



«Часу нам відпочити не так вже й багато, аби його витрачати, намагаючись прожити чийсь чуже життя. Не довіряйте догмам: не можна жити, спираючись тільки на те, що придумали інші. Ні в якому разі чужі думки не повинні заглушати ваш власний внутрішній голос. І найголовніше — наберіться мужності, аби слідувати поклику власного серця і своєї інтуїції».

Стив ДЖОБС,
американський підприємець і винахідник.



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 11 (1065), 5 липня 2018 рік

**ВІДКРИТТЯ ЛАБОРАТОРІЇ
В МЕХАНІКО-
ТЕХНОЛОГІЧНОМУ
КОЛЕДЖІ ОНАХТ:
НОВІ МОЖЛИВОСТІ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ!**

стор. 2

АКТУАЛЬНО

**В ОНАХТ ПРОЙШОВ
ФІНАЛ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
ОЛІМПІАДИ
З АВТОМАТИЗАЦІЇ
ТА КОМП'ЮТЕРНО-
ІНТЕГРОВАНИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**

**МАЙБУТНІ ФАХІВЦІ
РЕСТОРАННО-
ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВА
ДЕМОНСТРУЮТЬ
ВИСОКИЙ РІВЕНЬ
ПРОФЕСІЙНОЇ**



РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ, ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ СЕРГІЙ СОЦ З БАКАЛАВРАМИ 2018 РОКУ

ДЕМОНСТРУЮТЬ
ВИСОКИЙ РІВЕНЬ
ПРОФЕСІЙНОЇ
МАЙСТЕРНОСТІ
ТА ІННОВАЦІЙНІ
ПІДХОДИ ЗІ СФЕРИ
ОБСЛУГОВУВАННЯ

стор. 3

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЩО МИ ПОВИННІ ЗНАТИ
ПРО БОЛГАРСЬКИЙ
ПЕРЕЦЬ

стор. 3

HI-TECH

МЕХАТРОНІКА
В МАШИНОБУДУВАННІ:
MIRONAFT ПРОХОДИТЬ
НАВЧАННЯ В ЛІТНІЙ
ШКОЛІ

стор. 2

ПОДІЇ

ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА
В УКРАЇНІ: ВЧЕНІ
ЗАНЕПОКОЄНІ

стор. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

Я ПИШАЮСЬ ТИМ,
ЩО ЗДОБУВ ОСВІТУ
В ОНАХТ!

СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ
ТАБІР «ДРУЖБА» —
ЩО ВСТИГЛИ ЗРОБИТИ?
ГЕНЕРАЛЬНИЙ ДИРЕКТОР
НВП «АРИАДНА» ЗУСТРІВСЯ ЗІ
СТУДЕНТАМИ КАФЕДРИ
БІОТЕХНОЛОГІЇ І ВОДИ

ОЛЬГА АРНАУТОВА —
МІС БОЛГАРОЧКА-2018

РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ, ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ
СЕРГІЙ СОЦ З БАКАЛАВРАМИ 2018 РОКУ

ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ ОНАХТ: ПОДІЯ, НА ЯКУ ОЧІКУЄ КОЖЕН СТУДЕНТ!

Студентське життя – найкращі роки, які дарують безліч приємних, яскравих та дорогоцінних спогадів. Отримання омріяного диплому – це саме один з таких спогадів, який залишиться у серці кожного випускника Одеської національної академії харчових технологій. Здається, ще тільки вчора студенти вперше переступили поріг рідної альма-матер, долали усі перепони на своєму шляху та насолоджувались часом «від сесії до сесії». А вже сьогодні справжні спеціалісти своєї справи, наші бакалаври, отримали перепустку у доросле життя – диплом ОНАХТ. Однак, прощатися зі студентським життям не обов'язково, адже можна продовжити навчання у магістратурі.

– У цей святковий день ми вручаємо дипломи бакалаврів кращим з кращих, – розповідає ректор Одеської національної академії харчових технологій Богдан Єгоров. – Я дивився на них та думав про реформи, які ми проводимо з метою покращення нашої освіти і зрозумів таку річ: колись студенти навчалися тільки п'ять років, а після вручення дипломів зв'язок з ними був втрачений. А зараз після отримання диплому бакалавра можна продовжити навчання у магістратурі ОНАХТ. Сучасний світ вимагає нові, більш жорсткі умови на ринку праці, саме тому необхідно навчатися весь час. Сьогодні це – норма. Тому замало отримати диплом, потрібно все життя вдосконалювати професійні знання. Наші викладачі не просто передають знання, а навчають студентів навчатися. Отримання диплому – це важливе досягнення на шляху до успіху. Необхідно пишатися тим, що ви закінчили ОНАХТ. Я впевнений, що кожен наш випускник буде сміливо йти вперед і знати, що колектив Одеської національної академії харчових технологій завжди готовий підтримати та допомогти порадою.

Диплом Одеської національної академії харчових технологій допоможе отримати роботу своєї мрії, адже більшість роботодавців знають, на що здатні студенти цього вищого навчального закладу. Знання та навички, отримані в ОНАХТ, постійна підтримка у реалізації різноманітних проєктів дозволяють її випускникам проявити свої таланти, креативність та сучасний, професійний підхід до будь-яких завдань.



УРОЧИСТЕ ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ

– Я давно визначився, куди хотів би піти працювати, – ділиться планами на майбутнє випускник факультету комп'ютерних систем і автоматизації ОНАХТ Сергій Дущейко. – Однак, зараз я планую продовжити навчання у магістратурі в Одеській національній академії харчових технологій. Цей навчальний заклад відкриває чудові перспективи. Я впевнений, під час пошуку гідної роботи диплом магістра нашої альма-матер відкриє безліч можливостей.

