

«БІЛЯ ВИТОКІВ КОЖНОГО УСПІШНОГО ПІДПРИЄМСТВА
СТОІТЬ ОДИН РАЗ ПРИЙНЯТЕ СМІЛИВЕ РІШЕННЯ»

Пітер ДРУКЕР,
один з найвпливовіших теоретиків менеджменту XX століття.

В ОНАХТ ВІДКРИЛАСЬ НАВЧАЛЬНО-
НАУКОВА ЛАБОРАТОРІЯ
«ЖИРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 9 (1124) 5 червня 2021 рік

АКТУАЛЬНО

НАУКОВА ВЕСНА –
ПРО УСПІШНІ ЗАХИСТИ
ДИСЕРТАЦІЙ В ОНАХТ

стор. 2

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЦІКАВІ ФАКТИ
ПРО ЧОРНИЦЮ

стор. 3

події

МИ ЗАВЖДИ
ГОТОВІ ДО ДІАЛОГУ
З НАШИМИ
АБІТУРІЄНТАМИ

стор. 3

ODESSA WINE WEEK: ВІНОГРАДАРСТВО, ВІНОРОБСТВО, ЕНОГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ



ДО УВАГИ АБІТУРІЄНТІВ

СТАНЬ СПЕЦІАЛІСТОМ
З НЕТРАДИЦІЙНОЇ
ЕНЕРГЕТИКИ
МИ ЧЕКАЄМО САМЕ
НА ТЕБЕ!

ЗАПРОШУЄМО НА НАВЧАННЯ

ЗАПРОШУЄМО
НА НАВЧАННЯ
В ОНАХТ ПРОЙДУТЬ
БЕЗКОШТОВНІ
КУРСИ ПІДГОТОВКИ
ДЛЯ МОЛОДІ
З ОКУПОВАНИХ
ТЕРИТОРІЙ

ЗАПРОШУЄМО УЧНІВ
НА БЕЗКОШТОВНІ
ВСЕУКРАЇНСЬКІ ЛІТНІ
ШКОЛИ!

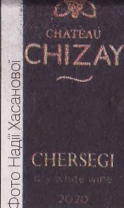
СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

КУБОК РЕКТОРА
ЗАЛИШИВСЯ
В СТІНАХ ОНАХТ

ВІД «ГЕОМЕТРІЯ
В ОДЕСІ»
ДО «АЛГЕБРАІЧНІ
ТА ГЕОМЕТРИЧНІ
МЕТОДИ АНАЛІЗУ»
АБО AGMA-2021

Фото Надії Хасанової



ПРЕДСТАВЛЯЮЧИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ОНАХТ

З 18-го по 23-тє травня в Одесі пройшов міжнародний проєкт Odessa Wine Week, основною метою якого було об'єднати зусилля української винної спільноти, спрямовані на популяризацію та просування бренду «українське вино», на створення винної візитівки України, інтеграцію України у світове винне співтовариство.

У насиченій програмі проєкту відбулися заходи різної спрямованості, а саме:

• **Всеукраїнський дегустаційний конкурс «Odessa Wine & Spirit Awards».** Дегустаційна комісія оцінила 304 зразки ігристих, тихих, десертних та кріплених вин, а також міцних напоїв від 65 українських виробників. Нагороди: золоті медалі отримало 37 зразків, з них 7 міцного алкоголю та 55 срібних медалей, з них також 7 міцних напоїв.

• **Конференція «Інноваційні інструменти у виноградарстві в умовах зміни клімату».** Топ-тема:

Забезпечення сталого виноградарства, актуальні проблеми та шляхи їх вирішення.

• **Wine talks «Майбутнє вина: погляд виноробів».** Зустрічі з відомими виноробами, гостями та партнерами OWW.

• **Конференція «Wine Future Forum»:**

- Державні, грантові, банківські програми підтримки виноробства. Інвестиції у виноробство. Досвід Аргентини, Італії.

- Digital wine marketing і соціальні медіа.

- Просування бренду «українське вино».

Фото Надії Хасанової



КУРАТОР ПРОЄКТУ ODESSA WINE WEEK ОКСАНА ТКАЧЕНКО І УЧАСНИКИ ЕКСПОЗИЦІЇ

• **Проект «Best Riedel glass for Odessa Black variety»** Підбір оптимального келиха Riedel для локального вина Одеський чорний.

• **Конференція «єногастрономічний туризм - драйвер розвитку туристичних дестинацій».** Вино і туризм: кращі приклади локальних проєктів. Презентації винних і єногастрономічних локацій.

• **Експозиція OWW.** Устаткування і технології для виноробної та алкогольної промисловості; експозиції виноробних компаній.

• **«Повітряна дегустація».** Авіаподорож з дегустацією на борту літака МАУ топ-5 українських вин - переможців Всеукраїнського дегустаційного конкурсу «Odessa Wine & Spirit Awards», а також кулінарних спеціалітетів Одеської кухні.

