



ДЕРЖАТИ НЕБО НА ПЛЕЧАХ. ТОМУ І Є ВИСОТА»

Ліна Костенко,  
українська письменниця.

ТЕМА НОМЕРА

АНАЛУЗУЮТЬ ПРОБЛЕМИ РОЗБУДОВИ  
ДЕРЖАВИ ТА СУБ'ЄКТІВ РЕАЛЬНОГО  
СЕКТОРУ ЕКОНОМІКИ

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

## ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 17 (1112) 5 листопада 2020 рік

### НАШІ СТУДЕНТИ

«РОВОРІСНІС» АБО  
ЛАСКАВО ПРОСИМО  
ДО ОНАХТ

стор. 2

### АКТУАЛЬНО

ОНЛАЙН ДЕГУСТАЦІЯ  
ВИН КИТАЙСЬКОЇ  
ВИНОРОБНІ  
«CHATEAU CHANGYU  
MOSER XV»

МОЛОДІЖНИЙ  
РЕКТОР ОНАХТ  
(2018-2020) ВІКТОРІЯ  
ЛІСНИК:  
«НАМ БУЛО ДУЖЕ  
ВАЖЛИВО ЗРОБИТИ  
ЩОСЬ ОСОБЛИВЕ

# РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ СТАВ ЛАУРЕАТОМ КОНКУРСУ «ЛЮДИНА СПРАВИ»



ВАЖЛИВО ЗРОБИТИ  
ЩОСЬ ОСОБЛИВЕ  
ТА КОРИСНЕ ДЛЯ  
РІДНОЇ ALMA MATER»

СТОР. 3

## ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЯК ОБРАТИ  
ПРАВИЛЬНЕ  
КАКАО?

СТОР. 3

## ПОДІЇ

ВВQ-PARTY У  
ФАХОВОМУ КОЛЕДЖІ  
НАФТОГАЗОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
ІНЖЕНЕРІЇ ТА  
ІНФРАСТРУКТУРИ  
СЕРВІСУ ОНАХТ!

АСТРОЛОГІЧНИЙ  
ГОРОСКОП НА  
ЛИСТОПАД

СТОР. 4

## У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ВПЕРШЕ В ОНАХТ  
ВІДБУВСЯ ЗАХИСТ  
ДИСЕРТАЦІЇ НА  
ЗДОБУТТЯ СТУПЕНЯ  
ДОКТОРА ФІЛОСОФІЇ  
(PHD)

В ОНАХТ ВІДБУЛАСЯ  
МІЖНАРОДНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
З ІТ І АВТОМАТИЗАЦІЇ



РЕДАКТОР «ВЕЧІРНЬОЇ ОДЕСИ» ОЛЕГ СУСЛОВ ВРУЧАЄ НАГОРОДУ РЕКТОРУ  
ОНАХТ БОГДАНУ ЄГОРОВУ

В Одеській національній академії харчових технологій пройшла церемонія нагородження премією «Людина справи», яку щорічно проводить редакційна рада газети «Вечірня Одеса». Конкурс присвячений пам'яті українського журналіста, сценариста, **головного** редактора газети «Вечірня Одеса», **заслуженого журналіста** Української РСР Бориса Федоровича Дерев'янка.

Урочиста подія відбулася у затишному дворіку академії, сквері імені професора В.С. Кнаббе, де для відзначення цієї події зібралися друзі та ділові партнери нашого закладу вищої освіти. Серед почесних гостей члени наглядової ради ОНАХТ на чолі з її головою Сергієм Гриневецьким, який виступив очільником журі цього конкурсу.

Хочу привітати колектив газети Вечірня Одеса за послідовність та збереження традицій. Це чудово, коли зі сторінок газети читачі можуть дізнатися про добрі справи. Та об'єктивність і принциповість, яка була властива Б.Ф. Дерев'янко, й досі властива творчому колективу редакції, - підняв у своїй урочистій промові Сергій Гриневецький. - Мені випала честь очо-

лювати журі конкурсу, до складу якого увійшли дуже серйозні експерти досить різноманітного роду діяльності, серед яких академіки, художники, лікарі, машинобудівельники, звичайні одесити.

Про умови конкурсу нам розповів редактор «Вечірньої Одеси» Олег Суслов:

Журналісти нашої газети протягом року пишуть про людей, людей різних

журі конкурсу. Спочатку ми обираємо близько 50 осіб, згодом цей список скорочується до 25, з яких на засіданні журі визначаються імена найбільш гідних. За підсумками 2019 року у нас вийшло 16 лауреатів.

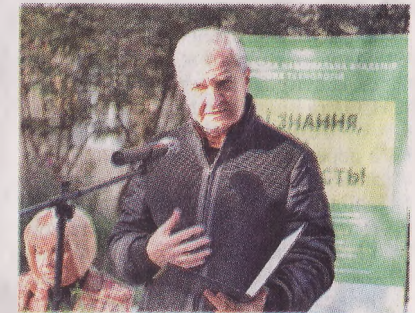
Серед номінантів представники різних галузей та професій: чиновники, депутати, педагоги, лікарі, спортсмени, успішні голови новостворених



ГОСТІ ТА ЛАУРЕАТИ КОНКУРСУ «ЛЮДИНА СПРАВИ»

професій, людей з різни галузей. Серед них чимало тих, хто робить більше, ніж вони повинні робити згідно зі своїми службовими обов'язками. Кількість лауреатів ми визначасмо на засіданні

територіальних громад, письменники, громадські діячі та ін. До числа лауреатів конкурсу «Людина року» увійшов ректор Одеської національної академії харчових технологій Богдан Єгоров.



ГОЛОВА КОНКУРСУ СЕРГІЙ  
ГРИНЕВЕЦЬКИЙ

Хочу висловити подяку всім учасникам і організаторам конкурсу, особливо редакції «Вечірньої Одеси», і всім тим, кому небайдужа Одеса, життя одеситів та громадян України. При такій підтримці та розумінні хочеться горі звернути! – звернувся до учасників заходу ректор ОНАХТ Богдан Єгоров.

Колектив Одеської національної академії харчових технологій вітає Богдана Вікторовича Єгорова з блискучою перемогою у конкурсі «Людина справи». Висловлюємо щирі подяку за всі ініціативи та блискучі результати під Вашим керівництвом. Саме завдяки цим добрим справам наша рідна Alma Mater гідно несе звання одного з кращих закладів вищої освіти України!

Ірина МУНТЯН,  
НАЧАЛЬНИК МЕДІЙНОГО ВІДДІЛУ  
ЦМРТАПД ОНАХТ.



## СВІТОВІ НОВИНИ

**ГІДРОРЕАКТИВНИЙ  
«КАЛЬМАРБОТ» СТАВ  
РЕКОРДСМЕНОМ ЗІ  
ШВИДКОСТІ СЕРЕД  
М'ЯКИХ РОБОТІВ**

Інженери з Каліфорнійського університету в Сан-Дієго побудували робота, який для руху використовує повну копію гідрореактивного механізму переміщення кальмара. Ця істота, хоча і не має жорсткого скелета, здатна розвивати максимальну серед безхребетних швидкість. Інженери домоглися того ж результату – кальмарбот, як його назвали, рухається швидше, ніж будь-який зі створених на сьогодні м'яких роботів.

М'якість тіла є ключовою умовою для застосування робота, тому що йому доведеться працювати у безпосередній близькості від мешканців коралових рифів, яким вона не повинна нашкодити. Тому традиційні конструкції з моторами відкидаються. Інженерам було мало побудувати просто безпечну машину, вони хотіли перевірити, чи можна зробити таку безкаркасну конструкцію досить маневреною.

Живий кальмар для руху качає воду в мантийну порожнину, щоб з силою виштовхнути її через м'язову ліжку й створити гідрореактивний імпульс. Рух відбувається поштовхами, при кожному з яких тіло істоти змінює форму. Робот поводить аналогічно, для цього у нього є гнучкі ребра, що з'єднують кільце-затвор з одного боку і сопло з іншого. Затвор відкривається, тіло робота розширюється, вода набирається у внутрішню камеру, потім ребра стискаються, щоб виштовхнути воду через сопло.

Рухаючись таким способом, робот розвиває швидкість від 18 до 32 см в секунду, що і робить його найшвидшим серед м'яких роботів. Він має власне джерело енергії і несе корисне навантаження у вигляді камери або датчиків. Регулюючи нахил сопла, робот



*Вітаємо колектив Одеської національної академії харчових технологій із здобуттям чергової почесної нагороди у номінації «Лідер інновацій в освіті» на XII Міжнародній спеціалізованій виставці «Сучасні заклади освіти 2020» (м. Київ). Наша команда черговий раз довела, що ми тримаємось правильного курсу, який сприяє визнанню та престижу нашої рідної Alma Mater.*

## ЗДОБУВАЧІ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОНАХТ АНАЛІЗУЮТЬ ПРОБЛЕМИ РОЗБУДОВИ ДЕРЖАВИ ТА СУБ'ЄКТІВ РЕАЛЬНОГО СЕКТОРУ ЕКОНОМІКИ

**Кафедра менеджменту і логістики в рамках VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття» провела круглий стіл «Проблематика розбудови держави та суб'єктів реального сектору економіки в наукових дослідженнях здобувачів вищої освіти ОНАХТ». Захід відбувся за участі директора інституту ім. Г. Е. Вейнштейна, д.е.н., проф., Ю.М. Мельника, викладачів кафедри менеджменту і логістики та здобувачів вищої освіти спеціальностей 073 «Менеджмент» та 281 «Публічне управління та адміністрування» у змішаному режимі (офлайн та ZOOM).**

Перед началом круглого столу проведено науково постерну сесію, на якій було представлено стендові доповіді.

Подія викликала велику зацікавленість серед науковців та студентства факультету менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ. виявили бажання взяти участь у круглому столі близько 30 осіб. Вітальне слово до учасників круглого столу промовив завідувач кафедри менеджменту і логістики д.е.н., проф. І.І. Савенко. Було відзначено надзвичайну активність учасників та високі

під керівництвом модератора, доцента Ю.В. Дьяченко були представлені у доброзичливій та конструктивній обстановці. Цікаві питання ставили науковці, здобувачі вищої освіти.

Учасники круглого столу обговорювали проблематику розбудови держави та суб'єктів реального сектору

Ступницька М. (магістр 1-го року навчання ОПП «Менеджмент»), доповідь на тему: «Нормативне підґрунтя активізації інноваційного розвитку підприємств»;

Григоренко М. (магістр 1-го року навчання ОПП «Логістика») доповідь на тему: «Логістична стратегія підпри-

можності підприємств тимчасового розміщення».

Клевец М. (магістр 1-го року навчання ОПП «Публічне управління та адміністрування») доповідь на тему: «Дослідження сучасних підходів удосконалення кадрової політики органів державного управління».

Степанов В. (магістр 2-го року навчання ОПП «Логістика») доповідь на тему: «Вплив пандемії COVID-19 на міжнародні контейнерні перевезення».

Прунчак М. (магістр 1-го року навчання ОПП «Логістика») доповідь на тему: «Дослідження сучасних методів індивідуальної та групової мотивації персоналу підприємств».

Учасники круглого столу брали активну участь в обговоренні тем доповідей, яке відбулося у формі дискусій.

Практично усі доповідачі, заявлені у програмі заходу, мали можливість висловитись. Організатори круглого столу дякують учасникам заходу за інтерес до заявленої теми та участь в обговоренні доповідей.

Спеціальна подяка завідувачу лабораторії Седікову Д. В., за допомогу в організації.



фото Сергія Кондратьєва

### УЧАСНИКИ КРУГЛОГО СТОЛУ

економіки, питання мотивації та мотиваційного потенціалу лідера в сучасному менеджменті, особливості його формування у майбутніх мене-

мства: проблематика вибору та реалізації».

Полуос Д. (магістр 1-го року навчання ОПП «Менеджмент») доповідь

І.О. СЕДІКОВА,  
П.Е.Н. ПРОФ. КАФЕДРИ

енергії і несе користь навантаженню у вигляді камери або датчиків. Регулюючи нахил сопла, робот може маневрувати. Для перевірки його запустили у великий акваріум університету, де кальмар-бот успішно маневрує серед живих морських мешканців, не завдаючи їм ніякої шкоди.

## ВЧЕНІ РОЗРОБИЛИ ТЕХНОЛОГІЮ ПЕРЕТВОРЕННЯ ДЕРЕВА У ПРОЗОРЕ СКЛО

Скло з дерева - це не фантастика, а продукт сучасних технологій. Звичайне для нас скло з кварцового піску має безліч недоліків, причому основні пов'язані з тим, що воно пропускає тепло з приміщення назовні взимку і не перешкоджає його проникненню всередину влітку. Як результат - значні рахунки за опалення та електроенергію. До того ж, виробництво скла супроводжується викидами CO2 та інших шкідливих речовин.

Технологію виробництва скла з деревини розробила міжнародна команда фахівців з дослідницької лабораторії лісових продуктів (Китай), університетів Меріленду і Колорадо (США). В ході досліджень було виявлено, що «дерев'яне» скло майже за всіма показниками перевершує звичайне.

Сировиною для виробництва незвичного скла є деревина швидко зростаючого бальсового дерева, що пройшло процес окислення при кімнатній температурі у спеціальній ванні. Після цього деревину просочують полівініловим спиртом, в результаті виходить практично прозорий матеріал, який набагато міцніше та легше скла. Воно може згинатися або розколюватися, але при цьому не розбивається на дрібні фрагменти.

Виробництво прозорої деревини більш рентабельне, оскільки вимагає в п'ять разів менше енергії. Очевидним є і екологічний ефект, так як воно проводиться з відновлюваного матеріалу з незначним викидом CO2.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
WWW.TECHCULT.COM та  
Journal of Advanced Functional  
Materials.

федри менеджменту і логістики д.е.н., проф. І.І. Савенко. Було відзначено надзвичайну актуальність теми та висловлені побажання ефективної плідної роботи. Доповіді та виступи учасників

економіки, питання мотивації та мотиваційного потенціалу лідера в сучасному менеджменті, особливості його формування у майбутніх менеджерів та ін. Було заслухано доповіді наступних здобувачів:

\* Полоус Д. (магістр 1-го року навчання ОПШ «Менеджмент») доповідь на тему: «Лояльність споживачів як складова підвищення конкурентоспро-

І.О. СЕДІКОВА,  
Д.Е.Н., ПРОФ. КАФЕДРИ  
МЕНЕДЖМЕНТУ  
І ЛОГІСТИКИ ОНАХТ.

# «РОВОРІСНІС» АБО ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО ОНАХТ

Факультет комп'ютерних систем і автоматизації та лабораторія MiRONAFT FabLab провели феєричний захід студентського дозвілля «RoboPicnic». Варто відзначити, івент організовувався вперше, але вже після дебютного проведення можна стверджувати, що він має стовідсоткові шанси поповнити добрі традиції ОНАХТ. Отже, перейдемо до цікавих подробиць.



ФОТО ГАННИ ДУБИНИ (фото з архіву)

РОБОТ UR3 ПРИГОЩАВ ГОСТЕЙ СМАЧНОЮ КАВОЮ

Колектив лабораторії запропонував чисельний спектр локацій із різними видами роботів з дуже незвичайним їх застосуванням. Одразу при вході до внутрішнього дворику були представлені оригінальні локації у вигляді трас для гонок. Одна з них побудована для радіокерованої машини, яка розвиває швидкість 40 км/год. Ця модель була розроблена резидентами лабораторії MiRONAFT для участі у Всеукраїнському конкурсі «RoboRace». Інша траса була сконструйована для робота Robotino, який здатний перемішувати гриз і про-

грамується декількома способами. Обидві машини відмінно оминають перешкоди.

Лабораторія також представила найсучасніше обладнання від датської компанії Universal Robots – колаборативних роботів UR3 та UR5. Універсальність цих роботів та якісно прописані коди у програмі UA дають можливість виконувати найрізноманітніші задачі.

Гості фестивалю «RoboPicnic» мали можливість скуштувати гарячий пашлик, який готувався за допомогою робота UR5, а також спробувати смачну

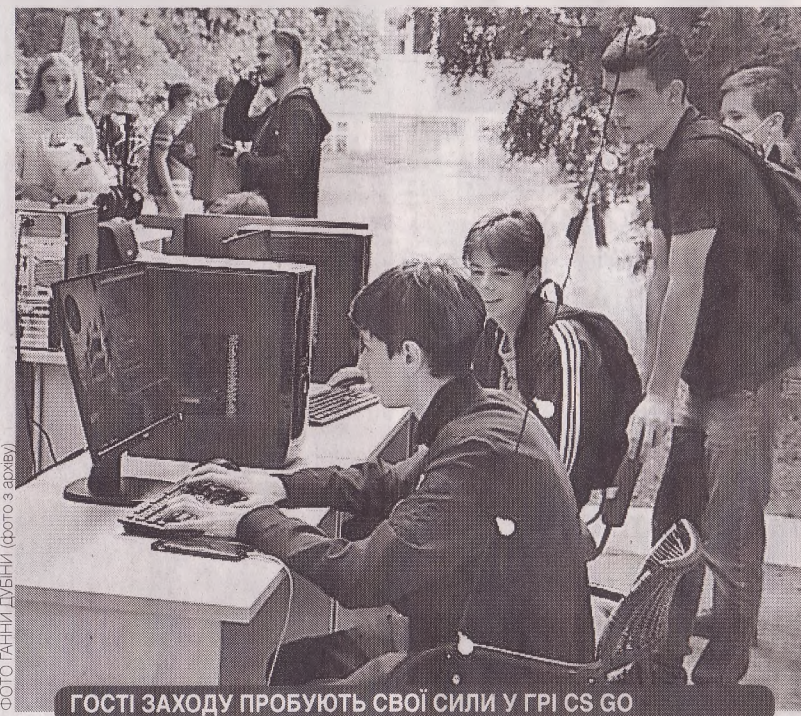


ФОТО ГАННИ ДУБИНИ (фото з архіву)

ГОСТІ ЗАХОДУ ПРОБУЮТЬ СВОЇ СИЛИ У ГРІ CS GO

каву, зроблену роботом UR3 без людської допомоги. А який пікнік без традиційного пуншу? Крім гарячих напоїв гостям свята також був запропонований яскравий помаранчевий пунш зі свіжих фруктів.

Першокурсники факультету комп'ютерних систем і автоматизації мали унікальну можливість побачити й спробувати свої сили в одній з найцікавіших сфер автоматизації, а саме у шевматиці, і спостерігати за роботою з обробки матеріалів фрезером.

Окрема зона була відведена під лекторії, де резиденти FabLab

MiRONAFT презентували проекти, над якими вони працюють у лабораторії.

На пікніку інтереси кожного були враховані, тому відвідувачі могли відпочити у теплій компанії за настільними іграми або спробувати свої сили у грі CS GO. RoboPicnic - захід, що об'єднує однодумців. Твій перший крок у цікаве студентське життя!

Анна ДУБИНА,  
SMM, PR MANAGER MIRONAFT  
FABLAB;  
Інна АКІМОВА,  
РЕЗИДЕНТ MIRONAFT FABLAB.

# ОНЛАЙН ДЕГУСТАЦІЯ ВИН КИТАЙСЬКОЇ ВИНОРОБНІ «CHATEAU CHANGYU MOSER XV»

Творець-винороб Ленц Мозер на базі лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ представив власні розробки

На базі лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ відбулась онлайн дегустація вин китайської виноробні «Chateau Changyu Moser XV». Завдяки сучасним технологіям презентацію вин у режимі відео зв'язку провів творець-винороб Ленц Мозер, який представляє 15-е покоління знаменитої австрійської виноробні Мозер. Наразі дегустації вин цієї виноробні проходять у різних куточках світу – це частина маркетингової стратегії підприємства.

В Україні така дегустація відбулась лише в Одесі, саме на базі нашої лабораторії. Команда дегустаторів складалася як з наших викладачів-експертів із сенсорного аналізу, так і з представників роздрібною торгівлі та сегменту HORECA з сертифікацією Wine & Spirit Education Trust. На розсуд експертів було представлено 6 вин із сорту винограду Каберне Совіньон: 2 білих, виготовлених за технологією «Blanc de Noir», та 4 червоних. Серед цих вин також була представлена особлива гордість винороба – вино «Purple air comes from the east» (скор. PACE), яке нещодавно відзначило в своєму рейтингу всесвітньо відомий



ВИНА КИТАЙСЬКОЇ ВИНОРОБНІ «CHATEAU CHANGYU MOSER XV»

винний критик Дженсіс Робінсон (16,5 з 20.0).

У процесі дегустації пан Ленц Мозер познайомив учасників із своїм шото, виробництвом та тонкощами виноградарства й виноробства у Китаї.

Деякі факти про виноробню:

Chateau Changyu Moser XV було засновано 18-го серпня 2013 року з ам-

біційними намірами довести всьому світові, що китайське вино може бути відмінної якості.

Виноробня розташована в районі Нінся, де активно розвивається виноробна діяльність. Вона входить до складу найбільшої винної імперії Changyu, яка витратила 70 млн. євро на реконструкцію шато.

Сьогодні Chateau Changyu Moser – єдиний китайський експортер вина та єдиний знаковий винний дім, який виробляє унікальні за своєю якістю вина та укріплює імідж китайського виноробства в світі.

Chateau Changyu-Moser XV – єдина виноробня Китаю, де виготовляють червоне, біле та рожеве вино тільки з сорту винограду Каберне Совіньон.

Філософія винороба – мінімальне втручання у «виховання» вина. Сам Л.Мозер говорить: «Я роблю вина не складні, доброзичливі і гастрономічні. Їхня особлива відмінна риса – бездоганна якість».

Учасники онлайн дегустації відзначили цікавий «китайський» характер представлених вин та загалом високу якість. Багато хто загадав бажання, адже куштував вина з Китаю вперше в своєму житті!

Сподіваємось, що це одна з багатьох таких дегустацій і що їх буде більше, адже наша лабораторія сенсорного аналізу вже сьогодні є платформою, яка об'єднує експертів виноробної галузі з різних куточків світу.

**О.О. ТІТЛОВА,  
Т.С. СУГАЧЕНКО,  
ДОЦЕНТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ  
ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ  
ОНАХТ.**

## Порада експерта



## Як обрати правильне какао?

З приходом холодів хочеться за тишку, тепла та спокою. Їжа й напої були і будуть невід'ємною складовою будь-якої атмосфери. Саме тому при похолоданні замислюєшся про тепле какао. Какао – один з найулюбленіших напоїв дітей і дорослих. Однак багато хто задається питанням: чи корисний цей продукт і як вибрати найбільш якісний варіант, якщо ви пошанувач такого напою.

Нагадаємо, що какао дуже збалансований за своїм складом, містить повноцінні білки та незамінні жирні кислоти (на відміну від більшості напоїв).

На полицях магазинів у наш час знаходиться величезна кількість різноманітних видів і сортів какао. Але яким же чином можна вибрати справді хороший і смачний на-



МОЛОДІЖНИЙ РЕКТОР ОНАХТ (2018-2020)

ВІКТОРІЯ ПІСНИК.

# МОЛОДІЖНИЙ РЕКТОР ОНАХТ (2018-2020)

## ВІКТОРІЯ ЛІСНИК:

# «НАМ БУЛО ДУЖЕ ВАЖЛИВО ЗРОБИТИ ЩОСЬ ОСОБЛИВЕ ТА КОРИСНЕ ДЛЯ РІДНОЇ ALMA MATER»

ВІКТОРІЯ ЛІСНИК

МОЛОДІЖНИЙ РЕКТОР ОНАХТ  
2018-2020РР.

Ось і завершилася моя остання звітно-виборча конференція, завершилася моя остання каденція і завершився мій шлях довжиною у п'ять років... Я з упевненістю можу сказати, що це були найкращі студентські роки. Це було незабутньо! Моя команда, «студрадівці», як я їх називала, ви - найкращі! Все було за цей час: і радощі, і розчарування, і злети, і падіння, але все це ми пройшли разом! Я завжди від щирого серця хотіла, щоб кабінет студентської ради був найтеплішим і найріднішим для кожного студента ОНАХТ, щоб кожен з нас із гордістю ніс звання представника студентського самоврядування. Кожного дня я починала любити академію все більше і більше (і не зупиняюсь зараз), кожного дня я з радістю відчиняла двері новому та цікавому, і мені було так важливо знайти однодумців. І я знайшла!

Ми працювали не покладаючи рук і не чекаючи похвали. Нам було дуже важливо зробити щось незвичне, корисне, особливе для нашої рідної Alma Mater. Члени моєї команди, які були зі мною протягом останніх двох років, доводили мені кожного дня, що тільки любов є рушійною силою. Любов до справи, любов один до одного та любов до академії!

Студентська рада, я пишаюся вами! Ви стали дорослими... І мені залишається тільки радіти за кожного з вас. Ці роки завжди залишаться в моїй пам'яті, всі ви залишитеся в моєму серці назавжди!

Я щиро дякую кожному з вас за підтримку, за віру та всі моменти, які ми пройшли разом з нашою Одеською національною академією харчових технологій! До нових зустрічей!

ОЛЕНА КОМІШАН

ЗАСТУПНИК ГОЛОВИ  
СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ ОНАХТ  
2018-2020РР.

Голова студентської ради факультету економіки, бізнесу та контролю 2018-2020рр.:

Це були насичені два роки мого студентського життя. Саме в студентській раді відкрились мої приховані десь глибоко таланти. Я щиро вдячна кожному за цей неймовірний досвід, адже недарма кажуть, що кожен досвід у нашому житті є не випадковим. Бажаю новообраній студентській раді мудрості, терпіння і бажання змінювати життя на краще.

АНАТОЛІЙ БАСОВ

МОЛОДІЖНИЙ РЕДАКТОР ГАЗЕТИ  
«ТЕХНОЛОГ» 2018-2020РР.

Голова студентської ради факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки 2018-2020рр.:

Протягом всього часу моє студентське життя було пов'язано зі Студентською радою ОНАХТ. Всі п'ять років! З них два роки я обіймав посаду Голови студентського самоврядування факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки та молодіжного редактора газети «Технолог». Для нашої команди студрада стала близькою і до душі, і до серця. Я завжди говорив, що ми – dreamteam. Чому? Тому що ми були крутою командою. Я вважаю, що ми стали частиною історії нашої Alma Mater, заради якої ми так дружно працювали. Наша команда вкладала в усі заходи частинку свого серця. Завдяки нашій Вікторії Лісник у мене відкрились таланти писати статті, і це допомогло



ФОТО ВІКТОРІЇ ЛІСНИК (березь 2018 року)

## СТУДЕНТСЬКА РАДА 2018-2020 РР.

мені стати співробітником Центру маркетингу, реклами та профорієнтаційної діяльності ОНАХТ.

Дякую адміністрації нашої улюбленої академії за підтримку, допомогу і віру в кожного з нас! Я бажаю новому складу студентської ради продуктивної роботи та креативних ідей! Повірте, що це буде найяскравіший і найактивніший момент вашого студентського життя. Студрада 2018-2020 рр., дякую кожному за такий яскравий і продуктивний відрізок часу. Ця історія для нас підійшла до свого завершення. Починається новий етап, він у кожному буде крутим, і ми обов'язково будемо відчувати плече один одного.

АННА ДУБІНА

МОЛОДІЖНИЙ ДИРЕКТОР ВІДДІЛУ  
ТРОМАДСЬКИХ ЗВ'ЯЗКІВ 2019-  
2020РР.

заступник Голови студентської ради факультету інноваційних

технологій харчування та готельно-ресторанного бізнесу 2019-2020рр.:

Коли я розповідаю про свій шлях у рядах Студентської ради ОНАХТ, то завжди починаю так: «Я прийшла туди дитиною». За цей рік я дуже подорослішала і цьому завдячую саме Студентській раді та безпосередньо нашому молодіжному ректору Вікторії Лісник. Вона завжди допомагала, підтримувала, коли було треба, сварила та одночасно вчила нас бути чесними, добрими та справедливими людьми. Цей рік назавжди залишиться в моєму серці. Студентська Рада - це ваша гарантія щасливих студентських років. Я отримала набагато більше, ніж хороший колектив. Ці люди стали для мене сім'єю! Я вдячна рідній Одеській національній академії харчових технологій за можливість допомагати нашим студентам, працювати на благо академії та можливість реалізовувати свій потенціал. Дуже люблю та сумуватиму за Студентською радою ОНАХТ 2019-2020 року.



пій? Головне, необхідно визначитися, який із двох наявних видів продукту вас цікавить:

- какао-порошок, який перед вживанням потрібно варити;
- какао-порошок, для вживання якого просто потрібно розвести молоком або водою.

Якщо какао призначене для простого розведення з водою, це означає, що його промислове виробництво передбачало теплові операції, які дозволяють довести продукт до напівготовності. Відповідно в такому продукті-напівфабрикаті деякі корисні речовини вже відсутні або перебувають у зміненому стані.

При виборі какао звертаємо увагу на ціну. Какао не росте в нашій і сусідніх країнах, тому це однозначно закордонський продукт і коштувати дешево він не може. Далі, обов'язково читаємо на етикетці, які речовини містяться в продукті. Звертаємо увагу на вміст жирів і вуглеводів. У какао високої якості вміст жирів буде не менше, ніж 10%, а вуглеводів - до 5%. Якщо в какао низький вміст жирів, це означає, що перед помелом з какао-зерен видалили корисний компонент - какао-масло. Якщо вуглеводів у продукті багато 20-30-40%, це означає, що виробник знижує ціну свого товару шляхом змішування дорогого продукту какао з відносно дешевим (по відношенню до какао) цукром.

Щодо органічності продукту: якщо розтерти какао-порошок між пальцями, він повинен залишитися на шкірі, а не перетворитися на пил. Наявність крупинки не означає поганої якості - спробуйте його на смак, і якщо немає сторонніх неприсманих присмаків, то з продуктом все добре.

Не забувайте правильно зберігати продукт - обов'язково в посуді, що закривається герметично. Можна додати туди ванільну паличку для більш оригінального солодкого аромату.

Юлія КОЗОНОВА,  
ЕКСПЕРТ  
З ХАРЧУВАННЯ ОНАХТ.

# BBQ-PARTY У ФАХОВОМУ КОЛЕДЖІ НАФТОГАЗОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ ОНАХТ!

Осінь впевнено вступила у свої права, сесія невпинно наближається, а студенти фахового коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ звичайні будні перетворюють на свята!

Так, 20-го жовтня за ініціативи директора коледжу Олега Глушкова, за підтримки родини Міс-коледж-2019 Тетяни Бабієнко і голови циклової комісії Яни Гусак-Шкловської студентською радою в особі найяскравіших її представників і голови Анастасії Медведь був організований барбекю-фестиваль. Свято було смачним і захопливим!

Представники всіх спеціальностей коледжу та приймальної комісії в особі Вікторії Щербань не знехтували можливістю показати всім гостям, за що ми так любимо наш навчальний заклад. Міні-квест, який завершився переконливою перемогою кожного і всіх, був присвячений ознайомленню з усіма спеціальностями коледжу. З нашими спеціальностями ми знайомили гостей оригінальним способом, а саме тематичними завданнями, винаходами, досягненнями, дослідженнями і тестами! Цікаво було всім: не тільки гості отримали задоволення від івенту, а й наші студенти, які прагнули дізнатися більше про свої спеціальності. Після завершення квесту на кожного гостя очікувала смачна нагорода з барбекю-машини: студентські хот-доги, запечена грудина



ФОТО ОЛЬГИ САДІЄВОЇ

## УЧАСНИКИ МІНІ-КВЕСТУ У ФКНТІС ОНАХТ

до складу якої увійшли професійні ресторатори та співробітники закладів ресторанного сервісу, які спеціалізуються на стравах гриль та барбекю. Для участі у святі вони надали професійне обладнання: пересувну барбекю-машину з функцією гриль-копчення, яка дозволяє досить швидко та у великій кількості приготувати м'ясо, овочі та рибу.

Страви, смажені на грилі, завойовують все більшу популярність, тому що вони більш корисні, ніж ті, що приготовлені на пателіні. Завдяки дії інфрачервоного випромінювання їжа прогрівається набагато швидше, як наслідок у стравах зберігається більше вітамінів. Крім того, м'ясо, приготовлене на грилі, втрачає менше соків.

У приготуванні страв були також

Заповнена ароматом BBQ алея, весела музика і багато нових друзів – феєричною атмосферою нашого свята перейнявся кожен! День відкритих дверей у форматі BBQ-Party сподобався



ФОТО ОЛЬГИ САДІЄВОЇ

## КУШТУЮЧИ СМАКОЛИКИ

всім. А це означає, що таких вечірків має стати більше!

Дякуємо за весело проведений день, приємні знайомства та нові знання! Чекаємо всіх у гості знову, можли-



ФОТО ОЛЬГИ САДІЄВОЇ

## ГОТУЮЧИ СТРАВИ

## ОГОЛОШЕННЯ

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

– серія АТ ВЕ №000386 (реєстр. №245) від 20.06.1997 р. за спеціальністю «Технологія зберігання та переробки зерна» на ім'я Романовський Валерій Павлович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ СЕВАСТОПОЛЬСЬКИМ БУДІВЕЛЬНИМ ТЕХНІКУМОМ**

– серія СЕ № 24165364 (реєстр. № 406) від 01.07.2004 р. за спеціальністю

«Експлуатація та ремонт підйомно-транспортних, будівельних і дорожніх машин і обладнання» на ім'я Сільченко Євген Юрійович

**У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСИМ ДИПЛОМ ТА ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОНАХТ**

– серія МТ№756652 (реєстр. №32) від 27.02.1991р. за спеціальністю «Борошномельно-круп'яне виробництво» на ім'я Дашкевич Лариса Євгенівна.

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

– завідувача кафедри Компресорів та пневмоагрегатів факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки;

– завідувача кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

**Умови проведення конкурсу у відділі кадрового забезпечення ОНАХТ.**

*Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.*

## СТАРТУВАЛА ПІДПИСКА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»

### ШАНОВНІ ДРУЗИ!

Стартувала підписка на газету «Технолог» Одеської національної академії харчових технологій на 2021 рік.

Кожен бажаючий може підписатися на

шення квесту на кожного гостя очікувала смачна нагорода з барбекю-машини: студентські хот-доги, запечена грудинка під соусом, віденські булочки з ковбасками-гриль, мікс запечених овочів та інші смаколики.

На запрошення коледжу взяти участь у дні відкритих дверей у новому форматі відгукнулись батьки нашої студентки Тетяни Бабієнко та їхня команда,

ствоя більше вітамінів. Крім того, м'ясо, приготовлене на грилі, втрачає менше соків.

У приготуванні страв були також задіяні студенти III курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа», які нещодавно взяли участь у гастрономічному фестивалі «ВВQ-2020», що проводився в Одеській національній академії харчових технологій, де посіли почесне третє місце!

має стати більше. Дякуємо за весело проведений день, приємні знайомства та нові знання! Чекаємо всіх у гості знову, можливо, вже в якості нових і улюблених студентів!

**Ольга САГДЄЄВА,**  
ЗАСТУПНИК ДИРЕКТОРА З НА-  
ВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧОЇ  
ТА ПРОФОРІЕНТАЦІЙНОЇ РОБОТИ  
КОЛЕДЖУ.

## ГОРОСКОП НА ЛИСТОПАД

**ОВЕН.** Енергія Овна буде бити через край. Ви відчуєте прилив сил, енергійність і впевненість у собі. Беріться за будь-які завдання — ви здатні домогтися колосального успіху.

**ТИЛЕЦЬ.** Успіх стане вашим супутником, якщо ви будете досить терплячі і не почнете випереджати події. Можливо, у вашому житті з'явиться хтось, з ким ви давно втратили зв'язок, і це вас потішить. Налагоджуйте контакти заново! Більше такого шансу точно не буде. Якщо ви цінуєте людину, дійте.

**БЛИЗНЮКИ.** Робіть тільки те, до чого лежить душа. Не виключено, що ви станете автором ідеї, яка викличе захват у вашого оточення. У вас все вийде!

**РАКИ.** Усі ваші прагнення зараз спрямовані на досягнення успіху. Щоб добитися гарного результату, будьте дисциплінованими і відповідальними. Це стосується і любовної сфери.

**ЛЕВ.** Початок листопада радує і приємними подіями, і новими можливостями. Цей місяць з тих, коли ви відмінно справляєтеся з усім, за що беретеся. Деякі справи можуть виявитися складнішими за інші, але ви в будь-якому разі не відступите, поки не досягнете успіху.

**ДІВИ.** Діви, у листопаді подивіться на своє життя під іншим кутом. Відбудеться якась осяяння, випадок, внаслідок якого Діви стануть сміливішими та відважнішими, тому проблеми здадуться суцими дрібницями.

**ТЕРЕЗИ.** Завдяки вмінню думати самостійно, контролювати все, не покладаючись на інших, ви

досягнете того, чого давно прагнули. У цьому місяці обов'язково побалуйте себе приємними покупками, навіть якщо в цьому немає особливої необхідності. Насолоджуйтеся прекрасними моментами!

**СКОРПІОН.** Потрібно в цей період здійснювати свої бажання, хоча б дрібні, шукати нові джерела отримання задоволення. Починаючи з перших днів місяця, Скорпіони повинні докласти максимум зусиль і дати волю своїй фантазії для того, щоб кожен прожитий день вносив сенс у життя.

**СТРЕЛЕЦЬ.** Вам знадобиться зібрати всі свої сили й добре попрацювати. Поставтеся до всього того, що відбувається, як до підготовки до іспиту. У вільні хвилини постарайтеся зайнятися приємними справами, які дозволять уникнути турбот.

**КОЗЕРІГ.** Місяць пройде без серйозних випробувань. Це спокійний час для Козерогів. Зосередьтеся на питаннях, які можна легко вирішити, а складні завдання краще поки відкласти.

**ВОДОЛІЙ.** Не витрачайте багато сил, щоб вразити своє оточення. Ви це зробите завдяки вродженій чарівності. Відмінний місяць для того, щоб провести час із сім'єю. Влаштуйте пікнік або якийсь сюрприз для рідних.

**РИБИ.** Проводьте більше часу з близькими. Відповідально ставтеся до свого здоров'я. Почніть цикл оздоровлення.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
ASTROHELPER.UA

технології на 2021 рік.

Кожен бажаючий може підписатися на наше періодичне видання у будь-якому поштовому відділенні як Одеси, так і інших міст України.

Для здійснення підписки  
Вам необхідно знати:

- підписний індекс газети «Технолог» - 86263;
- домашню адресу з індексом;
- прізвище, ім'я, по-батькові отримувача газети.

Вартість підписки  
194 грн. 30 коп.

Відповідальний  
за підписку:  
Анатолій  
Басов  
(тел. 063-100-53-25).



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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 207717  
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.  
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.  
НАКЛАД 700 ПІ/МІМ  
ІНДЕКС УКРПОШТИ 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,  
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА  
АНАТОЛІЙ БАСОВ  
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA  
ТЕЛ. (096)661-60-50; 063-100-53-25

