



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 5 (1099) 5 квітня 2020 рік

СВІТОВІ НОВИНИ

КАРАНТИН
ПОЗИТИВНО
ВПЛИНУВ НА
ЕКОЛОГІЮ

ВЧЕНІ ПРЕДСТАВИЛИ
БІОРОЗКЛАДНИЙ
ПЛАСТИК З РОСЛИН

В ІЗРАЇЛІ СТВОРИЛИ
ШТУЧНІ ФРУКТИ

СТОП. 2

АКТУАЛЬНО

ОЛЕКСІЙ
ВАДАТУРСЬКИЙ:
«ПРОБЛЕМУ З
ПРОВЕДЕННЯМ

ОНАХТ У ДИСТАНЦІЙНОМУ РЕЖИМІ

Богдан ЄГОРОВ:

«Ми тримаємо руку на пульсі подій. Наша команда готова працювати та вже працює в дистанційному режимі, оперативно ухвалюючи управлінські рішення. Ми маємо чіткий план дій, який забезпечить здобуття якісної освіти нашими студентами та функціонування академії в цілому»

СТУДЕНКА ОНАХТ
РУСЛАНА ЯРОШЕНКО

«ПРОБЛЕМУ З ПРОВЕДЕННЯМ АНАЛІЗІВ НА КОРОНАВІРУС РЕАЛЬНО ВИРІШИТИ У НАЙКОРОТШИЙ ТЕРМІН»

ПРО РОБОТУ ІНСТИТУТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ ОНАХТ

СТОП. 3

ПОРАДИ ЕКСПЕРТА

КОРИСНІ СОЛОДОЦІ - МАРМЕЛАД

ПОДІЇ

РЕЗУЛЬТАТИ СТРУКТУРНОГО ПРОЕКТУ ЕРАЗМУС+

СТОП. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ ПРЕЗЕНТУЄ СВОЇ СПЕЦІАЛЬНОСТІ: НА ЗАМІТКУ АБИТУРІЄНТУ

КАФЕДРА ІНОЗЕМНОЇ МОВИ: СЬОГОДНІ ЗНАННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ Є НЕОБХІДНІСТЮ



СТУДЕНКА ОНАХТ ВІКТОРІЯ ОРЕШЕТ



ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ І ТЕХНОЛОГІЙ "ІНДУСТРІЯ 4.0" СЕРГІЙ КОТЛИК

СТУДЕНКА ОНАХТ РУСЛАНА ЯРОШЕНКО

У зв'язку з погіршенням епідеміологічної ситуації Кабінет міністрів України ухвалив рішення щодо введення в країні режиму надзвичайної ситуації. Вимоги щодо дотримання карантину суттєво посилено. З 11-го березня колектив і студенти Одеської національної академії харчових технологій перейшли на дистанційний режим роботи та навчання. На жаль, сьогодні важко спрогнозувати строки закінчення карантину, тож доводиться пристосовуватися до нових умов і продовжувати працювати. Ми зустрілися з ректором ОНАХТ Богданом Єгоровим, щоб дізнатися про особливості організації та результати дистанційного навчання, зокрема отримати відповіді на питання щодо проведення заліково-екзаменаційної сесії, практики, навантаження викладачів. Отже, яким чином триватиме освітній процес студентів ОНАХТ – читайте у нашому матеріалі.

– Богдане Вікторівичу, сьогодні світ і Україна переживають нелегкі часи. Як наслідок, доводиться адаптуватися до тих умов, в яких ми сьогодні живемо. Це стосується й освітнього процесу. Які особливості управління академією у дистанційному режимі?

Б.В.: Головна особливість полягає у тому, наскільки ми були готові до цього процесу. Річ у тому, що ми давно вже почали запроваджувати заходи для підвищення ефективності системи управління. Одним із них є надання більших повноважень, делегування більших прав членам команди управління. Відтак у нас стало менше нарад ще до карантину, ми працюємо більше в автономному режимі, вирішуємо разом тільки нагальні та спірні питання. Кожен знає, що йому робити, цьому сприяє чітка планова система. У нас діє комплексний план на кожен рік. Усі підрозділи розробляють плани, узгоджують їх. Ситуація з введенням карантину прискорила запровадження дистанційного управління. Тим паче, що для цього зараз є багато технічних засобів, таких як мобільні додатки, комп'ютерні програми, месенджери, соціальні мере-

жі. Більшість наших викладачів уже користуються всім цим, створюючи групи, де розповсюджуються повідомлення, ухвалюються управлінські рішення. Сьогодні це набуває більш організованого характеру.

– Чи всі члени ректорату та Вченої Ради ОНАХТ вміють користуватися такими додатками?

Б.В.: Можливо, є ще ті, хто не опанував певний додаток. Тим більше, що ми зараз обираємо одну платформу, яка буде обов'язковою для всіх управлінців. Ті, хто не опанував, мають швидко опанувати, бо в іншому випадку вони не зможуть далі брати участь у засіданнях і навіть бути членами ректорату та Вченої Ради. Це – вимога часу.

– Що означає контроль погодинного графіку управлінських і навчальних заходів?

Б.В.: Дистанційне управління не означає, що можна робити будь-що і коли завгодно. Планова робота, навіть якщо вона здійснюється на відстані, повинна залишатися плановою, щоб приносити очікувані результати. Контрольні заходи – це заходи з перевірки того, як виконуються управлінські рішення, проводяться навчальні



СТУДЕНТ ОНАХТ РОМАН БОГУН

заняття в дистанційному режимі. Тобто всі повинні розуміти, що ми вже маємо технічну можливість здійснювати такий контроль, тому все повинно йти за планами. Звичайно, це дуже добре, коли студент може в будь-який час звернутися до викладача за консультацією. Але якщо це планові заходи, то в певний час і день, за графіком читається лекція, дистанційно проводяться заняття. Всі про них будуть повідомлені і повинні брати участь відповідно до графіку. Те саме стосується і здійснення управлінських рішень.

– Чи зможе Одеська національна академія харчових технологій забезпечити в разі потреби дистанційний захист дипломних проєктів і проведення заліково-екзаменаційної сесії?

Б.В.: Так, впевнений, що ми зможемо. Ми зараз працюємо над розширенням наших технічних можливостей. До речі, ми вже маємо такий досвід. Чотири роки поспіль ми проводимо Міжнародний конкурс студентських наукових робіт «Black Sea Science», який проходить лише в дистанційному режимі. У 2020 році, навіть в умовах пандемії, в конкурсі взяли участь понад 200 студентів із 13 країн світу. Сьогодні

ми, безумовно, використаємо цей набутий досвід. Крім того, у нас є досвід захисту дипломних проєктів у дистанційному режимі. Двоє наших студентів, які перебували на практиці з технології виноробства у Чилі, не встигали повернутися в Україну до захисту дипломного проєкту в стінах академії. Ми взяли до уваги їхні заяви та прохання асоціації «OENOVITI INTERNATIONAL» (прим. ред.: ОНАХТ є членом цієї асоціації), за кошти якої студенти поїхали до Чилі, і провели захист дипломних проєктів у дистанційному режимі. І нам, і їм дуже сподобався такий формат захисту, а ще це розширює міжнародні відносини.