• **Міжнародний симпозіум 2021 OENOVITI International Network** присвячений 10-річчю OENOVITI International Network (OIN), де науковці з 15 країн світу обговорювали глобальні проблеми світового виноробства, які стосуються розвитку галузі в кліматичних умовах, що стрімко зміню-

ються. Тематика симпозіуму: «Виклики у виноградарстві та енології: географічні зазначення вин і винний туризм, автентичність, інновації».

У програмі Odessa Wine Week взяли участь більше 60 спікерів: винороби, науковці, винні експерти, журналісти, представники винних асоціацій, туристичної галузі, ресторанного бізнесу, виробники супутніх виноробству товарів і технологій з України, країн ЄС, США, Аргентини, Китаю, Молдови. Зокрема, у програмі взяли участь знамениті винороби Ленц Мозер («Chateau Changuy Moser XV»), Фредерік Френк («Dr. Konstantin Frank Winery»), Рікардо Ф. Нуньєс («Vinos de La Luz»), Роберто Чипресса («Winecircus»), Ольга Буссінелло (Консорціум із захисту вин Вальполічелла), провідні французькі вчені-єнологи і мікробіологи Стефан Баде, Жан-Філіп Робі, Гільєрме Мартінс.

Тетяна СУГАЧЕНКО,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ
ВИНА ТА СЕНСОРНОГО
АНАЛІЗУ ОНАХТ.

Фото Надії Хасанової



ПРЕДСТАВНИКИ ВИНРОБІВ «WINECRAFT», «ВИНОГРАД-ОДЕСА» ПІД ЧАС КРУГОВИХ ДЕГУСТАЦІЙ



СВІТОВІ НОВИНИ

ВЧЕНІ ВИРОСТИЛИ ЗІ СТОВБУРОВИХ КЛІТИН СЕРЦЕ, РОЗМІРОМ З КУНЖУТ



Науковці з Австрії у лабораторії змогли виростити зі стовбурових клітин масу, яка схожа на крихітне людське серце, розміром із кунжутне насіння. Відповідне дослідження опублікували у журналі Cell, передає Science Alert.

Раніше у лабораторії вже вдавалося виростити серцеподібні органи, але не методом впливу на стовбурові клітини. Так, вчені впливали на стовбурові клітини за допомогою шести сигнальних шляхів, які відповідають за розвиток серця у людського ембріона.

Внаслідок зовнішнього впливу на стовбурові клітини, вони розвивалися і під наглядом вчених створювали серцеподібний орган. За допомогою такого методу раніше науковцям вдалося виростити органи, схожі на очі та кишківник.

Уже через тиждень вирощування у лабораторії дослідники помітили, як маса клітин сформувалася у тривимірну структуру, яка може битися ритмічно. Серцеподібний орган також мав одну камеру і міг через неї переганяти рідину.

Серце людини є першим органом, який формується в ембріоні, проте науковці досі достеменно не знають, як цей орган розвивається. Без цього розуміння вчені також не можуть з'ясувати, чому виникають певні вади серця та захворювання, як їх краще лікувати.

Австрійські дослідники вважають, що їхнє штучне серце до-

В ОНАХТ ВІДКРИЛАСЬ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВА ЛАБОРАТОРІЯ «ЖИРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

У ЖИТТІ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ КОМБІКОРМІВ І БЮПАЛИВА ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВІДБУЛАСЯ ЗНАЧНА ПРОФЕСІЙНА ПОДІЯ! 21 ТРАВНЯ 2021 РОКУ БУЛА ВІДКРИТА НАВЧАЛЬНО-НАУКОВА ЛАБОРАТОРІЯ «ЖИРОВОГО ХАРЧУВАННЯ» – РЕЗУЛЬТАТ БАГАТОРІЧНОЇ КОПІТКОЇ ПРАЦІ Д.Б.Н., ЧЛ.-КОР. НААН, ПРОФЕСОРА АНАТОЛІЯ ПАВЛОВИЧА ЛЕВИЦЬКОГО ЗА СПРИЯННЯ ТОВ «БІОХІМТЕХ».



Фот. Наді Хасанової

УРОЧИСТА ПРОМОВА РЕКТОРА ОНАХТ Б.В. ЄГОРОВА ТА ПРОФЕСОРА А.П. ЛЕВИЦЬКОГО

Жири – основне джерело енергії для організму людини. За рахунок жирів люди забезпечують 30-40 % потреби в енергії. Нині у світі виробляють близько 90 млн.т. олії та тваринних жирів, з них 80 % використовують для харчування населення планети.

