

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ ЧТО-ТО МАЛОЕ В СВОЕЙ ЖИЗНИ – ИЗМЕНИТЕ ОТНОШЕНИЕ, НО, ЕСЛИ ВАМ НУЖНЫ БОЛЬШИЕ ПЕРЕМЕНЫ — МЕНЯЙТЕ МЫШЛЕНИЕ.

АЛЬБЕРТ ЭЙНШТЕЙН,  
ФИЗИК-ТЕОРЕТИК, ОДИН ИЗ ОСНОВАТЕЛЕЙ СОВРЕМЕННОЙ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ФИЗИКИ,  
ЛАУРЕАТ НОБЕЛЕВСКОЙ ПРЕМИИ (1879-1955 ГГ.)

XIII ВСЕУКРАЇНЬСЬКА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
СТУДЕНТІВ З РОЗДІЛУ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»:  
ПІДСУМКИ ТА ВИСНОВКИ



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 8 (1042), 20 травня 2017 рік

## МИРОВЫЕ НОВОСТИ

В КИТАЕ ЗАПУСТИЛИ ПРОЕКТ  
ПО ИЗУЧЕНИЮ  
ВОЗМОЖНОСТИ ЖИЗНИ НА  
ЛУНЕ

ОЧКИ ДОПОЛНЕННОЙ  
РЕАЛЬНОСТИ «ПОДАРЯТ»  
ХИРУРГАМ РЕНТГЕНОВСКОЕ  
ЗРЕНИЕ

В ВЕЛИКОБРИТАНИИ  
ПРОЛОЖИЛИ ПЛАСТИКОВУЮ  
ДОРОГУ

стр. 2

## HI-TECH

NASA'S INTERNATIONAL  
SPACE APPS CHALLENGE

стр. 3

## НАВЧАННЯ

# ПІДСУМКИ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ-2016»



**ЗЛАМАВСЯ  
ХОЛОДИЛЬНИК? ТО МИ  
ЙДЕМО ДО ВАС!**

стр. 2

**К 110-ЛЕТИЮ СО ДНЯ  
РОЖДЕНИЯ ДОКТОРА  
ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК,  
ПРОФЕССОРА ВЕНИАМИНА  
ЯКОВЛЕВИЧА БЕЛЕЦКОГО**

стр. 3

**СОВЕТ ЭКСПЕРТА**

**ЧУДОДЕЙСТВЕННАЯ  
КАПУСТА  
БЕЛОКОЧАННАЯ**

стр. 3

**СОБЫТИЯ**

**«ШВИДКО, СМАЧНО ТА  
КОРИСНО»**

**ПРОВЕДЕНИЕ ВЕБИНАРА  
НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ  
НА ФАКУЛЬТЕТЕ  
ИНФОРМАЦИОННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ И  
КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ  
ОНАПТ**

стр. 4

**ЧИТАЙТЕ  
В СЛЕДУЮЩЕМ  
НОМЕРЕ:**

**ФЕСТИВАЛЬ  
КУЛЬТУРИ, СПОРТУ  
ТА МИСТЕЦТВ**

**СВЯТКУВАННЯ ДНЯ  
ЄВРОПИ В УКРАЇНІ**



**Стали відомі імена кращих абітурієнтів 2016 року. За підсумками зимової сесії, першого семестру навчання були визначені кращі з найкращих тепер уже студентів першого курсу Одеської національної академії харчових технологій. До набраних балів, які дозволили визначити імена переможців, увійшли також бали з зовнішнього незалежного оцінювання. Як визначають організатори конкурсу, його проведення вже стало доброю традицією для академії. Конкурс стимулює студентів з першого року навчання бути лідерами у навчанні, культурних, громадських заходах ОНАХТ.**

- Мені випала честь бути Президентом благодійної асоціації, метою якої є допомога у розвитку та підтримці матеріально-технічної бази ОНАХТ. Уже сім років як ми почали нагороджувати кращих абітурієнтів на кожному факультеті. Конкурс є прозорим: всі вони знають свої бали, з якими вони поступали до академії, всім відомий також їх рейтинг у навчанні протягом першого семестру. Сума балів, яка свідчить про успішне навчання, і привела їх до перемоги у конкурсі, - підводить підсумки Президент Спілки випускників ОНАХТ Сергій Соц.

Майже рік тому вони і не здогадувалися, наскільки зміниться їхнє життя після того, як вони залишать шкільні парти. Студентська пора, дійсно, розгортає новий розділ у житті кожної молодої людини. Тут безліч яскравих вражень, свої переживання, нові відкриття, і що саме головне - шлях, який визначає професійне зростання.

Студентське життя в Одеській національній академії харчових технологій - особливе. Ставши членом цієї дружної сім'ї, кожна молода людина має можливість бути активним учасником, модератором яскравих подій, які кожного року проводяться в стінах академії. Безумовно, всі вони дарують безліч незабутніх вражень, які згадуватимуться протягом усього життя.

- Моя перемога у конкурсі стала для мене приємною несподіванкою. Я навіть не очікувала, що можу стати одним із його переможців. Цей конкурс мотивує студентів краще навчатися та досягти певних вершин. Життя Одеської національної академії дійсно досить активне, цікаве, насичене. День народження академії, День кафедри, святкові ярмарки, акції - ці та інші заходи завжди збирають значну кількість глядачів. У нас дружній факультет та кафедра. Ми залюбки збираємось для

організації святкових концертів, просто поділися враженнями за чашечкою кави. Я не очікувала, що студентське життя буде настільки цікавим, - ділиться враженнями студентка першого курсу факультету економіки, бізнесу та контролю ОНАХТ, переможниця конкурсу Вікторія Невасилук.