Щодо захисту наших дипломних проєктів у дистанційному режимі, для самого студента немає жодних обмежень: мають бути тільки знання, практичні навички і все, що необхідно зробити – презентувати свою роботу та відповіді на питання, продемонструвати те, чому тебе навчили в стінах академії. І це не залежить від того, хто на тебе дивиться, і яка камера тебе знімає.

ПРОДОВЖЕННЯ НА 2-й СТОП



СВІТОВІ НОВИНИ

ОНАХТ У ДИСТАНЦІЙНОМУ РЕЖИМІ

КАРАНТИН
ПОЗИТИВНО
ВПЛИВУВ
НА ЕКОЛОГІЮ

Як би сумно це не звучало, але ізолювання людей у будинках через карантин дарує природі довгоочікувану свободу від нескінченних забруднень, пилу, сміття і вихлопних газів. Багато країн Європи *переконаються на власному досвіді*, що зниження активності людини через коронавірус підвищило активність природи: вона починає відновлюватися.

За період пандемії коронавірусу ситуація з навколишнім середовищем покращилася у Китаї та Італії. Через карантин і самоізоляцію місцевих жителів на дорогах у рази зменшилася кількість автомобілів. За короткий термін це призвело до очищення повітря від пилу і вихлопних газів. Італійці стали помічати, що дихати вуличним повітрям тепер набагато легше порівняно з періодом до карантину.

Позитивний вплив на екологію самоізоляція справила й у Венеції. Вода в каналах міста очистилася, і там знову плавають дельфіни, лебеді й риба. Почав відновлюватися озоновий шар над південною півкулею, зменшилася кількість вуглекислого газу через призупинення багатьох підприємств, нормалізується стан світового океану. І це – тільки початок.

ВЧЕНІ
ПРЕДСТАВИЛИ
БИОРОЗКЛАДНИЙ
ПЛАСТИК
З РОСЛИН

Японські вчені зробили альтернативний тип біорозкладного пластику з целюлозних нановолокон і крохмалю. Пакети з цього

■ ПРОДОВЖЕННЯ.
ПОЧАТОК НА 2-й СТОР.

– *А як бути з лабораторним практикумом при дистанційному навчанні, бо саме під час їхнього проведення і формуються практичні навички та компетенції?*

Б.В.: Цей процес, звичайно, є складнішим. Низка дисциплін базується на можливості надати здобувачу *вищої освіти необхідної компетенції*, практичних навичок, які можна здобути під час виробничої практики і найперше в лабораторіях академії, яких у нас достатньо. Але зараз у нас є обмеження на їхнє використання. Тому ми ухвалили рішення, яке ще має отримати згоду Вченої Ради. Візьмемо, наприклад, дисципліну, яка читається в цьому семестрі та яка має лабораторний практикум. Лабораторний практикум зараз неможливо виконати. Якщо карантин продовжать і далі, до кінця на-

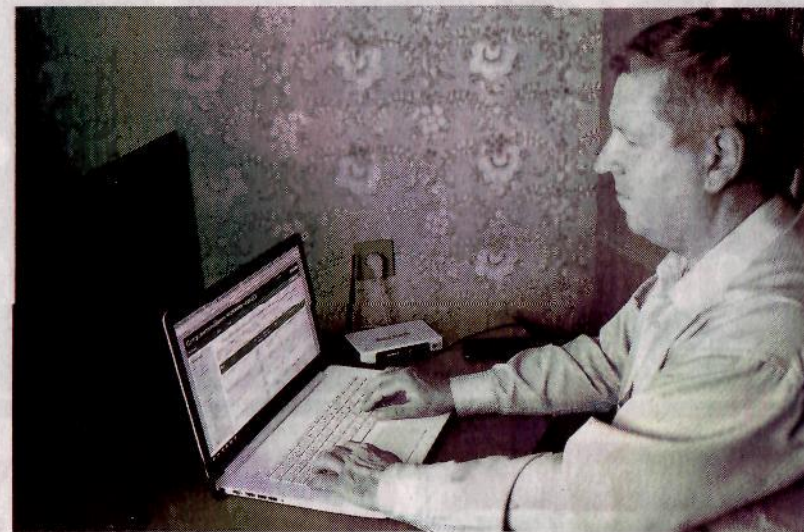
здійснений, і жоден не отримає диплому без його проходження. У цьому випадку, він буде запланований у вересні.

– *Чи не приведе збільшення навантаження у вересні до збільшення чисельності штату викладачів на кафедрах?*

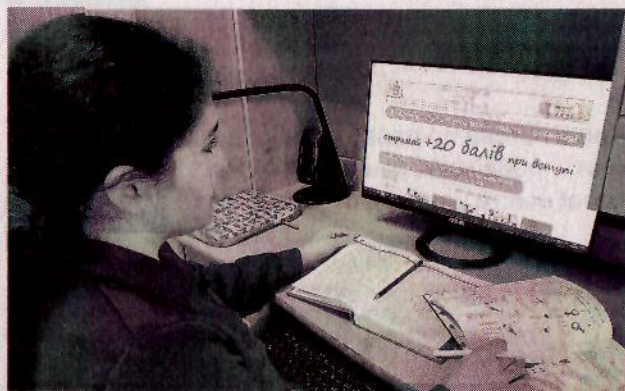
Б.В.: Це питання ще іноді лунає від тих, хто не зрозумів, що навчальне навантаження і кількість штату викладачів майже не пов'язані один з одним. Штат формується відповідно до контингенту студентів. Тому я бажаю всім нам плідного прийому на навчання. Є студенти – є викладачі. А щодо порушення балансу: недовиконання навантаження у весінньому семестрі буде компенсовано в осінньому.

– *А що буде з виробничою практикою, яка передбачається у вересні?*

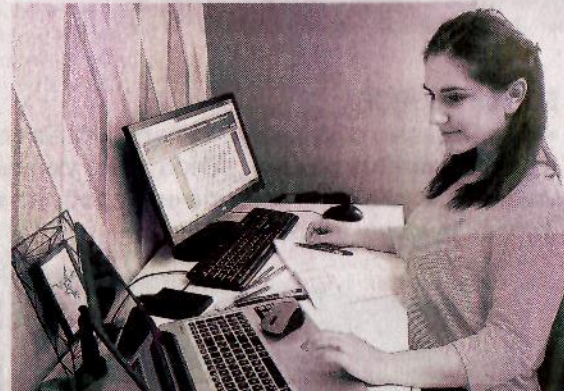
Б.В.: Виробничу практику ми плануємо перенести на січень. Крім того, якщо повернутися до попереднього запитання, збільшення навантаження навіть передбачене сьогодні рекомен-



ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ ЮРІЙ КОРНІЄНКО



ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ГАННА САРКІСЯН



СТУДЕНТКА ОНАХТ МАРИНА КОСТЮК

вчального року, то у студентів так і не буде можливості опанувати лабораторний практикум. У такому разі ми передбачили сценарій, згідно з яким ця дисципліна буде розділена на дві частини. Перша частина – теоретична: виклад матеріалу проволитиметься в дистан-



ного року, враховуючи можливі лабораторні практикуми, виробничу практику, яку не можна буде пройти під час карантину.

– *Сподіваємося, що невдовзі ми повернемося до нормального життя, і все в нас буде га-*

ку життя на нашій планеті й відносин у соціумі. Ми повинні робити висновки. Той, хто зробить висновки, буде успішно розвиватися надалі. Хто ні – буде жити за звичкою і відставати від тих, хто розвивається. Я думаю, що ті технології, ті новації, які ми сьогодні застосовуємо для управління академією, вирішення виробничих проблем, головних питань з надання якісної вищої освіти, повинні й надалі впроваджуватись у наше життя.

Наприклад, для себе я побачив величезні перспективи в цьому. У мене є курс лекцій, який я читаю кожного семестру. Обіймаючи посаду ректора ОНАХТ, мені інколи необхідно виїжджати у відрядження в інші міста та країни на наради, конференції тощо. Я намагаюся все планувати завчасно, навіть на цілий рік. Але виникають ситуації, коли в мій погодинний графік, потрібно включати нові зустрічі, події, які не були до того заплановані. Через це доводиться відкладати лекцію, переносити її або замінювати на іншу дисципліну. Це дуже незручно. Я на довозу до Києва витрачаю близь-

Японські вчені зробили альтернативний тип біорозкладного пластику з целюлозних нановолокон і крохмалю. Пакети з цього полімеру мають високу водостійкість і міцність, однак розкладаються при тривалому перебуванні в умовах морської води. Крім того, при виробництві цього типу пластику не використовується нафта, а значить не виділяються парникові гази. За словами вчених, найближчим часом вони збираються запустити масове виробництво своїх пакетів з крохмалю та поширити їх по всьому світові.

В ІЗРАЇЛІ СТВОРИЛИ ШТУЧНІ ФРУКТИ

Мейдан Леві, випускник ізраїльської національної академії мистецтв «Бецалель», розробив п'ять видів штучних фруктів на основі коктейлів з високим вмістом вітамінів і мінералів.

Проект Леві отримав назву «Neo Fruit». Кожен з п'яти плодів серії відрізняється від інших за формою і смаком, але виконані вони за однією технологією. Спочатку Леві друкує оболонку для фрукта на 3D-принтері, використовуючи в якості матеріалу прозору целюлозу, потім переходить до наповнення, заливаючи оболонку живильною рідиною. У ній містяться різні мікроелементи, необхідні людині. Скласти правильний баланс вітамінів і мінералів дизайнеру допомогли дієтологи.

За смаком штучні фрукти не нагадують жоден натуральний плід. Всі наповнювачі Леві створив за допомогою саморобного пристрою, який дозволяє йому «втягувати масла, смаки і запахи практично з будь-якої речовини». Це дає можливість експериментувати зі смаками, видом і формою.

На думку Леві, природні ресурси можуть скоро вичерпати себе, особливо з урахуванням постійного приросту населення. Тому він шукає способи, за допомогою яких можна прогодувати людство, не збільшуючи площі під сільське господарство.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТІВ
KANALUKRAINA.TV TA
VOKRUGSVETA.UA.

дисципліна буде розділена на дві частини. Перша частина – теоретична: виклад матеріалу проводитиметься у дистанційному режимі та закінчиться у весняному семестрі заліком. А друга частина – лабораторний практикум – буде здійснена під час наступного семестру у вересні. У цьому немає нічого загрозового для якості вищої освіти, тому що така система використовується в освітньому процесі студентів, які навчаються за заочною формою. Вони проходять менший обсяг лабораторного практикуму, маючи можливість здобути практичні навички на виробництві. Тому ми будемо вирішувати з членами Вченої Ради, за якими дисциплінами та в якому обсязі необхідно затверджувати лабораторний практикум. Однак зауважу, лабораторний практикум буде



ВИКЛАДАЧ ОНАХТ А. ЛОЗОВСЬКА

дацями Міністерства освіти і науки України. В цих рекомендаціях міститься можливість збільшення на 10% кількості кредитів під час нового навчаль-

буде прожити під час карантину.
– *Сподіваємось, що невдовзі ми повернемося до нормального життя, і все у нас буде гаразд. Що, крім спогадів, залишиться від життєдіяльності Одеської національної академії харчових технологій за цей період?*

– Головне, щоб ми всі залишалися живими та здоровими. Звичайно, потім ми будемо згадувати, як ми спілкувалися, як запроваджували дистанційну форму навчання та роботи. Можливо, я розчарую тих, хто думає, що після карантину ми всі повернемося до звичайного способу життя. Я думаю, що ні. Так відбувається кожного дня. В цьому якраз і криється еволюційний зміст розвит-

Через це доводиться відкладати лекцію, переносити її або замінювати на іншу дисципліну. Це дуже незручно. Я на дорогу до Києва витрачаю близько 5 годин. Чому я не можу під час цієї поїздки, коли в мене є всі необхідні додатки та гаджети з собою, прочитати лекцію своїм студентам? Впевнений, що їм буде цікаво слухати лекцію від лектора, який зараз знаходиться в дорозі. Крім того, я не марнуватиму такий дорогий час. Я думаю, що з цього періоду життя ми винесемо не тільки спогади, але й новий досвід, який дозволить нам не гаяти часу і швидше та ефективніше розвиватися.
– Дякую вам за ґрунтовну розмову і до нових зустрічей!

БЕСІДУ ВЕЛА
Ірина МУНТЯН.

ВТІЛЮЄМО НАЙСМІЛИВІШІ МРІЇ ТА ІДЕЇ

Про перемогу студентів ОНАХТ у міжнародному конкурсі з WEB дизайну

Міжнародний відкритий конкурс з WEB дизайну та комп'ютерної графіки серед студентів та учнів, який щорічно проводить Вінницький національний технічний університет, в черговий раз зібрав під свої прапори понад 1500 учасників. З кожним роком конкурс стає більш популярним, дедалі більше молодих людей долучаються до створення комп'ютерних персонажів, доступної анімації, фантастичних нейджів. Цьому сприяє також стрімкий прогрес у розвитку спеціалізованого програмного забезпечення, що дозволяє реалізовувати на комп'ютері найсміливіші мрії та думки.

Цьогоріч серед учасників конкурсу було четверо студентів факультету комп'ютерної інженерії, програмування і кіберзахисту Одеської національної академії харчових технологій, які представили свої роботи на розсуд журі заходу: Вадим Вілков (4 курс), Марія Бойцова (2 курс), Назар Слободенюк (3 курс), Карина Рогожкіна (1 курс). Усі вони стали призерами цього конкурсу! Вітаємо їх!

Інтерес до WEB дизайну та комп'ютерної графіки різко підвищився у студентів факультету комп'ютерної інженерії, програмування і кіберзахисту після проведення в ОНАХТ

хакатонів зі створення комп'ютерних ігор «GameDev Open Cup Odessa-2019» і «Global Game Jam-2020». Учасники відчули смак цих неймовірних змагань, зрозуміли, що «не боги горшки обпалюють» і що вони теж можуть створювати свої комп'ютерні світи. Одночасно з цим прийшло розуміння того, що потрібно ще багато чого пізнати, вивчити, спробувати. І масова участь наших студентів у відкритому конкурсі з WEB дизайну є тому підтвердженням.

Серед цілей цього конкурсу – підвищення рівня знань, умінь і навичок студентів і учнів у галузі інтернет-технологій та комп'ютерної анімації, а також пошук нових стратегій, методів та моделей використання всесвітньої мережі. У конкурсі було заявлено 9 номінацій (серед яких «Краща графічна реалізація», «Краща програмна реалізація», «Краще інформаційне наповнення» та ін.). Номінації під час подання роботи визначав заявник, тобто студент, однак вона могла бути скоригована оргкомітетом. Робота подавалася тільки за однією номінацією.

Наші студенти подали свої роботи в номінації «Краща 2D-растрова графіка» (Карина Рогожкіна, Марія Бойцова) і в номінації «Краща 3D графіка» (Вадим Вілков, Назар Слободенюк). У роботах цих номінацій оцінювалися насамперед оригінальність (своєрідність, самобутність, несхожість на іншу подібну роботу,

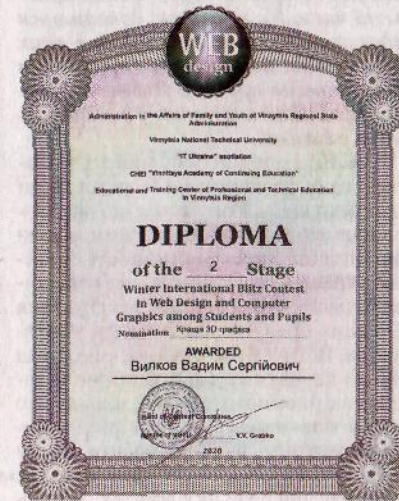
оригінальність сюжету та ідеї), закінченість (наскільки основна ідея реалізована в роботі), художність (художня виразність і естетика роботи), настрій (яскравість і рівень емоцій, викликаних під час перегляду роботи), компо-

ними аспектами комп'ютерної графіки). Перераховані вимоги досить жорсткі. Ми пишаємось тим, що підготовка наших студентів дозволяє їм брати участь на рівних у змаганнях у галузі IT-технологій з кращими студентами України!

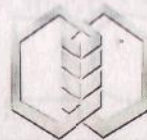
До складу журі конкурсу входили фахівці в галузі WEB технологій, дизайну, комп'ютерної графіки та анімації, прикладного програмного забезпечення, саме тому експерти могли оцінити представлені роботи за всіма необхідними аспектами. І ось результат: у своїх номінаціях наші студенти вибороли 2 місце – Карина Рогожкіна, Вадим Вілков – і 3 місце – Марія Бойцова, Назар Слободенюк! Вітання також приймали їхні наставники, які успішно підготували студентів до цих змагань – старший викладач кафедри комп'ютерної інженерії С.Л. Жуковецька й асистент кафедри інформаційних технологій та кібербезпеки С.В. Болтач!

Упевнений, цей успіх спонукатиме багатьох студентів Одеської національної академії харчових технологій до участі та перемог у престижних конкурсах і змаганнях у галузі інтернет-технологій!

Сергій КОТЛИК,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ
КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ
І ТЕХНОЛОГІЙ «ІНДУСТРИЯ 4.0»
ОНАХТ.



зиція (наявність і дотримання перспективи, гармонія кольорових і шрифтових рішень), оптимізація (відповідність розміру файлу і роздільної здатності функціональному призначенню роботи) і технічність (рівень володіння техніч-



ЗДОРОВ'Я

ОЛЕКСІЙ ВАДАТУРСЬКИЙ: «ПРОБЛЕМУ З ПРОВЕДЕННЯМ АНАЛІЗІВ НА КОРОНАВІРУС РЕАЛЬНО ВИРІШИТИ У НАЙКОРОТШІЙ ТЕРМІН»

Оперативність дозволить людям не чекати 7-10 днів на результати аналізу з Києва, а за кілька годин зробити аналізи й отримати результати на місцях.

Видатний український аграрій, засновник найбільшого сільськогосподарського підприємства «Нібулон», Герой України, випускник Одеської національної академії харчових технологій 1971 року Олексій Опанасович Вадатурський поділився досвідом створення лабораторії, в якій завдяки сучасному спеціалізованому обладнанню стало можливим проведення в найкоротші терміни тестів на наявність коронавірусу. Докладніше про інноваційне запровадження та його шанси вийти на всеукраїнський рівень – читайте у нашому матеріалі.

Я впевнений у тому, що навіть у такі критичні для країни часи всі ми маємо вихід, потрібно лише правильно організувати роботу. Судячи з реакції українців, я таки дав надію. І вже сьогодні в мене є результат.

Друзі, всього за добу ми організували в м. Миколаїв повноцінний сучасний лабораторний центр, у якому можна проводити аналіз на наявність/відсутність коронавірусу методом ПЛР. Ця нова лабораторія функціонуватиме на базі Миколаївського обласного лабораторного центру МОЗ України, колишня СЕС.

Наші фахівці, спільно зі спеціалістами центру, встановили все обладнання, зокрема ампліфікатор CFX96 TouchReal-Time PCR Detection System 2017 року, (виробник BIO-RAD (США)); ламінарну шафу (саме тут проходить процес виділення ДНК); бокс ПЛР (тут відбувається приготування реакційних сумішей); мікроцентрифугу (тут теж проходить процес виділення ДНК); два комплекти автоматичних лабораторних роботів (тут відбувається процес виділення ДНК).

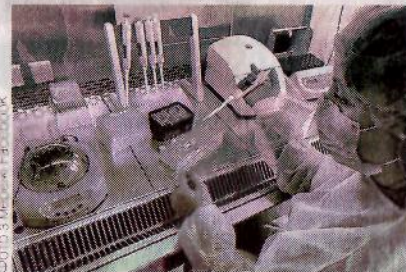
виявлення нової РНК коронавірусу (виробництво R-Biopharm AG (Німеччина)), ми замовили раніше. Я врахував запити фахівців і додатково замовив ще 800. Таким чином, найближчим часом ми передамо 1000 реагентів.

Продемонструю вам лише кілька робочих фото обладнання лабораторії, адже ми не запрошували ЗМІ висвітлювати цю подію. Не хотіли зайвий раз відволікати медиків від роботи. У них і так мало часу. Власне, це приклад того, як можна працювати і вирішувати питання.

Хотів було завершувати на цьому свій допис, але потім вирішив все ж таки написати про наявні в Україні проблеми. Вони є, але ситуація зовсім не безнадійна. Відразу скажу, що й вирішити їх можна за дуже короткий проміжок часу, було б бажання.

Насправді, я не очікував, що мій допис так сколихне інформаційний простір

установки, можливо старіші, в межах 10 років, та не такі продуктивні, але є, я ще раз перевіряв цю інформацію. І тепер з усією відповідальністю можу повідомити, що таке обладнання є в 13 областях у Держспоживслужбі. Такі установки є і в обласних лабораторних центрах МОЗ України. Наприклад, за моїми даними,



ЯК ПРАЦЮЄ НОВОСТВОРЕНА ЛАБОРАТОРІЯ СЬОГОДНІ

тільки в Києві та Київській області таких до 10. Загалом до 100, як я й говорив. І, що головне, є фахівці. Детальну інформацію я можу дати уповноваженим особам.

Отже, проблему з проведенням таких аналізів реально вирішити у найкоротший термін. Тому я звертаюся з цього приводу до Президента України, Прем'єр-міністра, Міністра охорони здоров'я. Будь ласка, доручить відповідним державним органам видати розпорядження, постанову чи інший документ, бюрократичний папірець, іншими словами, щоб уповноважити лабораторії Держспоживслужби виконувати лабораторні дослідження на наявність коронавірусу, забезпечити їх тест-системами. Також доручить терміново провести інвентаризацію обладнання на місцях: тоді

різних інстанцій, адже можна було завести це обладнання на два тижні раніше. А сьогодні, коли захворювання носять масовий характер, цей процес значно ускладнений. Але попри це, при подоланні бюрократії з тендерами та закупівлями, вони готові у найкоротші терміни поставити комплект сучасного обладнання й 4 тис. тест-систем. Йдеться про три компанії:

- «Біонікс Лаб», (директор Ігор Володимирович Щербина, тел.: +380 (44) 379-17-97;

- «Хімлаборреактив», (комерційний директор Аліна Леонідівна Ступак, тел.: +380 (44) 494 42 42;

- «Біола» (директор Дмитро Миколайович Мельничук, тел.: +380 (32) 244 86 76.

Оперативність дозволить людям не чекати 7-10 днів на результати аналізу з Києва, а за кілька годин отримати їх на місцях. Правду кажучи, такі аналізи можна було проводити кожному при перетині українського кордону й відразу ізолювати інфікованих людей. Але, на превеликий жаль, час втрачено...

Тож я вже вдруге публічно інформую про ситуацію: виявлення проблеми – спосіб її вирішення – втілення на практиці.

Ну й куди ж без політики і виборів... Хочу відразу закликати місцевих політиків. Не думайте про майбутні вибори та не намагайтеся піаритися та заробляти бали за рахунок цієї ситуації. Справи погані. Тому організуйте належну роботу на місцях і боріться за здоров'я й життя людей, незважаючи на свої власні амбіції. Оцінку ваших дій чи бездіяльності будуть давати ті, хто пройде це випробування. А українці точно його пройнуть і я їм у цьому допомагатиму.

І щоб місцеві політики і чиновники чітко усвідомили, я ще раз нагадаю: на ба-

ПОРАДА ЕКСПЕРТА



КОРИСНІ СОЛОДОШІ – МАРМЕЛАД (продовження)

Продовжуючи тему корисних солодошів, поговоримо про мармелад. Мармелад вважається дитячим десертом, його просто приготувати вдома і можна купити в будь-якому супермаркеті.

Уперше мармелад вийшов у французьких кухарів випадково: готували варення та воно настільки уварилося, що вийшло твердим. Його нарізали як цукерки і взяли ідею «на озброєння». Сьогодні мармелад буває жувальний, желевий, ягідний та фруктовий. Склад мармеладу нескладний. Він обов'язково містить желуючий компонент – желатин, агар-агар або пектин. Найбільш використовуваний інгредієнт, на основі якого готують мармелад, це пектин. Він міститься в яблуках та інших фруктах і має позитивний вплив на наш організм. Пектин знижує рівень холестерину, відновлює вуглеводний і ліпідний обмін, бореться із захворюваннями шлунково-кишкового тракту, стимулює швидке загоєння пошкоджених ділянок шкіри, допомагає очистити організм від важких металів.

Агар-агар, який також використовують для желювання мармеладів, нормалізує роботу



ІННОВАЦІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

нашої країни. І тепер дві доби поспіль я

тування реакційних сумішей); мікроцентрифугу (тут теж проходить процес виділення ДНК); два комплекти автоматичних дозаторів; термостат та комплектуючі для приготування проб, тобто витратні матеріали. Наші фахівці, спільно з медиками, проведуть налагодження і почнуть виконувати аналізи.

Отже, завдяки ще одній додатковій лабораторії в Миколаєві фахівці зможуть працювати цілодобово двома бригадами і проводити до 400 аналізів.

Реагенти для екстракції RNA/DNA Virus і набори для прямого якісного

нашої країни. І тепер дві доби поспіль я безперервно відповідаю на дзвінки від керівників областей та міст, профільних фахівців, представників ЗМІ та просто пересічних людей.

Мені довелося відмовити на прохання дати коментарі всім, адже в такому випадку я б тільки й займався тим, що роздавав би інтерв'ю, замість реального вирішення проблеми.

Натомість, щоб підтвердити, що в Україні таки дійсно є аналогічні нашим

корунавірусу, забезпечити їх тест-системами. Також доручить терміново провести інвентаризацію обладнання на місцях: тоді не потрібно буде шукати мільйони доларів державних коштів, щоб імпортувати аналогічне обладнання, яке, через великий попит, знайти сьогодні вкрай важко.

Своє обладнання я віддав, бо розумію, що отримати ліцензію, знаючи нашу бюрократію, нереально. Все.

У ці дні я почув і відчув проблеми також офіційних українських представників західних компаній-виробників такого обладнання. Річ у тім, що вони зверталися до

помагати.

І щоб місцеві політики і чиновники чітко усвідомили, я ще раз нагадаю: на бажання та за правильною організації лабораторію можна влаштувати за добу (хоча ми шукали цілий тиждень того, хто готовий прийняти це обладнання).

Олексій ВАДАТУРСЬКИЙ,
ЗАСНОВНИК
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО
ПІДПРИЄМСТВА «НІБУЛОН»,
ВИПУСКНИК ОНАХТ 1971 РОКУ.

ЕКОНОМІКА, ІНЖЕНЕРІЯ, ТЕХНОЛОГІЇ, КУЛЬТУРА І МИСТЕЦТВО

Сучасний світ має тенденцію до глобалізації суспільного розвитку, зближення націй, народів, держав, відбувається перехід людства до науково-інформаційних технологій, які в значній мірі ґрунтуються на освітньо-інтелектуальному потенціалі населення. У таких умовах формування цілісної особистості, творчо розвиненої індивідуальності значною мірою реалізується через естетичне виховання та освіту, залучення людей до скарбниці світової культури і мистецтва.

Для реалізації цих завдань у 1998 році в Одеській національній академії харчових технологій почав роботу Інститут культури і мистецтв, головною метою якого є виховання майбутніх фахівців відповідно до вимог сьогодення,

знайомство студентів з кращими зразками вітчизняної та світової культури безпосередньо в стінах академії, посилення інтересу до окремих напрямів і проблем культури, навчання студентів ефективним методом самоосвіти в галузі мистецтва й культури.

З 2006 до 2018 року Інститут культури і мистецтв очолював доцент кафедри соціології, філософії та права **Анатолій Соловей**. З 2018 року Інститут очолює кандидат технічних наук, доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів **Вікторія Толстих**. Діяльність Інституту культури та мистецтв ОНАХТ підпорядковується проректору з науково-педагогічної та виховної роботи, соціальних питань, оздоровлення і спорту **Олені Кананіхіній**.

Серед основних форм роботи Інституту культури і мистецтв можна вирізнити цикли лекцій для студентів різних факультетів, що відбивають культурні традиції та сучасний стан галузі; семінарські заняття з майбутньої спеціальності, на яких аналізуються проблеми культури управління сучасним підприємством; окремий цикл семінарів, присвячених етикету бізнесмена, плануванню і контролю часу, психології

поведінки особистості, правовому тренінгу; конференції та курси, присвячені історії обраної студентами спеціальності; тематичні перегляди художніх та документальних фільмів; відвідування театрів міста, участь у виставках народної творчості, спортивних заходах тощо.

Формуванню почуття власної гідності, моральної свободи, здатності самостійно робити моральний вибір відповідають такі форми роботи Інституту культури, як тематичні бесіди, диспути



Фото з архіву

ВІДВІДУВАННЯ АРХЕОЛОГІЧНОГО МУЗЕЮ (М. ОДЕСА)

нійно розвинених студентів, формування в них громадянської свідомості, патріотизму, гідності, високої моральності, культури поведінки, оволодіння ними досвіду ефективного ділового спілкування. Наші викладачі прищеплюють студентам звичку до максимальних показників результативної праці в сучасних економічних умовах.

Інститут культури і мистецтв тісно співпрацює з Інститутом кураторів ОНАХТ, постійно запрошує кураторів різних факультетів та їхні академічні групи відвідувати заходи, які найбільш цікавлять студентів та сприяють їхньому культурному та професійному розвитку.

У наших планах на майбутнє тісна співпраця зі студентами та їхніми викладачами, вдосконалення педагогічних технологій у роботі з молоддю, вивчення досвіду ефективних методів освіти в галузі культури, питань, пов'язаних з формуванням громадянської свідомості та загальнолюдських цінностей, а також впровадження цього досвіду в роботу Інституту культури і мистецтв ОНАХТ.

Вікторія ТОЛСТИХ,
ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
ОНАХТ.



Фото з архіву

ОБГОВОРЕННЯ ПРОБЛЕМИ «МИ ПРОТИ БУЛІНГУ»

з культури поведінки майбутніх фахівців.

Підвищенню культурного рівня молоді сприяють семінари кураторів академічних груп, на яких обговорюються методичні аспекти вдосконалення виховної роботи та культури спілкування студентів.

Проведення різноманітних спортивних заходів разом із кафедрою фізичної культури та спорту ОНАХТ сприяє розвитку і зміцненню здоров'я студентів, їхніх фізичних задатків та здібностей, залученню до активного та здорового способу життя.

Діяльність Інституту культури і мистецтв спрямована на підготовку висококваліфікованих, гармо-

ганізм від важких металів.

Агар-агар, який також використовують для желевання мармеладу, нормалізує роботу печінки й допомагає організму позбутися токсинів і шлаків, покращує перистальтику кишечника. Оскільки агар-агар відобувається з водоростей, у ньому багато йоду, що важливо для людей, які страждають на захворювання щитоподібної залози. Уживання мармеладу позитивно позначається на роботі мозку та допомагає відновлювати сили після розумових і фізичних навантажень.

До складу мармеладу входять також фруктові пюре, соки і сиропи, цукор, барвники та ароматизатори. Останні можуть бути як натуральними, так і штучними. Як правило, ласощі з натуральними барвниками та ароматизаторами коштують дорожче продукту зі штучними добавками.

Якщо мармелад має щільну, тверду консистенцію, це свідчить про те, що в ньому багато фруктового пюре. А ось якщо консистенція цукрова і малолужна, то в такому продукті дуже багато цукру.

Обираючи мармелад у магазині уважно читайте склад. Уникайте мармеладу яскраво кольору: це очевидна ознака вмісту в ньому штучних барвників. Крім того, намагайтеся обирати мармелад зі зниженим вмістом цукру або з природними цукрозамінниками.

Натуральний мармелад повинен бути тьмяного відтінку, може бути прозорим-жовтуватим. Такий десерт принесе вам тільки користь і задоволення!

Зберігати мармелад треба при кімнатній температурі, окремо від продуктів, що мають специфічний аромат, далеко від джерел тепла та сонячного світла. Терміни зберігання мармеладу залежать від його виду: фруктово-ягідний – до 3 місяців; желейний на агарі й пектині – 3 місяці; желейний формований на агарі – 1,5 місяця; желейно-фруктовий на желатині – 2 місяці; діабетичний мармелад (на сорбіті) – не більше одного місяця.

Юлія КОЗОЛОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ
ОНАХТ.

РЕЗУЛЬТАТИ СТРУКТУРНОГО ПРОЄКТУ ЕРАЗМУС+



ОНАХТ НАРОЩУЄ ПОТЕНЦІАЛ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Восени перший в історії ОНАХТ структурний проєкт «Поліпшення навичок спеціалістів з лабораторної практики у фахівців агропродовольчого сектору Східної Європи» (Ag-Lab) буде офіційно завершено. Однак отримані результати будуть використовуватися й надалі.

Проєкт Ag-Lab об'єднав 19 членів – ЗВО і державні лабораторії з Італії, Франції, Польщі, Молдови та Грузії. Головним координатором проєкту є Університет міста Любляна (Словенія), державним координатором від України – Науково-методичний центр «Агроосвіта». Головним завданням проєкту є створення 4 спеціалізованих курсів з лабораторної практики в агропродовольчому секторі: ветеринарія, агрономія, тваринництво та хар-



KICK-OFF MEETING ПАРТНЕРІВ ПРОЄКТУ ТА ГОЛОВИ ЕРАЗМУС+ (УКРАЇНА)

високий рівень задоволеності від навчання.

Ще одним важливим досягненням проєкту є закупівля обладнання для су-

Проєкт не обмежився академічною мобільністю викладацького складу. Студенти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості», також мали можливість пройти стажування у ЗВО Європи. Так, студенти першого випуску Колоскова Ірина, Хрупчик Андрій та Ігнатенко Єгор коштом ЄС провели місяць в Університеті Терамо (Італія) у науковому центрі на факультеті біології та агропродовольчих екологічних технологій. За цей час вони опанували велику кількість нових методів аналізу не тільки в теоретичному форматі, а й у практичному. Наступна академічна мобільність студентів ОНАХТ у межах проєкту планується у червні 2020 року до Державного аграрного університету Молдови (м. Кишинів).

Важливим результатом проєкту також може вважатись розроблений двома мовами (українською й англійською) навчальний посібник з лабораторної практики. Видання посібника планується на останнє півріччя роботи проєкту. Викладачі-виконавці проєкту від ОНАХТ працювали над створенням двох з дев'яти глав цього по-

ГОРОСКОП НА КВІТЕНЬ



ОВЕН. Люди, що народилися під цим сузір'ям, у квітні будуть наповнені рішучістю діяти. Але їм не треба поспішати, щоб не втратити всю свою енергію на старті. Головне для Овнів – правильно розподілити свої сили і прислухатися до того, що їм радять оточуючі.

ТЕЛЕЦЬ. Для Тельців настав час розслабитися і просто поспостерігати за тим, що відбувається. Останнім часом у житті представників цього знака багато чого змінилося. Найперше це стосується найближчого оточення. Тельцям потрібно оцінити нову розстановку сил і правильно позиціонувати себе в нових обставинах.

БЛИЗНЮКИ. Багато Близнюків у цьому місяці будуть намагатися охопити абсолютно все. Така тактика допоможе їм встигнути більше інших і значно просунути кар'єрними сходами. Близнюкам потрібно вчасно помічати бажання і можливості інших людей, а відтак намагатися не надто вириватися вперед: інакше це може обернутися проти них. А загалом квітень для Близнюків – час удач і перемог!

РАК. У Раків в цьому місяці на перше місце виходять сім'я та любов. Основне, чому їм потрібно приділити увагу, це налагодження теплих і довірливих відносин зі своєю половинкою, батьками та дітьми. Ракам потрібно з любов'ю й довірою ставитися також і до самих себе. Без цього досягнення гармонії та взаєморозуміння з іншими людьми неможливо. Відпочинок для Раків в цьому місяці теж у пріоритеті.

ЛЕВ. Представники цього знаку в квітні будуть оточені великою увагою з боку інших знаків зодіаку. Для того щоб встигнути все і скрізь, Левам необхідно чітко планувати свій час та виділяти пріоритетні напрями. Якщо правильно все спланувати, можна встигнути зробити абсолютно все й навіть більше.

ДІВА. Якщо Діви продовжать діяти за наміченими раніше планами, то все їм буде вдаватися добре і вчасно. Якщо представники цього знака з милістю й доброзичливістю

уважно ставитися до нюансів того, що відбувається. Терезам потрібно простіше ставитися до того, що не всі люди поділяють їхні погляди. Спокійно займайтеся своїми справами – і успіх не змусить на себе чекати.

СКОРПІОН. Тимчасом як більшість людей прагнутимуть до активної діяльності та спілкування, Скорпіони відчують, що поспішати не треба: все відбувається у свій термін – коли потрібно. Вони відчують приплив сил ближче до середини місяця, і саме тоді їм не варто втрачати час і зволікати. Для Скорпіонів у цей час відкриються прекрасні можливості для великих придбань і вигідних інвестицій.

СТРІЛЕЦЬ. Стрільці в квітні будуть проявляти себе як бешкетники (в хорошому сенсі цього слова). Вони будуть жартувати, сміятися, радіти життю, але при цьому не забувати заробляти гроші та правильно їх витрачати. Поруч зі Стрільцями буде весело, тепло й затишно іншим знакам зодіаку. Цей місяць подарує багатьом з них звільнення від давніх проблем, які їх обтяжували довгий час.

КОЗЕРІГ. Представникам цього знака в квітні насамперед потрібно зайнятися зашукком і порядком в їхній квартирі та будинку. Оформлення документів, наведення порядку в рахунках, ремонт, добудови й перебудови. Все це буде основним наповненням цього місяця для Козерогів. При цьому їм потрібно виявляти достатню любові та тепла щодо тих людей, які їх оточують і поділяють їхні повсякденні турботи.

ВОДОЛІЙ. Цього місяця для Водоліїв фінанси й грошові справи виходитимуть на передній план. Водоліям не треба боятися змін: будь-які новації підуть їм на користь, якщо вони самі того захочуть. Паузи в роботі, які можуть виникнути, найкраще заповнити відпочинком та самопізнанням. Велику користь Водоліям принесе спілкування з молодшими членами їхньої великої родини – маленькими дітьми, онуками, племінниками і навіть малюками їхніх друзів.

РИБИ. Цей квітень подарує Рибам



ВИКЛАДАЧІ ОНАХТ ПІД ЧАС СТАЖУВАННЯ В УНІВЕРСИТЕТІ ТЕРАМО

чові технології. Розробкою курсу з харчових технологій з боку України займалася саме команда з ОНАХТ.

Робота над проєктом стала новим досвідом для нашої академії. За ці вже майже 3 роки було зроблено багато: виконані всі поставлені завдання, разом

часної лабораторії імуноферментного аналізу загальною вартістю 21 тис. євро. Вже зовсім скоро студенти зможуть аналізувати якість і безпечність харчових продуктів на новітньому обладнанні в лабораторії, яка буде розташована на базі кафедри технології молочних,

Голова над проектом стала новим досвідом для нашої академії. За ці вже майже 3 роки було зроблено багато: виконані всі поставлені завдання, разом подолано труднощі, які виникали в процесі. Як результат сьогодні ОНАХТ має нову магістерську освітньо-професійну програму «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості» за спеціальністю 181 «Харчові технології» на факультеті технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу. Ця програма розроблена відповідно до європейських вимог (досвід європейських ЗВО) та потреб ринку праці, тобто дозволяє забезпечити майбутніх фахівців актуальними знаннями та навичками. У 2019 році відбувся перший випуск студентів нової програми. З 7 студентів 6 отримали дипломи з відзнакою. Зворотний зв'язок від перших випускників виявив

аналізувати якість і безпечність харчових продуктів на новітньому обладнанні в лабораторії, яка буде розташована на базі кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики.

Крім того, за час реалізації проекту викладачі-виконавці (д-р техн. наук, проф. Мардар М.Р., д-р техн. наук, проф. Ткаченко Н.А., канд. техн. наук, доц. Поварова Н.М. та канд. техн. наук, доц. Тітлова О.О.) пройшли тиждень стажування в Університеті Терамо (Італія), взяли участь у чотирьох дводенних тренінгових сесіях у м. Київ і м. Львів (Україна), м. Кишинів (Молдова) та м. Тбілісі (Грузія). За планом проекту передбачена ще одна завершальна тренінгова сесія у м. Любляна (Словенія). Завдяки цим тренінгам викладачі мали змогу підвищити свою кваліфікацію та долучити до своїх курсів актуальні дослідження колег з європейських ЗВО.

Проектною командою було розроблено офіційний web-портал, де опубліковано інформацію щодо проекту, а також курси, що пропонують до вивчення ЗВО-члени консорціуму. Наповнення курсів доступне після реєстрації. Посилання на web-портал: <http://ag-lab.isle.eummena.org/>.

Участь у проєктах Еразмус+ – це крок у напрямі інтернаціоналізації вищої освіти. І нехай цей проєкт сьогодні майже закінчено – попереду в ОНАХТ ще багато інших таких кроків!

Ольга ТІТЛОВА,
МЕНЕДЖЕР ПРОЄКТУ AG-LAB ВІД
ОНАХТ.

ОНАХТ ДБАЄ ПРО СВОЇХ ПРАЦІВНИКІВ!

У зв'язку з карантинном через коронавірус COVID-19 у короткі терміни з аптек були розкуплені медичні маски, антисептики та інші засоби індивідуального захисту. Проте адміністрація та профспілковий комітет працівників не змогли залишити колектив Одеської національної академії харчових технологій без цих необхідних речей.

Для тих працівників ОНАХТ, які не можуть працювати дистанційно, задля забезпечення належної охорони життєдіяльності, була проведена спільна акція, під час якої закупили 350 респіраторів, 1 тис. медичних масок та 2 літри антисептичних засобів. Все це було розподілено між працівниками академії, коледжів, інших структурних підрозділів. Всього було витрачено 52 тис. грн.

Зараз надзвичайно важливо показати людям, що разом – ми сила! І саме підтримка переможе усі негаразди. Адміністрація та профспілковий комітет працівників ОНАХТ бажають усім міцного здоров'я!

Тетяна СТРАХОВА,
ГОЛОВА ПРОФСПІЛКИ СПІВРОБІТНИКІВ ОНАХТ.



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

- доцента кафедри електромеханіки, мехатроніки та інженерної графіки факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- доцента кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- доцента кафедри технології переробки зерна факультету технології зерна і зернового бізнесу (2);

- старшого викладача кафедри управління бізнесом факультету технології зерна і зернового бізнесу;

- доцента кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та туристичного бізнесу (2).

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.

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

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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 № 207705
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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



10 ВАКАНСІЙ ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ ФІРМА «ГРОНА»

ОДНА З НАЙБІЛЬШИХ КОНДИТЕРСЬКИХ
КОМПАНІЙ УКРАЇНИ:

- №1 – за обсягами виробництва та експорту сухого печива,
- №3 – за обсягами виробництва та експорту борошняної кондитерської продукції.

Компанія «Грона» – сучасне підприємство, яке розвивається за напрямком виробництва та реалізації борошняних кондитерських виробів (печиво затижне, листкове, цукрове, крекер та інше).

Печиво «Грона» знають і люблять у всьому світі, воно відзначене багатьма міжнародними призами та знаками якості. У нас найсучасніше виробництво, тільки імпортне обладнання. Ми постійно розвиваємося, будуємося і запускаємо нові лінії.

- Керівництво ТОВ фірма «Грона» запрошує спеціалістів з вищою освітою (магістрів, спеціалістів, бакалаврів), що мають гарні теоретичні знання, працювати на нашому підприємстві на посадах:
 - механік за спеціальністю «Обладнання переробних і харчових виробництв»;
 - механік за спеціальністю «Машини та технології пакування»;
 - інженер-електронік за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами»;
 - електромеханік за спеціальністю «Електромеханіка»;
 - інженер-теплотехнік за спеціальністю «Теплоенергетика»;

- технолог виробництва кондитерських виробів та хлібобулочних виробів;
- інженер-хімік лабораторії контролю виробництва;
- інженер за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами»;
- оператор пакувальної техніки;
- оператор лінії у виробництві харчової продукції.

УМОВИ ПРАЦІ:

- працевлаштування з повним соцпакетом;
- оплачуваний випробувальний термін – 3 місяці;
- працевлаштованим спеціалістам при потребі надається допомога на оренду житла;
- перспективні робітники мають можливість кар'єрного росту та подальшого навчання роботи на виробничому обладнанні провідних іноземних фірм у умовах нашого підприємства.
- Вимоги до спеціалістів:
 - профільна вища освіта за спеціальністю;
 - наявність резюме з деталізацією практичного досвіду;
 - виконання посадових обов'язків та дисципліна на виробництві;
 - прагнення до професійного розвитку в інтересах компанії.
- Додаткову інформацію Ви можете одержати за контактами:

Тел.: (067) 465-35-76,
(067) 467-52-33,
(045 68) 5-62-20

e-mail: kadrigrona@gmail.com