Поява комбінованих жирів та олій, жирових продуктів, необхідність встановлення автентичності продукції, ви-

явлення фальсифікату вимагає від науковців харчової промисловості відповідей про якість і безпечність цієї продукції. Визначення ступеня окислення жирових продуктів — важливий чин-

ник, який свідчить не лише про їхню якість, а й про можливість негативно-го впливу продуктів окислення на стан здоров'я населення, вражаючи серцево-судинну, нервову системи та шлунково-кишковий тракт. Харчові продукти, які містять окислені жири, за органолептичними та фізико-хімічними показниками вважаються неїстівними. Результати численних експериментальних досліджень свідчать про високу токсичність таких продуктів, тому необхідно суворо контролювати якість харчових жирів, уточнювати показники їхньої якості, розробляти нові технологічні прийоми, які сприяли б створенню жирових продуктів, стійких до окислення та безпечних для здоров'я людей.

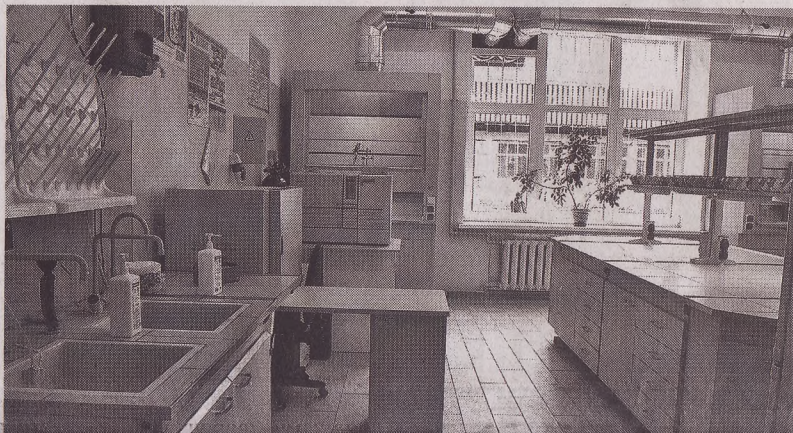
Саме тому ідея створення такої лабораторії, яка слугуватиме підвищенню якості підготовки фахівців і взаємодії з промисловістю для виробництва безпечних і корисних харчових продук-

Левицького А.П., проф. Єгорова Б.В. і прагнули розвитку та удосконалення лабораторної бази.

Лабораторія «Жирового харчування» оснащена сучасним лабораторним обладнанням для визначення складу та якості харчових, кормових продуктів і сировини, є єдиною в Україні, де поєднуються дослідження хімічного складу жиру та його впливу на організм людей та тварин.

Для аналізу застосовуються прецизійні інструментальні методи і засоби, зокрема хроматографічний із застосуванням газового хромато-масспектрометра GCMS-QP5050 (Shimadzu), а також такі прилади, як: спектрофотометр SPEKOL 11, спектрофотометр UVmini-1240 (Shimadzu), спектрофлуориметр RF-1501 (Shimadzu), автоматичний апарат для визначення жиру SER 148/3 (Velp Scientifica) та інші.

Кафедра широко вдячна науково-



Фот. Наді Хасанової

жають, що їхнє стучне серце допоможе зрозуміти, як людське серце формується на початковому етапі розвитку. Вони вважають, що їхня модель серця допоможе вивчити, чому виникають захворювання, а також дослідити безпеку та ефективність ліків перед тим, як відправляти їх на клінічні випробування.

У ШВЕЦІЇ І НОРВЕГІЇ ПОХОВАННЯ КОРАБЛІВ ВІКІНГІВ З ЛЮДСЬКИМИ ОСТАНКАМИ

Археологи, які брали участь у планових розкопках в Гамла Уппсала, в 74 км на північ від Стокгольма, були вражені, коли виявили поховання кораблів вікінгів з людськими останками. В країні відомо лише кілька подібних поховань. Хоча в Швеції це рідкість, в інших країнах Скандинавії поховання вікінгів знаходять все частіше.

У минулому році норвезькі археологи виявили останки жителів і один корабель, які лежали під шаром землі недалеко від Халдей на південному сході Норвегії. Всього кілька місяців по тому ще один корабель був виявлений на березі Осло-фіорд в районі Мідгардського поселення вікінгів в Хортені. Один з двох човнів, знайдених в могилі, цілий, в ньому знаходилися останки людини, коня і собаки. У могилі також були виявлені особисті речі, включаючи меч, спис, щит і гребінь.

Люди, виявлені в могилі, ймовірно, займали високе соціальне становище, оскільки вважається, що такі човни поховання призначалися для привілейованих верств населення. Така знахідка – зовсім не те, чого очікували археологи на початку своїх досліджень. Стара Уппсала була важливим релігійним, економічним і політичним поселенням ще у III столітті, цей район багатий на історичні цінності.