День вручення диплому запам'ятається кожному на все життя. І навіть через п'ять, десять, а то і

тридцять років буде приємно повернутися до рідних стін ОНАХТ та згадати свій шлях від абітурієнта до дипломованого спеціаліста.

Вітаємо вас, дорогі випускники! Бажаємо реалізувати всі свої плани, досягти успіху і ніколи не забувати про чудові роки, проведені в Одеській національній академії харчових технологій. Адже саме тут кожен отримав можливість обрати вірний шлях до своєї мети!

ДАР'Я ГНАТОВСЬКА,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» ОНАХТ.



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

БУТИ ЧИ НЕ БУТИ?

**УЧЕННЫЕ ДОБЫЛИ
СТАКАН ВОДЫ
ИЗ ПУСТЫННОГО
ВОЗДУХА**

Профессор Омар Яги из университета Беркли испытал в пустыне устройство для извлечения влаги из сухого воздуха. Он создал химическую основу, которая поглощает воду. Порошок при определенных температурах «всасывает» в себя пресную воду.

В прошлом году профессор Яги продемонстрировал этот процесс на небольшом объеме, но теперь он и его команда опубликовали результаты более масштабных полевых испытаний, в которых производится значительное количество воды при помощи экспериментального генератора. Он может работать даже при температуре ниже нуля.

Прибор работает при температуре окружающей среды и при солнечном свете. Без дополнительной подачи энергии он может собирать воду в пустыне за счет специального алюминиевого блока внутри корпуса. При этом себестоимость устройства получается такой, что изобретение решит проблемы с водой многих семей, которые проживают в самых жарких регионах мира.

**КОМПАНИЯ FORD
РАЗРАБОТАЛА «УМНУЮ»
КУРТКУ ДЛЯ
ВЕЛОСИПЕДИСТОВ**

Концептуальная куртка Smart Mobility получила замыслы для подсветки, чтобы указать, куда именно поворачивает велосипедист, при замедлении велосипеда в куртке срабатывают стоп-сигналы. Также новинка имеет функции звука и вибрации, которые позволяют велосипедистам принимать звонки, получать сообщения не убравая очки с рвля.

**Значні кошти та зусилля
Одеська національна академія
харчових технологій приділяє
профорієнтаційній роботі.
З кожним роком набирати
абітурієнтів стає складніше,
що пов'язано
зі складною демографічною
ситуацією, еміграцією молоді.
Кількість бюджетних місць
скорочується, а навчання
за контрактом зростає.
В умовах низької платоспро-
можності студенти іноді не в
зможі заплатити за контракт і
відмовляються від навчання.
У той же час кожен набраний
студент приносить академії
гроші.**

За бюджетників академії платити держава, за навчання за контрактом платять самі студенти. Це дозволяє нашій академії бути на «плаву»: сплачувати комунальні послуги, заробітну плату викладачам, допоміжному персоналу і навіть закладати основи для майбутнього розвитку - створювати лабораторії, поповнювати бібліотеку та здійснювати інші важливі витрати. Незважаючи на складну економічну ситуацію у державі та завдяки зусиллям адміністрації академії, нам вдається успішно здійснювати прийом на навчання та не зменшувати кількість викладачів. Адже кількість викладачів завжди прив'язана до кількості студентів.

Проте сьогодні складається дивна ситуація: ми з великими зусиллями залучаємо абітурієнтів до академії, а потім значну кількість вже студентів відраховуємо. Так, за 2015 - 2017 р.р. з денної форми навчання за бюджетом було відраховано 846 студентів, а за контрактом - 617. За той же час заочників за бюджетом було відраховано 46 студентів, а за контрактом 693 студента. Деякі навчальні заклади не набирають за рік стільки абітурієнтів, скільки ми відраховуємо студентів, що, на жаль, слугує антирекламою академії.

Кожен відрахований студент - це особиста трагедія людини та її батьків, недоотримані фахівці для країни, а для нас - втрачені гроші не тільки з бюджету й від контрактників, але й втрачені можливості сплачувати комунальні платежі за гуртожитки. За три роки наша академія втратила 10560000 грн. через відрахування студентів, що автоматично скоротило 33,6 ставки викладачів.

Безумовно, якість навчання - це наш пріоритет, але ж і роботу свою ми повинні удосконалювати так, щоб суттєво скоротити чисельність відрахованих студентів.

Студент - це важлива фігура у закладі вищої освіти (ЗВО). Не буде студентів - не буде викладачів, далі - скорочення кафедр, ліквідація факультетів, стагнація ЗВО. Ось чому потрібно працювати не тільки зі студентами, але й з їх батьками, дозволяти вносити оплату за контракт поступово, поетапно, робити

все можливе, щоб не допустити відрахувань студентів. Зростає в цих умовах роль куратора та тьютора, які повинні бути у курсі життя студентської молоді.

**Серед провідних факультетів
лідерами з відрахування є:**

- факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- факультет комп'ютерних систем та автоматизації;
- факультет комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту;
- факультет менеджменту, маркетингу і логістики;
- факультет технології вина та туристичного бізнесу.

У цих умовах виникає законмірне питання: «Чому відраховують студентів в таких обсягах?» Адже ми так важко їх набираємо і як наслідок - маємо такі втрати...

Обговорення проблеми відрахування на засіданні бюджетної комісії разом з деканами дозволило зробити висновки.

**Основними причинами
відрахувань є:**

- безвідповідальність студентів;
- відсутність грошей для оплати комерційної форми навчання;
- робота студентів, що заважає навчанню;
- іноді надмірні вимоги деяких викладачів і недостатня увага з боку кураторів, тьюторів та деканатів;
- хвороби, сімейні обставини та інші.

Тому і були зроблені пропо-

зиції - посилити контроль за успішністю студентів. У випадку необхідності надавати відстаючим допомогу у формі додаткових лекцій, консультацій, спілкування з викладачами у часи, які влаштовують студентів і передбачені самостійною роботою. На кафедрах ця робота повинна жорстко контролюватись і плануватись завідувачами кафедр та навчальним відділом. В деяких випадках потрібно спілкуватись не тільки зі студентами, займаючись їх вихованням, але й з батьками. В цій роботі повинні бути задіяні як куратори, тьютори, так і декан. У випадку необхідності (працюючим студентам, хворим та ін.) деканат повинен розробляти індивідуальні графіки складання заборгованостей і нести відповідальність за кожного відрахованого студента.

Відраховані студенти - це втрачені ставки викладачів. Звичайно, де більше втрат студентів, на тих факультетах та кафедрах повинно бути менше викладачів. Академія повинна знати відрахованих і відмічати викладачів, які не вміють навчати студентів, завідувачів кафедр і деканів, де більше втрат контингенту, і відповідно реагувати. Лише разом ми збережемо студентів і викладачів академії і будемо впевнено дивитись у майбутнє. І питання: «Бути чи не бути?» не буде актуальним для академії.

**В.В. НЕМЧЕНКО,
ГОЛОВА БЮДЖЕТНОЇ
КОМІСІЇ, ЗАВ. КАФЕДРОЮ
ОБЛІКУ ТА АУДИТУ, ПРОФЕСОР.**

**ОТКРЫТИЕ ЛАБОРАТОРИИ
В МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ
КОЛЛЕДЖЕ ОНАПТ: НОВЫЕ
ВОЗМОЖНОСТИ И ПЕРСПЕКТИВЫ!**

■ HI-TECH

**МЕХАТРОНИКА В МАШИНОСТРОЕНИИ:
MIRONAFT ПРОХОДИТ ОБУЧЕНИЕ
В ЛЕТНЕЙ ШКОЛЕ**

звонят велосипедистам принимать звонки, получать сообщения не убирая руки с руля. В компании подчёркнули, что куртка была разработана командой велосипедистов, которые опробовали ее в своем ежедневном цикле.

Куртка может подключаться по беспроводной связи к смартфону, это позволяет использовать специальное навигационное приложение, не обращаясь к экрану. Навигация по маршруту обеспечивается с помощью вибромоторов в рукавах и голосовых указаний. В Ford говорят, что дальнейшая разработка предусматривает внедрение функции приема звонков и сообщений с помощью жестов и голосовых команд.

УКРАИНЦЫ РАЗРАБОТАЛИ УМНЫЙ ГАДЖЕТ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ НАПИТКОВ

Украинцы разработали устройство Chill&Cheers, которое способно за несколько минут охладить любой напиток до заданной температуры. Первоначально прибор задуывался исключительно как охладитель вина. Но позже команда расширила сферу его применения практически на любой напиток.

Нужно лишь залить в прибор любимый напиток, установить необходимую температуру с помощью кнопок на приборе или же с помощью приложения для смартфона и нажать «старт». По размерам девайс не больше обычной кофемашины.

Приложение для Chill&Cheers также содержит обширную базу температур, рекомендованных для подачи того или иного напитка. При разработке девайса команда ориентировалась на простоту, удобство использования и современные технологии. Пользоваться электрическим девайсом не сложнее, чем обычным чайником.

ПО МАТЕРИАЛАМ
САЙТА NV.UA.



Главный энергетик ЧАО «Укрэлеваторпром» Юрий Малюта, менеджер по персоналу ЧАО «Укрэлеваторпром» Оксана Ковалькова, Генеральный директор ЧАО «Укрэлеваторпром» Иван Буценко, ректор ОНАПТ Богдан Егоров, финансовый директор ЧАО «Укрэлеваторпром» Михаил Семенюк, главный инженер ЧАО «Укрэлеваторпром» Николай Парфененко, и.о. директора МТК ОНАПТ Александр Лукиянык.

Для формирования отличных специалистов важно не только передавать студентам широкие теоретические знания, но и постоянно закреплять их на практических занятиях. Для будущих технологов нет ничего важнее лабораторий, в которых проходит комплексная оценка не только сырья, но и готового продукта, осваиваются азы производства.

Именно для того чтобы студенты могли увидеть своими глазами проведение физико-химических и органолептических анализов, а также поработать на профессиональном оборудовании в механико-технологическом колледже ОНАПТ открылась новая лаборатория «Товароведение и хранение зерна». Лаборатория была создана при поддержке и непосредственном участии ЧАО – «Укрэлеваторпром». Благодаря активной поддержке и спонсорской помощи был произведен капитальный ремонт помещения, закуплена новая и отреставрирована уже имеющаяся мебель, приобретено современное мультимедийное и лабораторное оборудование.

На официальном открытии лаборатории присутствовали ректор Одесской национальной академии пищевых технологий Богдан Егоров и Генеральный дирек-

тор ЧАО «Укрэлеваторпром» Иван Буценко.

Открытие новой лаборатории – это всегда событие, а когда она открывается при непосредственном участии представителей бизнеса, это еще и пример того, как может сотрудничать колледж и производство, коллектив которого заинтересован в подготовке квалифицированных кадров.

Колледж и ЧАО «Укрэлеваторпром» сотрудничают уже давно. Студенты на предприятии проходят ознакомительную, технологическую и преддипломную практику. Ведущие специалисты компании входят в состав экзаменационных комиссий по защите дипломов механико-технологического колледжа ОНАПТ, да и на самом предприятии работают наши выпускники и выпускники академии.

Коллеги и студенты нашего учебного заведения выражают искреннюю благодарность сотрудникам ЧАО «Укрэлеваторпром», особенно Генеральному директору Ивану Буценко, за подарок, сделанный колледжу! Надеемся на дальнейшее тесное и продуктивное сотрудничество в сфере подготовки высококвалифицированных специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности страны.

**АЛЕКСАНДР ЛУКИЯНЫК,
ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ
ДИРЕКТОРА МЕХАНИКО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
КОЛЛЕДЖА ОНАПТ.**

Летом, когда так хочется отдыхать и купаться в море, коллектив научно-исследовательской лаборатории мехатроники и робототехники в лице Сергея Ковтуна, Владимира Иванова, Евгения Заславского, Анастасии Градинар участвовал в студенческой летней школе «Мехатроника в машиностроении» на базе Киевского политехнического института.



Коллектив MIRONAFT во время студенческой летней школы «Мехатроника в машиностроении»

Летняя школа проходила с 13-го по 19-е июня. Это были невероятно насыщенные, эмоциональные и продуктивные дни. Ежедневно, с 9.00 до 17.00, каждый участник стремился освоить новое для него оборудование, новый теоретический и практический подход к нему. Особо захватывающей стала для нас работа на дидактических стендах компании «FESTO», контроллерах «SIEMENS» и микроконтроллерах «Arduino».

В качестве ассистентов преподавателя выступили студенты Киевского политехнического института, участники и победители прошлой олимпиады «Мехатроника в машиностроении». В случае затруднения с той или иной задачей ассистент подводил участника к размышлению, поиску правильного решения, что служило отличной стратегией в обучении.

Летняя школа заключалась в получении базовых знаний по следующим направлениям: программирование беспилотного робота и его взаимодействие с внешней средой, сбор пневматических, электропневматических и электрических схем, обучение алгоритмам управления контроллером на языке STL.

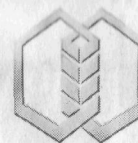
Первый день для наших ребят выдался довольно трудным, поскольку дата приезда в г. Киев совпала с датой начала обучения. Сойдя с поезда и успев лишь выпить по чашечке кофе, наши ребята двинулись в сторону Киевского политехнического института за новыми знаниями. Все началось с основ программирования микроконтроллера «Arduino», размещенного в беспилотном роботе ручной сборки. В течение двух дней участники разрабатывали и модернизировали системы управления, заставляя робота ориентироваться в

пространстве и выполнять различные задачи, подключая новые компоненты (кнопки, светодиодные индикаторы, инфракрасные датчики, сервоприводы и т.д.). По окончании этого этапа у каждого участника был готов алгоритм полностью функционирующего робота, способного обходить препятствия, включать световой индикатор и издавать звуковые сигналы. И это далеко не все его возможности!

В последующие дни летней школы участники усердно знакомились с новыми пневматическими и электрическими элементами, обучались правильному рисованию «граф», объединяя каналы связи элементами памяти, составляли электрические схемы и электропневматические схемы, писали алгоритм управления для контроллера на языке STL.

Каждый день начинался с проверки домашнего задания, а заканчивался новыми задачами для закрепления полученных знаний. Исключением стал последний день обучения в школе. Участники получили экзаменационные задания, выполнение которых подтверждало уровень знаний и умений, полученных в ходе обучения. Спустя долгие часы брейншторма и попыток осуществить замысел заданий – наши ребята таки справились! Участникам летней школы «Мехатроника в машиностроении» были выданы сертификаты об успешном окончании обучения. Летняя школа – это еще одна ступенька к профессиональному росту и самоутверждению.

**СЕРГЕЙ КОВТУН,
PR-MANAGER MIRONAFT.**



В ОНАХТ ПРОЙШОВ ФІНАЛ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ ОЛІМПІАДИ З АВТОМАТИЗАЦІЇ ТА КОМП'ЮТЕРНО-ІНТЕГРОВАНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

На базі Одеської національної академії харчових технологій пройшов II етап Всеукраїнської студентської олімпіади з галузі знань «Автоматизація та приладобудування» зі спеціальності «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології». Такі змагання проводяться окремо для бакалаврів і магістрів.

Для проведення олімпіади в нашій академії був створений організаційний комітет, до якого увійшли Ф.А. Трішин (голова), В.А. Хобін (заступник голови), а також співробітники кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем. Для прозорості і справедливої оцінки знань студентів також було створено журі, яке очолили: на ступені бакалавра - д.т.н., професор В.П. Лисенко (Національний університет біоресурсів і природокористування України); на ступені магістра - д.т.н., професор М.О. Подустов (Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»).

Фінал олімпіади з автоматизації в ОНАХТ проводився вперше, тому його підготовка проводилася особливо ретельно, із залученням досвіду ВНЗ, які раніше проводили такі змагання. Оргкомітет своєчасно підготував необхідну документацію, а кафедра АТПіРС були підготовлені завдання для вирішення як для груп бакалаврів, так і для магістрів.

Конкурсні завдання склалися з питань, відповіді на які потребують знання теорії автоматичного управління, теорії систем та системного аналізу, технологій програмування та чисельних методів, методів і засобів проектування та експлуатації автоматизованих комп'ютерно-інтегрованих систем, мікропроцесорних

пристроїв та систем, основ метрології, методів вимірювання та контролю.