До списку найкращих на кожному факультеті увійшли наступні студенти:

- Марина Божко (факультет технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива);

- Марина Ступницька (факультет менеджменту, маркетингу і логістики);

- Єлизавета Савчак (факультет технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства);

- Вероніка Селезньова (факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу);

- Вікторія Невеселюк (факультет економіки, бізнесу і контролю);

- Іван Котюжинський (факультет автоматизації, мехатроніки та робототехніки);

- Артем Біжан (факультет технологічного обладнання та технічного дизайну);

- Сергій Терзійський, Олексій Іванов (факультет низькотемпературної техніки та технології);

- Владислав Чебан (факультет інформаційних технологій та кібербезпеки).

Всі переможці конкурсу були нагороджені дипломами та сучасними гаджетами.

**Вітаємо переможців конкурсу «Кращий абітурієнт-2016» з яскравим початком студентського життя. Бажаємо успіхів у навчанні та нових подальших перемог!**

ІРИНА МУНТЯН,  
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**В КИТАЕ ЗАПУСТИЛИ ПРОЕКТ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОЗМОЖНОСТИ ЖИЗНИ НА ЛУНЕ**

Китайцы запустили симулятор жизни под кодовым названием «Юэгуан-365» (Храм Луны), который позволит на Земле воссоздать условия жизни на Луне. Отмечается, что в симулятор запустили четырех человек - двух мужчин и две женщины. Они пробудут в нем 60 дней, после чего их сменит другая группа людей, которая будет находиться там уже 200 дней.

Таким образом, китайские ученые хотят определить, как человек сможет жить в лунных условиях в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Кроме того, ученые намерены проверить работу биорегенеративной системы жизнеобеспечения, как в космических условиях будут существовать животные, растения и микроорганизмы. Вода и пищевые продукты проходят переработку, в результате в симуляторе возникают условия, близкие к земным.

Сам симулятор представляет собой большую общую кабину площадью 42 м<sup>2</sup>, в которой обустроены спальные места, также комната отдыха, санузел, оборудование для переработки отходов, помещение по выращиванию животных и две кабины - «парники» примерно по 50-60 м<sup>2</sup>.

**ОЧКИ ДОПОЛНЕННОЙ РЕАЛЬНОСТИ «ПОДАРАТ» ХИРУРГАМ РЕНТГЕНОВСКОЕ ЗРЕНИЕ**

Разработанная система дополненной реальности использует магнитно-резонансную томографию и компьютерную томографию для создания 3D-изображения. Таким образом, хирург, надев специальные очки, увидит виртуальные органы прямо на теле пациента.

Надев очки дополненной реальности, хирург увидит виртуальную 3D-карту внутренних органов пациента, когда тот лежит на операционном столе. Систему уже протестировали на хирургическом манекене, ис-

**XIII ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ СТУДЕНТІВ З РОЗДІЛУ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»: ПІДСУМКИ ТА ВИСНОВКИ**

З 26 по 28 квітня в Одеській національній академії харчових технологій проходила XIII Всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу «Харчові технології». З усними та стендовими доповідями виступили студенти 15 провідних навчальних закладів III та IV рівнів акредитації України та зарубіжжя. У конференції прийняли участь представники Національного університету харчових технологій, Білоруського державного економічного університету, Сумського національного аграрного університету, Національного університету «Львівська політехніка», Одеського державного аграрного університету, Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького та ін. Про високий рівень підготовки студентів свідчать доповіді, зроблені на українській та на англійській мовах. Доповідачі не тільки вміло презентували матеріал, але й науково-обґрунтовано відповідали на питання, демонструючи високий рівень володіння рідною та іноземних мов.

В рамках конференції проходили конкурси, круглі столи, екскурсії. Студенти мали можливість ознайомитися із прогресивними технологіями харчових та парфумерно-косметичних продуктів профілактичного призначення, майбуттям вітчизняного еногастротуризму, сучасними тенденціями в автоматизації процесів виробництва та впровадження робототехніки на харчових підприємствах, з можливостями удосконалення процесів та апаратів харчових виробництв, економічними перспективами підприємств з виробництва харчових продуктів у сучасних умовах, значенням соціальної реклами у сучасному світі та ін. Крім практичних тем, були розглянуті філософські, правові і соціально-політичні аспекти розвитку України в 2017-2020 рр. В цілому, не лишилося жодного напрямку розвитку харчової промисловості



Учасники XIII Всеукраїнської наукової конференції студентів з розділу «Харчові технології».

України, який би був поза увагою наших юних науковців.

Для гостей нашої академії були проведені екскурсія та май-



стер-клас в лабораторії сенсорного аналізу - єдиний в Україні, створений за вимогами міжнародних стандартів ISO.

На кафедрі технології м'яса, риби та морепродуктів ОНАХТ був проведений конкурс «Швидко, смачно та корисно» для учасників конференції. Його переможцями стали студенти Одеського технікуму газової та нафтової промисловості та механіко-технологічного технікуму ОНАХТ. Юні конкурсанти не тільки приготували дуже смачні м'ясні страви, але й науково обґрунтували їх користь у щоденному харчуванні людей.