Як тільки археологи завершать аналіз, частина знахідок буде виставлена на огляд в Старому Упсальському музеї і Шведському історичному музеї в Стокгольмі.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ
DIALOGS.ORG.UA

ЛАБОРАТОРІЯ «ЖИРОВОГО ХАРЧУВАННЯ»

НАУКОВА ВЕСНА – ПРО УСПІШНІ ЗАХИСТИ ДИСЕРТАЦІЙ В ОНАХТ



ПІСЛЯ ЗАХИСТУ ДИСЕРТАЦІЇ
РЕКТОР ОНАХТ Б.В. ЄГОРОВ,
О.Б. КАЛАМАН

Реорганізація в ЗВО України привела до активізації захистів дисертацій на здобуття ступеня доктора і кандидата наук. Сьогодні основна увага приділяється перспективному та поточному плануванню підготовки докторів і кандидатів наук та докторів філософії в тісному зв'язку з науковими дослідженнями навчально-наукових інститутів академії.

В академії функціонує 3 спеціалізовані вчені ради, в яких 11 спеціальностей із захисту докторських і кандидатських дисертацій, яким надано право проводити захисти дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора та кандидата технічних наук за спеціальностями, а саме: Д 41.088.01 за 4 спеціальностями, Д 41.088.03 – за 2 спе-

ціальностями, Д 41.088.05 – за 2 спеціальностями.

Співробітники академії успішно представили свої роботи, і сьогодні ми можемо пишатися результатами захистів дисертацій на здобуття ступеня доктора наук наступних науковців: Алла Василівна Макаринська, Ольга Борисівна Каламан, Катерина Богданівна Козак, Антоніна Іванівна Капустян, Натела Рєвазівна Кордзая, Ганна Овсєпівна Саркісян, Сергій Мирославович Дідух, Ганна Володимирівна Корчак, Наталія Михайлівна Купріна. Успішно



ЗАХИСТ ДОКТОРСЬКОЇ
ДИСЕРТАЦІЇ Н.Р. КОРДЗАЯ

захистили кандидатські дисертації на здобуття ступеня кандидата наук Павло Сергійович Голубков, Віталій Миколайович Шпак, Марина Валентинівна Желобкова, Анна Андріївна Пенаки.



ПРИВІТАННЯ З НАГОДИ УСПІШНОГО ЗАХИСТУ ДОКТОРСЬКОЇ
ДИСЕРТАЦІЇ А.В. МАКАРИНСЬКОЇ

Крім того, в академії створено 12 разових спеціалізованих вчених рад ДФ 41.088.001 - ДФ 41.088.012, в яких успішно пройшли захисти дисертацій на здобуття ступеня доктора філософії:

- Батієвської Наталії Олександрівни за спеціальністю – 181
- Маренченко Олени Іванівни за спеціальністю – 133
- Баранюк Христини Олександрівни за спеціальністю – 073
- Седікова Дениса Вадимовича за спеціальністю – 073
- Мільчевої Вікторії Вікторівни за спеціальністю – 076
- Немченко Ганни Валеріївни за спеціальністю – 076

- Новосельцевої Вікторії Вікторівни за спеціальністю – 181
- Бужилова Миколи Георгійовича за спеціальністю – 162
- Статтєвої Марини Станіславівни за спеціальністю – 181
- Скляр Вікторії Юрївни за спеціальністю – 183
- Соколової Валерії Ігорівни за спеціальністю – 183

**Вітаємо всіх з успішним захистом!
Наснаги та творчих здобутків!**

Ганна ПАЛВАШОВА,
ВЧЕНИЙ СЕКРЕТАР
СПЕЦРАД ОНАХТ.

МИ ЗАВЖДИ ГОТОВІ ДО ДІАЛОГУ З НАШИМИ АБІТУРІЄНТАМИ

Одеська національна академія харчових технологій активно проводить зустрічі зі своїми абітурієнтами. Чергова така зустріч із дотримання проти епідеміологічних правил знову зібрала на своїй платформі школярів 9-11 класів, яким невдовзі доведеться вирішувати одне із важливих життєвих питань – «У якому закладі вищої освіти оволодівати знання майбутньої професії?».

Декани та викладачі ОНАХТ завжди готові до діалогу з абітурієнтами. Власне, саме під час таких заходів вони з перших вуст можуть дізнатися про особливості навчання, матеріальну базу, перспективи працевлаштування одного з найкращих закладів вищої освіти України.

Серед гостей заходу учениця гімназії №4 Марія Лобан, яка вже задумалась над питанням вибору професії:

- Спочатку я хотіла піти навчатися на факультет технології вина та туристичного бізнесу, але зараз я визначаюся зі своїм вибором. Саме тому такі заходи є для мене дуже цікавими. Я вважаю, що Дні відкритих дверей дуже важливі для абітурієнтів, так як молодь, яка не знає куди поступати, може прийти і визначитися у своєму виборі майбутньої професії.

Під час заходу випускники шкіл можуть поспілкуватися з деканами 10 факультетів ОНАХТ, які також готові відповісти на всі питання.

- Наш факультет проводить підготовку бакалаврів та магістрів за двома спеціальностями: «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» та «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка». У нас дуже цікаве навчання. Сучасні лабораторії сприяють якісній підготовці майбутніх спеціалістів для подальшої роботи



В.О. ЗАВ. КАФЕДРИ ТЕРМОДИНАМІКИ ТА ВІДНОВЛЮВАНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ ОНАХТ ЛЕОНІД БОШКОВ
ПІД ЧАС ІНТЕРВ'Ю



ється йти назустріч своїм майбутнім абітурієнтам, а отже у свою програму event-заходів включає чимало цікавих і корисних подій. Так, цьогоріч на базі академії стартують літні школи.

- Ці школи стартують влітку для учнів 7-10 класів, де будуть проходити навчання за загальноосвітніми дисциплінами. Запрошуємо приєднатися

Порада експерта



ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ЧОРНИЦЮ

Чорницю з давніх часів називають «молодильною». Корисні властивості чорниці визнаються як вченими, так і народною медициною. Важливо, щоб чорниця була зібрана в екологічно чистих районах. Цікаво, що батьківщина чорниці, звідки вона почала своє поширення світом, до цих пір невідома. Назва чорниці визначається кольором її соку, який з легкістю може забруднити руки, рот і одяг. В англійській мові для позначення чорниці та лохини використовується одне і те ж слово - blueberry, що перекладається як «блакитна ягода».

Головний плюс цієї ягоди - це антиоксиданти. Вони на клітинному рівні впливають на недоброякісні пухлини, тобто є гарною профілактикою багатьох хвороб. Антоціанінами називають чорничні антиоксиданти, які ефективно показують себе при профілактиці ракових захворювань. Крім чорниці, ці антиоксиданти присутні і в інших овочах та фруктах:

сприяють якісній підготовці майбутніх спеціалістів для подальшої роботи на підприємствах. Студенти проходять практику в успішних компаніях, де нерідко отримують змогу працевлаштуватися. Тому пропонуємо вам приєднатися до нашого колективу, - запрошує на навчання декан факультету комп'ютерних систем та автоматизації Наталя Ліщенко.

В Одеській національній академії харчових технологій 10 факультетів. Всі вони різноманітні за спрямуванням, які забезпечують якісні освітні послуги, про що, власне, свідчить статистика працевлаштування наших випускників.

- Серед спеціальностей нашого факультету «Нафти, газу та екології» найпопулярніша – «Нафтогазова інженерія та технології», далі за популярністю йдуть «Екологія» та «Технології захисту навколишнього середовища». Вже багаторічними та традиційними спеціальностями на факультеті є «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» й «Теплоенергетика». Молодим людям, які хочуть здобути якісну вищу освіту для успішної кар'єри в Україні та за кордоном, я рекомендую вступати до нас на факультет, - запрошує на навчання в.о. зав. кафедри термодинаміки та відновлюваної енергетики ОНАХТ Леонід Бошков.



Фото: Надія Хасанова

МИ ГОТОВИ ВІДПОВІСТИ НА ВСІ ВАШІ ПИТАННЯ

Одеська національна академія харчових технологій завжди намага-

ється допомогти студентам у виборі спеціальності та факультету, а також у виборі майбутньої професії.

Одеська національна академія харчових технологій завжди намага-

ється допомогти студентам у виборі спеціальності та факультету, а також у виборі майбутньої професії.

Цього літа вже заплановані чергові яскраві заходи від Одеської національної академії харчових технологій, а отже слідкуйте за нашими новинами на сайті академії, соціальних мережах і Telegram-каналі.

Ірина МУНТЯН,
НАЧАЛЬНИК МЕДИЙНОГО ВІДДІЛУ
ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ
ТА ПРОФОРІЕНТАЦІЙНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ;
Анатолій БАСОВ,
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТИ
«ТЕХНОЛОГ».

Крім чорниці, це антиоксиданти присутні і в інших овочах та фруктах: яблуках, темному винограді, червоній капусті, але за кількістю вони всі поступаються «молодильній» ягоді. Крім перерахованих переваг, чорниця посилює гостроту зору, покращуючи кровопостачання сітківки очей, знижує кількість цукру в крові, підвищує кислотність шлункового соку, покращує травлення, обмін речовин.

Згідно з останніми дослідженнями, часте вживання чорниці в їжу допомагає уникнути хвороби Альцгеймера. Її корисно вводити в свій раціон усім, чия діяльність пов'язана з розумовою працею.

ЯК ВИБИРАТИ ЯГОДИ

Усі ягоди повинні володіти однорідним кольором і бути великих розмірів. Якщо при детальному розгляді ви виявите сизий наліт, то будьте впевнені - така ягода недавно зірвана і не була перемішана в різних ємностях. Для впевненості вона повинна бути однакового темного кольору, суха, з рівною поверхнею.

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ

Чорниця добре зберігається, якщо змішати і протерти її з цукром у співвідношенні 1: 1, а потім помістити у стерилізовані банки.



Доцільно зберігати чорницю в морозильнику з можливістю швидкої заморозки. Але пам'ятайте, що мити чорницю не варто - досить перебрати ягоди і видалити листя, мох, маленькі гілочки і т.ін. Спосіб сушіння теж підійде. Ягоди потрібно підв'язати в тіні на свіжому повітрі, а потім сушити їх при температурі 50-70 градусів.

Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.

Пам'яті Олександра Карповича Гладушняка



15-го травня пішов із життя професор кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту Олександр Карпович Гладушняк.

Олександр Карпович народився 4-го грудня 1927 року в селі Вороне Жашківського району Черкаської області в селянській сім'ї. У 1941 році закінчив Воронинську семирічну школу.

Під час Великої Вітчизняної війни його батько був на фронті, а підліток Саша - одна дитина в сім'ї - залишився разом з матір'ю та бабусею на окупованій території. За роки окупації його 4 рази забирали для відправки на примусові роботи до Німеччини. І всі 4 рази він тікав! Після третього разу німці заарештували спочатку маму, а потім і бабусю. Довелось повернутись.

Коли рідних відпустили, хлопчик все-таки втік. Четверте зникнення припало вже на вересень 1943 року, коли фронт наблизився до рідного села. Фашистам вже було не до нього: вони готувались відступати і їм було не до масштабних каральних акцій на залишеній території. Вже в юні роки Олександр Гладушняк проявляв стійкий і незламний характер.

Після визволення Черкащини від німецько-фашистських загарбників Олександр у 1944 році вступив до Уманського технікуму механізації сільськогосподарства, який закінчив у 1947 році. У 1948 році вступив на механічний факультет Одеського технологічного інституту консервної промисловості. У 1953 році успішно закінчив ОТІКП. З 1953 р. по 1958 р. працював інженером-механіком цеху ковбасно-кулінарного виробництва Одеського м'ясокомбінату. Згодом - начальником цього цеху.

У грудні 1959 року вступив до аспірантури на кафедрі технологічного обладнання харчових виробництв (ТОХВ) ОТІХ П. З 1961 р. по 1965 р. - асистент кафедри ТОХВ. У листопаді 1963 року захистив дисертацію на здобуття вченого ступеня кандидата технічних наук.

У березні 1968 року Олександр Карпович здобув звання доцента кафедри ТОХВ. З 1979 р. по 2015 р. - завідувач кафедри технологічного обладнання харчових виробництв.

У 1987 році успішно захистив дисертацію на здобуття вченого ступеня доктора технічних наук в ОТІХП. У 1989 році талановитому науковцю присвоєно вчене звання професора кафедри ТОХВ.

За сумлінну працю Олександра Карповича було нагороджено:

- у 1970 році медаллю «За доблесний труд»;
- у 1979 році медаллю «Изобретатель СССР»;
- у 1986 році орденом «Знак пошани»;
- за видання посібника (у співавторстві) «Оборудование предприятий мясоперерабатывающей промышленности» нагороджено почесною грамотою «ВДНХ СССР»;
- у 1991 році - знаком «Высшая школа СССР».

За відмінні успіхи в роботі з 1994 року Олександр Карповичу призначена державна стипендія МОН України для видатних діячів науки та присвоєно звання академіка Академії наук технологічної кібернетики України. У 1995 році - почесне звання «Заслужений винахідник України». У 1998 році - почесне звання заслуженого професора рішенням Вченої ради ОДАХТ. У 2012 році Олександр Карпович був нагороджений почесною грамотою Одеської обласної ради за багаторічну роботу в підготовці інженерних кадрів, вагомий внесок у розвиток вищої освіти, активну наукову діяльність.

За підсумками наукової діяльності Олександром Карповичем було опубліковано біля 120 наукових робіт, отримано більше 130 авторських свідоцтв і патентів. Впроваджено у виробництво біля 10 тисяч протиральних машин та фінішерів.

Під керівництвом Олександра Карповича створена наукова школа, підготовлено 8 кандидатів та 3 доктори технічних наук.

Олександр Карпович завжди був прекрасним сім'янином, чоловіком і батьком. Разом з дружиною прожив 60 років, виховав сина та дочку.

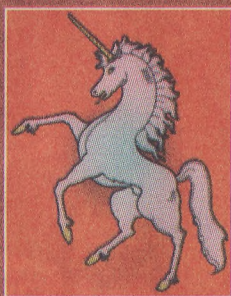
Коллектив Одеської національної академії харчових технологій, кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту зазнав глибокої втрати прекрасного наставника, видатного науково-педагогічного діяча та людини великої душі.

АДМІНІСТРАЦІЯ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, СПІВРОБІТНИКИ КАФЕДРИ ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ.

ДО УВАГИ АБІТУРІЄНТІВ

СТАНЬ СПЕЦІАЛІСТОМ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ МИ ЧЕКАЄМО САМЕ НА ТЕБЕ!

Екоенергетика є старим напрямом електроенергетики і має відповідний аристократичний символ – єдинорога, яка є ексклюзивною істотою, яка споживає виключно чисту енергію і не тільки не шкодить навколишньому середовищу, а й покращує його. Екоенергетика займається ефективним використанням нетрадиційних та відновлюваних джерел енергії. Перш за все, це енергія Сонця і похідні від неї енергія вітру, хвиль і гідралічна енергія водних потоків (океанічних і морських течій, великих і малих рік та навіть дощу).



Потужність сонячного випромінювання, що доходить до поверхні планети Земля, в понад 100 тис. разів перевищує потужність всієї електрогенерації сучасної земної цивілізації. Використання лише 0,01% цієї безкоштовної екологічної енергії означатиме стрибок в енергоозброєності людства у 10 разів. Осмислення цього факту стрімко поширюється в усьому світі і на перспективу робить сонячну енергетику безальтернативною технологією енергопостачання.

Ми вже почали зводити до темносиніх прямокутників фотоелектричних систем або до величезних «вертушок» вітрогенераторів, що частіше й частіше почали нам зустрічатися. Все це свідчить про прискорений розвиток екоенергетики в Україні. Але насправді це тільки скромний початок: ми стоїмо на порозі справжньої глобальної революції в енергетиці.

Незабаром з'являться фотоелектричні панелі нового покоління, що вироблятимуть вдвічі більше електрики з одиниці площі, ніж теперішні. «Вертушки» замінять парашути або й зовсім нерухомі конструкції, які будуть здатні виробляти більше електроенергії в більш широкому діапазоні

економіки», де основним паливом стане водень, який буде вироблятися з води за допомогою екоенергії. Україна може стати учасником китайського проекту «Один пояс, один шлях» з широким розвитком фотоелектричної генерації. Або Україна може приєднатися до аналогічного проекту «Одне Сонце, один світ, одна мережа», що був запропонований Індії. Ще одну можливість надає російський проект «Зелений квадрат», що поєднує атомну генерацію з екоенергетикою.

Таким чином, українські фахівці в галузі екоенергетики мають дуже привабливі перспективи вже сьогодні, але ще більше перспектив, в тому чис-

«СОЛНЦЕ,
ВОЗДУХ
І ВОДА – НАШІ
ЛУЧШІЕ ДРУЗЬЯ».

(МОЛОДІЖНИЙ
ФОЛЬКЛОР)

випускників, а також амбітні абітурієнти різного віку від юних випускників шкіл і коледжів до дорослих працюючих фахівців, які усвідомили перспективність отримання освіти в напрямку екоенергетики.

Ми навчаємо наших студентів з орієнтацією на найбільш актуальні та перспективні світові зразки техніки і технологій. Ми маємо досвід направлення на практику і успішної роботи наших студентів у Німеччині, Чехії, Болгарії, США, що підтверджує європейський рівень освіти, який вони отримали у нас.

Ми були першими, хто розпочав навчання за цією спеціальністю в Україні і залишаємось першими за рівнем освіти, який можна в нас отримати.

Ми видаємо своїм випускникам надійні і бажані дипломи бакалаврів і магістрів за спеціальністю 141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка» і готуємо світлі голови для світлого шляху успішної глобальної кар'єри.

Л.З. БОШКОВ,
В.О. ЗАВІДУВАЧА КАФЕДРИ
ТЕРМОДИНАМІКИ ТА
ВІДНОВЛЮВАНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ
ОНАХТ.



ОДНА З ПЕРШИХ ГРУП СПЕЦІАЛІСТІВ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ

ОГОЛОШЕННЯ

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА
БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ
ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ**
- серія СК №12533715 (реєстр. №318) від 30.06.2000 р. за напрямом «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» на ім'я Белякова Тетяна Володимирівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА
СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ
ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ**
- серія СК №14981181 (реєстр. №449) від 30.06.2001 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Белякова Тетяна Володимирівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА
БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ
ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ**
- серія СК №12533715 (реєстр. №318) від 30.06.2000 р. за напрямом «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» на ім'я Белякова Тетяна Володимирівна

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ
ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА
СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ
ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ**

троенергії в більш широкому діапазоні швидкостей вітру. Екоенергетика почне змінювати пустельні ландшафти, забираючи надлишки випромінювання і створюючи умови для розвитку рослин. Через технології агровольтаїки з'явиться можливість набагато ефективнішого використання сільськогосподарських земель. Флотовольтаїка дозволить зупинити деградацію прісних і солених озер та водоймищ.

ОДНА З ПЕРШИХ ГРУП СПЕЦІАЛІСТІВ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ (ВИПУСК 2003 РОКУ)

творцями цього чудового майбутнього. Перспективи екоенергетики в Україні ніколи ще не були кращими. Україна може стати одночасно учасницею декількох глобальних енергетичних проєктів. Вона може приєднатися до європейського проєкту «Водневої

лі глобальних, у майбутньому.

Підготовка фахівців-електриків, що спеціалізуються на нетрадиційних і відновлюваних джерелах енергії ведеться на нашій кафедрі вже понад 20 років. Тепер до нас вступає покоління дітей наших щасливих і успішних



E-MAIL:
LEONIDBOSHKOV@GMAIL.COM

ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ - серія СК №14981181 (реєстр. №449) від 30.06.2001 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Беякова Тетяна Володимирівна



До уваги
вступників!

В ОНАХТ ВІДКРИТО БЕЗКОШТОВНІ КУРСИ ПІДГОТОВКИ ДЛЯ МОЛОДІ З ОКУПОВАНИХ ТЕРИТОРІЙ

Вітаємо колектив Одеської національної академії харчових технологій (ОНАХТ) з перемогою у конкурсному відборі закладів вищої освіти з організації підготовки, забезпечення та проведення безоплатного навчання на курсах з підготовки до вступу у заклади вищої освіти молоді з числа осіб, місцем проживання яких є тимчасово окупована територія окремих районів Донецької та Луганської областей, території населених пунктів, розташованих на лінії зіткнення, тимчасово окупована територія Автономної Республіки Крим та м. Севастополя.

З 24-го по 26-те травня відбулося засідання комісії Міністерства з питань реінтеграції тимчасово окупованих територій України, де обиралися ЗВО, на базі яких буде вестись підготовка, забезпечення і прове-

дення безоплатного навчання на курсах молоді з числа осіб, місцем проживання яких є тимчасово окупована територія. Одеська національна академія харчових технологій єдиний заклад вищої освіти з міста Одеси, який переміг у конкурсному відборі.

Вже з 1-го по 20-те червня зазначена вище молодь може вступати до Одеської національної академії харчових технологій у Підготовчий центр «Стартовий факультет» на період навчання з 29-го червня по 31-е серпня (тривалість навчання 2 місяці). Вони будуть вивчати наступні дисципліни: українська мова та література, історія України, математика та додаткові, відповідно до освітніх програм, за якими здійснюється підготовка до вступу до ОНАХТ. Для них планується забезпечення організації та проведення заходів психологічного напрямку: риторика і конфліктологія в комунікативних процесах з елементами психологічної адаптації, культурно-освітнього, спор-

тивного спрямувань протягом часу навчання на підготовчих курсах.

Навчання на підготовчих курсах проходить за очною формою. Слухачі будуть забезпечені на цей період місцем для проживання у гуртожитках ОНАХТ, а також отримуватимуть стипендії.

Після закінчення Підготовчого центру «Стартовий факультет» ОНАХТ їм буде видано свідоцтво про завершення навчання.

**ДОДАТКОВУ ІНФОРМАЦІЮ МОЖНА
ДІЗНАТИСЯ ЗА ТЕЛЕФОНАМИ:
067-730-06-80; (048)-712-40-29**

(Олена Тимофіївна Щербак).

**Євгеній КОТЛЯР,
ДИРЕКТОР ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ
«СТАРОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ» ОНАХТ.**

УВАГА!
ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

**ЗАПРОШУЄМО УЧНІВ
НА БЕЗКОШТОВНІ ВСЕУКРАЇНСЬКІ
ЛІТНІ ШКОЛИ!**

Одеська національна академія харчових технологій запрошує на безкоштовне навчання у Всеукраїнські літні школи, серед яких наступні: програмування, яку очолює доцент Альфія Расіївна Антонова; математики - доцент Юлія Степанівна Федченко; фізики - доцент Олександра Євгеніївна Сергєєва; географії COMPASS - доцент Марія Леонідівна Орлова; історії «КЛІО» - доцент Олександр Григорович Шишко; іноземних мов - доцент Олена Сергіївна Зінченко; української мови - доцент Олена Іванівна Южакова; хімії - доцент Олена Олексіївна Антіпіна та біології - доцент Тетяна Олексіївна Величко.

Пропонуємо учням 7-10 класів у період з 7-го по 16-те червня потрапити у чудовий пізнавальний вибір цікавих знань. Всеукраїнські школи стартують на базі Підготовчого центру «Стартовий факультет» Одеської національної академії харчових технологій із залученням кращих викладачів. Чекаємо на Вас! Записуйтеся за номером телефону 097 020-26-93. Не зволікайте!

**Євгеній КОТЛЯР,
ДИРЕКТОР ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ
«СТАРОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ» ОНАХТ.**

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 № 21 77 19
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.
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



TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA