



«НЕМОЖЛИВО ЗАВЖДИ БУТИ ГЕРОЄМ, АЛЕ ЗАВЖДИ  
МОЖНА ЗАЛИШАТИСЯ ЛЮДИНОЮ»

Йоганн Вольфганг фон Гете,  
німецький поет, прозаїк, драматург, мислитель і натураліст.

ЧОМУ Я ОБРАВ ОНАХТ

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 2 (1076) 20 лютого 2019 рік

## СВІТОВІ НОВИНИ

**БІОЛОГИ СТВОРИЛИ  
«МОЛЕКУЛЯРНУ  
КАВУ» БЕЗ КАВОВИХ  
ЗЕРЕН**

**У ЛОНДОНІ ВІЯВИЛИ  
ВЕЛИЧЕЗНИЙ  
«ХОЛОДИЛЬНИК»  
XVIII СТОЛІТТЯ**

СТОР. 2

## HI-TECH

**МИ ШУКАЄМО САМЕ  
ТЕБЕ!**

СТОР. 2

## НАШІ ВИПУСКНИКИ

ЙОГО ІМ'Я

# СТУДЕНТИ ОНАХТ У НІМЕЧЧИНІ: НОВИЙ ДОСВІД ТА НЕЗАБУТНІ ВРАЖЕННЯ

НАЙТАЛАНОВИТІШІ  
СТУДЕНТИ  
ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ ІМ.  
М.В. ЛОМОНОСОВА  
ОНАХТ, ПЕРЕМОЖЦІ  
ВСЕУКРАЇНСЬКОГО  
ПРОЕКТУ «ХАРЧОВІ  
ТЕХНОЛОГІЇ -  
2019», СТАЛИ  
КРАЩИМИ СЕРЕД  
ТИСЯЧІ УЧАСНИКІВ  
ОСВІТНЬОГО  
КОНКУРСУ ФОНДУ



**ЙОГО ІМ'Я  
НАЗАВЖДИ ВПИСАНЕ  
В ІСТОРІЮ ОНАХТ:  
НАЦАГІЙН БАГАБАНДІ**

СТОР. 3

**ДУМКА ЕКСПЕРТІВ**

**ЕФЕКТИВНЕ ЧИТАННЯ  
ЧИ VOX CLAMANTIS IN  
DESERTO?**

СТОР. 2

**КАНІКУЛИ**

**ЗИМОВЕ  
ОЗДОРОВЛЕННЯ  
КОЛЕКТИВУ ОНАХТ**

СТОР. 4

**У НАСТУПНОМУ  
НОМЕРІ**

**ІІ ЕТАП  
ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ  
УЧНІВСЬКОЇ  
ОЛІМПІАДИ З  
ІНФОРМАЦІЙНИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ:  
НОВІ ВРАЖЕННЯ  
ТА ПІДСУМКИ**

**ПРАГА ОЧИМА  
ВИКЛАДАЧА  
ОНАХТ:  
КОХАННЯ З  
ПЕРШОГО  
ПОГЛЯДУ**

Тисячі учасників освітнього конкурсу фонду Бориса Колеснікова й удостоїлися поїздки на провідну європейську виставку SNEKIV I SOLODOŠCIV ISM - 2019, що проходила у Німеччині.

Фото Фонду Бориса Колеснікова



**УКРАЇНСЬКІ СТУДЕНТИ У НІМЕЧЧИНІ**

Всеукраїнський конкурс студентських робіт «Харчові технології -2019» проходив у два етапи: тестування і захист власного проекту. Для участі в конкурсі зареєструвалося близько тисячі студентів з Києва, Харкова, Красногорівки, Луцька, Дніпра, Одеси, Умані, Сум, Чернігова, Миколаєва, Кривого Рогу та Херсону. На першому етапі конкурсанти написали тести з профільних предметів. А потім у Національному університеті харчових технологій відбувся фінал проекту, в якому 81 конкурсант презентував власні розробки членам журі. За підсумками конкурсу журі обрало 30 переможців, серед яких були і студенти Одеської національної академії харчових технологій. А ось і імена наших щасливчиків - це студенти трьох факультетів: зерна і зернового бізнесу – Д. Шевцова, Є. Заплітна, В. Головняк; інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу –

К. Рибка, Д. Федоркан; технології вина та туристичного бізнесу – К. Засухіна. З 27-го по 30-е січня переможці освітнього конкурсу «Харчові технології -2019» вирушили на міжнародну виставку кондитерських виробів і снєків ISM-2019 у Німеччину. ISM - 2019 у Кельні - одна з найбільших виставок у світі, саме там представлені всі інновації зі сфери продуктів харчування (солодошів і снєків), а також зі сфери промислового обладнання та упаковки. Виставка ISM на

площі 120 тис. кв. м задає основні тренди галузі. У цьогорічному заході взяли участь близько 1.700 експонентів із 140 країн світу, а кількість відвідувачів перевищила 38 тис. Переважна кількість гостей - це професіонали, які приїжджають на подібні виставки за ідеями і новими контактами.

ПРОДОВЖЕННЯ НА 2-Й СТОР



**К. ЗАСУХІНА, К. РИБКА, Є. ЗАПЛІТНА, І. СОЛОНІЦЬКА, Д. ШЕВЦОВА, В. ГОЛОВНЯК, Д. ФЕДОРКАН**

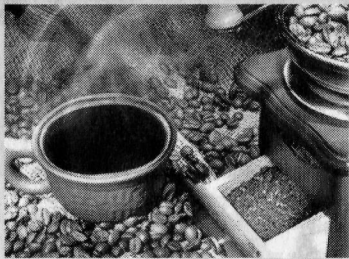
Фото Сергія Бабарея



## СВІТОВІ НОВИНИ

**БІОЛОГИ  
СТВОРИЛИ  
«МОЛЕКУЛЯРНУ  
КАВУ»  
БЕЗ КАВОВИХ  
ЗЕРЕН**

Біолог Джаррет Стопфорт разом з маркетологом Енді Клейчем створили напій, який на смак і аромат не відрізняється від звичайної кави. Але для його створення не використовувалися кавові зерна.



Вчені тримають у секреті склад «молекулярної кави», але відзначають, що всі інгредієнти натуральні та екологічно чисті. Відомо, що в штучному напої знаходяться близько 40 з'єднань, таких же, як і у звичайній каві. Завдяки ним аромат, смак і колір напою зберігаються.

Напоєм пригостили добровольців. З'ясувалося, що він подобається людям більше звичайної кави. Невеликий експеримент провели у Вашингтонському університеті. Всі охочі спробували дві чашки кави: в одній була звичайна кава, а в другій - «молекулярна кава». Більшість назвала другий напій більш смачним.

У майбутньому «молекулярну каву» продаватимуть у магазинах. Одна з причин, чому новинка може бути успішною - повільне зникнення звичайної кави. Через зміни клімату більше 60% всіх видів кави знаходиться під загрозою зникнення. До того ж, новостворений

**СТУДЕНТИ ОНАХТ У НІМЕЧЧИНІ: НОВИЙ  
ДОСВІД ТА НЕЗАБУТНІ ВРАЖЕННЯ**

ПРОДОВЖЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР

**«ТАКІ КОНКУРСИ ДОЗВОЛЯЮТЬ ЗОСЕРЕДИТИСЯ  
НА ВЛАСНОМУ ПРОЕКТІ ТА МОТИВУЮТЬ  
ДЛЯ МАЙБУТНЬОЇ РОБОТИ»**

У Кельні студенти з керівником провели чотири дні. На них чекали: знайомство з містом і його пам'ятками, візит у найвідоміший у світі музей шоколаду і, звичайно ж, два насичених дні на форумі ISM-2019, де студенти дізнались про тренди, новинки та інновації світової харчової галузі. Крім того, представники нашої одеської делегації поспілкувалися із зарубіжними колегами, пройшли майстер-класи, відвідали стенди лідерів ринку.

Щиро вдячні Фонду Бориса Колеснікова, який надає всебічну підтримку студентам технічних спеціальностей України, реалізує освітні конкурси, впроваджує молодіжні програми, заохочує кращих молодих фахівців поїздками на закордонні виставки.

**І.В. СОЛОНІЦЬКА,**  
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ  
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА ОНАХТ.

**КАТЕРИНА ЗАСУХІНА**  
фіналістка  
конкурсу «Харчові  
технології-2019»,  
студентка ОНАХТ  
(науковий керівник -  
доцент кафедри ТВіЕ  
І.С. Калмикова):

- На виставці була представлена цікава кондитерська продукція з різних країн світу: багато карамельок, шоколадних цукерок, печива, різноманітних снєків. Демонструвалася також нова техніка для підприємств кондитерської промисловості. Особливо мені сподобалися зразки продукції

азіатських виробників, зокрема, морозиво в рисовому тісті. Яскраве враження також справив майстер-клас з виробництва карамельних кондитерських виробів.

**ДМИТРО ФЕДОРКАН,**  
фіналіст конкурсу «Харчові  
технології-2019», студент  
ОНАХТ  
(науковий керівник:  
доцент кафедри ТРІОХ  
Г.В. Дідух):

- Мені дуже сподобався Кельн. Для нас провели прекрасну екскурсію, яка пройшла

на одному диханні, саме як у нас в Одесі. Для кондитерів ця виставка - просто неймовірна можливість набуття унікального досвіду. Мені було цікаво ознайомитися з брендами та їх новинками, концепціями органічних продуктів. Тема мого наукового дослідження - створення крафтового пива. Працювати над проектом було дуже цікаво. Ми відчули конкуренцію, а також отримали досвід презентації своїх ідей. Такі конкурси дозволяють зосередитися на власному проекті і отримати мотивацію для майбутньої роботи за своєю напрямком.

**■ ДУМКА СТУДЕНТІВ****■ HI-TECH****МИ ШУКАЄМО  
САМЕ ТЕБЕ!**

Науково-дослідна лабораторія мехатроніки і робототехніки MiRONAFT FabLab запрошує до лав резидентів і всіх, хто бажає займатися за нашими напрямками, створювати та розвивати нові проекти

ненням звичайної кави. Через зміни клімату більше 60% всіх видів кави знаходиться під загрозою зникнення. До того ж, новостворений напій буде дешевшим.

## У ЛОНДОНІ ВІЯВИЛИ ВЕЛИЧЕЗНИЙ «ХОЛОДИЛЬНИК» XVIII СТОЛІТТЯ

Побудоване в 1780-х роках підземне сховище для льоду було свого часу найбільшим у британській столиці. Подібні холодильники з'явилися в Англії у XVI столітті - в куполоподібних будівлях тримали зібраний у водоймах лід. Коли після м'якої зими місцевого льоду не вистачало, його доставляли з-за кордону. Відомо, що крижаний будинок використовував на початку XIX століття торговець Вільям Лефтівч, що спорядив у 1822 році перший корабель, який доставив 300 тонн чистого озерного льоду з Норвегії. Такі спроби робилися і раніше, але митники так довго думали, яким податком обкласти цінний вантаж, що він розтанув. До сховища лід доставлявся по Темзі. При надходженні замовлення робочі відколпували необхідний обсяг, обкладали товар сіном і на вазах розвозили покупцям.

Попит на подібні послуги був високий - аристократи любили поласувати замороженими десертами. Невеликі крижані камери були і в приватних будинках, але оптові споживачі віддавали перевагу крижаному будинку, виявленому в ході розкопок у центрі Лондона. Цей квартал постраждав від бомбардувань під час Другої світової війни, але сховище, як запевняють співробітники Лондонського музею археології, знаходиться в прекрасному стані.

Що стосується холодильника, то його прообраз був представлений у 1862 році на Всесвітній виставці в Лондоні. У масове виробництво побутові холодильники потрапили в 1927 році. Мало хто знає, що одна з конструкцій холодильника належить самому Альберту Ейнштейну, який в 1926 році зі своїм студентом Лео Силардом, представив модель, що працює на спиртовому паливі.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
LENTA.UA.



Архивне фото

## ЧОМУ Я ОБРАВ ОНАХТ

Я закінчила Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу. На даний момент у мене є диплом молодшого спеціаліста за фахом бухгалтер. Я вирішила, що хочу продовжити навчання, аби в майбутньому працювати на посаді головного бухгалтера. Саме тому я почала шукати вищий навчальний заклад, в якому можу отримати якісну освіту. Я зупинила свій вибір на Одеській національній академії харчових технологій на спеціальності «Облік і оподаткування».

Багато хто вважає, що робота бухгалтера нудна та нецікава. Я думаю інакше: вона важка, важлива й цікава. Від цієї роботи залежить багато чого. Наприклад, помилка бухгалтера може привести до штрафу, серйозних фінансових втрат і інших проблем.

Той, хто обирає цю професію, повинен мати здатність до розрахунків, бути відповідальним і, безумовно, старанним. Потрібно добре знати математику, а в моїй родині всі дуже добре «дружать» із цим предметом.

Вибір професії та вищого навчального закладу для сучасної людини - це важливий крок, який визначає все його подальше життя. І я буду йти до своєї мети, впевнено, наполегливо й професійно!

Анастасія ОРЛОВА,  
ГРУПА ФЕП 132С.

Я обрала Одеську національну академію харчових технологій, тому що тут дають якісні знання. У цьому вищому навчальному закладі працюють викладачі високого рівня, які добре ставляться до своїх студентів. Крім того, ОНАХТ надає студентам можливість практикуватися на провідних підприємствах України та за кордоном. А дізналася я про академію від друзів.

Моя майбутня професія пов'язана з публічним управлінням та адмініструванням. Вважаю, що ця сфера діяльності на даний момент дуже популярна й актуальна. У сучасному світі кожен день відкриваються нові підприємства, державні заклади, всім їм знадобиться досвідчений менеджер, який буде контролювати весь процес. Впевнена, що отримані знання також допоможуть у старті й розвитку власного бізнесу.

Кожен день ми вчимося чомусь новому, знайомимося з різними людьми. Я дуже рада, що поступила в Одеську національну академію харчових технологій і обрала саме цю професію. Впевнена, що тут мене вчому навчать і в майбутньому я буду висококваліфікованим спеціалістом.

Марина ТОПЧІЙ,  
ГРУПА ЕМ-161.

робототехніки MiRONAFT FabLab запрошує до лав резидентів і всіх, хто бажає займатися за нашими напрямками, створювати та розвивати нові проекти, сприяючи розквітанню сфери робототехніки.

Co-work простір MiRONAFT FabLab є абсолютно безкоштовною робочою платформою в рамках прототипування. Як відомо, будь-який вихід на комерційний ринок вимагає наявності MVP (minimum viable product) - наявності прототипу. Найчастіше винахідники зустрічаються з гострою проблемою у проектуванні або обробці тієї чи іншої деталі. Попросту немає куди звернутися за порадою, консультацією, що сильно ускладнює процес створення продукту. Ми надаємо можливість кожному бажаному реалізувати свої сміливі ідеї. Все що вам необхідно - прийти та скористатися матеріально-технічною базою лабораторії для створення вашого майбутнього прототипу.

Створюйте щось нове або модернізуйте вже існуючий пристрій! Лабораторія MiRONAFT є відкритим co-work простором.

Але чи знаєте Ви, що таке co-working? Co-working - це спільна ді-

яльність, яка об'єднує фахівців різних галузей, сприяючи обміну досвідом і знаннями. Сумісна співпраця допомагає знаходити нестандартні способи вирішення різних завдань.

Co-work простір MiRONAFT FabLab у своєму розпорядженні має власну кімнату переговорів, декілька спеціалізованих аудиторій, майстерні, комп'ютерний клас, кімната відпочинку, спортивний куточок і інші можливості, які сприятимуть комфортної реалізації вашого проекту.

Користуйтеся базою лабораторії можуть як студенти нашої академії, так і будь-який житель м. Одеса і не тільки.

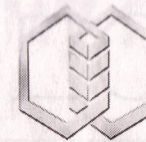
Запрошуємо всіх приєднатися до нашого початку. Давайте створювати майбутнє разом!

Сергій КОВТУН,  
Анна ДУБИНА,  
PR-MANAGERS MIRONAFT FABLAB.



Фото Катерини Шульц

КОЛЕКТИВ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ МЕХАТРОНИКИ І  
РОБОТОТЕХНІКИ MIRONAFT FABLAB



### ■ НАШІ ВИПУСКНИКИ

# ЙОГО ІМ'Я НАЗАВЖДИ ВПИСАНЕ В ІСТОРІЮ ОНАХТ: НАЦАГІЙН БАГАБАНДІ

**Завдяки невтомній праці вчених та педагогів нашої академії були виховані покоління випускників, які визначали та продовжують визначати розвиток нашої держави та світу. Шановні читачі, пропонуємо вам рубрику «Наші випускники», в якій ми будемо знайомити молоде покоління із видатними випускниками Одеської національної академії харчових технологій.**

В особовій справі студента Одеського технологічного інституту харчової промисловості ім. М. В. Ломоносова (нині - ОНАХТ) Нацагійна Багабанді – його фотографія тих років та біографічні дані: народився 22-го квітня 1950 р. у Дзобханському аймаку (провінція) у сім'ї селянина. У 1975 р. закінчив Ленінградський технікум холодильної промисловості та вступив до ОТХП на факультет технології консервування за фахом «Холодильна технологія».

За роки навчання проявив себе як ініціативний студент. З 1-го курсу він секретар земляцтва монгольських студентів в Одесі, який піклувався про якість навчання, дисциплін, підвищення культурного рівня своїх співвітчизників. У 1978 р. – делегат XVII з'їзду Монгольської Революційної

Спілки Молоді. Активний учасник громадського та спортивного життя інституту. У складі збірної команди іноземних студентів із волейболу та шахів неодноразово посідав призові місця у міських змаганнях.

Готуючись до майбутньої професії, Н. Багабанді брав активну участь у науковій роботі. Дипломний проект на тему «Типовий проект реконструкції м'ясокомбінату з будівництвом цеху з виробництва швидкозаморожених і консервованих м'ясопродуктів стосовно Монгольської Народної Республіки» під керівництвом доцента Н.О. Федюної захищав на «відмінно».

Повернувшись на батьківщину, Н. Багабанді працював завідувачем ідеологічного відділу Центрального аймачного комітету МНРП (Монгольська народно-революційна партія) (1980–1984), лектором, завідувачем сектора, радником відділу в апараті ЦК МНРП (1987–1990).

Через деякий час він продовжив свою освіту в Академії суспільних наук при ЦК КПРС. У 1987 р. захистив кандидатську дисертацію на тему «Ідеологічне забезпечення вирішення завдань розвитку сільськогосподарського виробництва: за матеріалами МНРП із урахуванням досвіду КПРС». Йому було присвоєно вчений ступінь кандидата філософських наук за фахом «Теорія наукового соціалізму та комунізму».



## Нацагійн БАГАБАНДІ –

**монгольський державний і політичний діяч. Президент Монголії (1997–2005), кандидат філософських наук, випускник Одеської національної академії харчових технологій.**

У 1990–1992 рр. Н. Багабанді був обраний членом-президії, секретарем ЦК МНРП, заступником голови партії, а у 1992–1996 рр. – він

голова Великого державного хуралу (ВДХ), у 1996–1997 рр. – голова фракції МНРП в ВДХ.

У 1997 р. Н. Багабанді виграв президентські вибори. У

2001 р. був переобраний на пост голови держави. Він другий президент в історії Монголії, і перший, хто був вдруге обраний на всенародних виборах.

У 1995 р., перебуваючи з робочим візитом в Україні, Н. Багабанді відвідав рідний вищий навчальний заклад, де пройшли його зустрічі з керівництвом, викладачами та колишніми однокурсниками. На урочистому засіданні Вченої ради Одеської державної академії харчових технологій Н. Багабанді було присуджено ступінь почесного доктора наук академії.

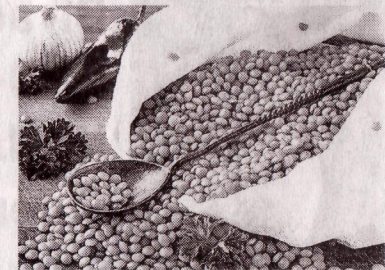
У 2002 р., вже будучи президентом Монголії, Нацагійн Багабанді відвідав Україну з офіційним візитом. Його перебування було розділене на дві частини. У першій – київській – Президент Нацагійн Багабанді провів переговори зі своїм українським колегою. А в другій – одеській – повністю віддався спогадам про рідний навчальний заклад, де минули його юнацькі роки. Відвідування «альма-матер» завершилось врученням диплому і мантиї почесного професора академії.

Н. Багабанді нагороджений орденами: «Дружби» (2000) та Сухеє-Батора (2006).

В історії нашої Академії ім'я її випускника 1980 р. **Нацагійна Багабанді** вписано назавжди!

**Лариса СРЬОМІНА,  
КОЛЕКТИВ  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ  
БІБЛІОТЕКИ ОНАХТ.**

### ■ ПОРАДА ЕКСПЕРТА



## СОЧЕВИЦЯ

Сочевиця – рослина сімейства бобових, яка росте в стручках, як і квасоля, але готується швидше і простіше. Використовувати її людина почала дуже давно. Про це свідчить багато фактів, зокрема археологічні знахідки. Наприклад, у Швейцарії, на островах Брієнського озера, знайдені сочевичні зернятка в будівлях, що належать ще до бронзового віку. Зустрічаються згадки про неї у Старому Завіті. Є докази того, що ця рослина була популярною в давніх єгиптян. З неї готували безліч страв, випікали навіть сочевичний хліб.

Існує кілька видів сочевиці: зелена, червона, коричнева та чорна. Найбільш доступними і поширеними є зелені і червоні сорти. Зелена сочевиця вважається незрілою і містить більше дістичних волокон, зберігає властивості й форму при термічній обробці, на відміну від червоної, яка не має оболонки і швидко розварюється. У червоній сочевіці більше білка і заліза.

Через невеликі відмінності складу зелена і червона сочевиця рекомендують при різних захворюваннях:

- зелена корисна при гепатиті, холестиститі, гіпертонії та ревматизмі;
- червона рекомендована при анемії й захворюваннях крові.

Сочевиця багата клітковиною і білком, тому вегетаріанці замінюють бобовими м'ясо, а м'ясоїди використовують як гарнір або основну страву. Ця злакова культура дуже легко засвоюється організмом через відсутність жирних компонентів, що завжди входять до складу м'ясної сировини.

# ЕФЕКТИВНЕ ЧИТАННЯ чи vox clamantis in deserto\*1?

**Всеукраїнський масштабний проект, що був покликаний представити зріз сучасного стану книговидавничого ринку, «Ukrainian Reading and Publishing Data 2018» оприлюднив невішні результати соціологічного дослідження.**

Відповідно до його підсумків лідером серед видів дозвілля громадян є перегляд телевізійних передач (58% дивляться його щодня). Читання книжок опинилось аж на п'ятому місці, поступившись не лише телевізору, а й серфінгу в Інтернеті, активності в соціальних мережах та прослуховуванню радіо. Третина українців взагалі роками нічого не читає. Це дуже сумний факт, оскільки доведено, що саме читання є способом розвитку особистості людини.

Середня швидкість читання складає 200–250 знаків на хвилину, або 2 сторінки на хвилину. Середня кількість сторінок у сучасній книзі — 400. Отже, за наявності відповідної мотивації і концентрації можна здолати за два тижні книгу, присвячуючи читанню лише одну годину на день. Таким чином, без надзусиль щороку середній громадянин може отримати багатство у розмірі 52 книги! Уявіть тільки скільки знань та корисних ідей в них буде!

Водночас опитування в студентських групах свідчать про зменшення кількості читачів. У середньому лише 5–10% студентів читають книжки поза програмою. Спеціальні фахові журнали майже ніхто не відкриває, якщо викладач «не задає». При цьому вчені всього світу визнають, що саме наукова стаття зараз виступає головним носієм продуктивних ідей.

Заразом слід визнати, що в школі, де багато уваги приділяють читанню, нас майже не навчають працювати з книгою активно й ефективно. Більшість абітурієнтів, потрапляючи до вишу, не має уяви про те, що існують різні стилі читання, певна методика роботи з книгою.

За своє життя я перечитав чимало і хочу поділитися з вами своїм досвідом роботи зі скарбами людської дум-

ки. Для зручності я викладу їх у вигляді низки правил.

## 1. ЧИТАТИ ТРЕБА РЕГУЛЯРНО.

На жаль, побутові проблеми, життєва рутинна постійно відволікають нас від читання. Навіть якщо катастрофічно не вистачає часу, щодня потрібно «проковтнути» хоча б пару сторінок: це дасть можливість не втрачати думку автора через великий проміжок часу та бути «в темі».

## 2. ПЕРЕВАГУ ТРЕБА НАДАВАТИ ДРУКОВАНИМ ВИДАННЯМ.

Не дивлячись на моду на різноманітні гаджети для читання, я все ж додержуюсь думки, що друкована книга є більш корисною. Справа в тому, що ми сприймаємо не тільки слова з електрон-

ного екрану, а й запах, фактуру, колір книги. Все це створює образ, в який «пакується» необхідна інформація. За десять років буде значно простіше згадати обкладинку книги, ніж блимання гаджету.

## 4. ЗВЕРТАЙТЕ УВАГУ НА СТРУКТУРУ МАТЕРІАЛУ.

Абзаци, заголовки, підзаголовки, параграфи придумані не випадково. Зазвичай у кожному абзаци викладена окрема думка. Виокремлюючи її, ми розуміємо, що хотів сказати автор, на що він звернув більшу увагу.

## 5. ВИРІЗНЯЙТЕ СЛОВА-ТРИГЕРИ.

Кожен текст містить певний набір слів, які несуть найважливіше змістове навантаження, створюють каркас тексту. Знайшовши в реченні таке слово і знаючи його значення (іноді потрібно звернутись і до словника), ми напрощуд легко можемо слідувати за думкою автора.

ється справжній бум скретчингу. Тим, хто зацікавився, раджу звернутися до книги Дена Роема «Малой, щоб перемоти». Непогано також завести собі щоденник читання і робити там помітки, відслідковуючи свій прогрес або, навпаки, труднощі, які виникають під час навчального/дослідного процесу.

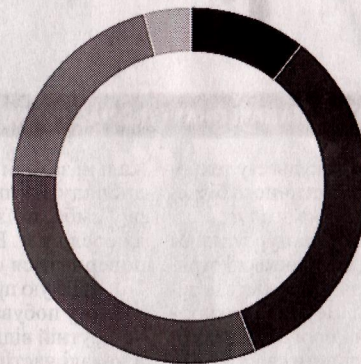
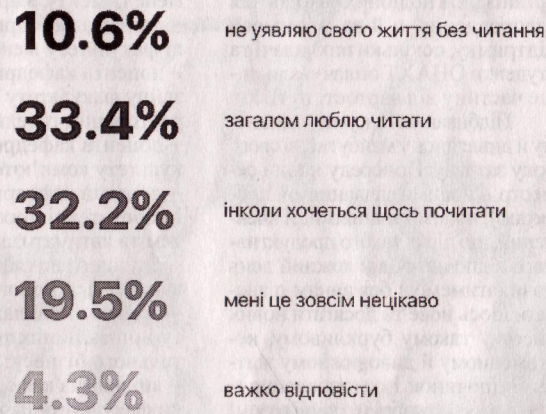
## 7. ВІДВОДЬТЕ ЧАС ДЛЯ МЕДИТАЦІЇ НАД ПРОЧИТАНИМ ТА ЙОГО ОСМИСЛЕННЯ.

Генерувати власні ідеї під час постійного поглинання чужих думок дуже важко. Іноді потрібно зробити перерву, щоб критично обдумати отриману з книжок інформацію. Інсайти зазвичай приходять у спокійному, розслабленому стані. Найпростіша форма медитації — це прогулянка вулицею, парком,

морським узбережжям, коли ви спостерігаєте за природою і потроху придбаєте матеріал.

Бажаю всім успіхів у навчанні та науці! Працюйте над собою, і ви обов'язково отримаєте гарний результат!

**Іванов ЄВГЕН,**  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ СОЦІОЛОГІЇ,  
ФІЛОСОФІЇ І ПРАВА ОНАХТ.



ного екрану, а й запах, фактуру, колір книги. Все це створює образ, в який «пакується» необхідна інформація. За десять років буде значно простіше згадати обкладинку книги, ніж блимання гаджету.

## 3. ПОЧИНАЮЧИ ЧИТАННЯ, НЕОБХІДНО ЗАВЖДИ МАТИ ПЕРЕД СОБОЮ МЕТУ.

Без чіткого орієнтиру будь-який корабель заблукатиме в морі інформації. Якщо ми маємо за мету якусь запитан-

## 6. КОНСПЕКТУЙТЕ ТА РОБІТЬ ЗАМАЛЬОВКИ.

Є відомий вислів: «Погана ручка краще, ніж хороша пам'ять!». Сумно визнавати, але наша пам'ять нерідко підносить нам неприємні сюрпризи, тому короткий конспект створює певну страховку. Якщо ж ми робимо в ньому невеличкі малюнки, ми активізуємо одразу обидві півкулі мозку, роблячи процес запам'ятовування легким та приємним. На Заході зараз відбува-

ється процес збереження інформації через відсутність жиринових компонентів, що завжди входять до складу м'ясої сировини.

У сочевиці багато заліза, тому продукт особливо корисний для вагітних жінок і під час грудного вигодовування.

Сочевиця — один із продуктів-рекордсменів за вмістом фолієвої кислоти. Вітамін В<sub>9</sub> допомагає синтезу амінокислот, підтримує здоров'я нервової системи, прискорює метаболізм. Цікаво, що вживання цієї злакової культури поліпшує стан шкіри. У сочевиці багато антиоксидантів, які захищають шкіру від передчасного старіння. Також при регулярному вживанні сочевиці колір шкіри вирівнюється, вона стає більш гладкою. У сочевиці міститься нерозчинна клітковина, яка допомагає запобігти проблемам травлення, запорам, синдрому подразненого кишечника. Тому ця злакова культура обов'язково має бути у списку дієтичного харчування.

Важливо, що в сочевиці не накопичуються радіонукліди та нітрати, тому її сміливо можна називати екологічно чистим продуктом. Але, незважаючи на те, що сочевиця є корисним продуктом, існують протипоказання до її вживання. Від сочевиці слід відмовитися людям із захворюваннями нирок і тим, хто страждає на подагру.

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

## СОЧЕВИЧНИЙ СУП «КОНТІ»

сочевиця - 250 г  
молоко - 1 стакан  
вершкове масло - 2 ст. л.  
яєчні жовтки - 1 шт.  
батон - ½ шт.  
петрушка зелень - за смаком  
сіль - за смаком  
перець чорний мелений - за смаком

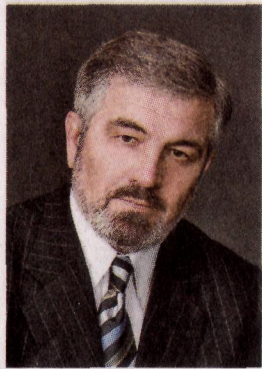
### ПРИГОТУВАННЯ:

Сочевицю засипати в каструлю і залити 3 склянками холодної води. Варити на слабкому вогні під кришкою близько 20 хв., ближче до кінця варіння додати сіль. Готову сочевицю відкинути на сито (відвар зберегти), перетерти. Сочевичне пюре перекласти в каструлю. Підігріти молоко до гарячого стану, відокремити жовток від білка. Розбавити сочевичне пюре гарячим молоком до густоти сметани (якщо недостатньо молока, можна долити чечевичного відвару). Поставити каструлю на повільний вогонь, додати половину вершкового масла, сіль і мелений чорний перець. Прогріти суп до гарячого стану. Потім зняти каструлю з вогню і обережно вмішати в суп яєчний жовток. Білий хліб акуратно нарізати кубиками й підмажати на сковороді на вершковому маслі до золотистості скоринки. Суп-пюре подавати гарячим із підмаженими сухариками.

### ПРИЄМНОГО АПЕТИТУ!

1. Голос того, хто волає в пустелі (латина).

## ПРИВІТАННЯ



## Вітаємо з 70-річним ювілеєм Олександра Івановича ПАВЛОВА!

Так влаштований світ, що Земля обертається навколо Сонця, змінюються сезони, збігають хвилини та роки. У цій безперервній школі життя настають своєрідні іспити – ювілеї, які окреслюють орієнтири подальших звершень.

21 лютого святкує своє 70-ліття Олександр Іванович Павлов – відомий учений, економіст-аграрник, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри економіки промисловості Одеської національної академії харчових технологій. Кафедра активно розвивається завдяки його науковій обдарованості, здатності формувати нові напрями досліджень, зосереджувати кадровий потенціал на найбільш актуальних проблемах розвитку суспільства.

*Олександр Івановичу, прийміть наші щирі вітання та ці поетичні рядки: Олександр Павлов – керівник вдумливий і критичний,*

*має талант як науковий, так і педагогічний!*

*Оригінальний як за формою, так і за змістом.*

*Досліджує проблеми села, хоча уродженець міста.*

*Мудрий, яскравий, далекозорий.*

*Спостережливий, але трохи суворий!*

*Артистичний, енергійний*

*і децю епатажний,*

*але в науці – дуже поважний!*

*Безсумнівний рураліст, глобаліст*

*і максималіст.*

*Заслужив пошану серед студентів і колег,*

*Олександр Павлов – творець і стратег!*

*Особистість відкрита, іскриста, хоч і шлях його був доволі тернистий.*

*Закінчив Одеський державний університет,*

*що загартувало його науковий суверенітет!*

*Професор Павлов – імпровізатор, генератор наукових ідей та провідної наукової школи ініціатор!*

*Має неординарний розум і майстер слова,*

*людина ділова та світлоголова!*

*Важлива роль у його біографії належить численним науковим роботам і монографіям.*

*Вони стали класичними та цитованими!*

*А докторанти та аспіранти захищеними та інформованими!*

*Завідувач кафедри економіки промисловості ОНАХТ,*

*де є чудові кадри! Працювати,*

*творчі, активні та витривалі!*

*Щиро бажаємо Вам подальшої самореалізації,*

*усіх прагнень та побажань*

*якнайшвидшої імплементації!*

*Зичимо здійснення усіх творчих планів, здоров'я та благополуччя*

*і надаємо важливий академічний привілей –*

*зустріти в доброму гуморі та здоров'ї Ваш столітній ювілей!*

АДМІНІСТРАЦІЯ, КОЛЕКТИВ КАФЕДРИ ЕКОНОМІКИ ПРОМИСЛОВОСТІ ОНАХТ.

## КАНІКУЛИ

## ЗИМОВЕ ОЗДОРОВЛЕННЯ КОЛЕКТИВУ ОНАХТ

В колективі Одеської національної академії харчових технологій завжди пріоритетом був і є здоровий спосіб життя. Цьогорічна зима не стала винятком. Вже протягом кількох років студенти, викладачі та працівники академії оздоровлюються на туристичній базі «Екстрим», розташованій у мальовничому містечку Закарпатської області, с. Жданівське, яка, до речі, є фі-



а. Сиріпніченко

## ОГОЛОШЕННЯ

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

- серія СК №27298241 (реєстр. №448) від 30.06.2005 р. за спеціальністю «Технологія бродильних виробництв і виноробства» на ім'я Свенар Алла Вікторівна.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА БАКАЛАВРА, ВИДАНИЙ ОТІХП ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА**

- серія КВ №739051 (реєстр. № 669) від 29.06.1985 р. за спеціальністю «Технологія консервування» на ім'я Кіліна Світлана Олексіївна.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

- серія СК №11263694 (реєстр. №511) від 18.06.1999 р. за спеціальністю «Технологія консервування» на ім'я Шумєєва Тетяна Вікторівна

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

- серія СК №25554858 (реєстр. №136/04) від 30.06.2004 р. за спеціальністю «Інформаційні управляючі системи та технології» на ім'я Гриневич Олександр Володимирович;

- серія СК №29272199 (реєстр. №356/06) від 30.07.2006 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Цимбал Євген Валентинович.

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

- серія СК №42955935 (реєстр. №604) від 25.05.12 р. за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» на ім'я Онуфрійчук Сергій Сергійович.

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

- серія СК №22383940 (реєстр. №299/03) від 30.06.2003 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерні науки» на ім'я Гриневич Олександр Володимирович.

- серія СК №27732429 (реєстр. №222/05) від 08.07.2005 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Цимбал Євген Валентинович.

«Екстрим», розташований у мальовничому містечку Закарпатської області, с. Жденівка, яка, до речі, є філією кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ.

Фото Дмитра Скрипніченка



КОЛЕКТИВ СТУДЕНТІВ І ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ

З 22-го січня по 2-е лютого завдяки співпраці адміністрації, профкому студентів і працівників академії було організовано два заїзди для 40 викладачів та працівників і 41 студента. Під час перебування в «Екстримі» всі вони мали змогу відпочити й оздоровитися в одному з найкращих куточків нашої країни.

Користь активного відпочинку для здоров'я очевидна, який став для всіх нас потужним додатковим зарядом бадьорості та енергії. До речі, цьому сприяли ще й активні зусилля викладачів кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ Тетяни Волкової та Валерія Гончарука.

Традиційно ранок починався з фізичних вправ. З ранку до сутінку, з перервою на обід, викладачі та студенти проводили свій час на свіжому повітрі: вчилися кататися на лижах й сноубордах, гуляли місцевими околицями, милуючись чудовими краєвидами та красою природи, каталися на санчатах.

Своїми думками та враженнями про відпочинок поділилися студенти та викладачі Одеської національної академії харчових технологій.

Студентка факультету менеджменту, маркетингу і логістики Яна Туренко так резюмувала свої враження про подорож:

- Ця подорож стала для мене незабутньою! Чого тільки варта краса навколишньої природи та атмосфера... Тут відчуваєш себе наче вдома. Місце розташування бази «Екстрим» дуже вдале, звідси відкривається красивий вид на г. Пікуй та кристально-чисту р. Жденівка.

Студентки факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельно-

го бізнесу Дар'я Григорашенко, Марія Качинська, Юлія Радченко, Альона Нікіфорова згадують:

- Для всієї групи було організовано смачне триразове харчування у ресторані, в яке входили смачні національні українські страви. Всі ці смаколики прийшлися до душі кожному. Велика подяка за гарну організацію поїздки – Дмитру Михайловичу та персоналу туристичної бази «Екстрим».



СТУДЕНТИ ТА ВИКЛАДАЧІ ОНАХТ ПІД ЧАС РАНКОВОЇ ЗАРЯДКИ

Студентка факультету технології вина та туристичного бізнесу Юлія Морозенко згадує:

- Організатори потурбувалися про те, щоб всі відпочиваючі отримали максимальну кількість позитивних емоцій. Вечірні конкурси та розважальна програма давали можливість розкрити свої таланти й добре провести час, змагаючись у кмітливості, проявляючи творчі здібності. Безумовно, на переможців чекали оплески та нагороди.

Позитивно оцінили відпочинок студентки факультету техно-

логії та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу Юлія Балабан і Олександра Чікунда:

- Висловлюємо ширю подяку профспілці студентів ОНАХТ. Варто звернути увагу на високий рівень організації відпочинку, повноцінну різнобічну програму, у якій було передбачено і зарядку, і зимові види спорту, і культурно-розва-

Ділитися своїми враженнями доцент кафедри товарознавства та митної справи Наталія Каменева:

- Академія в наш непростий час дає можливість повноцінно відпочити своїм співробітникам та їхнім родинам. Не передати словами ті позитивні емоції, які ми відчуваємо, проводячи час з тими людьми, з якими ми зустрічаємося кожен день на роботі і яких зараз пізнаємо з іншого боку. Зараз ми одна сім'я, все робимо разом: разом робимо зарядку, разом гуляємо по горах, разом катаємося і разом насолоджуємося вишуканими стравами української кухні. Академія – наша сім'я!

Щиро подякувала за відпочинок працівник ОНАХТ Світлана Скрипніченко:

- Від усього колективу викладачів та студентів хочеться сказати спасибі адміністрації та профспілкам академії не лише за організацію подібних заходів для оздоровлення, а й за фінансову підтримку, оскільки викладачі та студенти ОНАХТ оплачували лише частину від вартості путівки.

Підбиваючи підсумки сказаному й дивлячись у майбутнє, зі свого боку зазначу. Попереду новий семестр, з новими завданнями, проектами, новими знаннями. Я впевнений, що після такого продуктивного відпочинку, ми кожний день починатимемо з бажанням пізнавати щось нове та досягати нових висот у такому бурхливому, невгамовному й дивовижному житті. Відпочинок і оздоровлення – продовжуємо добрі традиції разом!

**Дмитро СКРИПНІЧЕНКО,**  
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ  
ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ  
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.

р. за напрямком підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Цимбал Євген Валентинович.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДУБЛІКАТ ДОДАТКУ ДО ДИПЛОМА МАГІСТРА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- серія M18 №080065 (реєстр. №2018-00003) від 04.05.2018 р. за спеціальністю «Комп'ютерні системи та мережі» на ім'я Салім Абдулразак Аззам.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- 12AA№014175 (реєстр. №771) від 30.06.2016 р. за спеціальністю «Розробка програмного забезпечення» на ім'я Фальков Володимир Олексійович.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
- серія СК №11370402 на ім'я Рахронов Жахонгір Комілжон.

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГолошує КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:**

- доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики (2);
- доцента кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- доцента кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- доцента кафедри електромеханіки та мехатроніки факультету комп'ютерних систем та автоматизації (2);
- доцента кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- старшого викладача кафедри управління бізнесом факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- старшого викладача кафедри іноземних мов факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- викладача кафедри українознавства та лінгводидактики факультету економіки, бізнесу і контролю.

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

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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-М. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 02  
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.  
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.  
НАКЛАД 700 ПРИМ.  
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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