Підсумки конференції дозволяють зробити оптимістичні висновки, харчова промисловість України в найближчому майбутньому буде в надійних руках нашої обдарованої молоді.

**О.М. САВІНОК,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ  
М'ЯСА, РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ  
ОНАХТ.**

**ЗЛАМАВСЯ ХОЛОДИЛЬНИК? ТО МИ ЙДЕМО ДО ВАС!**

Важко собі уявити кухню будь-якого людського житла без холодильника, або навіть декількох шаф, де у тиші та спокої зберігається велика смакота. Та мало хто здогадується, що це не

одне з необхідних умінь слюсаря та механіка у будь-якій сфері діяльності. Всі без винятку учасники конкурсу довели, що при-

спеціаліста з монтажу, експлуатації та ремонту холодильного обладнання середньої та малої продуктивності є вкрай необхідними для за-



пользуя предварительно взятые данные реальных людей.

«Хирурги также смогут делать заметки прямо на виртуальных органах, чтобы им было удобнее контролировать процесс операции», – рассказывает Симон Каргер, руководитель технологических разработок в Cambridge Consultants в Бостоне (США). Кроме того, врач сможет выделить виртуальным маркером нерв, которого стоит избегать при оперативном вмешательстве, или отметить, какой орган должен быть удален. Полученное изображение передается на гарнитуры смешанной реальности Microsoft HoloLens.

В дальнейшем разработчики планируют расширить функционал: например, можно будет включить обратную связь в режиме онлайн, чтобы помочь менее опытным хирургам при проведении сложных операций.

Симон Каргер признается, что разработанная им технология пока еще на начальной стадии, а протестировать ее на реальных пациентах можно будет только через несколько лет. Изображение должно быть очень точным, чтобы оно не могло вызвать хирургической ошибки.

## В ВЕЛИКОБРИТАНИИ ПРОЛОЖИЛИ ПЛАСТИКОВУЮ ДОРОГУ

Шотландский стартап «MacRebur» разработал состав асфальтовой смеси, в котором используется переработанный пластик. Первая дорога, выполненная с использованием нового покрытия, была проложена в графстве Камбрия на северо-западе Великобритании.

Разработчики не сообщают точный состав смеси, однако известно, что переработанный пластик заменил битум – продукт переработки нефти, который используют для затвердевания покрытия. Вместо битума в «MacRebur» стали применять специальные крошечные гранулы, изготовленные из пластиковых отходов. В компании утверждают, что пластиковые дороги на 60 % прочнее и примерно в 10 раз долговечнее традиционных асфальтовых покрытий.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА  
SEGODNYA.UA.

дильника, або навіть декількох шаф, де у тиші та спокій зберігається всяляка смакота. Та мало хто здогадується, що це не єдиний спосіб використання штучного холоду на планеті Земля. Якщо поміркувати над цим питанням, то ми навряд знайдемо дайбо шось, де не використовується штучний холод. Про це якнайкраще знають студенти холодильної спеціальності Одеського технічного коледжу Одеської національної академії харчових технологій.

Енергія в усьому й енергія завжди. Енергія – як універсальна всесвітня валюта, адже наш добробут ми можемо представити у вигляді кіловат, які ми можемо дозволити собі споживати. Світ у вигляді енергетичних потоків – це фантазія голлівудських режисерів, а сьогодення людства. Проблеми збереження ресурсів та екології – не тема для апокаліптичного фільму, а тема для досліджень та інженерного пошуку для випускників напряму освіти «Енергомашинобудування».

Компетентність майбутніх спеціалістів не може бути зумовлена повнотою знань або наявністю вмінь. Тільки комплекс теоретичних знань та практичних навичок за умови постійного професійного зростання формує готового спеціаліста, який, отримавши досвід роботи, виходить на вершину своєї кваліфікації. Такого принципу професійного вдосконалення дотримуються і студенти Одеського технічного коледжу ОНАХТ. Так, студенти-холодильщики випускних груп четвертого курсу коледжу за результатами теоретичного курсу навчання та численних професійних і загально-технічних практик взяли участь у професійному конкурсі «Кращий холодильник – 2017».

Цей конкурс має цікаву багаторічну історію. З упевненістю можна сказати, що поки цей захід проводиться і поки в ньому бере участь талановита та технічно обдарована молодь, і промисловий, і побутовий холод у цілковитій безпеці.

Зазначимо, що цьогорічний конкурс не став винятком. Учасники суворо оцінювались і за теоретичну підготовку, і за вміння, які могли б їм знадобитися на початку подальшої професійної діяльності. Конкурс склався з шести етапів. На першому етапі учасники професійних змагань давали відповіді на теоретичні тести. Багато питань виявилися для учасників несподіваними, адже для їх

вирішення потрібно було застосувати знання з декількох дисциплін спеціалізованого спрямування.

Другий етап виявився для деяких претендентів більш цікавим. Він склався з імітації управління промисловою холодильною ус-



УЧАСНИКИ КОНКУРСУ ТА ЇХ НАСТАВНИКИ: ГОЛОВА КОМІСІЇ І.В. БЕРКАНЬ (ЗЛІВА) ТА ВИКЛАДАЧ СПЕЦДИСЦИПЛІН ХОЛОДИЛЬНОГО ЦИКЛУ А.П. СЕЛІВАНОВ (СПРАВА).

тановкою на комп'ютерному тренажері. Процеси запуску установок і виходу її на необхідний режим потребують ґрунтовних знань, впевненості у своїх діях і дотримання спеціального протоколу маніпуляцій. І хоча деякі з учасників не з першого разу подолали цей етап конкурсу, тепер ми можемо бути спокійними – прогалини у своїх знаннях вони точно ліквідували.

На наступному етапі конкурсантам потрібно було здійснити якісне паяння електричних з'єднань. Треба розуміти, що там, де ми говоримо про будь-які енергетичні установки, ми автоматично маємо справу з інженерними комунікаціями, до яких належать і електричні мережі. Скручування двох дротів не завжди рятує ситуацію і, зазвичай, швидко виходить з ладу, тому вміння створювати надійні нероз'ємні з'єднання –

Всі без винятку учасники конкурсу довели, що найкращим у їхніх оселях з електрикою все буде гаразд.

Наступний етап конкурсу мав показати, наскільки учасники орієнтуються у методах діагностування торгово-побутового холодильного обладнання. Річ у тому, що побутова техніка, як і космічний супутник, має працювати в автономному режимі без постійної присутності спеціального персоналу. Адже не всім щастить мати вдома професіонала відповідної кваліфікації, який успішно закінчив навчання в Одеському технічному коледжі ОНАХТ. Отже, якщо

якщо середній та малої продуктивності є вкрай необхідними для забезпечення герметичності системи будь-якої теплової машини. Прагнення зробити свою роботу якнайкраще допомогло конкурсантам пройти і цей етап змагань.

Логічним завершенням конкурсної програми стало паяння мідних трубопроводів мідно-фосфорним та срібним припоєм. Це найулюбленіша частина навчання та роботи для справжніх чоловіків, адже тут є можливість попрацювати із відкритим полум'ям. Вигляд крапель розплавленого металу просто заворожує! Коли метал застигає, невмілий спеціаліст хизується чудернацькістю та величиною крапель застиглої припою, а в кваліфікованих руках все виглядає скромно, але надійно і герметично.

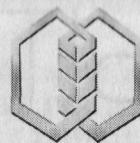
В народі кажуть: «Нескінченно можна спостерігати за тим, як тече вода, горить вогонь та хтось вправно працює». Тепер ми знаємо, де всі ці процеси можна побачити одночасно. Тут і піт, який тече з лоба, і вогонь газових горілок, і створення шедеврів інженерного та технічного мистецтва. Плідна праця конкурсантів була гідно оцінена. Місця серед майбутніх спеціалістів розподілились таким чином:

- Дмитро Фортуня – 1 місце;
- Сергій Кветинський – 2 місце;
- Володимир Користа – 3 місце.

Особливо приємним є те, що як бонус за перемогу володарі перших трьох місць отримали пропозиції від роботодавців провідних компаній міста з напряму «кондиціонування повітря».

Комісія спеціалістів холодної холодильної циклу Одеського технічного коледжу Одеської національної академії харчових технологій, яка традиційно проводить цей професійно-технічний захід, радо зустрічає кожного свого абітурієнта. Так само, як Тато Карло з поліна створив кмітливий та винахідливий хлопця, так і в цьому навчальному закладі із звичайних молодих людей роблять спеціалістів з монтажу, експлуатації та ремонту холодильно-компресорних машин і установок, в умілих руках яких вже зовсім скоро буде не тільки енергетика нашої країни, а й усього світу.

А.П. СЕЛІВАНОВ,  
ВИКЛАДАЧ СПЕЦДИСЦИПЛІН  
ХОЛОДИЛЬНОГО ЦИКЛУ  
ОДЕСЬКОГО ТЕХНІЧНОГО  
КОЛЕДЖУ ОНАХТ.



## ■ ДЕНЬ ПАМ'ЯТИ

# К 110-ЛЕТІЮ СО ДНЯ РОЖДЕННЯ ДОКТОРА ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК, ПРОФЕССОРА ВЕНИАМИНА ЯКОВЛЕВИЧА БЕЛЕЦКОГО

Родился Вениамин Яковлевич в 1907 году в г. Золотоноше Черкасской области в семье потомственных зерновиков. С 13 лет начал свою рабочую жизнь на вальцевой мельнице, затем учился в Одесской мукомольной профтехшколе. С 1927 по 1931 г. учился на механическом факультете Одесского института инженеров мукомольной промышленности и элеваторного хозяйства, получив квалификацию «инженер-механик-конструктор». Способный молодой человек продолжил учебу и в 1934 году успешно окончил аспирантуру. В 1935 году В.Я. Белецкий стал кандидатом технических наук, а вскоре доцентом, защитив диссертацию на тему «Движение плоской частицы по наклонной плоскости, совершающей горизонтальные гармонические колебания».

С сентября 1931 по ноябрь 1937 г. Вениамин Яковлевич работал ассистентом, затем по июль 1941 г. – доцентом кафедры «Детали машин». В 30-е годы занимал должность декана механического факультета. В годы Второй мировой войны служил в рядах Советской армии.

Кафедра механизмов и деталей машин была создана в 1924 году. С 1934 по 1937 годы кафедрой руководил доктор технических наук, профессор И. А. Добровольский. С 1930 до июля 1941 г., а затем с ноября 1944 г. до июня 1945 г. кафедрой заведовал доцент С. Д. Кравченко. С 1 октября 1945 года, будучи доцентом, В.Я. Белецкий был назначен исполняющим обязанности зав. кафедрой «Детали машин» Одесского института инженеров мукомольной промышленности и элеваторного хозяйства. В период 1945–1949 годов кафедра объединяла курсы «ТММ», «Детали машин» и «Технология металлов». С 1949 по 1950 учебные годы кафедра

Вся жизнь профессора Вениамина Яковлевича Белецкого, 110-летие которого отмечает наш коллектив в этом году, была связана с Одесской национальной академией пищевых технологий. Творческая деятельность В. Я. Белецкого с 1924 по 1986 год прошла в стенах нашего родного вуза.



ности им. М. В. Ломоносова (ОТИПП им. М. В. Ломоносова). На кафедре создаются две учебные лаборатории – теории механизмов и ма-

учебных кабинетов наполнились презентационными макетами механизмов, плакатами.

В 1967 году, в связи с подготовкой на кафедре конструкторов по проектированию упаковочных машин-автоматов для пищевой промышленности, ее переименовывают в кафедру «Теория механизмов, машин и автоматических линий» (ТММиАЛ). В тот период коллектив кафедр производит производственной и преддипломной практикой, курсовыми и дипломными проектами. Тогда же были созданы учебная лаборатория динамики машин, лаборатория машин-автоматов, новые учебно-лабораторные установки.



ФОТО 1967 Г. СОСТАВ КАФЕДРЫ: В ПЕРВОМ РЯДУ ВТОРОЙ СЛЕВА ПРОФЕССОР В.Я. БЕЛЕЦКИЙ; ДАЛЕЕ ЕГО БЕССМЕННАЯ ПОМОЩНИЦА, СТ. ЛАБОРАНТ КАФЕДРЫ Б.А. ЛИТИНЕЦКАЯ. В ВЕРХНЕМ РЯДУ СЛЕВА НАПРАВО: АСПИРАНТ И.И. ЩЕРБА (ЗАВ. КАФЕДРОЙ В 1983-1985 ГОДАХ) И ДВА АССИСТЕНТА – В.И. КРУПСКИЙ И А.С. СУПРУНОВ (ЗАЩИТИВШИЕ ПОЗЖЕ КАНДИДАТСКИЕ ДИССЕРТАЦИИ И В ЗВАНИИ ДОЦЕН-

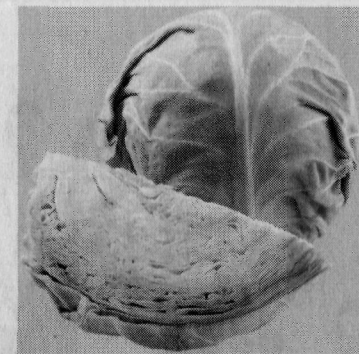
лаборатория машин-автоматов и автоматических линий (ОНИЛ МААЛ), научным руководителем которой являлся профессор В. Я. Белецкий. Молодой творческий коллектив ОНИЛ МААЛ плодотворно работал над многочисленными проектами машин-автоматов по договорам с предприятиями страны.

При кафедре под руководством В. Я. Белецкого была создана научная школа по синтезу и анализу рычажных, зубчато-рычажных и кулачковых механизмов различного функционального назначения. Профессор В. Я. Белецкий опубликовал около 100 научных работ, включая учебники и авторские свидетельства на изобретения. Он являлся руководителем пяти диссертационных работ, утвержденных ВАК. Последователь и ученик профессора В. Я. Белецкого, профессор Р. В. Амбарцумянц успешно продолжает дело своего Учителя, возглавляя кафедру «ТММ и АЛ», затем кафедру «Прикладная механика» (1985–2015 гг.), в настоящее время плодотворно работая на должности профессора кафедры электро-механики и мехатроники.

Профессор В. Я. Белецкий воспитал за долгие годы своей преподавательской деятельности сотни студентов, подготовил опытных педагогов и высококвалифицированных научных работников. Его значительный вклад в развитие кафедры положительно оценивались ректорами института П.Н. Платоновым, В.Ф. Чайковским. Талантливый Учитель был награжден орденом «Знак Почета».

Поколения студентов профессора В. Я. Белецкого с благодарностью вспоминают его лекции, внимание, уважительное отношение, любовь и преданность своему делу.

При встрече Вениамин Яковлевич неизменно чуть кланялся и на



## ЧУДОДЕЙСТВЕННАЯ КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ

**Капусту начали возделывать еще в Древней Иберии, жители которой называли овощ «аши». Ученым стало известно, что белокочанная капуста имеет одну отличительную особенность – в ней содержится витамин U, способный вылечивать язвенные колиты, язву желудка и 12-перстной кишки, гастриты, вялость кишечника.**

Лечебные свойства капусты были известны давно. Листья белокочанной капусты прикладывали к воспаленным местам и натруженным венам: такой компресс, оставленный на ночь, уменьшал отеки, неприятные и болезненные ощущения. Капуста также имеет противовоспалительные свойства, она оказывает стимулирующее действие на обменные процессы организма, способствует выработке желудочного сока, положительно влияет на сердечную деятельность. Продукт поле-

машин» и «Технология металлов». С 1949 по 1950 учебные годы кафедра «Детали машин» преобразована в две: кафедру «Технология металлов» и кафедру «Теория механизмов и деталей машин» (ТМиДМ).

