДОВ,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ БІОІНЖЕНЕРІЇ
І ВОДИ ОНАХТ.

СВОЙСТВА

Известно, что мед не вызывает брожения в желудке, поэтому может использоваться для того, чтобы подавить кислотное расстройство. Употребление натурального меда помогает сократить судороги, которые происходят из-за низкого уровня магния и калия в крови. Мед приводит уровни этих веществ в сбалансированное состояние. Этот продукт используют при лечении анемии, так как в нем содержится много полезных веществ, в особенности железа и меди, а нормальный уровень гемоглобина в крови зависит от необходимого количества именно этих элементов в организме. Считается, что употребление натурального меда помогает снизить уровень триглицеридов в организме. Их повышенное содержание может привести к сердечно-сосудистым и другим заболеваниям.

Таким образом, даже употребление сладкое, можно укрепить здоровье. Только помните, что полезными свойствами обладает исключительно натуральный мед, не прошедший никаких термических обработок. Взрослому человеку с пользой для организма, применяя мед как пищевое или диетическое вещество, рекомендуется употреблять в день по 50-100 г продукта в несколько приемов. Чтобы мед лучше всасывался, его следует принимать за 1,5-2 часа до еды или через 3 часа после. Наиболее полезно употребление меда с теплой кипяченой водой, чаем или молоком. Каждый человек индивидуален, поэтому количество и способ употребления меда для каждого уникален.

ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ

В условиях высокой влажности при температуре 11-19 °C мед может закисать. Хранить его следует при температуре 5-10 °C в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Наиболее удобна для хранения меда стеклянная посуда, а также бочки из липы, осины, ольхи, тополя. В дубовых бочках мед темнеет. Нельзя оставлять его в оцинкованной и алюминиевой посуде.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.



ЛИТЕРАТУРНА СТРАНИЧКА

ДИХАЄ ПРОЗОРА ПРОХОЛОДА

*Дихає прозора прохолода,
Верболіз закутався в туман.
З лісу, з поля, з зового болота
Тихо підкрадається зима.
Краснобоке літечко зів'яло,
Яблуком скотилося за поріг.
Листя золоте нечутно впало
Килимом пухким до наших ніг.
На ромашках відцвіли росини,
Відсюрчали коні-стрибунці.
Перелітний птах у небі синім –
Мов сльозинка тепла на щоді.
На ланах із ранку і до ночі
Крають землю гострі лемеші.
Не зів'яло літечко, бо хоче
Залишитись у мої душі.*

Віктор Геращенко.



ВІТАЄМО З ЮВІЛЕЄМ ТЕТЯНУ ЄВГЕНІЇВНУ ШАРАХМАТОВУ!

Шановна Тетяно Євгеніївно!
Всім нашим дружним
колективом вітаємо
Вас із особливим
ювілеєм – однією із
найбільш чудових
дат у житті! Ми раді
завжди бачити Вас
красивою,
усміхненою,
оптимістичною,
життєрадісною,
турботливою жінкою!



*Бажаємо Вам кар'єрного росту,
творчих злетів, сімейного щастя,
фінансового благополуччя і всього
того, що неможливо придбати за
кошти: міцного здоров'я та кавказь-
кого довголіття, любові в усіх її про-
явах, вірних та надійних друзів і ко-
лег!*

*Тетяно Євгеніївно, прийміть
наші найщиріші вітання! Нехай ща-
стям світяться Ваші очі, серце щод-*

*ня співає від радості та любові, а на
Вашу честь сонцем з неба летить
чистий весняний дощик чудес!*

З повагою,

ректорат,
співробітники факультету технології
та товарознавства харчових
продуктів і продовольчого бізнесу й
кафедри технології молочних,
олійно-жирових продуктів
і косметики ОНАХТ.

ОГОЛОШЕННЯ

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

- С18 №011165 (реєстр. №2018-00009) від 31.03.2018 р. за спеціальністю «Харчові технології» на ім'я Чуніхіна Світлана Сергіївна;
- С15 №017577 (реєстр. №243) від 30.06.2015 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Шутєєв Денис Юрійович;
- СК №41702593 (реєстр. №386) від 30.06.2011 р. за спеціальністю «Екологія та охорона навколишнього середовища» на ім'я Масленникова Олена Миколаївна.

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

- С15 №017577 (реєстр. №243) від 30.06.2015 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Шутєєв Денис Юрійович;
- СК №41702593 (реєстр. №386) від 30.06.2011 р. за спеціальністю «Екологія та охорона навколишнього середовища» на ім'я Масленникова Олена Миколаївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДА

- ЛД №003514 (реєстр. №317) від 22.06.1995 р. за спеціальністю «Компресори, пневмоагрегати та вакуумна техніка» на ім'я Лимарь Ігор Валерійович.
- НВ №863798 (реєстр. №155) від 23.06.1989 р. за спеціальністю «Машини та апарати харчових виробництв» на ім'я Чайка Марина Станіславівна.

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

- серія СК №10310745 на ім'я Кукушкіна Олена Олександрівна;
- серія СК №9962336 на ім'я Шаталов Артем Олегович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- СК №36612582 (реєстр. №748/09) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Інформаційні технології проектування» на ім'я Челпих Крістіна Ігорівна.

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

- СК №36612582 (реєстр. №748/09) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Інформаційні технології проектування» на ім'я Челпих Крістіна Ігорівна;
- ДІ №015207 (реєстр. №70/1) від 25.06.2003 р. за спеціальністю «Комп'ютерні системи та мережі» на ім'я Вісам Абдельхамід Мохаммед Абу Сондос.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- ДІ №012448 (реєстр. №70/07) від 08.07.2002 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерні системи та мережі» на ім'я Вісам Абдельхамід Мохаммед Абу Сондос;
- ДІ №000451 (реєстр. №70/63) від 27.06.2005 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Хоссам Аль Асфар.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- ДІ №000451 (реєстр. №70/63) від 27.06.2005 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Хоссам Аль Асфар.

«ЗЕЛЕНІЙ» ТРЕНД ОДЕССКОГО ТУРИЗМА

Украина набирает туристическую популярность во многих странах мира. Кто-то в восторге от наших доступных цен, кто-то предпочитает отдыхать в ночных



мира. Кто-то в восторге от наших доступных цен, кто-то предпочитает отдыхать в ночных клубах на берегу моря, кто-то просто хочет узнать больше о нашей туристической дестинации. Важно отметить, с каждым годом становится все больше туристов, интересующихся возможностями экологического отдыха на наших просторах.



мини-круиз по Днестру коллектива кафедры туристического бизнеса и рекреации ОНАПТ



ОЗЕРО БЕЛОЕ

Если говорить об Одесской области, то экологическим направлением №1 для туристов можно смело назвать Нижнеднепровский национальный природный парк, расположенный на стыке Белгород-Днепровского, Беляевского и Овидиопольского районов, в дельте реки Днестр. Именно здесь 10 лет назад по указу Президента Украины был создан национальный парк площадью более 20 тыс. гектар. Главная «изюминка» парка - возможность для туристовзнакомиться с этим райским уголком только по водному маршруту. Посетители Нижнеднепровского национального природного парка совершают мини-круиз по Днест-

ру и многочисленным каналам, которые местные жители называют «Днестровская Амазония».

Сегодня не так много одеситов знают об этом прекрасном уголке девственной природы, не говоря уже об иностранцах. Однако с каждым годом число желающих познакомиться с царством редких птиц и экзотических растений увеличивается в геометрической прогрессии. Главная достопримечательность национального парка - озеро Белое, поверхность которого усеяна удивительными белыми лилиями. Кстати, если вам повезет, вы можете полюбоваться здесь забавными пеликанами.

Для желающих отдохнуть на природе с комфортом в пгт Беляевка и с. Маяки открыты базы отдыха, где можно остановиться на ночь. Разнообразить отдых может дегустация вина, которую организует в своем доме или на выезде местный винодел.

Экологический отдых - одно из туристических направлений, которое детально изучается студентами и сотрудниками ОНАПТ. Так, этим летом студенты 3-го курса специальности «Туризм» провели практические занятия в селе Маяки, где они познакомилась с местным туристическим потенциалом, а потом презентовали свое видение развития территории для привлечения большего числа туристов. Месяцем позже сами сотрудники кафедры туристического бизнеса и рекреации осуществили корпоративный выезд, во время которого детально ознакомились с каждой локацией. Вполне возможно, что эти первые шаги со временем станут основой для привлечения большого числа туристов в экологически чистые уголки нашей области.

Роман КОЗЛОВСКИЙ,
СТАРШИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
КАФЕДРЫ
ТУРИСТИЧЕСКОГО БИЗНЕСА
И РЕКРЕАЦИИ ОНАПТ.
DEP.TOUR.BUS@GMAIL.COM
KOROM81@GMAIL.COM

- ДІ №00045 (реєстр. №70/63) від 27.06.2002 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Хоссам Аль Асфар.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

* серія СК №11305045 на ім'я Тиньков Данило Олександрович;
* серія СК №11305041 на ім'я Полішук Валерія Сергіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

* серія СК №11890595 на ім'я Скакун Олексій Вікторович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

* серія СК №11825544 на ім'я Шевчик Костянтин Олександрович;
* серія СК №12044525 на ім'я Маайя Хальдун Сатеа.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- СК №21117700 (реєстр. №854) від 26.06.2002 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Ємельянова Марина Ігорівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- ДІ №004417 (реєстр. №70/25) від 15.06.2006 р. за спеціальністю «Комп'ютерні системи та мережі» на ім'я Хоссам Аль Асфар.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ

- ДІ №004417 (реєстр. №70/25) від 15.06.2006 р. за спеціальністю «Комп'ютерні системи та мережі» на ім'я Хоссам Аль Асфар.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГолошує КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ

- * Професора кафедри криогенної техніки факультету низькотемпературної техніки і інженерної механіки;
- * Доцента кафедри управління бізнесом факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- * Доцента кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- * Доцента кафедри прикладної математики і програмування факультету комп'ютерних систем і автоматизації;
- * Доцента кафедри технології комбікормів і біопалива факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- * Доцента кафедри харчової хімії та експертизи факультету технологій та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- * Доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету технологій та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу (2);
- * Старшого викладача кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики (2);
- * Старшого викладача кафедри прикладної математики і програмування факультету комп'ютерних систем та автоматизації.

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

Свідчення про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого 2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

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

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед» г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187711 Реєстраційний номер КВ-11038. Статті друкуються мовою оригіналу. Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA