



«СОБРАТЬСЯ ВМЕСТЕ — ЭТО НАЧАЛО. БЫТЬ ВМЕСТЕ — ЭТО РАЗВИТИЕ. РАБОТАТЬ ВМЕСТЕ — ЭТО УСПЕХ».

ГЕНРИ ФОРД,  
АМЕРИКАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННИК, ВЛАДЕЛЕЦ ЗАВОДОВ ПО ПРОИЗВОДСТВУ  
АВТОМОБИЛЕЙ ПО ВСЕМУ МИРУ, ИЗОБРЕТАТЕЛЬ, АВТОР 161 ПАТЕНТА США.

ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ ОНАХТ У НОВОМУ  
ФОРМАТІ

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 10 (1044), 20 червня 2017 рік

## СВІТОВІ НОВИНИ

В ЧИЛИ НАЧАЛИ  
ВОЗВЕДЕННЯ  
КРУПНЕЙШЕГО В МИРЕ  
ТЕЛЕСКОПА EELT

В ОБЪЕДИНЕННЫХ  
АРАБСКИХ ЭМИРАТАХ НА  
СЛУЖБУ В ПОЛИЦИЮ  
ЗАСТУПИЛ РОБОТ

В КИТАЕ ЗАРАБОТАЛА  
КРУПНЕЙШАЯ В МИРЕ  
ПЛАВАЮЩАЯ  
ЭЛЕКТРОСТАНЦИЯ

стр. 2

## АКТУАЛЬНО

ПАМЯТИ ИВАНА  
ИОСИФОВИЧА ТРАСКОВА –  
ВЫДАЮЩЕГОСЯ УЧЕНОГО,  
ПЕДАГОГА, ЦЕЛИТЕЛЯ...

СЕРИИ МАСТЕР КЛАССОВ  
ПЛАВАЮЩИХ  
ШКОЛЬНИКОВ ОТ

## 115 РОКІВ ІСТОРІЇ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ – 14 РЕКТОРІВ



Шановні колеги, дорогі друзі!  
15 червня 2017 року завершився  
тривалий процес з підготовки,  
організації та проведення виборів

ректора Одеської національної академії харчових технологій на наступні п'ять років. Це перші вибори, коли право голосу завдяки новому Закону України «Про вищу освіту» змогли реалізувати всі штатні науково-педагогічні та наукові працівники, а також обрані таємним голосуванням делегати від працівників інших категорій та студентства. Вибори були організовані і проведені на високому рівні, дякуючи злагодженим діям Організаційного Комітету, Лічильної Комісії і всього Колективу!

Ви обрали мене ректором більшістю голосів. Я дякую всім за довіру! Докладу всіх зусиль, щоб реалізувати заявлену програму дій, до якої також увійшли конструктивні пропозиції з програм моїх конкурентів і побажання, висловлені членами колективу під час чисельних зустрічей.

Я закликаю всіх – і тих, хто проголосував за мене, і тих, хто підтримав інших претендентів, – об'єднатися. Об'єднатися заради нашої спільної мети – забезпечення подальшого розвитку Одеської національної академії харчових технологій!

Попереду багато роботи: завершення захистів дипломних проектів, підведення підсумків 2016/2017 навчального року, проведення вступної компанії, підготовка до нового 2017/2018 навчального року і 115-річчя нашої Alma Mater.

Шановні колеги, дорогі друзі! Бажаю всім єдності, міцного здоров'я, щастя і подальших успіхів! Наша сила – у єдності, наші успіхи – у цілеспрямованій діяльності, а щастя – у наших взаємовідносинах!

БОГДАН ЄГОРОВ.

Колектив Одеської національної академії харчових технологій обрав нового ректора на наступні п'ять років. За результатами таємного голосування 1211 викладачів і науковців та делегатів від працівників і студентів академії ним став діючий ректор – доктор технічних наук, Заслужений діяч науки і техніки України, Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, успішний кризис-менеджер, професор Богдан Єгоров. Він набрав 65,4% голосів від загального числа виборців, професор Віктор Волков набрав 17,18% і доцент Оксана Дишкантюк – 6,36%.

Явка на вибори склала  
94%.

ВИБОРЧА КОМІСІЯ.

для одесських  
школьників от  
факультета технології  
зерна, хлебопродуктів,  
кондитерських изделий,  
комбикормов и  
биотоплива онапт

стр. 3

## HI-TECH

ФЕСТИВАЛЬ  
РОБОТОТЕХНИКИ  
«BESTROBOFEST»

стр. 3

## ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА  
МАЛИНЫ

стр. 3

## ПОДІЇ

«УСВІДОМ СЕБЕ  
ЄВРОПЕЙЦЕМ: ЗМІНИ  
ПОЧИНАЮТЬСЯ З ОСВІТИ»

ВИЗНАЧЕНО КОМАНДУ-  
ПЕРЕМОЖЦЯ ФЕСТИВАЛЮ  
ГУМОРУ «ЗОЛОТИЙ  
КОМАР»

стор. 4

## У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

«ЯКІСНІ СТРАТЕГІЇ  
СПІВПРАЦІ «УЧЕнь-  
ВЧИТЕЛЬ-ВНЗ»  
ПРИ НАПИСАННІ РОБІТ  
МАН»

НАЦІОНАЛЬНИЙ  
КОНКУРС  
СТУДЕНТСЬКИЙ ВІДЕО-  
РОБІТ «ФІНАНСОВА  
ГРАМОТНІСТЬ»:  
ПЕРЕМОГА ТА  
ПІДСУМКИ

# В ОНАХТ ПРОЙШОВ II ЕТАП ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ ОЛІМПІАДИ З НАПРЯМУ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ» ТА СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

У квітні в Одеській національній академії харчових технологій пройшов II етап Всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Харчові технології та інженерія» та спеціальності «Технології питної води та водопідготовки харчових виробництв». В олімпіаді взяли участь студенти Одеської національної академії харчових технологій (ОНАХТ, м. Одеса), Національного університету харчових технологій (НУХТ, м. Київ), Одеського державного екологічного університету (ОДЕУ, м. Одеса), Національного університету водного господарства та природокористування (НУВГП, м. Рівне), Національного університету «Львівська політехніка» (НУ «ЛП», м. Львів). Загальна кількість учасників олімпіади склала 35 студентів.

Заїзд і реєстрація студентів проходили 17 травня. А 18 травня відбулося урочисте відкриття олімпіади, проведення змагань та перевірка конкурсних робіт учасників членами журі.

Відкрила олімпіаду завідувач кафедри технології вина і туристичного бізнесу Г.О. Саркісян. З привітанням і настановою на успішні змагання виступив д.т.н., професор Національного університету «Львівська політехніка» та член журі олімпіади З.О. Знак.

Голова журі олімпіади О.О. Коваленко ознайомила студентів з рішеннями засідання журі. Зокрема були зачитані списки груп учасників олімпіади, а також представлені структура завдань, правила оформлення відповідей та рейтинг оцінювання робіт.

В залежності від освітньо-кваліфікаційного рівня, за яким сту-

денти навчаються у ВНЗ, учасників було поділено на дві групи: 1 група - бакалаври, 2 група - магістри.

Олімпіада проходила в 2 тури. За результатами 1-го туру оцінювався рівень теоретичної підготовки студентів. За результатами 2 туру - творчий підхід і практичні навички у застосуванні теоретичних знань при вирішенні технологічних завдань з водопідготовки на харчових підприємствах.

Для оцінювання рівня теоретичної підготовки учасників олімпіади студентам першої і другої групи пропонувалося відповісти на 50 тестових завдань й розв'язати п'ять задач різного рівня складності та тематичної спрямованості. Зокрема, питання і задачі були спрямовані на оцінювання знань учасників з таких тематичних розділів, як: водні ресурси та їх використання; екологічна оцінка якості природних вод; хімія води; вимоги до якості питної води та води, призначеної для виробництва продуктів харчування; водопостачання підприємств харчової галузі; зони санітарної охорони водозаборів; фізико-хімічні основи



процесів оброблення води; технології питного водопостачання; технології і обладнання для водопідготовки у виробництві безалкогольних напоїв, фасованих природних і мінеральних вод; технології і обладнання для очищення стічних вод; проектування технологій водопідготовки; раціональне використання водних ресурсів, систем оборотного водопостачання; умови скидання стічних вод у водні об'єкти і каналізаційні мережі; управління якістю води та інших. Кожна правильна відповідь на тестове завдання оцінювалась журі в 1 бал, а кожна правильно розв'язана задача - в 10 балів.

З метою оцінювання творчого підходу при вирішенні практичних завдань учасникам олімпіади було запропоновано розробити і обґрунтувати технологічну схему покращення якості води зі свердловини та призначеної для виробництва різних харчових продуктів. Також завданням 2-го туру було розв'язування кросворду, питання

якого були сформовані за загальновідомою термінологією у галузі водопідготовки. Найбільш оптимальний варіант технологічної схеми, з обґрунтованим вибором технологічних процесів, оцінювався журі в 60 балів. Правильні відповіді на 20 запитань кросворду оцінювалися в 40 балів.

Групи магістрів виконували завдання в різних аудиторіях. Контроль за дотриманням правил участі в олімпіаді здійснювали викладачі кафедри технології питної води д.т.н., професор Т.В. Стрікаленко; к.т.н., доцент О.О. Ємонакова; к.т.н., доцент О.М. Берегова; к.х.н., доцент О.В. Ляпіна.

Після завершення I-го і II-го турів олімпіади журі розпочало перевірку конкурсних робіт студентів. Переможців було визначено за найбільшою кількістю балів, набраних у двох турах.

(ПРОДОВЖЕННЯ НА 2 -Й СТОР.)



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**В ЧИЛИ НАЧАЛИ ВОЗВЕДЕНИЕ КРУПНЕЙШЕГО В МИРЕ ТЕЛЕСКОПА EELT**

Старт строительства крупнейшего в мире телескопа был начат по указу президента Чили Мишель Бачелет. Аппарат для исследования экзопланет, находящийся за пределами Солнечной системы, получил название «Европейский экстремально большой телескоп» (European Extremely Large Telescope, EELT). Окончание строительства в чилийской высокогорной пустыне Атакама планируется в 2024 году.

Согласно заявлению Мишель Бачелет, будет возведен не просто телескоп, а одно из крупнейших доказательств возможностей науки и технологий, а также международного сотрудничества. Аппарат стоимостью 1 млрд. евро будет оснащен пятью сегментными зеркалами. Диаметр самого большого из них составит 39 метров, он будет состоять из почти 800 шестиугольных зеркал диаметром 1,4 метра.

По данным Европейской южной обсерватории (ESO), финансирующей проект, площадь вращающегося купола телескопа будет приблизительно сопоставима с футбольным полем (86 метров в диаметре). Общая масса конструкции составит пять тысяч тонн, из них три тысячи - подвижная часть.

На сегодняшний день в пустыне Атакама функционирует Атакамский большой радиотелескоп (ALMA). Всего в астрономической обсерватории Ла-Силья, расположенной на высоте 2,4 тысячи метров над уровнем моря, находятся 18 телескопов.

**В ОБЪЕДИНЕННЫХ АРАБСКИХ ЭМИРАТАХ НА СЛУЖБУ В ПОЛИЦИЮ ЗАСТУПИЛ РОБОТ**

«Робокоп» уже приступил к выполнению своих обязаннос-



СТУДЕНТКА ВИКОНУЄ ЗАВДАННЯ ОЛІМПІАДИ

(ПРОДОВЖЕННЯ. ПОЧАТОК НА 1-Й СТОР.)

19 травня відбулася церемонія нагородження учасників олімпіади. Цей хвилюючий момент з нетерпінням очікували, як студенти, так і члени журі.

Нагородження відбувалося в урочистій обстановці. Дипломи вручали голова оргкомітету олімпіади Ф.А. Трішин та заступник голови оргкомітету Г.О. Саркісян. Спочатку всі учасники були нагороджені грамотами за активну участь в олімпіаді. Також були визначені і нагороджені кращі студенти в наступних номінаціях:

- «Краща теоретична підготовка» – Олександр Гродецький (НУХТ) і Дмитро Гула (НУВГП);
- «Краща творча робота» – Анастасія Лисенко (НУ «ЛП») і Єгор Дуденко (НУХТ);
- «За найактивнішу участь в олімпіаді» – командою Одеського державного екологічного університету.

Учасники олімпіади, які перемогли в зазначених номінаціях, були нагороджені грамотами і медалями.

Призерами олімпіади стали найсильніші учасники. Вони отримали дипломи і цінні подарунки, а саме побутові фільтри для очищення води.

**В ОНАХТ ПРОЙШОВ II ЕТАП ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ ОЛІМПІАДИ З НАПРЯМУ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ» ТА СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ВОДОПІДГОТОВКИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**



ОЧІКУВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ОЛІМПІАДИ

**ДИПЛОМ III СТУПЕНЯ** (третє місце) - Юлія Строчковська (ОДЕУ), керівник - к.геогр.н., доцент О.М. Гриб.

**ПРИЗЕРИ ОЛІМПІАДИ В ДРУГІЙ ГРУПІ (СЕРЕД МАГІСТРІВ):**

**ДИПЛОМ I СТУПЕНЯ** - Юлія Манова (ОНАХТ), керівник - д.т.н., с.н.с. О.О. Коваленко.

також пам'ятні подарунки.

Після святкової церемонії нагородження переможців голова оргкомітету олімпіади Ф.А. Трішин привітав всіх учасників з успішним завершенням олімпіади. Свої думки щодо її організації і проведення висловили члени журі оргкомітету (д.т.н., професор В.А. Ковальчук; к.т.н., доцент Ю.М. Резніченко; к.геогр.н., доцент О.М. Гриб).

ної академії харчових технологій. До речі, екскурсії містом проводили студенти факультету технології вина і туристичного бізнесу, а знайомство з ОНАХТ організувала і провела декан факультету технології вина і туристичного бізнесу Г.О. Саркісян.

Три дні олімпіади промайнули швидко. Але напам'ять залишилися відзнаки про успішну

«Собор» уже проведено, виконано своїх обов'язностей в одному з торгових центрів міста, а скоро відправиться на уліць.

Конечно, вигляд цього робота не так брутально, як знаменитий Робокоп із поліції Детройта, прославлений сразу в кількох голлівудських фільмах. Але «дубайський екземпляр» уміє розпізнавати жесты і емоції собеседника з розстановки в полтора метра, розуміє шість мов, а через вмонтований монітор на його грудях громадянин зможе повідомити про порушення і оплатити штраф.

Сотворити робота-поліцейського не забули навчити його хорошим манерам, тому що він уміє пожимати руку і виконувати воїнське привітання.

### В КИТАЕ ЗАРАБОТАЛА КРУПНЕЙШАЯ В МИРЕ ПЛАВАЮЩАЯ ЕЛЕКТРОСТАНЦИЯ

В Китаї оголосили про відкриття найбільшої в світі плаваючої електростанції. Нова станція, розроблена інженерами компанії «Sungrow», обладана потужністю 40 мегаватт. Її успішно підключили поблизу міста Хуайнань. Електростанцію побудували в раніше заброшеній місцевості, де раніше добували уголь; район затопило, причому висота води в деяких місцях досягла 10 метрів.

Комбінований блок SunBox PVS-8M/16M-W, поставлений компанією «Sungrow», розроблений спеціально для плаваючих електростанцій: він стабільно працює в середовищі з високим рівнем вологості.

За словами представників компанії, завдяки тому, що станція знаходиться на воді, вона не тільки ефективно використовує заброшену територію, але й економить дорогою землю, а також зменшує витрати на обслуговування.

Крім того, плаваючі електростанції з кожним роком стають все популярніші: вони мають унікальний дизайн, а ще під час будівництва не потрібно шукати землю.

ПО МАТЕРІАЛАМ САЙТА  
SEGODNYA.UA.

очищення води.

### ПРИЗЕРИ ОЛІМПІАДИ В ПЕРШІЙ ГРУПІ (СЕРЕД БАКАЛАВРІВ):

**ДИПЛОМ І СТУПЕНЯ** (перше місце) - Владислав Бойко (НУ «ЛП»), керівник - д.т.н., професор З.О. Знак.

**ДИПЛОМ ІІ СТУПЕНЯ** (друге місце) - Андрій Уїзовський (НУВГП), керівник - д.т.н., професор В.А. Ковальчук.

- д.т.н., с.н.с. О.О. Коваленко, Егор Дуденко (НУХТ), керівник - к.т.н., доцент Ю.М. Резніченко.

**ДИПЛОМ ІІІ СТУПЕНЯ** - Надія Дубовик, керівник - д.т.н., с.н.с. О.О. Коваленко.

Також оргкомітетом олімпіади була відзначена робота членів журі та керівників учасників змагань. Вони отримали подяки за активну участь в роботі олімпіади та високу професійну підготовку студентів, а

Резніченко, к.т.н., доцент О.М. Гриб та студенти (А. Уїзовський та Н. Дубовик).

Крім участі в змаганнях учасники олімпіади мали час і можливість для цікавої культурної програми. Вони ознайомилися із історичними пам'ятками та архітектурою м. Одеса, побували на березі моря, а також відвідали екскурсії в навчальних і науково-дослідних лабораторіях, бібліотеці, читальній залі і музеї Одеської національ-

ної академії харчових технологій. Це була можливість проявити свою участь і перемоги, спогади про нові знайомства та цікаво проведений вільний від змагань час. Всі учасники олімпіади стали однією командою. Саме це дає надію на те, що ми зустрінемося знову і разом виборюватимемо нові перемоги!

О.О. КОВАЛЕНКО,  
ЗАВ. КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПИТНОЇ ВОДИ ОНАХТ.

# ДЕНЬ ВІДКРИТИХ ДВЕРЕЙ ОНАХТ У НОВОМУ ФОРМАТІ

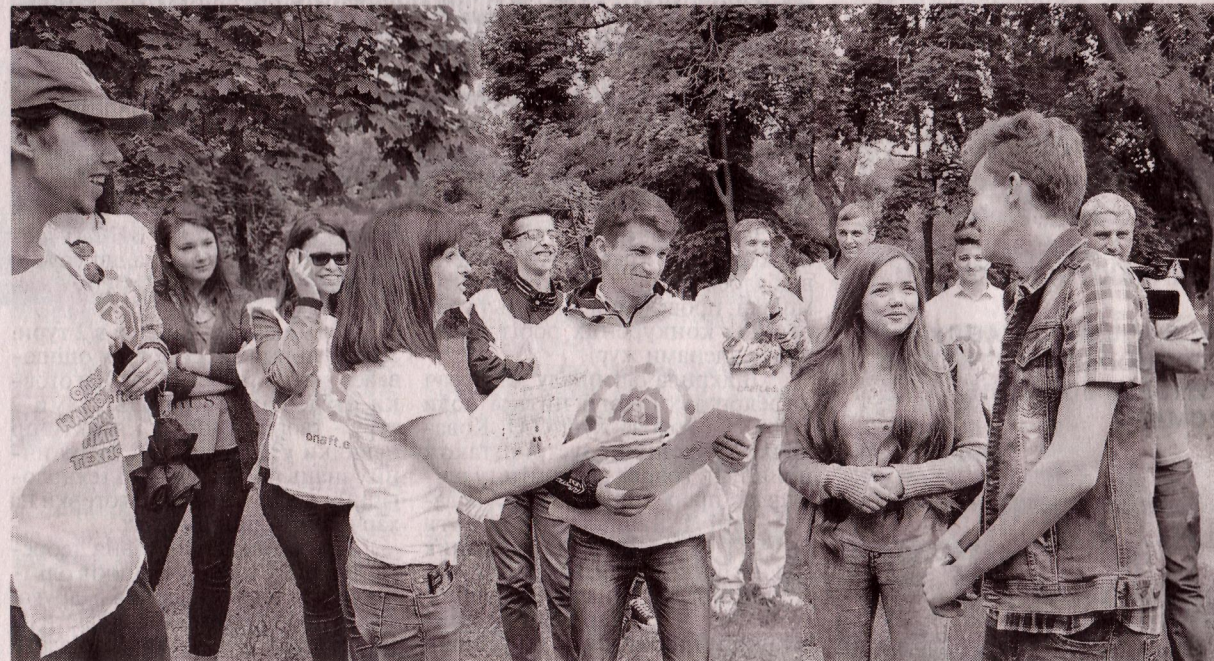
Одеська національна академія харчових технологій вже кілька років поспіль намагається здивувати своїх абітурієнтів оригінальністю проведення такого традиційного заходу, як День відкритих дверей. Не став винятком і останній з них. Так, 20-го травня у дендропарку «Перемоги міста-героя Одеси» День відкритих дверей ОНАХТ відбувся у формі доволі популярної у наш час забави - квест-гри. Назву цей захід отримав FoodQuest.

FoodQuest - це гра на спортивне орієнтування, швидкість, гра на знання, знання шкільної програми, сучасних тенденцій та технологій, гра на креативність та, звичайно, кмітливість.

У квесті прийняло участь 11 команд. Участь у змаганнях могли прийняти тільки учні шкіл, коледжів та технікумів міста та області, заздалегідь зареєструвавшись на спеціальному сайті. Реєстрація тривала понад місяць.

Перед початком гри кожна команда отримала конверт із детальною картою та схемою виконання завдань.

Учасники мали впоратися з двома основними блоками завдань. Крім того організатори



квесту передбачили можливість отримання «бонусних» балів.

Перший блок став найскладнішим, оскільки він включав у собі 11 завдань від 11 факультетів Одеської національної академії харчових технологій, кожне за своїм профілем. Другий блок, так званий «мозковий штурм», складався з двох ребусів та чотирьох загадок. Для того, щоб отримати «бонусні» бали, учасники команд

повинні були розмістити свої фото з квесту у соціальній мережі та набрати якнайбільшу кількість перепостів та лайків.

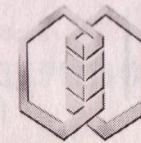
Хлопці та дівчата повинні були не тільки виконати всі завдання на «відмінно», але й знайти необхідний саме їхній команді факультет.

Усі учасники із захопленням та почуттям азарту проходили завдання. Абсолютним переможцем стала команда представників Технікуму

промислової автоматики ОНАХТ.

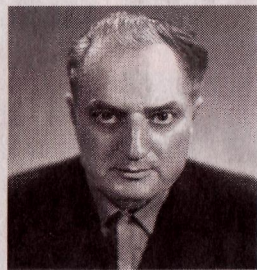
Вітаємо переможців. Висловлюємо вдячність всім, хто прийшов на цей захід! Чекаємо на вас у стінах Одеської національної академії харчових технологій! Зробіть правильний вибір! До скорої зустрічі!

НАТЕЛА КОРДЗЯ,  
ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ УПРАВЛІННЯ  
ПРИЙОМОМ НА НАВЧАННЯ  
ОНАХТ.



## ПАМ'ЯТИ ІВАНА ІОСИФОВИЧА ТРАСКОВА – ВИДАЮЩЕГОСЯ УЧЕНОГО, ПЕДАГОГА, ЦЕЛИТЕЛЯ...

«Це стаття – дань пам'яті замечательному человеку, выдающемуся ученому, автору 200 статей и многих изобретений, создателю лекарства, которое спасло жизнь многим людям, страдающим астмой, – «Антиастматической микстуры по прописи Траскова». Лицензия на это лекарство была продана в США.



Иван Иосифович Трасков родился в 1911 г. в селе Марково Добровеличковского района Кировоградской области.

В 1928 г., окончив семилетку, он поступил в вечернюю среднюю школу рабочей молодежи в г. Первомайске.

В 1931 г. И. И. Трасков поступил в Киевский госуниверситет, который с отличием окончил в 1936 году. В 1951 г. ученый защитил диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук при Киевском ордена Ленина политехническом институте.

Научная и педагогическая деятельность Ивана Иосифовича Траскова связана с Фармацевтическим институтом и Одесским технологическим институтом пищевой промышленности имени М. В. Ломоносова (1952–1979 гг.), в которых он работал доцентом на кафедре аналитической химии. С 1973–1978 гг. Иван Иосифович заведовал кафедрой аналитической химии в ОТИПП им. М. В. Ломоносова.

В 1975 г. в ОТИПП им. М. В. Ломоносова был открыт первый, и единственный в стране, факультет технологии комбикормов, готовивший инженеров-технологов для комбикормовой промышленности.

Для нормированного включения витаминов в комбикорма особое значение приобрела точность операций дозирования и смешивания, а также способы экспрессного количественного определения их в лабораторных

доц. И. В. Чайковская, асс. Л. Н. Витульская, инженеры Е. А. Подвижина, В. Д. Бойченко, Л. А. Кныш, Т. М. Литвина, Т. В. Голивец и младший научный сотрудник Н. А. Матвеевко, в короткий срок разработать ряд экспрессных способов определения витаминов в комбикормах, которые создали основу для оперативного контроля качества выпускаемой продукции на комбикормовых заводах.

Это время расцвета физико-химических методов анализа, использование которых позволило разработать экспресс методы определения витаминов В1, В2, В3, В4, РР и витамина А в комбикормах и белково-витаминных добавках (БВД) в ОТИПП им. М. В. Ломоносова под руководством Ивана Иосифовича Траскова.

Экспрессный метод определения содержания витамина В в БВД позволило сократить время анализа по сравнению с существовавшим – с 18 до 2 часов. Определение содержания витаминов В1 и В2 стало возможным выполнить в течение 2 часов вместо 24 часов по существовавшей на тот период методике. По разработанной методике определение витамина В3 занимало 2–2,5 часа, вместо 2–3 суток, а витамина В4 – 2,5 часа вместо 20–24 часов.

Был разработан экспрессный способ производственного определения витамина РР в комбикормах. Ранее в практике количественного определения витамина РР использовались химические методы с применением ядохимикатов, которые не мог-

но. Предложенный ускоренный способ с использованием фотоэлектроколориметра позволял выполнить анализ в течение 2-х часов и без использования токсичных реактивов.

Учеными был разработан способ определения одновременного содержания калия, натрия и кальция в комбикормах методом пламенной фотометрии. Кроме того, был предложен ускоренный способ определения витамина А в комбикормах и белково-витаминных добавках с помощью фосфорно-молибденовой кислоты, вместо ранее используемой треххлористой сурьмы, и получено авторское свидетельство.

Разработанные ускоренные способы определения вышеуказанных витаминов были опубликованы в журналах «Мукомольно-элеваторная» и «Комбикормовая промышленность», научно-технических реферативных сборниках, доложены на конференциях и пользовались широкой известностью.

На кафедре функционировали научные студенческие кружки, в которых увлеченно работали, а затем выступали с докладами на ежегодных конференциях студенты. Докладчикам вручали книги с памяtnыми надписями. Иван Иосифович Трасков являлся научным руководителем НСО факультета ТМ.

Помимо увлечения научной работой, с удовольствием мы вспоминаем о прекрасной, дружелюбной атмосфере, которую еще до заведования кафедрой Иваном Иосифовичем, создавали заведующие кафедрой П. О. Кнышко и И. В. Чайковская. Для гармоничного развития студентов преподаватели кафедры аналитической химии организовывали для них автобусные экскурсии по литературным и архитектурным местам Одессы, посещения музеев, приглашали высокопрофессиональных сотрудников библиотеки ОТИПП им. М. В. Ломоносова рассказать о жизни и произведениях художников и

кательные рассказы о мостах Петербурга и многое другое.

После таких вечеров Иван Иосифович любил приглашать сотрудников кафедры к себе домой. Жил он рядом с общежитием, на улице Семинарской. В теплой и непринужденной обстановке проходили эти встречи. Иван Иосифович, как и все люди старшего поколения, пережившие ужасы войны, ценил мир и спокойствие. Во время II Мировой войны он не раз был на волоске от смерти, будучи участником партизанского подполья «Центр» в Николаеве. Деятельность Ивана Иосифовича Траскова описана в книгах «Николаевщина в годы Великой Отечественной войны» и «Дорогами бессмертия».

Иван Иосифович был прекрасным преподавателем. Своими знаниями, авторитетом, никогда не повышая голос на студентов, он закладывал прочный фундамент знаний. Многие из его студентов стали учеными, поддерживающими престиж академии. Под его руководством защищено 9 кандидатских диссертаций.

Нельзя не вспомнить об Иване Иосифовиче как о целителе, к которому обращались за помощью не только больные астмой. С огромной благодарностью его вспоминают многие сотрудники института, которых он вылечил от разных болезней, приводя в изумление врачей после поставленных ими неутешительных диагнозов.

К глубокой печали сотрудников, Ивана Иосифовича Траскова не стало 24 февраля 1987 г. Ушли из жизни и его современники-коллеги, общение с которыми оставило глубокий след в душе тех, кто знал этих замечательных людей, о которых хочется сказать словами В. А. Жуковского: «Не говори с тоской - их нет, а с благодарностью - были».

**В. Д. БОЙЧЕНКО,**  
ИНЖЕНЕР ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ  
КАФЕДРЫ АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ

## ■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



## ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА МАЛИНЫ

Малину упоминал в числе других плодовых растений Катон Старший еще в III веке до н. э. На латыни название малины звучит как *Rubus idaeus*. Такое название растению дал Плиний Старший, когда обнаружил заросли малины на острове Крит. *Rubus* – так как ягода красного цвета, а *idaeus* – в честь Иды – нимфы из древнегреческой мифологии, дочери критского царя Мелиссея и одноименной горы. Вместе со своей сестрой Адрастеей Ида была кормилицей младенца Зевса. Согласно одному из мифов, однажды, решив накормить Зевса сладкими ягодами, Ида поцарапала руки о кустарник и окрасила до этого белые ягоды своей кровью.

Интересным фактом является то, что в 1893 году в Женеве впервые искусственно скрестили черную и красную малину и получили фиолетовую разновидность. Благодаря случайному опылению ягоды фиолетовой окраски рождались и до этого в Северной Америке, где красная и черная малина росли рядом.

способы экспрессного количественного определения их в лабораторных условиях заводов.

Огромная эрудиция Ивана Иосифовича Траскова, его энергия и творческий подход позволили ему, организовав группу научных-работников кафедры, в которую входили

## ■ HI-TECH

### ФЕСТИВАЛЬ РОБОТОТЕХНИКИ «BESTROBOFEST»

3-4 июня в Днепре проходил фестиваль робототехники «BestRoboFest» — двухдневный техно-пикник, самое крупное инженерное шоу в Украине! Одесскую национальную академию пищевых технологий на фестивале представляла

лаборатория «Мехатроники и робототехники». В команду вошли 5 человек, а именно Сергей Игнатъев, Олег Лысак, Сергей Ковтун, Владимир Иванов, Сергей Баранов, а также фотограф Анна Дидух.



НА ФОТО: СТУДЕНТЫ ОНАПТ СЕРГЕЙ БАРАНОВ И СЕРГЕЙ КОВТУН.

На фестивале ребята познакомились с большим количеством интересных личностей, которые, кстати, в скором времени приедут на экскурсию в нашу лабораторию. Наши студенты принимали участие в соревнованиях в секции «Freestyle» с проектом «MSA». Многих этот проект не только заинтересовал, но и привлек к дальнейшему сотрудничеству. Большой ажиотаж как среди детей, так и среди взрослых вызвал робот «Robotino» от компании «Festo». Действительно, автономные роботы никого не оставят равнодушными! Здорово, что подобные фестивали собирают огромное количество гостей разного возраста. Следует отметить, что взрослые со своими детьми охотно посещают подобные мероприятия, что не может не радовать.

С проектом «MSA» ребята выиграли номинацию «Самый полезный проект» и в качестве приза получили много «плюшек» от организаторов фестиваля. Но, это еще не все, так как после мероприятия их пригласили посетить инженеринговую школу. «Noosphere Engineering School» — это совместный проект компании «Noosphere» и ведущих университетов Украины. В рамках проекта топ-менеджеры «Noosphere» будут делиться со студентами вузов знаниями и практическим опытом, а преподаватели и профессорский состав университетов — научными, эмпирическими, теоретическими решениями. Такой синтез теории и практики позволяет создавать и реализовывать инновационные идеи.

#MIRONAFT.

## СЕРИИ МАСТЕР-КЛАССОВ ДЛЯ ОДЕССКИХ ШКОЛЬНИКОВ ОТ ФАКУЛЬТЕТА ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНА, ХЛЕБОПРОДУКТОВ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, КОМБИКОРМОВ И БИОТОПЛИВА ОНАПТ

Профориентационная работа по праву считается одним из самых важных направлений в деятельности коллектива нашей академии. Для успешного выполнения этой работы кафедры факультета технологии зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива Одесской национальной академии пищевых технологий объединили свои творческие усилия.

На кафедре пищевой химии был разработан цикл игровых занятий «Интересная химия», на которые приглашали учащихся средних школ города Одессы. Целью этих занятий стало представление химии как живой науки о природе. Не секрет, среди школьников бытует мнение, что химия — это всего лишь заучивание сложных формул и нечто очень скучное. Во время презентации проекта перед глазами школьников проплыли «фараоновы змеи», запылали «греческий огонь», «вулкан», «блуждающие огни». Преподаватели академии рассказали гостям старинные легенды, связанные с этими опытами. Не все знают, что легендарный «греческий огонь» (страшное оружие древности) был использован в древней Византии против войска киевского князя Игоря.

Учащимся также продемонстрировали реакции, которые являются основными для определения качества продуктов. Молодой и квалифицированный сотрудник кафедры пищевой химии, канд. техн. наук К. И. Науменко провела цикл интереснейших занятий по определению натуральных и искусственных красителей в вине. Также мы продемонстрировали гостям приемы использования химических

В.Д. БОИЧЕНКО,  
ИНЖЕНЕР ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ  
КАФЕДРЫ ПИЩЕВОЙ ХИМИИ  
ОНАПТ;  
Н.А. МАТВЕЕНКО,  
МЛАДШИЙ НАУЧНЫЙ  
СОТРУДНИК КАФЕДРЫ  
АНАЛИТИЧЕСКОЙ ХИМИИ ОНАПТ.

реакций для разнообразных спецэффектов. Особый восторг у школьников вызвала демонстрация «йодных часов», которую провела канд. техн. наук, доц. И. А. Кузнецова.

У коллектива нашего факультета возникла идея о совместных мастер-классах кафедр. Так, коллективы кафедры пищевой химии и кафедры хлеба и кондитерских изделий разработали мастер-класс «Пищевые красители в кондитерских изделиях». Студенты факультета продемонстрировали гостям опыты по получению пищевых красителей из натуральных продуктов. Под руководством канд. техн. наук К. В. Аветисян красители добавляли в кондитерские изделия, которые готовили сами ученики. Эта идея настолько понравилась школьникам, что многие тут же записались в кружок на кафедре хлеба и кондитерских изделий. Закончился мастер-класс чаепитием с приготовленными сладостями.

Не осталась в стороне и кафедра технологии комбикормов и биотоплива ОНАПТ. Совместно с кафедрой пищевой химии был проведен мастер-класс, посвященный экструзийным технологиям в пищевой и кормовой промышленности. Каждый мастер-класс также включал в себя викторину и раздачу призов.

Наши усилия, безусловно, увенчались успехом. Школьники единогласно признали, что химия — интереснейшая из наук. Приглашаем учащихся средних школ принять участие в последующих мастер-классах факультета технологии зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива ОНАПТ. Надеемся, также увидим вас в числе наших студентов.

И. А. КУЗНЕЦОВА,  
КАНД. ТЕХН. НАУК, ДОЦЕНТ  
КАФЕДРЫ ПИЩЕВОЙ ХИМИИ.

Северной Америки, где красная и черная малина росли рядом.

Существует много сортов малины, но желтая, например, менее полезная, чем красная. Самой полезной считается черная малина, которую вывели и выращивают в США.

Малина не только необычайно вкусная, но и очень полезная ягода. Наряду с черникой малину применяют в качестве профилактики и помощника в лечении ряда заболеваний. Всем известно свойство малины при простуде понижать температуру. Не меньшего внимания заслуживают также способности этой ягоды останавливать кровотечения и выводить токсины. Малина и ее полезные свойства помогут людям, которые страдают радикулитом, анемией, атеросклерозом. Также малина обладает мочегонным действием. Она может способствовать борьбе с болезнетворными бактериями и вирусами. Из-за содержащейся в малине салициловой кислоты, она полезна при болезнях суставов. Магний полезен для сердечно-сосудистой и нервной систем. Витамин К — для свертывания крови.

Малина чрезвычайно богата пищевыми волокнами, что крайне положительно сказывается на работе кишечника: за счет этих волокон снижается всасывание холестерина. Установлено, что малина помогает избавиться от похмельного синдрома за счет содержащихся в ней фруктовых кислот.

Несладкий малиновый компот — лучший летний напиток. Во-первых, он хорошо утоляет жажду (благодаря яблочной и лимонной кислотам). Во-вторых, препятствует развитию летних простуд, связанных с кондиционером (благодаря салициловой кислоте).

Ягоды малины очень мягкие и очень быстро портятся. Чтобы максимально продлить срок хранения свежих ягод, их нужно рассредоточить на плоской поверхности, накрыть тканью и поставить в холодильник. Но даже при таком раскладе они будут храниться не больше двух-трех дней.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,  
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

# «УСВІДОМ СЕБЕ ЄВРОПЕЙЦЕМ: ЗМІНИ ПОЧИНАЮТЬСЯ З ОСВІТИ»



7-8 червня в Києві відбулася друга частина Медійної платформи – «Усвідом себе європейцем: зміни починаються з освіти».

НА ФОТО: УЧАСНИКИ МЕДІЙНОЇ ПЛАТФОРМИ «УСВІДОМ СЕБЕ ЄВРОПЕЙЦЕМ: ЗМІНИ ПОЧИНАЮТЬСЯ З ОСВІТИ».

Захід вдруге проводять Профспілка працівників освіти і науки України спільно з Фондом Фрідріха Еберта в Україні (Німеччина). Метою його є систематизація та поглиблення знань учасників про євроінтеграційні процеси в Україні та виклики, які стоять перед освітянами в умовах реформування галузі освіти.

Цьогоріч учасниками медійної платформи стали 25 представників з усієї України - вчителі,

викладачі, профспілкові активісти. Одеську обласну організацію Профспілки працівників освіти і науки України представив голова профспілки студентів Одеської національної академії харчових технологій Дмитро Скрипніченко.

У вітальній частині взяли участь та виступили Голова Профспілки працівників освіти і науки України Георгій Труханов, заступник голови Сергій Романюк, кері-

вник Регіонального представництва Фонду імені Фрідріха Еберта в Україні Маттес Бубе, Надзвичайний і Повноважний Посол Фінляндії в Україні Юха Віртанен, експерт Інтернаціоналу Освіти Тімо Лінсенмайер (Бельгія).

Спікерами медійної платформи виступили експерти з Представництва ЄС в Україні, Платформи громадянських ініціатив, викладачі провідних ВНЗ України та сфери медіа.

По завершенні заходу учасники висловили сподівання, що результати спільної роботи принесуть користь нашій справі - захист прав та гарантій осіб, які отримують освіту, та можливість використати свій потенціал на благо української держави.

**ДМИТРО СКРИПНІЧЕНКО,**  
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ ПРОФ-  
СПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ  
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.

## ОГОЛОШЕННЯ

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ  
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ  
СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК,  
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ  
НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ  
ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ**

\* серія СК №10310266 на ім'я Чернієнко Яна Володимирівна;  
\* серія СК №09133795 на ім'я Константинов Сергій Вікторович;  
\* серія СК №10421169 на ім'я Сорокін Дмитро Андрійович;  
\* серія СК №08848422 на ім'я Клирик Катерина Юріївна;  
\* серія СК №11094088 на ім'я Шимко Юлія Миколаївна;  
\* серія СК №11018424 на ім'я Шимко Юлія Миколаївна.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ  
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ  
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ,  
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ  
ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
Серія СК №11263694 від 24.06.1999 р. за спеціальністю «Технологія консервування» на ім'я Шумеевой Тетяни Вікторівни.

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ  
ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ  
ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ  
СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ  
ОТПП ІМ. М. В. ЛОМОНО-  
СОВА**

Серія ІВ-1090434 (реєстр. №968) від 25.06.1984 р. за спеціальністю «Економіка та організація промисловості продовольчих товарів» на ім'я Бовжученко Тетяна Вікторівни.

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА  
АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ  
КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ  
ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ**

\* доцента кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

**Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.**

Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

# ВИЗНАЧЕНО КОМАНДУ-ПЕРЕМОЖЦЯ ФЕСТИВАЛЮ ГУМОРУ «ЗОЛОТИЙ КОМАР»

Що таке КВК? Це фестиваль гумору «Золотий комар», який щорічно проходить у нашій академії. Так, у травні в актовій залі, що на вулиці Дворянській, відбулося справжнє свято гумору – «Золотий комар», у якому взяли участь кращі з кращих команд КВК ОНАХТ, а саме: «Нас троє», «Веселий кут» та команда «Ну, вроде норм...». Яскраві жарти на актуальні теми студентства не залишили байдужим жодного глядача.

У контексті заходу також пройшли конкурси за двома номінаціями: «Майстер танцю» і «Золотий голос», де хлопці та дівчата демонстрували найвищий рівень виконавської майстерності.

Суддями фестивалю цього року були: Тетяна Александрова – співачка, викладач, учасниця телепроекту «Х-Factor» та солістка «Hardy orchestra» (вокал); молода, талановита та граційна Анастасія Силла – викладач, призер чемпіонатів України та Європи з бальних танців; Олександр Губін – переможець телепроекту «Comedy Buttle»; а також Станіслав Царан – член команди «Одеські манси», учасник вищої ліги КВК. Традиційно очолював журі ректор ОНАХТ Богдан Вікторович Єгоров. Усі члени журі брали активну участь у конкурсі «Розминка», в ході якого ставили



НА ФОТО: ПЕРЕМОЖЕЦЬ ФЕСТИВАЛЮ ГУМОРУ КОМАНДА «НАС ТРОЄ».

дуже цікаві запитання й отримували не менш цікаві відповіді учасників команд.

Цього року молоді та креативні команди випробовували свої сили у таких конкурсах як: «Привітання», «Біатлон», «Розминка» та «Домашнє завдання». Беззаперечно перемогу цього року завойувала команда «Нас троє». Члени журі високо оцінили інтелектуальність гумору членів цієї команди, а також креативність під час виконання завдань.

Журі фестивалю гумору також

визначило кращого актора та акторку серед збірних команд КВК. Були відзначені Анастасія Ніколаєва та Дмитро Бондар.

Новаторством цього фестивалю стали номінації «Золотий голос» та «Майстер танцю». Зокрема, у цих конкурсах глядачі та члени журі мали змогу оцінити виступи Юлії Узун (факультет ТВКПіТЗ), Лоліти Шаповал (факультет ІТіКб), Карини Ільїної (факультет ІТПОРБ), Дмитра Івах (факультет ІТПОРБ), Олександра Гуляєва (факультет ТВ та НБТ) і

Вікторії Невеселюк (факультет ЕБіК).

– Нам дуже сподобалися виступи команд КВК. Особливо вразила сила гри команди «Нас троє». Яскраві жарти, швидка реакція і привели цю команду до перемоги, – діляться враженнями глядачі фестивалю гумору в ОНАХТ. – Приємно здивувала підготовка вокалістів.

Всі учасники продемонстрували високопрофесійний результат. Особливо хочеться відзначити виступ Лоліти Шаповал, яка у буквальному сенсі заворожила кожного глядача фестивалю професійним виконанням сольного номеру.

Дмитро Івах виконав дуже цікаву композицію «Поговоримо» з вельми складним переходом з розмовного речитативу на вокалізацію. Сила голосу й талант юного співака вразили членів журі та гостей свята. Потрібно віддати належне його сольному керівникові Т.В. Булатовій, яка готувала юнака до конкурсу.

Перейдемо до підсумків фестивалю гумору «Золотий комар-2017». Кращими у своїх номінаціях стали:

– Івах Дмитро – переможець конкурсу «Золотий голос»;  
– Олександр Гуляєв – переможець конкурсу «Майстер танцю».

Щиро вітаємо наших переможців! Бажаємо подальших творчих звершень та нових висот в улюбленій справі.

Н.К. КОТИЛЕВИЧ,  
ДИРЕКТОР СТУДКЛУБУ ОНАХТ.

## ВАКАНСИИ

### КОМПАНИИ «КИОСКСЕРВИС»

**ТРЕБУЕТСЯ ИНЖЕНЕР-ТЕХНИК ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ПЛАТЕЖНЫХ ТЕРМИНАЛОВ.**

#### Требования:

- коммуникабельность, честность, порядочность;
- возраст 25 — 40 лет (готовы взять студента);
- опыт работы от 1 года в сфере обслуживания или сборки терминалов;
- знание компьютерной техники и программного обеспечения;
- умение осуществлять ремонт комплектующих для терминалов самообслуживания

#### Условия работы:

**2 дня через 2, с 8.00 до 20.00.**  
**Район 1-ой Заставы г. Одесса.**

#### Обязанности:

- оперативно решать поставленные задачи;
  - обслуживание терминалов самообслуживания.
- Наличие автомобиля и водительских прав приветствуется

**Контактный телефон:**  
**788-04-31,**  
**(094) 886-04-31**  
**Елена.**

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

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

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

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»  
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 17 77 10  
Реєстраційний номер КВ-11038.  
Статті друкуються мовою оригіналу.  
Наклад 1000 прим.  
**ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263**

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