В олімпіаді взяли участь 59 учасників з 19 закладів вищої освіти України, які показали достатньо високі результати при виконанні теоретич-

змагання тривали кілька годин в одній аудиторії. Для того, щоб всі учасники перебували в рівних умовах, студенти склали мобільні телефони в спеціальні конверти, а також писали свої відповіді однаковими ручками, які їм видав оргкомітет ол-

спеціальність, про складність проведених змагань.

На урочистому закритті олімпіади із заключним словом виступив та вручив нагороди голова організаційного комітету - проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи ОНАХТ Ф.А. Трішин. За підсумками роботи олімпіади дипломи отримали студенти:

З групи магістрів:

* **I місце** - Петро Дичук, Національний університет «Львівська політехніка».

* **II місце** - Олена Пилипенко, Національний університет біоресурсів і природокористування України.

* **III місце** - Олег Ємельянов, Одеська національна академія харчових технологій.

З групи бакалаврів:

* **I місце** - Андрій Драндар, Одеська національна академія харчових технологій.

* **II місце** - Єгор Нікітін, Національний аерокосмічний університет ім. М.Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут».

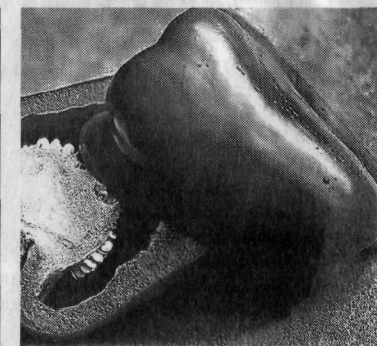
* **III місце** - Тая Петік, Одеський національний політехнічний університет.

* **III місце** - Денис Романюк, Запорізький національний технічний університет.

Вітаємо всіх учасників і переможців олімпіади! Висловлюємо подяку організаторам, які показали високій професіоналізм і здатність справлятися із труднощами проведення подібних відповідальних змагань. Олімпіада сприяла подальшому творчому та професійному зростанню її учасників, ознайомленню з Одеською національною академією харчових технологій та містом Одеса!

С.В. КОТЛИК,
ДИРЕКТОР ННІКСІТ
«ІНДУСТРІЯ 4.0».

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ЧТО МЫ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ О БОЛГАРСКОМ ПЕРЦЕ

Если у обычного человека спросить, какие виды перца он знает, то ответ будет примерно такой: «Болгарский, чили, молотый, горошек, красный, зеленый». На самом деле в мире существует около 1000 видов перца.

Болгарский перец - одна из древнейших возделываемых овощных культур. Первые сорта перца культивировались еще 6 тысяч лет назад. Однако его родиной мы все же считаем тропическую Южную Америку - Мексику и Гватемалу. Кстати, а почему мы его знаем под названием «болгарский»? Ведь отдавая дань его происхождению, было бы уместнее его величать, например, мексиканским. Есть несколько версий, почему у нас прижилось такое название - «болгарский». Согласно первой версии, на нашу территорию этот вид перца завезли переселенцы из Болгарии. Именно по-



Учасники, представники організаційного комітету, спеціалізованого журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з галузі знань «Автоматизація та приладобудування»

них та практичних завдань. Серед вищих навчальних закладів, які взяли участь у цих цікавих змаганнях, поряд з командою господарів змагань - ОНАХТ, були представлені такі відомі навчальні заклади, як Національний аерокосмічний університет ім. М.Є. Жуковського «Харківський авіаційний інститут», Вінницький національний технічний університет, Запорізький національний технічний університет, Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», Національний університет «Львівська політехніка», Харківський національний університет радіоелектроніки, Одеський національний політехнічний університет та ін.

олімпіади. Відповіді на запропоновані студентам завдання були настільки різнопланові та цікаві, що журі довелося добряче попотіти, аби виявити переможців.

Нашим гостям з усіх куточків України були створені найкращі умови для підготовки до олімпіади та відпочинку після неї. Всі вони були поселені в студентському гуртожитку ОНАХТ, обідали гості в академічному ресторані «112», з ними були проведені екскурсії по лабораторіях нашої академії, вони із задоволенням познайомилися з визначними пам'ятками славного міста Одеси. Хлопці та дівчата потоваришували один з одним, обмінялися контактами, думками про свою

МАЙБУТНІ ФАХІВЦІ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ДЕМОНСТРУЮТЬ ВИСОКИЙ РІВЕНЬ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ЗІ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

На базі Одеської національної академії харчових технологій відбувся II етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» галузі знань «Сфера обслуговування». В олімпіаді взяли участь 59 учасників із 20 вишів України.

Перший тур олімпіади передбачав виконання тестових завдань згідно з матеріалами базових дисциплін напряму «Готельно-ресторанна справа»: організація ресторанного, готельного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, менеджмент підприємств готельного і ресторанного господарства, проєктування.

Інноваційним в організації олімпіади було складання творчого завдання з урахуванням сучасних тенденцій у сфері гостинності. Творче завдання передбачало інтеграцію комплексу професійних знань, умінь і навичок з блоку фахових дисциплін. Значна увага була приділена застосуванню творчого підходу та умінню швидко орієнтуватися в новому матеріалі. Акцент у завданні зроблено на особливостях проведення та обслуговування бізнес-ланчу та бенкету-фуршету в бутік-готелі, де проходила виставка відомого сучасного художника. Особливу увагу треба було звернути на оформлення та дизайн приміщення, де проходила подія, з урахуванням особливостей робіт художника. Складені завдання мали на меті не тільки перевірку та оцінювання теоретичних знань учасників олімпіади зі спеціалізованих дисциплін, але й спонукали студентів проявляти себе з творчої сторони. У завданнях головний акцент зроблено на компетентностях студентів, їх вмінні швидко орієнтуватися та вирішувати конкретні практичні ситуації галузі мак-

симально наближені до реальних умов сьогодення.

У сучасних ринкових умовах з жорсткою конкуренцією фахівці ресторанно-готельного господарства майже завжди віддають перевагу працівникам, які не тільки вільно та в значному обсязі володіють теоретичною інформацією, але й здатні аналізувати робочу ситуацію та робити корисні пропозиції, мислити творчо та сповнені нових перспективних ідей.

Учасники олімпіади продемонстрували високий ступінь оволодіння загальними та професійними компетентностями. Студенти проявили творчий потенціал, ерудицію, логічне й нестандартне мислення, цілеспрямованість та наполегливість у досягненні мети.

За підсумками роботи олімпіади дипломи отримали наступні студенти з групи магістрів:

I місце - Анастасія Коваленко, студентка Одеської національної академії харчових технологій;

II місце - Ірина Костюченко, студентка Київського національного університету культури і мистецтв;

III місце - Катерина Вихор, студентка Національного університету харчових технологій.

З групи бакалаврів:

I місце - Юлія - Уляна Івасенко, студентка Київського національного торговельно-економічного університету;

II місце - Олександра Осипова, студентка Одеської національної академії харчових технологій

III місце - Ілона Коваленко, студентка Черкаського державного технологічного університету

III місце - Наталія Мицканюк, студентка Прикарпатського національного університету ім. В. Стефаника.

Враховуючи те, що за ініціативою Національної туристичної організації України 2018-й рік присвячено гастрономічному та винному туризму як



Учасники, члени журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

перспективним напрямком розвитку в Україні, для учасників олімпіади були організовані гастрономічні тури.

В рамках організованих гастрономічних турів студенти ознайомилися з кращими концептуальними ресторанами Одеси. Зокрема, гості могли оцінити ресторани, які у 2017 році увійшли до рейтингу 100 найкращих ресторанів України, а саме: «Bernardazzi», «di Mare», «Dizyngoff», «Fratelli», «NoodleMan», «Maman», «Kotelok», «Брати Гриль», «Дача», «Кларабара», «Компот», «Риба у вогні», «Стейк Хаус», «Тавернетта». Ресторан «Bernardazzi» має найбільшу винну карту в Одесі. Цей заклад, єдиний у Східній Європі, п'ять років поспіль ставав володарем нагороди Best of Award of Excellence від авторитетного винного журналу Wine Spectator. Меню «Bernardazzi» складають різноманітні страви з риби, м'яса та морепродуктів. У ресторані «Kotelok-бар мідій» подають різноманітні страви з риби та інших «дарів моря», у тому числі з чорноморських

рапанів. Мідіям відведено особливе місце, їх готують дев'ятьма різними способами і подають у казанках на всю компанію. Ідея ресторану «Бабель фіш» - професійне переосмислення традиційної їжі одеських «тіточок і бабусь». У меню соління, страви з тюльки, ставриди, бичків і камбали, кілька видів олів'є і форшмак. Основний акцент зроблений на рибі. У меню «Бодега Два Карла» - традиційні страви Бессарабії за старовинними рецептами - від яєчні та мамалиги до вин.

Олімпіада сприяла подальшому творчому та професійному зростанню її учасників, ознайомленню з Одеською національною академією харчових технологій та нашим містом. Вітаємо з науковими здобутками та бажаємо подальших успіхів!

О.В. ДИШКАНТЮК,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ІТХІРГБ;
Л.М. КОВАЛЕНКО,
СЕКРЕТАР ОЛІМПІАДИ,
АСИСТЕНТ КАФЕДРИ ГРБ.

версії, нашу територію. Этот вид перца завезли переселенцы из Болгарии, именно потому овощ и был назван в их честь. По второй версии, Болгария буквально заваливала своей овощной продукцией СССР, а на вопросы покупателей, откуда перец, продавцы отвечали: «Болгарский», вот так и прижилось название. По третьей версии, «виновны» болгарские селекционеры, выведшие крупноплодные сладкие сорта.

В английском языке он известен как просто «перец». В Европе его называют «паприка». В Коста-Рика прижилось название «сладкий чили» - chile dulce. В Египте он - зеленый перец (filfil akhdar).

В народе болгарский перец зачастую называют овощем красоты: он благотворно влияет на состояние волос, кожи, ногтей. Косметологи давно взяли полезные свойства этого овоща на вооружение. Он входит в состав очищающих и тонизирующих масок для лица.

По своим свойствам болгарский перец в чем-то даже похож на шоколад. Он также провоцирует выброс в кровь эндорфинов, «гормонов счастья». Однако по сравнению со сладкими лакомствами он совсем не калорийный.

Болгарский перец, несмотря на все его многочисленные полезные свойства, не рекомендуется к употреблению гипотоникам. Это связано с тем, что содержащиеся в нем элементы имеют свойство снижать артериальное давление, что может стать причиной сосудистых заболеваний.

Вещество капсаицин, которое содержится в перце, может раздражать стенки желудка, поэтому его не стоит также употреблять тем, кто страдает от язвы желудка и гастрита. Кроме того, от перца следует отказаться при нарушении ритма сердца и при ишемической болезни.

Хронические заболевания печени и почек, повышенная возбудимость нервной системы и бессонница также не предусматривают присутствие в рационе болгарского перца.

ЮЛИЯ КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

УВАЖАЕМА АЛЛА АЛЕКСАНДРОВНА! ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС СО СЛАВНЫМ ЮБИЛЕЕМ – 90-ЛЕТИЕМ СО ДНЯ ВАШЕГО РОЖДЕНИЯ!

Мы, выпускники 1973 года, в этом году отмечаем 45 лет со дня окончания родной альма-матер, а Вы – двойную молодость, каждая длиной в 45 лет. Мы помним, как Вы впервые пришли в нашу аудиторию и сказали, что отныне 14 недель подряд в 8 утра будете читать нам лекции по технологии комбикормов, за которой стоит будущее продовольственного комплекса нашей страны. Вы говорили о том, что каждый директор предприятия, заведующий лабораторией и главный технолог обязан знать свое производство. Мы не сразу оценили смысл Ваших слов, но впоследствии убедились, что Вы были совершенно правы...

К сожалению, не всем нам удавалось встречаться каждые 5 лет. Жизнь разбросала нас по странам бывшего СССР. Причин тому много: семья, дети, учеба и т.д. Многие уже на заслуженном отдыхе, некоторые еще продолжают трудиться. Но очень хорошо, что, благодаря техническому прогрессу, мы можем общаться не только с сокурсниками, но и выпускниками разных лет. И вот мы вспоминаем не только нашу молодость, но и тех преподавателей, которым мы обязаны успехами в своей профессии.

7-го июля мы встретимся в стенах родной Одесской национальной академии пищевых технологий, вдохнем ароматы солнечной Одессы, сядем в кафе и вернемся в студенческие годы... Каждый из нас вспоминает, прежде всего, своего руководителя дипломного проекта и других преподавателей, которые оставили незабываемый отпечаток в нашей жизни. Именно к таковым принадле-



жит Алла Александровна Кочетова. Она нас приучала к дисциплинированности, настойчивости, упорству, требовательности не только к другим, но и к себе. Это она ожидала нас за 5 минут до звонка возле дверей 210 аудитории, это она ждала третьего звонка и еще 1-2 минуты, после чего закрывала дверь и лишь один раз каждому разрешала опоздать. Это она говорила, что шпаргалки унижают честь и совесть человека.

Мы чувствовали ее заботу не только на лекциях, но и во время практики, а также дипломного проектирования с подготовкой к защите. В 1970 году на кафедре технологии муки, крупы и комбикормов впервые в истории института было защищено три дипломных проекта исследовательского характера под руководством Аллы Александровны. Именно к ней

стремились студенты, желающие в будущем связать свою жизнь с научной деятельностью. Для нашей однокурсницы Софии Шкряб это стало поворотным этапом в жизни. Она была направлена в Молдавию для организации микробиологической лаборатории.

Конкурсные работы студентов под руководством Аллы Александровны всегда удостаивались высшей награды, многие были награждены премиями. С Аллой Александровной мы принимали участие в конференциях в Москве, Киеве, Воронеже. На кафедре не было ни одного пособия или методички, где бы Алла Александровна не была соавтором. Она является автором свыше 200 методичек, а также более 200 статей и 100 исследований.

Читая курс лекций, она заставляла студентов записывать почти каждое слово (учебника тогда еще не было), чтобы они могли пользоваться своими конспектами в будущем, и часто говорила, что ее мечта – опубликовать учебник. Теперь мы знаем, что она 40 лет трудилась над созданием такого учебника, который, кстати, недавно был издан в соавторстве с другими преподавателями. Благодаря общению с выпускниками последних лет мы узнали, что дирекция и коллектив ОНАПТ высоко оценили трудовую деятельность Аллы Александровны. В 2002 году ей была присуждена награда «Почетный выпускник Одесской национальной академии пищевых технологий», а ее имя было занесено в Золотую книгу почета ОНАПТ. В 2007 году она была удостоена звания «Заслуженный доцент академии».

Целых 63 года ее жизни посвящены именно Одесской националь-

ной академии пищевых технологий. Из них 5 лет она проучилась в академии и получила диплом с отличием. В 2010 году в возрасте 82 лет она ушла на заслуженный отдых.

Самая большая ее заслуга – это любовь студентов, которые называли ее «мамой курса» за то тепло, которое она отдавала не одному поколению выпускников. До сих пор многие поддерживают с ней связь и называют «духовной матерью». Алла Александровна – это именно тот человек, который всегда сможет понять, к которому всегда можно обратиться за поддержкой и советом, нужными и добрыми словами. Она – Учитель и Педагог с большой буквы, пример истинного жизнелюбия. Ее день начинается с зарядки, она радуется гостей своими кулинарными изысками, много читает, создает кроссворды для газеты, поддерживает связь с коллегами.

25-го июня Алле Александровне Кочетовой исполнилось 90 лет. Нам, выпускникам, хочется пожелать столь доброму, хорошему, принципиальному, но справедливому и честному человеку здоровья еще на долгие годы, побольше оптимизма, энергии и веры в себя! Она не только дала нам знания, но и помогла понять, что счастья можно и нужно добиваться собственным трудом, благодаря знаниям.

Спасибо Вам, дорогая Алла Александровна, за науку! Живите долго-долго и радуйтесь нашим успехам!

ВАЛЕНТИНА ГАВРИЛЮК
ПО ПОРУЧЕНИЮ ВЫПУСКНИКОВ
1973 Г. ФАКУЛЬТЕТА ХРАНЕНИЯ
И ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ
ЗЕРНА,
АДМИНИСТРАЦИЯ ОНАПТ.

ОГОЛОШЕННЯ

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

- серія СК №49370378 на ім'я Князєва Ольга Ярославівна;
- серія СК №11017715 на ім'я Ляшан Ганна Григорівна;
- серія СК №11275313 на ім'я Гулівати Василь Георгійович;
- серія СК №11867051 на ім'я Гуржі Світлана Михайлівна;
- серія СК №11866697 на ім'я Колмак Ангеліна Сергійівна;
- серія СК №11379291 на ім'я Генчева Вікторія Олегівна.

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

- СК №23528200 (реєстр. № 704) від 27.06.2003 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Солдатово Ольга Іванівна;
- СК №36757189 (реєстр. № 485) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» на ім'я Гриненко Олександр Васильович.

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

- СК №36757189 (реєстр. № 485) від 30.06.2009 р. за спеціальністю «Технологія зберігання і переробки зерна» на ім'я Гриненко Олександр Васильович.

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

- СК №34720134 (реєстр. № 294) від 30.06.2008 р. за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» на ім'я Гриненко Олександр Васильович.

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

- СК №34720134 (реєстр. № 294) від 30.06.2008 р. за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» на ім'я Гриненко Олександр Васильович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ В УКРАИНЕ: УЧЕНЫЕ БЬЮТ ТРЕВОГУ

Сегодня проблема продовольственной безопасности является одной из острых и актуальных, нуждающаяся в грамотном подходе к ее решению. Низкие экономические показатели Украины, низкий уровень дохода, невозможность обеспечить правильное питание, некачественные продукты – все эти факторы, безусловно, влияют на состав и качество продовольственной корзины покупателя. Как отмечают исследователи, к сожалению, сегодня в Украине лишь единицы могут позволить себе правильное сбалансированное питание, включающее в себя все необходимые для суточной нормы продукты.

– Для того, чтобы человек нормально развивался, он должен получать в сутки 70 г белка. Причем 70% этого белка должно быть представлено белками животного происхождения. Именно 49 г белка – суточная норма потребления, – рассказывает ректор ОНАФТ Богдан Егоров. – В мире сейчас средний показатель составляет 18 г. В Украине этот показатель был 27 г в сутки, но сегодня он упал до 21 г. Все потому, что покупательская способность людей падает, из-за этого уменьшается объем потребления мясных и рыбных продуктов. Это целая цепочка. Дальше – уменьшение производства продуктов животноводства и кормов,

снижение занятости людей – все это влияет на формирование нашего бюджета.

От уровня развития продовольственной безопасности зависят многие показатели нормального развития человеческого организма, снижения риска различного рода заболеваний. Однако из-за низкой покупательской способности, высокой стоимости продуктов питания, игнорирования этой ситуации на государственном уровне мы сталкиваемся с острыми последствиями проблемы продовольственной безопасности. Как отмечают эксперты, сегодня в Украине на приобретение всех необходимых товаров для потребительской корзины уходит львиная доля дохода граждан, тогда как в странах Европы этот показатель значительно ниже. Ученые находят выход из сложившейся ситуации. Один из них – развитие морского фермерства.

– Сейчас Украина превращается с морской державы в страну у моря. Главная задача экономистов и ученых – сломать этот стереотип, чтобы у нас развивалось не только судостроение и логистика, но и продовольственная безопасность в плане добычи морских продуктов, которые являются источниками белка, – предлагает альтернативы решения проблемы заведующая кафедрой менеджмента Национального университета кораблестроения им. адмирала Макарова Инна Иртышева.

Для решения глобальных проблем продовольственной безопасности необходим комплексный и



Директор института прикладной экономики и менеджмента им. Г.Э. Вейнштейна Ольга Каламан; Директор центра маркетинга и рекламы Натела Кордзая; ректор ОНАФТ Богдан Егоров; заведующая кафедрой менеджмента Национального университета кораблестроения им. Адмирала Макарова Инна Иртышева; декан факультета технологии и товароведения пищевых продуктов и продовольственного бизнеса ОНАФТ Татьяна Шарахматова

системный подход. Важно, чтобы весь механизм поддерживался на государственном уровне. Ученые утверждают, что сегодня в Украине есть огромный потенциал, который при рациональном использовании приведет к экономическому росту, экономической безопасности и, как следствие, – здоровью нации.

Инновационная модель развития экономики, сбалансированное и правильное использование ресурсов, безусловно, отразится на социальных стандартах населе-

ния... Украина может и должна уметь развивать национальный рынок не импортными, а отечественными товарами высокого качества. При огромном потенциале природных ресурсов, наличии профессиональных кадров, готовых решать проблемы продовольственной безопасности, успех гарантирован. Важно, чтобы процесс был запущен и поддержан на государственном уровне.

ИРИНА МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ».

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
* серія СК №11058255 на ім'я Кошутіна Вікторія Олегівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛІКОВУ КНИЖКУ, ВИДАНУ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
* №15410/Ф2 на ім'я Четет Катерина Андріївна.

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

- * доцента кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчочконцентратів факультету технології зерна і зернового бізнесу (4);
- * доцента кафедри теплоенергетики та трубопровідного транспорту енергоносіїв факультету нафти, газу та екології;
- * доцента кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та туристичного бізнесу (2);
- * доцента кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю;
- * доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- * старшого викладача кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- * старшого викладача кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю (2);
- * старшого викладача кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- * доцента кафедри холодильних установок і кондиціонування повітря факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки (2).

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

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» – ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

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

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед» г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187711
Регистраційний 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