В 1955 году Вениамин Яковлевич защищает докторскую диссертацию на тему «Расчет оптимальных параметров сортирующих машин с прямой линейными качаниями» и с июня этого года возглавляет кафедру ТМиДМ Одесского технологического института пищевой промышлен-

ности и А.С. СУПРУНОВ (ЗАЩИТИВШИЕ ПОЗЖЕ КАНДИДАТСКИЕ ДИССЕРТАЦИИ И В ЗВАНИИ ДОЦЕНТОВ ПЛОДОТВОРНО ТРУДИВШИЕСЯ НА ДАННОЙ КАФЕДРЕ ДОЛГИЕ ДЕСЯТИЛЕТИЯ ДО ЗАСЛУЖЕННОЙ ПЕНСИИ).

шин, а также деталей машин, обеспечивающие проведение занятий по 20 темам. Большая часть специализированных установок лабораторий, модели механизмов являлись собственными разработками преподавателей кафедры. Под руководством талантливого руководителя фонды

учебно-лабораторные установки. На кафедре наряду с учебно-методической проводилась большая научно-исследовательская работа. Сфера научных интересов коллектива кафедры была связана с изучением и разработкой методов расчета и проектирования механизмов и машин-автоматов. Для расширения научных изысканий ученых была открыта отраслевая научно-исследовательская

При встрече Вениамин Яковлевич неизменно чуть кланялся и на мгновение приподнимал шляпу в знак приветствия. Спустя многие годы, вспоминая о нем, мы склоняем головы перед талантливым Ученым, мудрым Руководителем, Учителем и замечательным Человеком – В. Я. Белецким.

**М.И. СУБОТИНА,**  
ДОЦЕНТ КАФЕДРЫ ЭЛЕКТРОМЕХАНИКИ И МЕХАТРОНИКИ  
ОНАПТ.

## ■ HI-TECH

# NASA'S INTERNATIONAL SPACE APPS CHALLENGE



НА ФОТО: ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПЕРВОЙ КОМАНДЫ ВЛАДИМИР ИВАНОВ, СЕРГЕЙ КОВТУН, СЕРГЕЙ БАРАНОВ И АНДРЕЙ ГОНЧАРОВ.

«NASA'S INTERNATIONAL SPACE APPS» – международный хакатон, который проводится в течение 48 часов в различных городах по всему миру. Программисты, ученые, дизайнеры, деятели, строители, технологи, а также любители космоса собираются вместе, чтобы решать проблемы, с которыми нам приходится сталкиваться на Земле и в космосе! Хакатон проводился в четырех городах Украины и впервые в Одессе. «Space Apps Odessa» состоялся 29 и 30 апреля. Для участников «Nasa» предоставлялись следующие темы:

1. Ideate and Create!
2. Our Ecological Neighborhood.
3. Warning! Danger Ahead!
4. Planetary Blues.
5. The Earth and Us.

В Одессе приняли участие 161 человек, из числа которых сформировалось 17 команд. Две команды, которые приняли участие в конкурсе, были представлены от лаборатории «Мехатроники и робототехники» Одесской национальной академии пищевых технологий. В состав первой команды вошло 4 человека: Владимир Иванов, Сергей Ковтун, Сергей Бара-



НА ФОТО: ПРЕДСТАВИТЕЛИ ВТОРОЙ КОМАНДЫ ГАБУЕВ КОНСТАНТИН И НАТАЛЬЯ КУЧЕРЕНКО.

нов и Андрей Гончаров. Команда представила свое решение проблемы «And you can help fight first» по теме «Warning! Danger Ahead!». Решение проблемы состояло в создании метеозонда MSA, с целью реагирования на пожары в дикой природе, а также дополнительно сбора метеорологических данных прогнозирования стихийных бедствий.

Вторая команда состояла из двух человек: Натальи Кучеренко и Константина Габуева. Команда выбрала тему «Ideate and Create!» и задачу «Small Spaces,

Big Ideas!». Мы все чаще слышим о колонизации тех или иных планет, активно ведутся дискуссии о том, как в будущем будут выглядеть эти колонии. Команда представила свое видение мебели для этих колоний, речь идет о V.Bee.R. – мобильном рабочем месте на основе вибрационного механизма. На хакатоне было выдвинуто четыре номинации, в две из которых были номинированы команды нашей лаборатории.

#MIRONAFT

стольно влияет на сердечную деятельность. Продукт полезен при подагре, заболеваниях почек, желчнокаменной болезни и ишемии.

Капусту белокочанную не следует включать в рацион людям с повышенной кислотностью желудочного сока, с предрасположенностью к расстройству желудка, энтеритам и колитам.

Содержащаяся в овоще тартроновая кислота оказывает противосклеротическое действие, не давая откладываться холестерину и жирам. Кислота разрушается при тепловой обработке, поэтому так полезно есть капусту в сыром виде.

Также необходимо помнить, что нельзя постоянно есть сырую кочерыжку, поскольку в ней аккумулируются вредные вещества, которые овощ впитывал в себя во время роста (соли меди, нитраты, кадмий).

Когда выбираете капусту, обратите внимание на то, что кочан должен быть плотным, а срез – белым. Если срез темно-коричневый, значит, она уже залежалась и потеряла весомую часть полезных свойств. Не следует покупать овощ с пятнами, глубокими повреждениями и посторонними запахами. У свежей капусты не должно быть вялых листьев, она, как правило, ярко-зеленого цвета и тяжелая на вес.

Древние греки верили, что капуста способна снять состояние алкогольного опьянения и считали этот овощ символом трезвости.

В Китае впервые придумали кислую капусту. Ее вымачивали в вине. Таким блюдом кормили рабов – строители Великой Китайской стены.

А вот в Японии капусту применяют не только в кулинарии. Некоторые выращивают ее в качестве декоративного растения, украшающего клумбы до самого конца осени.

