



**МУЖЕСТВО – ДОБРОДЕТЕЛЬ, В СИЛУ
КОТОРОЙ ЛЮДИ В ОПАСНОСТЯХ
СОВЕРШАЮТ ПРЕКРАСНЫЕ ДЕЛА.**

АРИСТОТЕЛЬ
(ДРЕВНЕГРЕЧЕСКИЙ ФИЛОСОФ (384 ГОД ДО Н. Э. — 322 ГОД ДО Н. Э.))

**ГЕОРГИЙ АНГЕЛОВ О СОВЕТЕ ВЕТЕРАНОВ ВОЙНЫ И
ТРУДА: «МЫ СТРЕМИМСЯ ПОВЫШАТЬ УРОВЕНЬ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ, ФОРМИРУЯ ПАТРИОТОВ
НАШЕЙ ОТЧИЗНЫ, ГРАЖДАН С ВЫСОКОЙ СОЦИАЛЬНОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ»**



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 7 (1041), 5 травня 2017 рік

МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**ГРУППА УЧЕНЫХ
ОПРЕДЕЛИЛА САМЫХ
УМНЫХ ЖИВОТНЫХ
НА ПЛАНЕТЕ**

**В ЯПОНИИ
РАЗРАБАТЫВАЮТ
СИСТЕМУ МАГАЗИНОВ
БЕЗ ПРОДАВЦОВ**

**КРУПНЕЙШИЙ ЛЕДНИК
ГРЕНЛАНДИИ ДАЛ
ТРЕЩИНУ**

стр. 2

HI-TECH

**ПАССАЖИРСКИЙ
ВАРИАНТ
ЛЕТАТЕЛЬНОГО
АППАРАТА
«СОРМОРАНТ» ДЛЯ
ГОРОДСКИХ ПЕРЕВОЗОК**

С ПРАЗДНИКОМ ВЕЛИКОЙ ПОБЕДЫ!



НАВЧАННЯ

**ДЕНЬ КАФЕДРИ
ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО
МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ**

**ЯРМАРОК ВАКАНСІЙ –
ЕФЕКТИВНИЙ І
ДІЯЛЬНИЙ СПОСІБ
ПОШУКУ РОБОТИ ДЛЯ
ВИПУСКНИКІВ ОНАХТ**

стр. 3

СОВЕТ ЭКСПЕРТА

**ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О
РУККОЛЕ**

стр. 3

СОБЫТИЯ

**73-Ю ГОДОВЩИНУ
ОСВОБОЖДЕНИЯ
ОДЕССЫ ОТ
ФАШИСТСКИХ
ЗАХВАТЧИКОВ В ОНАПТ
ОТМЕТИЛИ РЕКОРДАМИ**

стр. 4

**ЧИТАЙТЕ
В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ:**

**ПІДСУМКИ
КОНКУРСУ
«КРАЩИЙ
АБІТУРІЄНТ-2016»**

**ЗЛАМАВСЯ
ХОЛОДИЛЬНИК? ТО
МИ ЙДЕМО ДО ВАС!**



Уже 72 года отдаляет нас от того дня, когда впервые прозвучало столь долгожданное слово «Победа!». Каждый год в день 9 Мая мы будем скорбеть о погибших, мы будем помнить о той войне, которая унесла жизни миллионов, разрушила судьбы, оставив после себя несчетную численность вдов и сирот. 9 Мая - праздник, когда торжествует всепобеждающая сила патриотизма и добра, когда все мы особенно остро чувствуем, что значит быть верным Родине.

С особым почетом и трепетом праздник Победы чтят и в Одесской национальной академии пищевых технологий. В этот день традиционно вспоминают о тех, кто героически отстаивал наше право на мирную жизнь, кто в послевоенные годы отстраивал академию, прилагал максимум усилий, чтобы академия жила и процветала. К сожалению, с каждым годом ветеранов, детей войны, тех, кто не по наслышке знает, что такое война, становится все меньше... Невосполнимая боль утраты навсегда останется в сердцах нашего и последующих поколений... Долг каждого из нас беречь бесценный мир, который был подарен нам ценой жизни.

- Война - это беда, разрушение, смерти, это горе и миллионы поломанных судеб. Мы сегодня в

бесконечном долгу перед ветеранами, перед поколением, которое отстояло свободу, независимость нашей страны, подарило молодым людям возможность жить и развиваться. Сегодня мы продолжаем это дело - дело служения нашей Отчизне, отстаивая ее независимость, укрепляя ее рубежи, мощь, в том числе и интеллектуальную. Наш коллектив делает все возможное, чтобы наши выпускники были сильнее, чем раньше, чтобы академия была лучше, чем до этого. Мы прилагаем максимум усилий для того, чтобы наша родная alma mater развивалась: открывались новые лаборатории, новые специальности, приходило на обучение больше студентов. Это и есть мирная жизнь. Спасибо вам, дорогие ветераны, за возможность мирно трудиться, - по-

здравил гостей праздника ректор ОНАПТ Богдан Егоров.

У Председателя Совета ветеранов Одесской национальной академии пищевых технологий Георгия Витальевича Ангелова война унесла жизни двух братьев и отца, оставив юного мальчишку сиротой. Для него 9 Мая - день радости и горя, когда боль утраты снова дает о себе знать, но вместе с тем чувство гордости заставляет радоваться священному слову «Победа».

- В 1942-ом году я остался сиротой. Старший брат погиб в последний день обороны Севастополя. Средний брат - в Житомирской области. В 1941 году война забрала отца, который погиб, защищая Каховку, - вспоминает о родных Г.В. Ангелов.

Мы преклоняемся перед все-

ми, кто насмерть стоял за каждую улицу, каждый дом, каждый рубеж нашей Родины. Кто погиб в жестоких боях на фронте, кто умер от голода и холода, спасая родных и близких, был замучен в концлагерях, плену, оккупации. Склоняем головы перед светлой памятью сыновей, дочерей, отцов, матерей. Всех, кто не вернулся с войны. Всех, кого уже нет с нами... 9 Мая - это праздник, который дает возможность поклониться тем, кто подарил нам свободу - свободу жить, трудиться, радоваться, творить, понимать друг друга и самое главное ценить мир, подаренный нам нашими героями.

**ИРИНА МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ»
ОНАПТ.**



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**ГРУППА УЧЕНЫХ
ОПРЕДЕЛИЛА САМЫХ
УМНЫХ ЖИВОТНЫХ
НА ПЛАНЕТЕ**

Несколько ученых из международной группы экспертов составили список самых «разумных» животных в мире. Главным критерием многолетнего исследования стала способность животных к коммуникации. Считается, что именно она демонстрирует мыслительные способности наших «меньших братьев». В результате выяснилось, что наиболее близки к нам приматы – мармышки, гиббоны, гориллы и шимпанзе. Они реагируют на человеческую речь, команды и охотно идут на контакт.

Не менее обаятельными и мыслящими оказались дельфины. В их «лексиконе» около 14 тыс. звуковых сигналов. Дельфинам знакомы многие «чувства», они передают знания своему потомству и даже знакомы с понятием «ответственность». Морские обитатели могут оказывать помощь сородичам и людям, попавшим в трудную ситуацию.

Выяснилось также, что слоны общаются при помощи топота, звуков, издаваемых ногами. Вполне ожидаемо в перечне «умников» оказались кошки и собаки. Первые – благодаря хитрости и смекалки, а вторые – за способность запоминать до сотни команд и проводить простейшие вычисления.

В ЯПОНИИ РАЗРАБАТЫВАЮТ СИСТЕМУ МАГАЗИНОВ БЕЗ ПРОДАВЦОВ

Правительство Японии договорилось о сотрудничестве с пятью крупнейшими операторами сетей супермаркетов о совместной разработке к 2025 году системы автоматических магазинов без продавцов. Отмечается, что новая система позволит не пробивать штрих-код каждого товара по отдельности, а считывать информацию продуктов в корзине покупателя од-

**ГЕОРГИЙ АНГЕЛОВ О СОВЕТЕ ВЕТЕРАНОВ ВОЙНЫ И ТРУДА:
«МЫ СТРЕМИМСЯ ПОВЫШАТЬ УРОВЕНЬ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ, ФОРМИРУЯ ПАТРИОТОВ НАШЕЙ ОТЧИЗНЫ, ГРАЖДАН С ВЫСОКОЙ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ»**

Вот уже долгие годы в Одесской национальной академии пищевых технологий существует Совет ветеранов войны и труда, благодаря которому проводятся встречи с уникальными личностями, настоящими героями, которые являлись очевидцами страшных событий Второй мировой войны. Возглавляет эту организацию глубокоуважаемая личность, Заслуженный деятель культуры Украины, доктор философии, профессор, заведующий кафедрой социологии, философии права Г.В. Ангелов. Накануне праздника 9 Мая мы встретились с Георгием Витальевичем, чтобы узнать о том, чем сегодня живет возглавляемая им организация.

- Георгий Витальевич, расскажите, пожалуйста, об основной цели создания Совета ветеранов войны и труда ОНАПТ?

Г.В.: Совет ветеранов войны и труда нашей академии существует уже около 15 лет. Я являюсь его председателем почти 6 лет. За это время нам удалось провести множество мероприятий при участии студентов, преподавателей и, конечно же, ветеранов. Для чего это нужно? В первую очередь, для развития нашей молодежи как куль-

турно, так и нравственно, умственно и морально. Современное поколение коренным образом отличается от всех остальных. Оно развивается гораздо активнее, имеет совершенно иные ценности. В гонке за развитием, к сожалению, теряются ключевые ценности в поведении человека. Общие студенты с ветеранами позволяют перенимать опыт и мудрость, накопленные нашими дедами и прадедами. Кроме того, подрастающее поколение может узнать историю из первых уст, понять, что война – это не то средство, которое может привести народ к процветанию. Активную работу мы также проводим в школах и техникумах. Я лично посещал ребят из нескольких классов и старался донести до них самые ценные социальные аспекты, которые в будущем помогут нашей молодежи сделать правильный выбор.

- Ежегодно в Одесской национальной академии пищевых технологий проводятся мероприятия, посвященные памяти ветеранов войны. Насколько активно студенты принимают в них участие?

Г.В.: Студенты – это ключевое звено, которое позволяет организовывать все эти мероприятия. Мы проводим как студенческие конференции, так и круглые столы и викторины, организовываем ежегодные конкурсы студенческих работ с несколькими номинациями, устраиваем книжные выставки. Памятный концерт для наших

ветеранов всегда собирает полный зал зрителей, среди которых, как ветераны войны и труда, так и студенты, преподаватели Одесской национальной академии пищевых технологий. Студенты всегда по максимуму отдаются реализации поставленной задачи. Они готовят программу, которая, в первую очередь, позволяет увековечить память тех, кто подарил нам шанс жить сейчас в Одессе. Так что, можно сказать, что основная цель Совета ветеранов войны и труда ОНАПТ выполняется не то, что каждый год, но и каждый месяц. Наша молодежь общается с ветеранами, впитывает в себя ту мудрость, которая накапливалась на их жизненном пути долгие годы.

- Георгий Витальевич, насколько мне известно, Вы являетесь полковником в отставке. Что для вас значит День Победы?

Г.В.: Если бы не Великая Победа, не поверженный Рейхстаг, человечество не отмечало бы вообще сейчас благоприятного исхода Второй мировой войны. Сейчас много говорят и пишут о тайнах этой ударной сердцевины, но, к сожалению, немало и умалчивают о ней, а то и просто ее искажают. Это нас либо усиливает, либо ослабляет... Вот почему роль исторической памяти, которая истощается достоверными знаниями и подлинным жизненным опытом, резко возрастает! Ведь каждое, достойное высокого уважения, общество – это не слои поколений, а

тесная взаимосвязь, основанная на их преемственности. И чем она органичнее, тем сильнее и монолитнее будем мы. Именно для раскрытия этой тайны и ее донесения до каждого человека и трудится ветеранская организация нашего коллектива, для которых Великая победа – неотъемлемая часть жизни, сознания, памяти. При самой сердечной и отзывчивой помощи со стороны руководства академии и студенческого самоуправления мы стремимся постоянно повышать уровень воспитательной работы, формируя патриотов нашей Отчизны, граждан с высокой социальной ответственностью.

В преддверии праздников Великой Победы, а также Великой Троицы, не могу не сказать о том, что у нас, в Одесской национальной академии пищевых технологий сложилась, могучая Триада: стратегически выверенного и точно нацеленного на успех ректора; эффективного корпуса высокопрофессиональных педагогов-наставников и многотысячного отряда любознательных студентов с активной жизненной позицией! Вот почему сегодня наш трудовой коллектив уверенно встречает праздник 9 Мая и находится на очень важном и ответственном для нашей страны просветительском фронте. Пожелаем же нам всем успехов в этой сложной, но благородной работе!

БЕСЕДУ ВЕЛА ДАРЬЯ ГНАТОВСКАЯ

■ NI-TECH ПАССАЖИРСКИЙ ВАРИАНТ

ВІТАЄМО ПЕРЕМОЖЦІВ ІІ ТУРУ ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КОНКУРСУ СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВИХ РОБІТ

ти, а считать стоимость продуктов в корзине покупателя одновременно с помощью специальных чипов. Внедрение такой системы в 50 тысячах магазинов страны может обойтись в 46 млн. долларов.

Подчеркивается, что в чипах будет содержаться информация о дате и месте изготовления продукта, а также о дате окончания срока годности. Информация может быть просмотрена удаленно, что позволит производителям проверять состояние продукции для корректировки планов продаж и производства. Также информация будет доступна и покупателям. Стоимость одного чипа обойдется в 10 иен (0,09 доллара).

Министерство экономики, торговли и промышленности Японии приняло решение оказать поддержку производителям для массового выпуска таких чипов. Само внедрение автоматических магазинов связано с нехваткой продавцов.

КРУПНЕЙШИЙ ЛЕДНИК ГРЕНЛАНДИИ ДАЛ ТРЕЩИНУ

На леднике Петермана в Гренландии обнаружена трещина, дальнейшее увеличение которой может привести к тому, что в Северном Ледовитом океане окажется огромный айсберг.

По данным организации NASA, размеры ледника составляют 70x15 км, а трещина проходит примерно посередине. Поначалу ученые предположили, что она может быть свидетельством начала формирования нового острова, но более пристальное изучение показало, что часть ледника может отделиться и отправиться в свободное плавание. Отмечается, что обычно трещины образуются по краям ледников, однако в этот раз она проходит почти по центру.

Без дальнейших исследований нельзя с уверенностью сказать, как образовалась трещина, но, как отмечают ученые, дело в истончении шельфа посередине. Кроме того, трещина находится неподалеку от другой, образовавшейся ранее. Если они встретятся, раскол ледника будет неминуем.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.

ПАССАЖИРСКИЙ ВАРИАНТ ЛЕТАТЕЛЬНОГО АППАРАТА «CORMORANT» ДЛЯ ГОРОДСКИХ ПЕРЕВОЗОК

Все чаще в последнее время различные компании сообщают о разработках в сфере создания пассажирских летательных аппаратов. Можно не сомневаться в том, что создание полноценного «летающего автомобиля» — дело не столь далекого будущего. Вопрос лишь в том, кто из компаний раньше представит готовый потребительский продукт.

С 2008 года израильская компания «Urban Aeronautics» разрабатывает самолет с вертикальными взлетом и посадкой «Cormorant». Несмотря на то, что транспортное средство главным образом предназначено для военных нужд, дочерняя фирма «Metro Skyways» собирается использовать созданные для «Cormorant технологии», чтобы разработать летающий автомобиль.

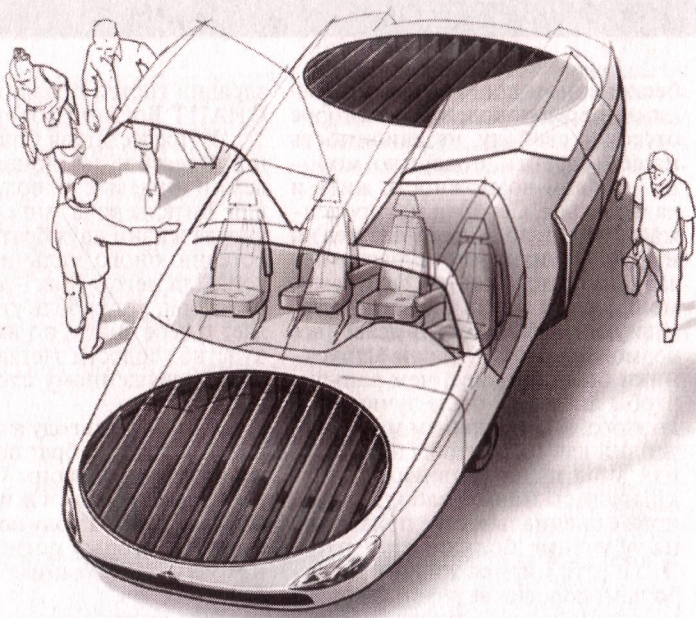
Новинка получила название «CityHawk». За основу разработки взят самолет с возможностью вертикального взлета и посадки «Cormorant». Летающий автомобиль будет использовать

запатентованную «Urban Aeronautics» технологию «Fancraft». Это означает, что лопасти ротора будут установлены внутри транспортного средства, а не снаружи, как у вертолетов. Данная технология позволит летающему автомобилю приземляться и взлетать вертикально с многих поверхностей, не подвергая риску лопасти.

«CityHawk» сможет перевозить до четырех пассажиров и будет оборудован местом для пилота. Однако в планах у компании сделать автомобиль полностью автономным, когда появится необходимая инфраструктура. Стоит отметить, что самолет «Cormorant» уже совершает полеты в автономном режиме. В отличие от беспилотного летающего электромобиля «Ehang 184», «CityHawk» будет оснащен реактивным двигателем. При этом компания стремится разработать летающий автомобиль так, чтобы он смог работать на водородном топливе, когда необходимые технологии станут доступными.

По данным компании «Urban Aeronautics», на разработку летающего автомобиля CityHawk уйдет не менее пяти лет.

#MIRONAFT



ВСЕУКРАЇНСЬКІ НАУКОВІ РОБИ СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВИХ РОБІТ З ПРИРОДНИЧИХ, ТЕХНІЧНИХ І ГУМАНІТАРНИХ НАУК ІЗ ГАЛУЗІ «ХАРЧОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ ТА ПЕРЕРОБКА СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ»

У квітні в Харківському державному університеті харчування та торгівлі відбулася підсумкова науково-практична конференція Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук у 2016-2017 н. р. із галузі «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».



ЗЛІВА НАПРАВО: СТУДЕНТ 4-ГО КУРСУ ФАКУЛЬТЕТУ ТХППКЗЕІТ І.М. ЛАРІОНОВ, ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ОНАХТ А.Д. СОЛЕЦЬКА.

Пленарне засідання конференції урочисто відкрив проректор з наукової роботи ХДУХТ, д. т. н., проф. В. М. Михайлов, який привітав учасників та побажав усім фіналістам успішного захисту свої робіт.

У другому турі конкурсу за секцією «Інноваційні технології у харчовій промисловості та ресторанному господарстві» із 95 робіт, надісланих із вищих навчальних закладів України, було відібрано 54, з них 13 робіт вийшли у фінал конкурсу, серед яких дві роботи студентів ОНАХТ.

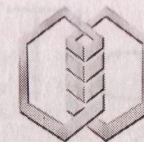
Студент 4-го курсу факультету ТХППКЗЕІТ І.М. Ларіонов з роботою «Використання технології Souse Vide у виробництві кулінарних виробів з м'яса птиці» (науковий керівник - к. т. н., доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів А.Д. Солецька) успішно захистив свою роботу на пленарному засіданні конференції і отримав диплом I-го ступеня.

Магістри факультету ТЗХКВККІБ Ю.Р. Кушнір та Б.В. Паламарчук з роботою «Удосконалення технології вафельних виробів з використанням пребіотиків» (науковий керівник - к. т. н., доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Г.В. Коркач) отримали диплом III-го ступеня.

Ми пишаємось високим рівнем наукових робіт, виконаних у стінах нашої академії, підготовкою студентів, які достойно захистили свої наукові здобутки і відстояли перемогу у II-му турі конкурсу. Висловлюємо щирі слова подяки науковим керівникам за високий професіоналізм у підготовці переможців.

Також хочеться висловити вдячність організаторам підсумкової науково-практичної конференції Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за гостинність та теплу, дружню атмосферу наукового свята.

А.Д. СОЛЕЦЬКА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ОНАХТ;
І.В. СОЛОНІЦЬКА,
ДИРЕКТОР ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНСТИТУТУ



ЯРМАРОК ВАКАНСІЙ – ЕФЕКТИВНИЙ І ДІЄВИЙ СПОСІБ ПОШУКУ РОБОТИ ДЛЯ ВИПУСКНИКІВ ОНАХТ

Проблема працевлаштування випускників після закінчення ВНЗ сьогодні надзвичайно актуальна. Система державного розподілу пішла в минуле, і молодий фахівець стикається з досить жорсткими умовами ринку. Непередбачуваність ринку праці, відсутність повної інформації про вакансії призводять до того, що молодому фахівцю важко працевлаштуватися за спеціальністю і нерідко він змушений влаштовуватися на роботу не за фахом, знову переучуватися.

Безумовно, значущу допомогу в працевлаштуванні надають ярмарки вакансій, які проводяться у вишах. Саме під час цих заходів відбувається прямий контакт роботодавця з претендентом. Це достатньо ефективний спосіб набору персоналу в компанію, тому що він дає можливість протягом 20–30 хвилин розглянути резюме кандидата, почути його мотивацію працювати на даному підприємстві або в компанії і, нарешті, провести коротку співбесіду. Величезне значення має той факт, що знайомство з роботодавцем відбувається, так би мовити, у реальному часі. Тобто, випускнику не доводиться чекати протягом декількох днів або тижнів, поки його запросять на першу співбесіду і проведуть зустріч з потенційним роботодавцем. Все це можна зробити досить оперативно на ярмарку вакансій, головне – бути до цього моменту добре підготовленим.

6-го квітня в Одеській національній академії харчових технологій відбувся 25-й Ярмарок вакансій, для участі в якому співробітниками Центру сприяння працевлаштуванню студентів і випускників були розіслані запрошення на 386 українських

першу і другу частину ярмарку вакансій, колектив Одеської національної академії харчових технологій робить все, щоб надати шанс випускникам працювати за спеціальністю, реалізувати здобуті знання у виробництві, розвивати харчову і переробну промисловість України. Ярмарок вакансій – це той



У КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛІ: ВСТУПНЕ СЛОВО РЕКТОРА

стартовий майданчик, який надає можливості студентам і випускникам нашої академії ознайомитися з банком даних вільних робочих місць, самостійно підібрати собі вакансію і в ході безпосереднього спілкування з роботодавцем з'ясувати варіанти та умови працевлаштування.

У 25-му ярмарку вакансій взяли участь представники 84 підприємств та організацій. Компанії, чії представники не змогли приїхати, надіслали свої вакансії, які були розташовані на стендах біля входу до конференц-залу академії, а також на сайті нашого центру foodprof.odessa.ua.

Студентів дуже зацікавили пропозиції щодо міжнародної практики у 4-зіркових готельно-ресторанних комплексах Болгарії (м. Сонячний берег, м. Золоті піски), 5-зірко-

ти також отримали інформацію про умови участі у програмах міжнародного стажування «Work and Travel» у США та «Work and Study» у Канаді.

З метою інформування випускників академії і студентів старших курсів про наявні вакансії і вимоги, що ставляться до фахівців, з презент-

торії з оцінки якості зерна, створені за допомогою Генерального директора СП ТОВ «Нібулон» О. А. Вадатурського; лабораторію сенсорного аналізу, створену за допомогою Генерального директора ТОВ ПТК «ШАБО» В. Г. Іукурідзе). Наші роботодавці ще раз пересвідчилися, які міцні у нас зв'язки з промисловістю, що дозволяє готувати молоді кадри на високому професійному рівні.

Сьогодні вимоги роботодавців обґрунтовані потребами бізнесу. І випускники, які отримали знання у вищому навчальному закладі, зацікавлять їх у тому випадку, якщо вони зможуть відповідати цим потребам. Роботодавці ставлять до випускників досить суворі вимоги. Ті, хто бере їх на роботу, тримають незмінно високі планки, досягти яких, не маючи за плечима практичного досвіду, не завжди можливо. Тому для набуття необхідних практичних навичок і закріплення теоретичних знань студентів старших курсів мали можливість знайти під час проведення ярмарку вакансій бази практик, що також потенційно може сприяти їх подальшому працевлаштуванню на обраному підприємстві, у фірмі, організації тощо.

Відомо, що успіх студента, випускника або молодого фахівця на сучасному ринку праці залежить від декількох складників. По-перше, від того, наскільки активну позицію при пошуку роботи, вибудовуванні свого кар'єрного вектора займає молоді; по-друге, від тих інвестицій у себе, які вона готова робити щодня (здобуття нових знань, умінь, навичок з метою підвищення власної конкурентоспроможності на ринку праці); і, по-третє, від обсягу інформації про існуючі можливості на сучасному молодіжному ринку праці, яку зможе знайти і використовувати молодий фахівець.

Отже, Одеська національна академія харчових технологій докладає всіх зусиль для того, щоб кар'єрний старт наших випускників був яскра-

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О РУККОЛЕ

Название «руккола» пришло к нам из Италии. По-русски ее правильно называть «гусеничник». Еще недавно ее считали обычным сорняком, а сегодня подают в самых лучших ресторанах. Травя руккола известна человечеству испокон веков. Рукола – это растение-однолетник, принадлежащее семейству крестоцветные.

Еще со времен Римской Империи в Средиземноморье рукколу считают афродизиак. Именно поэтому в этом регионе ее выращивают в огромных количествах. В настоящее время в Италии именно рукколу называют «виагрой для бедных».

Вкус рукколы напоминает вкус шавеля, отличается перечно-орехово-горчичным послевкусием.

Руккола обладает множеством лечебных свойств. Она не-

лани запрошенні на 18-й міжнародній бізнес-конференції, м. Золоті піски), 5-зіркових готелях зі SPA-центрами Туреччини (м. Белек, м. Анталія), на підприємствах Польщі, Румунії, на м'ясопереробних підприємствах, у готелях та ресторанах Німеччини, які були представлені у вигляді презентацій під час проведення першої частини ярмарку вакансій. Студен-

За словами ректора Богдана Вікторовича Єгорова, який відкрив

ний бсерг, м. Золоті піски), 5-зіркових готелях зі SPA-центрами Туреччини (м. Белек, м. Анталія), на підприємствах Польщі, Румунії, на м'ясопереробних підприємствах, у готелях та ресторанах Німеччини, які були представлені у вигляді презентацій під час проведення першої частини ярмарку вакансій. Студен-

Б. В. Єгоровим, який представив роботодавцям модель підготовки молодих фахівців, розроблену в нашій академії, представники підприємств відвідали лабораторії, створені за допомогою наших випускників, котрі сьогодні займають керівні посади на підприємствах, відомих не тільки в Україні, а й за її межами (дві лабора-

рством лечебных свойств. Она незаменима для тех, кто страдает язвой желудка или гастритом. В Америке врачи гастроэнтерологи изобрели интересный и действенный способ лечения язвенных заболеваний, основанный на употреблении рукколы. Ведь она защищает и укрепляет желудочные стенки.

І.Р. БІЛЕНЬКА,
ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ СПРІЯННЯ
ПРАЦЕВЛАШТУВАННЮ
СТУДЕНТІВ І ВИПУСКНИКІВ
ОНАХТ.

ДЕНЬ КАФЕДРИ ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ

«НОВІТНІ ГРАНІ ХАРЧОВОЇ НАУКИ ТА ТЕХНОЛОГІЙ» – саме під таким девізом пройшов день кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту (ПОЕМ), який відбувся 29 березня в рамках тижня факультету енергоменеджменту, технологічного обладнання та технологічного дизайну ОНАХТ.

Колектив кафедри та магістранти зі спеціальності «енергоменеджмент» підготували широкую програму заходів, яка була цікава не лише студентам та абітурієнтам, але й викладачам та завідувачам інших кафедр нашої академії. Першою подією дня кафедри став ярмарок інновацій «Новітні грані харчової науки та технологій», на якому було продемонстровано зразки продуктів, які можливо виготовляти на обладнанні, розробленому науковими школами кафедри. У своїй більшості це були харчові концентрати, які виготовляються з використанням новітнього енергоефективного обладнання та нанотехнологічних підходів до виробництва харчових продуктів. Сушильне обладнання дозволяє отримувати сушені овочі та фрукти, уникаючи впливу високих температур та контакту з сушильним агентом. До уваги гостей кафедри були запропоновані сушені банани, ананаси, яблука, груші, набір овочів для борщу, також слайси цукрового та червоного буряку, редису, кабака, картопляні та яблучні чипси й інші термолабільні продукти, які було висушено на стрічковій сушарці з комбінованими генераторами енергії аспіранткою кафедри Оленою Маренченко та ма-

гістрантом Євгеном Пилипенком. Також були представлені дієтичні домішки, отримані з харчових відходів: борошно з вичавків винограду, кавового шלאму, шкірок гранатів тощо. Якщо частково замінити цими продуктами пшеничне борошно, можна отримати нові функціональні продукти, які є джерелом антиоксидантів та корисних мікроелементів, не містять глютену, знижують калорійність борошняних виробів. Лінійка харчових концентратів нараховує десятки зразків, серед яких рідкий концентрат кави, копильна рідина, концентрати соків, натуральні ароматизатори та барвники. Велику зацікавленість серед фахівців викликав концентрат пектину та згущений безрезинний сік, який отримала



ЗЛІВА НАПРАВО: ЗАВ. КАФЕДРОЮ ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ О.Г. БУРДО; ПРОРЕКТОР З НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНОЇ ТА НАВЧАЛЬНОЇ РОБОТИ ОНАХТ Ф.А. ТРІШИН; ДИРЕКТОР ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОНАХТ І.В. СОЛОНЦЬКА; ЗАВ. КАФЕДРОЮ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА ОНАХТ Г.М. СТАНКЕВИЧ.

на низькотемпературній вакуумній установці магістрант-енергоменеджер першого року навчання Віта Ве-

личко. Ще один інноваційний продукт - твердий концентрат соку ехінацеї із вмістом сухих речовин близько 95%, який отримав молодий вчений Ілля Сиротюк.

За всіма цими практичними здобутками стоїть потужна теоретична база, наукові положення, які сформулював професор Олег Григорович Бурдо, золоті руки доцентів та інженерів, а також та кропітка наукова робота, яку виконують докторанти й аспіранти кафедри. Виставка інно-



ЗЛІВА НАПРАВО: ЗАВ. КАФЕДРОЮ ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ О.Г. БУРДО; ПРОФ. О.В. ВАТRENKO; ПРОРЕКТОР З НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНОЇ ТА НАВЧАЛЬНОЇ РОБОТИ ОНАХТ Ф.А. ТРІШИН; ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ МЕХАНІКИ, АВТОМАТИКИ ТА РОБОТОТЕХНІКИ В.Е. ВОЛКОВ; ПРОФ. А.Т. БЕЗУСОВ.

вацій привернула увагу керівництва нашої академії: проректорів, завідувачів кафедр, провідних учених технологічних кафедр. Директор інституту механіки, автоматизації та робототехніки Віктор Едуардович Волков підкреслив, що десятки зразків корисних, натуральних, виконаних за інноваційними технологіями продуктів можуть стати сотнями, якщо об'єднати зусилля фахівців технологічних і технічних кафедр, якщо між

різними підрозділами академії буде продовжуватися злагоджена робота. Проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Федір Анатолійович Трішин зауважив, що асортименту зразків та представленню продукції могли би позздрити фірми, які займаються виробництвом харчових концентратів.

Після перерви на гостей кафедри ПОЕМ чекав насичений інформаційний інтерактив, який проводили Ілля Сиротюк, Євген Пилипенко та Олександра Стоянова. На дні кафедри були присутні учні шкіл і технікумів, яким наші ведучі доступно мовою, весело та цікаво розказали історію кафедр та факультету, спеціальності «інженер-механік», ознайомивши з новими напрямками розвитку цієї чудової професії.

Представлена галерея успішних випускників факультету та актуальні поради щодо напрямів кар'єрного розвитку зацікавили молодь. Особливості проведення дня кафедри стала участь магістрів факультету, які щойно пройшли захист дипломів, та магістрантів, котрі тільки-но отримали свої перші наукові результати. Інформаційні повідомлення були цілковито різні - від концентрування соків до методів комп'ютерного проектування обладнання, проте їх об'єднували ентузіазм та радість творчих відкриттів. Позитивна енергія, щирість та інформативність виступів не лишила байдужими наших гостей. Ми сподіваємося побачитися з ними знову, коли вони стануть студентами ОНАХТ!

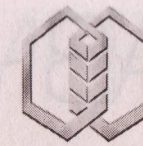
Ю.О. ЛЕВТРИНСЬКА,
АСПІРАНТКА КАФЕДРИ
ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО
МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ.

Руккола благотворно впливає на шлунково-кишковий тракт і процеси травлення завдяки біологічним активним речовинам, входящим в ее состав. Руккола известна своим отхаркивающим и мочегонным эффектом. Она активно борется с болезнетворными вирусами и бактериями, повышает уровень гемоглобина в крови, оказывает укрепляющее воздействие на иммунную систему, снижает количество сахара, содержащегося в крови, регулирует водно-солевой обмен и является профилактическим средством от онкологических заболеваний. Также руккола рекомендуется употреблять больным венозной болезнью и людям с повышенным давлением.

Это отличный диетический продукт. Помимо того, что руккола малокалорийна и оказывает положительное влияние на обмен веществ организма, она содержит множество элементов, которые помогают людям, придерживающимся диеты и ограничивающим себя во многих необходимых организму продуктах, не терять свою энергию и работоспособность. В рукколе содержится много клетчатки, которая придает человеку ощущение сытости.

Вкус рукколы напрямую зависит от размера листа. Чем мельче лист, тем больше в нем горечи. От прикосновения с металлом в рукколе окисляются многочисленные полезные вещества, поэтому при приготовлении блюд ее лучше не резать ножом, а рвать руками. По этой же причине блюда с рукколой нужно съедать сразу же после приготовления.

ОУЛІЯ КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ ОНАПТ.



ПОЗДРАВЛЯЕМ ТАТЬЯНУ ВАСИЛЬВНУ СТРИКАЛЕНКО С ЮБИЛЕЕМ!

Коллектив кафедры технологии питьевой воды ОНАПТ искренне поздравляет Татьяну Васильвну Стрикаленко с юбилеем!

Татьяна Васильевна выдающийся специалист в области проблем водообеспечения населения, профессор, доктор медицинских наук, академик Международной академии наук по экологии и безопасности жизнедеятельности (МАНЭБ), научный руководитель Одесского отделения МАНЭБ, член правления Украинского водного общества «Water-Net», Почетный Президент Украинской водной ассоциации, член

редколлекции украинских научных журналов («Вода и водоочистные технологии», «Вода и водоочистные технологии. Научно-технические вести», «Водоснабжение и водоотведение»).

Главная заслуга Т. В. Стрикаленко в том, что она многогранный, замечательный, искренний, открытый человек, интересный собеседник в делах кафедральных и житейских. В день юбилея желаем Татьяне Ва-

С ЮБИЛЕЕМ!



сильвене душевной теплоты, сердечно-спокойствия, любви, благополучных и счастливых дней. Пусть каждый день будет по-своему приятным и особенным. Крепкого здоровья и бодрости духа!

КОЛЛЕКТИВ КАФЕДРЫ
ТЕХНОЛОГИИ
ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ ОНАПТ,
РЕКТОРАТ ОНАПТ.

73-Ю ГОДОВЩИНУ ОСВОБОЖДЕНИЯ ОДЕССЫ ОТ ФАШИСТСКИХ ЗАХВАТЧИКОВ В ОНАПТ ОТМЕТИЛИ РЕКОРДАМИ

10-го апреля исполнилось 73 года со дня освобождения Одессы от фашистских захватчиков. Именно в этот день в далеком 1944 году войска 3-го Украинского фронта освободили Одессу. С тех пор ежегодно по всей Одессе проходят торжества, посвященные этому знаменательному историческому событию.



ПОБЕДИТЕЛИ ЛЕГКОАТЛЕТИЧЕСКОГО МАРАФОНА «ДЕСЯТКА».

С особым трепетом чтят эту дату и в стенах Одесской национальной академии пищевых технологий. Так, кафедра физической культуры и спорта ОНАПТ провела серию спортивно-массовых мероприятий, приуроченных к этому празднику. Речь идет о легкоатлетическом марафоне «Десятка», VIII футбольном марафоне «От рассвета до заката» и легкоатлетической эстафете «907 метров». Безусловно, одной из главных задач проведения соревнований являлось приобщение студентов к здоровому образу жизни, к занятиям

прикладной экологии, экоэнергетики и нефтегазовых технологий Ольги Лось. Второй, с результатом 28,5 мин., пришла к финишу третьекурсница факультета технологии пищевых продуктов, парфумерно-косметических средств, экспертизы и товароведения Анастасия Дячко. Бронзовым призером стала студентка III курса факультета технологии зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива Анастасия Мар-

участники вышли на спортивную площадку в 6:31, последние - в 19:30. Продолжительность футбольного марафона в этом году составила 13 часов.

Всего в турнире приняли участие 217 спортсменов, игравших в составе 30-ти команд (27 мужских и 3 женских). В сумме команды забили 255 голов. Победу завоевала сборная ОНАПТ. Праздник футбола состоялся!

ОГОЛОШЕННЯ

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

- * серія СК №11331230 на ім'я Гапиченко Дар'я Анастасія;
- * серія СК №11331129 на ім'я Тодорова Діана Абдулганівна;
- * серія СК №11018088 на ім'я Козиньєв Анастасія Юрійвна;
- * серія СК №11379037 на ім'я Федотова Владислава Юрійвна;
- * серія СК №11018359 на ім'я Лопушанський Дмитро Олександрович;
- * серія СК №9752276 на ім'я Остапчук Наталія Олександрівна;
- * серія СК №08454943 на ім'я Корольова Анастасія Олександрівна;
- * серія СК №11094563 на ім'я Обідова Альона Георгіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛКОВУ КНИЖКУ, ВИДАНУ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ І НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- * СК №11058232 на ім'я Мікртчан Гайк Каренович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНОЮ ЗАЛКОВУ КНИЖКУ, ВИДАНУ ОТПІП ІМ. М. В. ЛОМОНОСОВА

- * UV №715017 на ім'я Білик Лесі Дмитрівни.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ ТА ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ПРОМИСЛОВОЇ АВТОМАТИКИ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Серія СК №34444946 (реєстр. №1274) від 30.06.2008 р. за спеціальністю «Програмування для електронно-обчислювальної техніки і автоматизованих систем» на ім'я Полонський Анатолій Владиславович.

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

Серія СК №34720844 (реєстр. №841) від 30.06.2009 р. за напрямом підготовки «Облік і аудит» на ім'я Рубчева Раїса Василівна.

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

Серія СК №46499342 (реєстр. №580) від 30.06.2014 р. за напрямом підготовки «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» на ім'я Скрипкар Сергій Сергійович.

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

Серія СК №11263067 (реєстр. №359) від 24.06.1999 р. за спеціальністю «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчочонцентратів» на ім'я Степаненко Катерина Іллівна.

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

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2017 РІК ДО ДОКТОРАНТУРИ

ЗА СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ:
Економіка
Енергетичне машинобудування
Харчові технології

Приєм документів до аспірантури здійснюється з 12 липня до 26 липня.

Вступні іспити – з 31 липня:

задача проведения соревнований являлось приобщение студентов к здоровому образу жизни, к занятиям физической культурой и спортом. Но обо всем по порядку.

ЛЕГКОАТЛЕТИЧЕСКИЙ МАРАФОН «ДЕСЯТКА»

27 марта кафедрой физической культуры и спорта совместно со студенческим профкомом уже во второй раз был проведен легкоатлетический марафон «Десятка» (10 км для юношей и 5 км для девушек). Забег проводился по трассе «Здоровья». Принять участие в соревнованиях могли все желающие.

На дистанцию вышло 53 участника (7 девушек и 46 юношей, один



УЧАСТНИКИ ЛЕГКОАТЛЕТИЧЕСКОГО МАРАФОНА «ДЕСЯТКА».

из которых является выпускником нашей академии). Забег этого года, в отличие от предыдущего, насчитывал большее количество первокурсников. Кто-то из них решил проверить свою физическую подготовку, кто-то испытать себя, а некоторые с азартом стремились «дать фору» участникам прошлогоднего забега.

Погода в этот день с утра была настораживающе пасмурной, но к моменту старта угрюмые тучи сменило солнышко, улучшив и без того отличное настроение участников соревнований. И вот наступил момент старта. Опытные спортсмены сразу вырвались вперед, новички пытались равномерно распределить свои силы.

В итоге среди девушек на дистанции 5 км с результатом 28,1 мин. победила студентка II курса факультета

тега технологий зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива Анастасия Мартынова, показав результат 29 мин. 10 сек.

Среди юношей все призовые места достались первокурсникам. Золото завоевал студент факультета технологии зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива Никита Корчук, показавший результат 47,15 мин. Серебро, с результатом 50,02 мин., досталось студенту факультета инновационных технологий питания и ресторанно-отельного бизнеса Максиму Любару. Бронзовым призером, с результатом 50,25 мин., стал студент этого же факультета Артем Стадник.

Теплой дружеской атмосфере способствовали хорошая погода, великолепный пейзаж, открывающийся с берега Черного моря, и, безусловно, здоровый спортивный дух. Как во время соревнований, так и после них все участники марафона получили удовольствие и заряд бодрости от достигнутых результатов и приятного общения.

VIII ФУТБОЛЬНЫЙ МАРАФОН «ОТ РАССВЕТА ДО ЗАКАТА»

Из спортивных мероприятий самым массовым и продолжительным по времени стал уже традиционный VIII футбольный марафон «От рассвета до заката». В результате серии матчей, каждый продолжительностью в 30 минут, был определен общий победитель. Сборные команды студентов и преподавателей ОНАПТ противостояли «всей Одессе». Нашими соперниками стали команды других вузов, училищ и общеобразовательных школ. Так, первые

голова. Победу завоевала сборная ОНАПТ. Праздник футбола состоялся!

ЛЕГКОАТЛЕТИЧЕСКАЯ ЭСТАФЕТА «907 МЕТРОВ»

Череду спортивных мероприятий, посвященных дню освобождения Одессы от фашистских захватчиков, закрыла легкоатлетическая эстафета «907 метров», в которой приняли участие сборные команды всех факультетов Одесской национальной академии пищевых технологий. «907» - число символическое, именно столько дней продолжалась оккупация Одессы, велась героическая борьба партизан и подпольщиков против немецких захватчиков. В нынешнем году в эстафете приняло участие 126 студентов.

В упорной борьбе среди девушек победителем стала сборная команда факультета инновационных технологий питания и ресторанно-отельного бизнеса. Сборные команды факультетов менеджмента, маркетинга и логистики, а также технологии зерна, хлебопродуктов, кондитерских изделий, комбикормов и биотоплива заняли соответственно 2 и 3 места.

У юношей вне конкуренции была сборная команда факультета автоматизации, мехатроники и робототехники. Сборная команда факультета информационных технологий и кибербезопасности стала серебряным призером, а команда факультета технологии вина и туристического бизнеса - бронзовым.

Поздравляем всех участников соревнований с достойными результатами! Мы искренне рады видеть вас в нашем сообществе, стремящихся к здоровому и активному образу жизни.

Т.П. СЕРГЕЕВА,
ЗАВ. КАФЕДРОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ И СПОРТА ОНАПТ;
С.В. ХАЛАЙДЖИ,
ГЛАВНЫЙ СУДЬЯ
СОРЕВНОВАНИЙ.

Харчова технології

до АСПИРАНТУРИ на денну та заочну форму навчання за спеціальностями:
Економіка
Менеджмент
Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Галузеве машинобудування
Енергетичне машинобудування
Теплоенергетика
Автоматизація та комп'ютерні інтегровані технології
Біотехнологія та біоінженерія
Харчові технології
Технології захисту навколишнього середовища

До аспірантури на конкурсній основі приймаються особи, які мають вищу освіту і кваліфікацію спеціаліста або магістра. Перелік необхідних документів для вступників до аспірантури за посиланням: http://www.onaft.edu.ua/priem_in_aspirantura

Паспорт та диплом про вищу освіту подаються вступником особисто.

Вступні іспити – з 31 липня:

- презентація дослідної пропозиції;
- спеціальність (в обсязі програми рівня вищої освіти магістра з відповідної спеціальності);
- іноземна мова на вибір (англійська, німецька, французька) в обсязі, якій відповідає рівню В2 загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти. Особам, які вступають до аспірантури з іншої галузі знань (спеціальності) ніж та яка зазначена в їх дипломі магістра (спеціаліста), можуть бути призначені додаткові вступні ви-пробування.

ЗА ДОВІДКАМИ ЗВЕРТАТИСЯ ЗА АДРЕСОЮ:

65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, відділ аспірантури і докторантури, к. А-304а,

E-MAIL: ASPIRANTURA.ONAFT@GMAIL.COM
ТЕЛ. 712-41-56.

ВАКАНСІЇ ООО ПТК ШАВО

ТРЕБУЮТЬСЯ:

1. ТЕХНОЛОГ (місце роботи с. Шабо)

Требования:

- образование по специальности технология виноделия;
- опыт работы желателен (технологом на винодельческом предприятии);
- знание процесса производства вина от переработки винограда до розлива;
- знание документооборота винодельческого производства;
- лидерские качества, организованность.

2. МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВА (місце роботи с. Шабо)

Требования:

- образование по специальности технология виноделия;
- опыт работы на пищевом производстве приветствуется;
- знание технологий производства вина;
- знание оборудования первичного производства;
- лидерские качества, организованность.

Контактные данные:

E-mail: a.pysmenny@shabo.ua
Тел.: 067-448-52-20 (Анатолий).

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 № 17 77 07
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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