**ЮЛИЯ КОЗОНОВА,**  
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

## «ШВИДКО, СМАЧНО ТА КОРИСНО»



УЧАСНИКИ КОНКУРСУ «ШВИДКО, СМАЧНО ТА КОРИСНО».

Під таким лозунгом пройшов конкурс в рамках XIII Всеукраїнської наукової конференції студентів з розділу «Харчові технології» на кафедрі технології м'яса, риби та морепродуктів ОНАХТ. Основна мета конкурсу - поєднання в свідомості наших студентів двох невід'ємних складових продуктів харчування – смаку та користі.

Учасниками конкурсу виступили шість команд: студенти Одеського технікуму газової та нафтової промисловості ОНАХТ, студенти механіко-технологічного технікуму ОНАХТ, студентка з Сумського національного аграрного університету та представники ОНАХТ - студенти групи ТМ-31.

Диво-конкурс, схожий на «Пекельну кухню», порадував наше журі вишуканими стравами. До речі, очолювала наше профес-

ійне журі декан факультету «Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства» Т.Є. Шарахматова. Для оцінки були представлені наступні страви:

- «Яловичий стейк під яблучно-медовим соусом» (автори: студенти гр. 15-1 РО ОТГтаНП ОНАХТ Руслан Михайлов, Артем Вдовиченко, Владислав Гончар);

- «Курячі рулетики, фаршировані сиром та зеленню» (автор: студентка 3-го курсу, факультету «Харчові технології» СНАУ Катерина Сухоставець);

- «Печінка-вітамінка» (автори: студенти гр. 2Тмс-201 МТТ ОНАХТ Святослав Ткаченко та Ірина Діденко);

- «Млинці по-еквадорськи» (автори: студенти гр. 2Тмс-201 МТТ ОНАХТ Ірина Кабанець та Олександра Петришина);

- «Котлети по-венеціанськи» (автори: студенти гр. 3Тмс-197 МТТ ОНАХТ Сільвія Днестрян та Вадим Шишин);

- «Котлети студентські» (автори: студенти гр. ТМ-31 ОНАХТ

Інга Цисар та Володимир Пахолок).

Крім смакових характеристик, конкурсанти повинні були науково-обґрунтовано переконати членів журі в користі представлених страв.

Всі впоралися із завданням. За смаком та користю перші місця розділили між собою «Яловичий стейк під яблучно-медовим соусом» та «Печінка-вітамінка», два других - «Курячі рулетики, фаршировані сиром та зеленню» та «Котлети студентські», два третіх - «Млинці по-еквадорськи» та «Котлети по-венеціанськи».

Ми вітаємо учасників конкурсу з перемогою! Сподіваємось, що в майбутньому вони стануть провідними фахівцями м'ясопереробної галузі і при розробці нових м'ясних продуктів обов'язково будуть орієнтуватись не тільки на вартість продуктів, але і на їх користь для споживачів.

О.М. САВІНОК,  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ  
М'ЯСА, РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ  
ОНАХТ.

## ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ \* серія СК №11094695 на ім'я Косогорова Ганна Володимирівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ І НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ \* СК №11375132 на ім'я Цуренко Вікторія Вадимівна;  
\* СК №10421160 на ім'я Кошугіна Дар'я Валеріївна;  
\* СК №11058051 на ім'я Плісак Олена Василівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛІКОВУ КНИЖКУ, ВИдану ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ \* Ф2 №144002 на ім'я Доробець Маргарита Анатоліївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ ТА ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ Серія СК №39691160 (реєстр. №142) від 23.06.2010 р. за спеціальністю «Монтаж, обслуговування засобів і систем автоматизації технологічного виробництва» на ім'я Шихов Андрій Іванович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ Серія СК №34720844 (реєстр. №841) від 30.06.2008 р. за напрямом підготовки «Облік і аудит» на ім'я Рубчева Раїса Василівна. Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ. Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

## ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2017 РІК до ДОКТОРАНТУРИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ:  
Економіка  
Енергетичне машинобудування  
Харчові технології  
до АСПІРАНТУРИ

Приєм документів до аспірантури здійснюється з 12 липня до 26 липня.

Вступні іспити – з 31 липня: презентація дослідної

## ПРОВЕДЕННЯ ВЕБІНАРА НА АНГЛІЙСЬКОМУ ЯЗЫКЕ НА ФАКУЛЬТЕТЕ

# НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ НА ФАКУЛЬТЕТЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КИБЕРБЕЗОПАСНОСТИ ОНАПТ

Сегодня научные статьи пишут не только ученые, аспиранты, но и студенты, в основном магистры. Научное движение развивается, к исследованиям привлекают многочисленных помощников: они с удовольствием изучают сложные материалы, собирают источники, вносят собственные оригинальные идеи. Очень важно, чтобы статья была востребована и прочитана не только в нашей стране, но и за рубежом. К материалам, рассчитанным на зарубежную аудиторию, предъявляются некоторые специфические требования. Важно знать ряд нюансов, чтобы написать научную статью, которая будет опубликована, востребована и замечена учеными всего мира. И кто об этом может лучше рассказать, чем непосредственно европейские ученые, имеющие солидный опыт научных публикаций?



СЛУШАТЕЛИ ВЕБИНАРА «PREPARING YOUR ARTICLE AND SUBMITTING TO A JOURNAL».

В апреле на факультете информационных технологий и кибербезопасности ОНАПТ был проведен вебинар «Preparing your article and submitting to a journal» (Правила подготовки статьи и ее отправки в журнал), который модерировала Liz Hoffman - сотрудница The Open Access Publisher (мероприятие проводилось на английском языке). Вебинар состоялся в

мультимедийной аудитории 314 кафедры ИТиКБ с использованием большого экрана и проектора, на нем присутствовали преподаватели, магистры и студенты 4-го курса факультета. Мероприятие было проведено с помощью сервиса «Gotowebinar» - современного средства проведения онлайн собеседований, конференций и вебинаров. С нашей стороны встречей

руководила доцент кафедры ИТиКБ Ольга Ольшевская.

Напомним, вебинар - это онлайн-семинар, лекция, курс, презентация, организованный при помощи web-технологий в режиме прямой трансляции. Ведущий находится за своим компьютером, а участники имеют возможность смотреть за изложением материала в режиме онлайн в любой точке мира (для этого нужно лишь подключить свой компьютер к вебинару, заранее зарегистрировав себя в нем). Все участники имеют возможность между собой общаться (в основном это происходит в режиме чата, т.е. участники пишут вопросы и комментарии, а ведущий на них отвечает).

Liz Hoffman познакомила аудиторию с требованиями, которые предъявляет весь научный мир к публикациям. Работа должна быть интересна, содержать в себе оригинальную идею, наблюдения, выводы, иметь четкую структуру и хорошую теоретическую базу. Такая статья обязательно вызовет научный интерес, принесет пользу читателям и автору.

После окончания вебинара присутствующие обменялись мнениями, отметили некоторые специфические требования западных изданий к публикациям, решили продолжить практику проведения подобных встреч в информационном пространстве на английском языке.

**СЕРГЕЙ КОТЛИК,**  
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА ИТИКБ  
ОНАПТ.

**до АСПИРАНТУРИ  
на денну та заочну форму  
навчання за  
спеціальностями:**  
Економіка  
Менеджмент  
Підприємництво, торгівля та  
біржова діяльність  
Галузеве машинобудування  
Енергетичне машинобудування  
Теплоенергетика  
Автоматизація та комп'ютерні-  
інтегровані технології  
Біотехнологія та біоінженерія  
Харчові технології  
Технології захисту  
навколишнього середовища

До аспірантури на конкурсній основі приймаються особи, які мають вищу освіту і кваліфікацію спеціаліста або магістра. Перелік необхідних документів для вступників до аспірантури за посиланням: [http://www.onaft.edu.ua/priem\\_in\\_aspirantura](http://www.onaft.edu.ua/priem_in_aspirantura)

Паспорт та диплом про вищу освіту подаються вступником особисто.

**вступити до аспірантури:**  
• презентація дослідної пропозиції;  
• спеціальність (в обсязі програми рівня вищої освіти магістра з відповідної спеціальності);  
• іноземна мова на вибір (англійська, німецька, французька) в обсязі, який відповідає рівню B2 загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти. Особам, які вступають до аспірантури з іншої галузі знань (спеціальності) ніж та яка зазначена в їх дипломі магістра (спеціаліста), можуть бути призначені додаткові вступні ви-пробування.

**ЗА ДОВІДКАМИ ЗВЕРТАТИСЯ  
ЗА АДРЕСОЮ:**

65039, м. Одеса, вул. Канатна,  
112, Одеська націо-нальна  
академія харчових технологій,  
відділ аспірантури і  
докторантури, к. А-304а,

**E-MAIL:**  
[ASPIRANTURA.ONAFT@GMAIL.COM](mailto:ASPIRANTURA.ONAFT@GMAIL.COM)  
ТЕЛ. 712-41-56.

## ВАКАНСІЇ КОМПАНІЯ АРОМА КАВА

**НА СЕГОДНЯШНІЙ ДЕНЬ ЦЬО САМАЯ  
БОЛЬШАЯ СЕТЬ КОФЕЕН В  
УКРАИНЕ. МНОГИЕ СТУДЕНТЫ И  
ВЫПУСКНИКИ ОНАПТ УЖЕ УСПЕШНО  
ТРУДОУСТРОИЛИСЬ В НАШЕЙ  
КОМПАНИИ.  
У НАС УСПЕШНО РАБОТАЮТ ПАРНИ И  
ДЕВУШКИ В ВОЗРАСТЕ ОТ 18 ДО 27  
ЛЕТ, ОБЩИТЕЛЬНЫЕ И  
ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНЫЕ.**

**ОПЫТ РАБОТЫ НЕ ТРЕБУЕТСЯ —  
ОБУЧЕНИЕ ЗА СЧЕТ КОМПАНИИ!**

1. Зарплату выплачиваем вовремя (2 раза в месяц) от 3600 грн. ставка + 7% от общей кассы + питание в течении рабочей смены (от 5000 до 8000 грн.).
2. Кафе работает круглосуточно, график посменный, но работать только в дневную или ночную смену нельзя.
3. Обучение за счет компании;
4. У нас самая дружная команда.

**Контакты: 063-93-39-477, 097-059-41-00, 050-500-10-55  
(Евгения Дехтяренко (HR менеджер)).**

**ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ**

Свідоцтво про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого  
2006 року  
[WWW.ONAFT.EDU.UA](http://WWW.ONAFT.EDU.UA)

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

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»  
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 17 77 08  
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](mailto:TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA),  
ТЕЛ. (096) 661-60-50

**TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA**