



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 20 (1115) 20 грудня 2020 рік

Шановні школярі і студенти, працівники всієї освітянської галузі, вищої освіти та Одеської національної академії харчових технологій!

Ми не просто запам'ятаємо події 2020-го року, але й зробимо з них надійні висновки. На непередбачувані виклики 2020 року наш колектив викладачів, студентів і співробітників відповів надзвичайною згуртованістю і готовністю вступити в двобій за життя, здоров'я та якісні знання кожного. У результаті захворюваність порівняно з попередніми роками зменшилася майже у двічі, а освітній процес був успішно здійснений!

Нами були розроблені та вжиті безпрецедентні організаційні заходи, що надало можливість здійснювати навчальний процес спочатку у дистанційному, а потім у змішаному режимі. Наші викладачі самовіддано та рішуче опанували сучасні інфокомунікативні технології, що дозволило наблизити навчальний процес до найвищих світових стандартів.

Наші студенти продемонстрували надзвичайну готовність і рішучість в опануванні теоретичних знань, здобувши відповідні професійні компетенції.

Академія зробила все, щоб під час карантину було проведено десятки днів відкритих дверей провідних кампаній та успішно пройшов XXXI-й ярмарок вакансій, у результаті чого всім випускникам навіть у цих умовах було запропоновано перше робоче місце!

Протягом цього карантинного року ми довго очікували на обіцяну допомогу. І допомога прийшла, але від бізнесу та промисловості. Кількість іменних стипендій за кошти спонсорів зросла майже у двічі. Попри всі економічні труднощі й карантинні негаразди ми отримали велику допомогу від бізнесу у розвитку матеріально-технічної бази: створено 2 нові навчально-наукові лабораторії.

Але найбільше ми допомогли один одному. Ми вірили та знали, що кожен зробив все можливе, щоб зберегти здоров'я та продовжити роботу і навчання. Труднощі нас загартували, зробили більш витривалими, більш чуйними один до одного!

Дорогі друзі! Бережіть віру один в одного, віру в добро, бережіть себе і державу! Будьте здоровими й успішними! Нехай здійсняться усі Ваші мрії!

З Новим 2021 роком і Різдва Христовим!
З найкращими побажаннями,



Богдан ЄГОРОВ,
ректор ОНАХТ.

АКТУАЛЬНО

ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
ПЕРСОНАЛУ – ЦЕ
ІНСТРУМЕНТ ПРОФЕСІЙНОГО
ВДОСКОНАЛЕННЯ

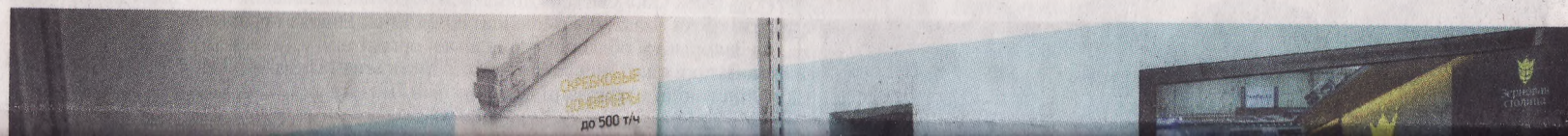
УСПІШНИЙ ФІНАЛ ВДАЛОГО
СТАРТУ

СТОП. 2

ПОДІЇ

«ТОП-100 КРАЩИХ

КОМПАНІЯ «ЗЕРНОВА СТОЛИЦЯ» ПРЕЗЕНТУВАЛА ОНАХТ ЛАБОРАТОРІЮ СМАРТ ОБЛАДНАННЯ



«ТОП-100 КРАЩИХ
СТУДЕНТІВ ОНАХТ»

СТОР. 3

ЛИСТ ДО РЕДАКЦІЇ

МОТИВІРОВАННИЙ
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ -
ЧЕЛОВЕК, «КОТОРЫЙ НЕ
ПРЕКРАЩАЕТ УЧИТЬСЯ»

СТОР. 3

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

НОВОРІЧНІ ЛИМОННИ
ПРИКРАСИ І НЕ ТІЛЬКИ

СТОР. 3

МІЖНАРОДНЕ ЖИТТЯ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ – ПАРТНЕР
ПРОЕКТУ «ENI CBC BLACK
SEA BASIN PROGRAMME
2014-2020»

СТОР. 4

ІНІЦІАТИВИ

СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ
ТАБІР «ДРУЖБА»!

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ЗАХИСТ ДИПЛОМНИХ
ПРОЕКТІВ: ПІДСУМКИ
ТА ВРАЖЕННЯ

ПРО ЗАХОДИ ЩОДО
ЗАПОБІГАННЯ
КОРОНАВІРУСНОЇ
ХВОРОБИ (COVID-19)
В ОНАХТ



фото Миколи Сушка

ІННОВАЦІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ ЛАБОРАТОРІЇ «СМАРТ ОБЛАДНАННЯ» ОНАХТ

Під новий рік бажання починають збуватися! Так сталося і цього разу. В Одеській національній академії харчових технологій відкрилася нова учбова-наукова лабораторія «Смарт обладнання», яка вже розпочала свою роботу на базі кафедри технологічного обладнання зернопереробних виробництв. Унікальне технологічне устаткування та ремонт лабораторії стали можливими завдяки підтримці компанії «Зернова столиця», яка, до речі, вже не один десяток років виступає партнером академії.

фото Миколи Сушка



РЕКТОР ОНАХТ БОГДАН ЄГОРОВ, ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ТОЗП ОЛЕГ ГАПОНЮК

Співпраця з представниками бізнесу та промисловості є однією із стратегій розвитку академії. На основі колективних ідей, пропозицій, планів народжуються унікальні проекти, які, безумовно, мають безпосередній вплив на якісну підготовку фахівців в ОНАХТ. Так, між компанією «Зернова столиця» та Одеською національною академією харчових технологій укладено договір про співпрацю і проходження практики студентами на базі компанії.

Наш курс розвитку академії підтверджується відкриттям таких чудових проектів. З 1902 року академія з різним статусом, званням постійно розвивала зв'язки з бізнесом та промисловістю. Ця співпраця дає дуже багато, – розповідає ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. – Перш за все це практична підготовка фахівців, можливість адаптувати наших випускників до тих умов праці, в яких вони опиняться під час працевлаштування на підприємствах. І ось сьогодні ми демонструємо гілку нашої співпраці, а саме – обладнання нашої лабораторії сучасним обладнанням.

Проект розроблявся протягом шести місяців. Інноваційне обладнання лабораторії реалізує функції бортового комп'ютера, що дає можливість управляти системами діагностики та управління на зернопереробних підприємствах. Важлива деталь, аналогічні машини з аналогічними показниками надійшли від провідних машинобудівних компаній світу. В Україні подібних технологічних новинок з інноваційними функціональними можливостями не існує. Тому відкриття лабораторії «Смарт обладнання» стало для колективу Одеської національної академії харчових технологій знаковою подією.

Лабораторія, яку ми сьогодні презентуємо, є підсумком нашої спільної науково-виробничої роботи академії, кафедри з заводом елеваторного обладнання. Ми хотіли продемонструвати можливість спеціальності нашим студентам у підготовці фахівців для

обробки механічних систем. Якщо раніше механіки були орієнтовані на примітивні роботи по ремонту, то сьогодні вони повинні вміти обслуговувати високотехнологічну техніку з використанням сучасних технологій. Так був започаткований освітній проект, реалізований кафедрою із заводом, – розповідає завідувач кафедри технологічного обладнання зернопереробних виробництв ОНАХТ Олег Гапонюк.

Представлені технології дозволяють керува-



фото Миколи Сушка

УРОЧИСТЕ ВІДКРИТТЯ ЛАБОРАТОРІЇ

ти процесами дистанційно і значно скорочують витрати на енергію та утримання робочого персоналу. Безумовно, подібні технології будуть цікавими як для студентів, так і для тих, хто стоїть на шляху вибору професії. Знайомлячись із останніми інноваціями зі світу технологій, принципами їх роботи, можна зрозуміти актуальність своєї професії та конкурентоспроможність на ринку праці.

Ірина МУНТЯН,
НАЧАЛЬНИК МЕДИЧНОГО
ВІДДІЛУ ЦМРТАПД ОНАХТ.



З наступаючим новим 2021 роком та Різдвом Христовим!

Прийміть найщиріші вітання з нагоди Нового 2021 року та Різдва Христового! Від щирого серця бажаю всьому колективу студентів, викладачів та працівників Одеської національної академії харчових технологій міцного здоров'я, великого щастя, добробуту, благополуччя, родинного затишку, світлої любові й Божої благодаті!

Нехай новий 2021 рік буде для вас щедрим на добро, успіхи та везіння, сповненим цікавими новими зустрічами та мандрівками, принесе віру й надію на все найкраще. Веселих вам колядок, щедрих подарунків, примноження добрих справ та щасливого продовження життя!

З повагою,

Голова первинної профспілкової організації студентів ОНАХТ
Дмитро Скрипніченко.

ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ – ЦЕ ІНСТРУМЕНТ ПРОФЕСІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ

Поняття «підвищення кваліфікації» відомо багатьом, але не всі знають, що за ним приховано. Воно означає оновлення або вдосконалення професійних знань як теоретичних, так і практичних, вже наявних у фахівця навичок.



ТУРИЗМ МАЙБУТНЬОГО – КРЕАТИВНИЙ!

Кафедра туристичного бізнесу та рекреації ОНАХТ провела туристичний форум «Creative Tourism. Traveling and finding yourself» із міжнародною участю. У комплекс форуму увійшли дві цікаві складові – масове змагання студентів вищих навчальних закладів, коледжів та школярів у творчому застосуванні знань з особистих подорожей та мандрів й науково-практична конференція за участю відомих мандрівників, представників туристичного бізнесу, державних, міждержавних установ і структур, зацікавлених у появі нових туристичних маршрутів, сталому розвитку туризму, підвищенні конкурентоспроможності туристичного та рекреаційного бізнесу. За програмою форуму всі заходи пройшли за допомогою платформи ZOOM.

Конкурс форуму проводився у вигляді travel-фото-відео змагання між творчими роботами студентів і школярів. До дня проведення форуму професійне журі визначило фіналістів, а в день проведення – 146 учасників через додаток із зворотним зв'язком у реальному часі Menti змогли присудити 1-3 місце школярам та студентам за представлені роботи. Отже за підсумками голосування турнірна таблиця виглядає наступним чином:

- 1 місце - Марія Жирнова (Одеський коледж економіки права та готельно-ресторанного бізнесу);
- 2 місце - Ангеліна Бозаджі (Котловинська загальноосвітня школа, с. Котловина, Одеська область);
- 2 місце - Ярослав Крупіца (Фаховий коледж промислової автоматики та інформаційних технологій ОНАХТ, м. Одеса);
- 3 місце - Ліна Хелуат – Одеська національна академія харчових технологій;
- 3 місце - Катерина Мошковська (державний університет «Житомирська політехніка», м. Житомир);
- 3 місце - Ярослава Гуляева (Фаховий коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ, м. Одеса).

Почесними гостями та цікавими спікерами форуму були: Президент Одеської Асоціації туроператорів та агенцій Олександр Грабовський; директорка туристичного бюро подорожей «Сім'я» Лариса Новікова; автор туристичного проекту «Alex Gut» Олексій Дишлевої; CEO та співвласник мережі «Szef Szaszlyk» (Польща) Юлія Іїна; Голова правління Запорізької обласної громадської організації «Дивосвіт» (м. Запоріжжя) Інесса Носенко; Президент Національної туристичної організації України Іван Ліпуга.



УЧАСНИКИ ТУРИСТИЧНОГО ФОРУМУ

Багато питань було задано спікерам. Дуже вдячні гостям нашого заходу! Їх досвід та практичні знання – ключові для молодих авторів наступних креативних турів.

Нам вдалося створити інформаційний простір для учасників форуму. З метою забезпечення подальшої співпраці вдалося інтегрувати заклади вищої освіти України, Греції (Університет Аристотеля в м. Салоніки), Кіпру (Університет Центрального Ланкаширу).

Вважаємо, що ціль форуму, а саме – сприяння позитивного імпульсу в туристичній сфері під час та після кризових явищ пандемії 2020 року, досягнута! Бажаємо й надалі щорічно проводити цікаві туристичні заходи!

Олена МЕЛІХ,
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ
ТА РЕКРЕАЦІЇ ОНАХТ.



ФОТО З АРХІВУ

СЛУХАЧІ КУРСІВ ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ЗА ПРОГРАМОЮ «ТЕХНОЛОГІЯ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА»

В умовах зростання науково-технічного прогресу без підвищення кваліфікації неможливо гарантувати якість та ефективність роботи представників безлічі робітничих професій, викладачів, управлінців. Підвищуючи свою кваліфікацію, працівник набуває можливості розширити кар'єрні перспективи. Він стає більш затребуваним на ринку праці. Зростає самооцінка і задоволеність тим, що він робить. З переваг для організації, чиї співробітники підвищують свою кваліфікацію, потрібно виділити можливість поліпшити продуктивність праці та якість продукції або послуг, що надаються. Із стрімким розвитком інформаційних технологій всі отримані колись знання швидко застарівають, тому, щоб залишатися на плаву, потрібно постійно самовдосконалюватися і поповнювати свій багаж знань. Для цього сьогодні відкриті найрізноманітніші заходи щодо підвищення кваліфікації кадрів, тому головне – бажання стати більш висококваліфікованим і затребуваним фахівцем. Багато роботодавців стали уважно ставитись до якості роботи своїх підлеглих і відправляють їх на різні курси, щоб розвиток організації йшов в ногу з часом і останніми тенденціями. У сучасному світі запорукою успіху є постійний розвиток. Ще до недавнього часу працівники могли розраховувати на додаткову освіту. У століття інформації та технологій необхідно постійно розвиватися і бути готовим вивчати нові методи і способи роботи. Система підвищення кваліфікації персоналу – це інструмент професійного навчання, основною метою якого є підвищення рівня теоретичних і практичних навичок і знань.

В Одеській національній академії харчових технологій на базі Консалтингового центру Науково-дослідного інституту постійно проводяться заходи з підвищення кваліфікації у формі тренінгів, навчально-візних семінарів та курсів. Лекційні, лабораторні та практичні заняття проводяться в сучасних спеціалізованих лабораторіях висококваліфікованими викладачами ОНАХТ.

Протягом 2020 року на базі Консалтингового центру НДІ ОНАХТ було проведено 6 заходів із підвищення кваліфікації – 2 навчально-візних тренінги та 4 види курсів. Всього підвищили кваліфікацію 53 слухачі наступних підприємств: ФГ «Інтегровані Агросистеми», ФГ «Органік Системс», АТ «Державна продовольчо-зернова корпорація України» «Великолепетинський елеватор», АТ «Державна продовольчо-зернова корпорація України» «Дубенський комбінат хлібопродуктів», ТОВ «Морський спеціалізований порт «Ніка-Тера»», ПАТ «Любашівський елеватор», ТОВ «ЛІТА», «Агрофірма «Трипілля», агрохолдинг «Зоря», «Невель», «Самбірський елеватор», «ТІС-Зерно» та СТОВ «Ратнівський аграрій».

Для слухачів курсів підвищення кваліфікації постійно організовуються екскурсії на провідні підприємства з виготовлення та постачання лабораторного обладнання: ТОВ «SocTrade», ПП «Технотест», ТОВ «Оліс» та ін.

За три роки існування Консалтингового центру НДІ ОНАХТ підвищили кваліфікацію 263 слухачі курсів за різними спеціальностями (2018 р. – 134 слухачі; 2019 р. – 76 слухачів; 2020 р. – 53 слухачі).

Запрошуємо представників підприємств різних галузей промисловості підвищувати свою кваліфікацію та своїх співробітників з метою розширення кар'єрної перспективи. Після закінчення курсів слухачі отримують свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка, після закінчення тренінгів та семінарів – відповідний сертифікат.

Всю інформацію про заходи з підвищення кваліфікації можна знайти на офіційному сайті ОНАХТ (у розділі «Наука») або за телефонами (048) 712-40-40, (067) 682-85-16 та електронною адресою – konsalting.centronaft@ukr.net.

Людмила ВАЛЕВСЬКА,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО
ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ.

УСПІШНИЙ, РЕЗУЛЬТАТИВНИЙ ФІНАЛ ВДАЛОГО СТАРТУ

Успішне навчання у закладах вищої освіти залежить від багатьох складових. Без сумніву, його основою є база знань, здобута у школі. Тому у закладах вищої освіти (ЗВО) навчаються випускники шкіл, які успішно їх завершили та найкраще здали зовнішнє незалежне оцінювання (ЗНО). Для ЗНО учні обирають лише ті навчальні дисципліни, що давались їм успішно. У ЗВО вивчаються багато різних предметів, серед них і ті, що у школі давались не легко.

Підготовчий центр «Стартовий факультет» Одеської національної академії харчових технологій наймолодший у нашій Alma mater і включає підготовче відділення. Новинкою центру є стартова підготовка.

Підготовчий центр «Стартовий факультет» готує слухачів до вступу на навчання у заклад вищої освіти, складання зовнішнього незалежного оцінювання та підготовки до складання єдиного вступного іспиту (ЄВІ), підвищення якості їхніх знань та адаптування до навчання у ЗВО. У нашій команді працюють висококваліфіковані науково-педагогічні працівники та представники промисловості й бізнесу.

Набір слухачів проводиться за рахунок учнів випускових класів закладів середньої освіти та інших осіб, які виявили бажання підвищити свій рівень освіти.

Слухачі підготовчого центру «Стартовий факультет», отримавши стартову підготовку (два, чотири, п'ять, вісім та одинадцять тижнів навчання), мають переваги при зарахуванні до ОНАХТ на будь-яку форму навчання і освітню програму за інших рівних умов:

- їм перераховуються вивчені у підготовчому центрі навчальні дисципліни;

- вони отримують свідоцтво про закінчення навчання із зазначенням вивчених дисциплін, кількості годин та кредитів ECTS відповідно до навчального плану.



ФОТО ЄВГЕНІЯ КОТЛЯРА

ВИПУСКНИКИ ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ «СТАРТОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ» ОНАХТ

Здійснено перший випуск слухачів у серпні та вересні 2020 року на базі ОКР «Молодший спеціаліст» (навчання 8 тижнів) та ОКР «Бакалавр» (навчання 11 та 5 тижнів). Слухачі вивчали англійську мову, готувалися до іспиту з фаху та проходили соціальну адаптацію. Виконана серйозна підготовка слухачів ОКР «Бакалавр» до складання єдиного вступного іспиту з англійської мови.

Слухачам підготовчих курсів, які у рік вступу закінчили курси ОНАХТ, за умови вступу на основі повної загальної середньої освіти додається до 10 балів за результатами підсумкової атестації. Проводиться підготовка до ЗНО з наступних дисциплін: українська мова та література, англійська мова, хімія, математика, біологія, історія України, фізика та географія. Слухачам цієї форми навчання надається тимчасове посвідчення, яке надає право на використання бібліотечного фонду ОНАХТ.

Прийом заяв та документів до підготовчого центру «Стартовий факультет» ОНАХТ здійснюється у період поточного року і проходить у паперовій та електронній (за посиланням <http://start.onaft.od.ua/index.php?route=register/view>) форм.

Розроблене електронне подання документів надзвичайно актуальне в наш час, адже слухач може подати документ не виходячи з дому. Сама процедура подання документів надзвичайно проста, триває не більше 5 хвилин.

Для вступу слухачі подають наступні документи: заяву на вступ до підготовчого центру «Стартовий факультет» ОНАХТ; копію документа, що засвідчує особу (фото або скановану копію у разі електронної подачі документів).

У заяві слухач зазначає контактний номер телефону; електронну пошту; місце реєстрації (відповідно до документа, що засвідчує особу); заклад середньої освіти, в якому навчається або який закінчив; потребу у гуртожитку.

Підготовчий центр «Стартовий факультет» ОНАХТ запрошує на навчання!

Прямий номер телефону підготовчого центру «Стартовий факультет»:

Міські номери телефону:
(048) 712-40-29.

Євгеній КОТЛЯР,
ДИРЕКТОР ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ
«СТАРТОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ» ОНАХТ.

«ТОП-100 КРАЩИХ СТУДЕНТІВ ОНАХТ»

НАША ГОРДІСТЬ, НАШЕ МАЙБУТНЄ!

В Одеській національній академії харчових технологій навчається всебічно розвинена, активна, розумна молодь, яку потрібно відзначати та заохочувати до нових досягнень. Тому з метою мотивації щодо отримання високого рівня знань, стимулювання студентів до активної різносторонньої діяльності в ОНАХТ відповідно до Положення про систему щорічного рейтингового оцінювання досягнень здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр» та «Магістр»

Одеської національної академії харчових технологій був складений рейтинг здобувачів вищої освіти – «ТОП-100 кращих студентів ОНАХТ» (10 студентів з кожного факультету).

Рейтинг утворився завдяки комплексному оцінюванню досягнень здобувачів вищої освіти нашої академії у навчальній, науково-дослідній, міжнародній, культурно-масовій, соціальній та спортивній роботі, громадській діяльності.

Дякуємо деканам, викладачам та співробітникам, завдяки яким студенти ввійшли до рейтингу за 2019-2020 н.р.!

Вітаємо кращих! Бажаємо успіхів у навчальній, науковій роботі, а також успішного працевлаштування у майбутньому! Ви – наша гордість і надія!

А ось і імена переможців!

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА І ЗЕРНОВОГО БІЗНЕСУ

1. Шестакова Катерина Олегівна
2. Грищенко Аліна Валеріївна
3. Пакуленко Ольга Василівна
4. Ковальчук Анна Олексіївна
5. Трофименко Яна Олегівна
6. Костова Ірина Іванівна
7. Божко Марина Михайлівна
8. Ринковой Віталій Андрійович
9. Томашпольська Евеліна Владиславівна
10. Сторож Василь Станіславович

2. Дубина Аліна Анатоліївна
3. Грищенко Роман Олександрович
4. Нікітіна Ганна Василівна
5. Ковальчук Людмила Юріївна
6. Єйрушевич Анастасія Олександрівна
7. Чалак Олеся Вікторівна
8. Шемет Анна Русланівна
9. Мардар Марія Віталіївна
10. Шарова Ірина Володимирівна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ ТА АВТОМАТИЗАЦІЇ

1. Гуцан Владислав Володимирович
2. Коцур Ігор Олександрович
3. Коваль Павло Євгенович
4. Ковтун Сергій Олегович
5. Пчелянський Дмитро Павлович
6. Якубаш Іван Валентинович
7. Делі Іван Іванович
8. Семанішина Оксана Романівна
9. Урмаш Юліана Олександрівна
10. Іванов Володимир Олександрович

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ ЕКОНОМІКИ, БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ

1. Курдасова Надія Олександрівна
2. Комишан Олена Юріївна
3. Чебан Діана Олександрівна
4. Шлепак Микола Михайлович
5. Аун Валерія Миколаївна
6. Чернов Костянтин Ігорович
7. Корікова Анна Костянтинівна
8. Крижанівська Катерина Валеріївна
9. Величко Ольга Миколаївна
10. Рудниченко Юлія Леонідівна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ

1. Мироненко Богдан Валентинович
2. Новікова Орина Андріївна
3. Бондарчук Дарія Олександрівна

7. Фешук Людмила Олегівна
8. Курганова Анастасія Вікторівна
9. Тимошенко Валерія Олександрівна
10. Синиця Ганна Юріївна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ НАФТИ, ГАЗУ ТА ЕКОЛОГІЇ

1. Козадаєва Вікторія Валентинівна
2. Баранова Ірина Олександрівна
3. Чебан Ганна Миколаївна
4. Кравченко Володимир Володимирович
5. Тортіка Дмитро Миколайович
6. Гуша Марія Олександрівна
7. Трухачова Діана Євгенівна
8. Гнатовський Андрій Сергійович
9. Зюзько Вікторія Вадимівна
10. Мойсєєнкова Карина Ігорівна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ, ПРОГРАМУВАННЯ ТА КІБЕРЗАХИСТУ

1. Вилков Вадим Сергійович
2. Чабан Дар'я Вікторівна
3. Бойцова Марія Павлівна
4. Рогожкіна Карина Юріївна
5. Морозовський Костянтин Олександрович
6. Слободенюк Назар Сергійович
7. Білокуров Анатолій Олександрович
8. Кубарев Віктор Вікторович
9. Бондар Надія Вікторівна
10. Долманжи Степан Степанович

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ ТА ІНЖЕНЕРНОЇ МЕХАНІКИ

1. Басов Анатолій Михайлович
2. Овчінніков Максим Костянтинівич
3. Скрипкару Іван Олександрович
4. Черненко Андрій Олександрович
5. Григорчук Олександр Васильович
6. Соловійова Поліна Володимирівна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ПРОДОВОЛЬЧОГО БІЗНЕСУ

1. Гуляєва Аліна Юріївна
2. Чудік Руслана Ігорівна
3. Кіцелюк Надія Андріївна
4. Борисова Валентина Михайлівна
5. Обухова Діана Олексіївна
6. Губська Юлія Олегівна
7. Навроцький Андрій Олексійович
8. Нечаєва Марія Олексіївна
9. Істомін Олександр Олександрович
10. Тарасенко Ілона Дмитрівна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

1. Кондрашова Маргарита Миколаївна
2. Башкірова Вікторія Денисівна
3. Кольчак Дмитро Олександрович
4. Михайлова Єлизавета Костянтинівна
5. Трофименко Валерія Олександрівна
6. Проданова Ганна Олегівна
7. Трофименко Євгенія Олександрівна
8. Іванов Владислав Володимирович
9. Мартинюк Людмила Сергіївна
10. Бирка Каріна Миколаївна

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ ІННОВАЦІЙНИХ

Порада експерта



НОВОРІЧНІ ЛИМОННІ ПРИКРАСИ І НЕ ТІЛЬКИ

Лимон є беззмінним форвардом вітаміну С, такого актуального нутрієнту в зимовий період. Окрім того, лимон був, є і залишається найціннішим джерелом органічних кислот, пектинових речовин, складних вуглеводів, флавоноїдів та інших сполук, що роблять цей цитрус володарем унікальної властивості підтримувати в нормі кислотно-лужний баланс і знижувати рівень цукру в крові. Стакан води, куди вичавлений сік зі скибочки лимона, зранку - найдосконаліший і високоефективний засіб для підтримки імунітету на стабільно високому рівні.

Дослідження показали, що запах лимона піднімає настрій, стимулює роботу головного мозку і сприяє відновленню сил при перевтомі.

Походження слова «лимон»

ТОП 10 ФАКУЛЬТЕТУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ТА РЕСТОРАН- НО-ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

1. Мирончук Ірина Олександрівна

МАРТИНЮК ЛЮДМИЛА СЕРГІЇВНА

1. Мироненко Богдан Валентинович
2. Новікова Орина Андріївна
3. Бондарчук Дарія Олександрівна
4. Кирилова Валентина Петрівна
5. Ступницька Марина Ігорівна
6. Загородна Ольга Юріївна

7. Скрипак Іван Олександрович
8. Черненко Андрій Олександрович
9. Григорчук Олександр Васильович
6. Соловійова Поліна Володимирівна
7. Аль-Хамад Ілля Малеківич
8. Заруба Гліб Геннадійович
9. Шумський Олексій Аркадійович
10. Гостев Станіслав Олександрович

ЛИСТ ДО РЕДАКЦІЇ

МОТИВИРОВАННЫЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ – ЧЕЛОВЕК, «КОТОРЫЙ НЕ ПРЕКРАЩАЕТ УЧИТЬСЯ»

Во время пандемии COVID-19 крайне важно поддерживать мотивацию студентов при переходе занятий в режим онлайн. Роль мотивации студентов в процессе обучения хорошо известна и подтверждается многочисленными наблюдениями и собственным опытом многолетней преподавательской деятельности. Однако области мотивации преподавателей ВУЗа уделялось не так много внимания. Даже сами преподаватели иногда упускают из виду важность своей мотивации в профессии.

Перед пандемией я обсуждал со многими преподавателями кафедры и академии, как определиться в факторах, которые приводят к мотивации и демотивации в их повседневной педагогической деятельности в период карантинных занятий на платформе Zoom.

Мои личные наблюдения и выводы могут, мне кажется, помочь нам понять суть обычных негативных влияний на преподавателей, работающих во время пандемии. Давление пандемии усугубляет факторы, заставляющие преподавателей терять мотивацию, и свести на нет аспекты, которые они до пандемии считали мотивирующими.

Мотивация преподавателя тесно связана с мотивацией студентов, а преподаватели, которые заинтересованы научить, могут вызвать у студентов мотивацию и стремление к обучению. Преподаватели могут повлиять на студента в лучшую или худшую сторону, но если сами преподаватели мотивированы, это влияние будет более положительным. Факторы, которые могут привести к потере энтузиазма преподавателей, многим будут знакомы. Часто говорят, что преподаватели не получают достаточного общественного признания за выполняемую ими работу и понимают, что они выполняют колоссальную рабочую нагрузку, которая приводит к стрессу и собственной демотивации.

Можно заметить, что большинство источников потери мотивации среди преподавателей являются внешними - вне их прямого контроля. Эти факторы включали их рабочую (учебную) нагрузку, зарплату, нехватку ресурсов, отсутствие общественного признания и ограничения учебной программы.

COVID-19, возможно, акцентировал внимание на хорошо известных демотиваторах, таких как отсутствие поддержки преподавателей со стороны администрации и рабочая перегрузка с которой они сталкиваются при

онлайн преподавании, что может негативно повлиять на баланс между их работой и личной жизнью и, в конечном счете, на их благополучие.

Преподаватели уже определили некоторые проблемы, с которыми они столкнулись во время пандемии, в частности, снижение качества взаимодействия со студентами, отсутствие поддержки, определенные проблемы с технологиями обучения.

С другой стороны, преподаватели мотивированы внутренними факторами - чувством вознаграждения, исходящим от них самих, например, их удовольствием или удовлетворением от обучения. Хорошо известно, что преподавателям нравится их профессия, потому что они могут помогать и обучать студентов, и формировать будущее нашего общества.

Альтруистическое значение преподавательской профессии является ключевым фактором в обеспече-



ОБУЧЕНИЕ В РЕЖИМЕ ОНЛАЙН

нии мотивации преподавателей, но это не единственная причина, почему они выбирают эту карьеру и остаются в профессии.

Преподаватели, с которыми я общался, называли преподавание профессией, в которой они могут продолжать учиться. «Когда я учусь, когда я узнаю что-то новое или открываю что-то, чего на самом деле не знал, это было так, я мотивирован, я счастлив и доволен», - прокомментировал один из них.

Другими словами, описать мотивированного преподавателя можно как человека, «который не прекращает учиться». Профессия преподавателя позволяет нам участвовать в процессе обучения на протяжении всей жизни. Нам нравится знакомиться с новыми идеями и получать интеллектуальный стимул, и эти факторы побуждают нас учиться.

Во время пандемии преподаватели должны были понять, как преподавать онлайн, и многие из них прошли обучение, чтобы улучшить свои знания и возможности нового для них вида передачи информации и убедиться, что они готовы к вызовам онлайн-обучения. В нормальной ситуации можно ожидать, что освоение таких новых навыков преподавания повысит мотивацию преподавателя.

Однако давление пандемии могло не позволить преподавателям получать удовольствие от этого учебного процесса. Некоторым это могло показаться сложным и вдохновляющим опытом, но это также могла быть и разочаровывающая возможность, когда преподаватели были вынуждены узнать что-то новое за ограниченное время.

В обычной группе студентов преподаватели должны жонглировать между обучением, проверкой понимания студентами и ответами на вопросы. Теперь простые действия, такие как совместное использование экрана и одновременное наблюдение за студентами, ответ на сообщения в чате во время обучения или включение и выключение видео и микрофона, могут стать стрессовыми проблемами для новичков в онлайн-обучении.

Преподавателям также пришлось потратить больше времени на адаптацию своих ресурсов, не забывая при этом о мотивации и заинтересованности своих студентов при обучении онлайн. Но нельзя забывать о преподавателях и их мотивирующих моментах.

Учебному учреждению необходимо оказывать поддержку преподавателям, выполняющим свою работу в условиях дополнительной пандемии. Также важно, чтобы преподаватели сосредотачивались на своем благополучии и практиковали заботу о себе - и помнили чувство удовлетворения, которое они получили от своей профессии.

Л.В.КАПРЕЛЬЯНЦ,
ЗАВЕДУЮЩИЙ КАФЕДРОЙ
«БИОХИМИЯ, МИКРОБИОЛОГИЯ И
ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ», ЗАСЛУЖЕННЫЙ
ДЕЯТЕЛЬ НАУКИ И ТЕХНИКИ УКРАИНЫ,
ДОКТОР ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК, ПРОФЕССОР,

стимулює роботу головного мозку й сприяє відновленню сил при перевтомі.

Походження слова «лимон» приписують малайській і китайській мовам. «Ле-мо» на малайській і «ли-мунг» на китайській означає «корисний для матерів». Крім того, лимон вважається фруктом дружби. Отто Шмідт, відомий полярник, зробив лимону щеплення у 1940 році. До цього дерево прищеплював селекціонер Зорін. З тих пір пішла цікава традиція: це дерево стали прищеплювати люди з різних країн. У 1957 році лимонне дерево отримало назву дерева Дружби. До цього моменту лимону було зроблено 167 щеплень. На сьогоднішній день їх налічується більше 3 тис. Тільки уявіть! Це дерево ще живе і росте в Сочі.

Лимон був занесений у книгу рекордів Гіннеса. Простий ізраїльський фермер виростив у себе на ділянці лимон вагою більше 5 кг. До речі, рекорд не можуть побити ось уже 14 років.

Лимон - такий продукт, який можна вживати в будь-якому вигляді, хоч з м'ясом, хоч у вигляді варення, хоч у складі алкогольного напою. Ми хочемо запропонувати рецепт аліхнихвих прикрас з лимона. Істівних, зрозуміло.

*Зацукровані лимони на ялинку
Вам знадобиться:
Кілька лимонів
Цукрова пудра
Коричневий цукор
Кориця
Товсті нитки
Циганська голка*

Лимони необхідно вимити, висушити, нарізати гострим ножом кружальця товщиною 5 мм. Залишити для просушування на декілька годин. Потім необхідно зробити петельки, проколюючи часточки голкою. Змішати окремо цукрову пудру і корицю з цукром, обваляти одну сторону скибочки лимона в цукровій пудрі, другу - в кориці. За бажанням для прикрашання можна прив'язати паличку кориці. Повісити в сухе місце сушитися до дня, коли будете наряджати ялинку. У новорічну ніч знімайте прикраси з ялинки і гарніруйте ними різні страви.

Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ
З ХАРЧУВАННЯ ОНЛАЙН



Project funded by
EUROPEAN UNION



«МІСЦЕВИЙ РОЗВИТОК ТА ТРАНСКОРДОННЕ СПІВРОБІТНИЦТВО У ГАЛУЗІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ТРАДИЦІЙНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ»

Одеська національна академія харчових технологій –
партнер проекту «ENI CBC Black Sea Basin Programme 2014-2020»

Одеська національна академія харчових технологій бере участь у проекті «Black sea cross border cooperation 2014-2020 BSB 1101». У цьому році проект започатковано під назвою «Місцевий розвиток та транскордонне співробітництво в галузі сільськогосподарських продуктів і традиційних продуктів харчування (2020-2022 рр.)». До складу консорціуму також входять Міністерство внутрішніх справ (Македонія та Фракія), Олександрійський технологічний навчальний інститут у Салоніках (Греція), Асоціація розвитку туризму (м. Кишинів, Республіка Молдова), Університет Дунаре де Хос (Румунія), Варненський університет управління м. Варна (Болгарія).

Загальною метою проекту є об'єднання виробників і споживачів в одному географічному регіоні та розвиток більш самостійної і стійкої продовольчої мережі, поліпшення місцевої економіки, покращення здоров'я, навколишнього середовища та суспільства в цілому.

ються в межах одного регіону для розвитку самостійних продуктових мереж, поліпшення місцевої економіки та підтримки здоров'я.

В Україні немає єдиного правильного визначення терміну «локальна їжа». Хтось вважає, що це продукти, вирощені на відстані 160 км від місця споживання, хтось – що це продукти, вироблені у нашому регіоні. Однак тренд на локальну гастрономію лише набуває обертів. У багатьох регіонах все ще багато фермерських господарств, що виробляють традиційну продукцію для домашнього споживання або для обмежених ринків. Серед завдань проекту – підтримка сталого економічного та соціального розвитку в сільській місцевості, регіонального сільського господарства, втручання за допомогою інтегрованих ініціатив, що включають економічний, екологічний, соціальний та культурний аспекти та посилення регіональної співпраці.

Команда ОНАХТ буде працювати з виробниками, малими (середніми) підприємствами, фермерами

із місцевих (традиційних продуктів), яка буде включена до географічної інформаційної системи (ГІС) із супутниковою картою таким чином, щоб бути видимою на платформах соціальних медіа. Проект підтримуватиме розвиток та просування місцевих традиційних сільськогосподарських харчових продуктів, робитиме внесок у розвиток сільських громад, соціальної інклюзії, сприятиме збереженню культури та біорізноманіття шляхом впровадження сукупних стратегій для подолання спільних викликів та підтримки місцевої взаємодії між людьми.

Діяльність за проектом сприятиме транснаціональному партнерству для обміну передовою практикою, проведенню інформаційних днів, навчальних семінарів, відвідуванням на місцях, створенню асоціацій виробників локальної їжі та Чорноморської мережі для просування сільськогосподарських продуктів харчування.

Рафаела ЗНАЧЕК.

ОГОЛОШЕННЯ

**ЗВ'ЯЗКУ
ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ
НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК
ДО ДИПЛОМА
БАКАЛАВРА,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ
ДЕРЖАВНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХОЛОДУ**

- серія СК №29270843 (реєстр. №318/06) від 30.06.2006 р. за напрямом підготовки «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» на ім'я Баркар Олександр Васильович

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

- доцента кафедри соціології, філософії та права факультету менеджменту, маркетингу і логістики;

- завідувача кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету

технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;

- завідувача кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрового забезпечення ОНАХТ.

вольчої мережі, поліпшення місцевої економіки, покращення здоров'я, навколишнього середовища та суспільства в цілому.

Вживання локальної продукції – модний тренд. У світі виробники продуктів і споживачі об'єдну-

ються посилення регіональної співпраці. Команда ОНАХТ буде працювати з виробниками, малими (середніми) підприємствами, фермерами та неурядовими організаціями. Основною метою для фахівців нашої команди є створення бази даних

продуктів харчування.

Рафаела ЗНАЧЕК,
СТАРШИЙ ВИКЛАДАЧ КАФЕДРИ МАРКЕТИНГУ,
ПІДПРИЄМНИЦТВА І ТОРГІВЛІ ОНАХТ.

чення ОНАХТ.

**Адміністрація Одеської
національної академії
харчових технологій.**

СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР «ДРУЖБА»!

З дня заснування і до сьогодні спортивно-оздоровчий табір «Дружба» знаходиться на балансі Одеської національної академії харчових технологій. За довгі роки експлуатації споруди, будівлі та місця відпочинку на території табору стали непридатними для відпочинку, а капітальний, кам'яний корпус, який був побудований на схилі, почав сповзати до моря. Сьогодні табір закритий і знаходиться на реконструкції.



Фото з архіву

РОЗБИРАЄМО ЗАСТАРІЛІ СПОРУДИ

Фото з архіву



ДРУЖНОЮ КОМАНДОЮ ПРОВІДИМО РОБОТИ З РЕКОНСТРУКЦІЇ ТАБОРУ

Вже минуло 2 роки з початку активної участі студентів ОНАХТ у реконструкції спортивно-оздоровчого табору «Дружба». Як і планувалося, першочерговим завданням було знесення непридатних для відпочинку та оздоровлення будиночків. З червня 2018 року до листопада 2020 року в реконструкції СОР «Дружба» неодноразово брали участь студенти всіх факультетів академії відповідно до заздалегідь складеного графіку.

Всього за 2 роки було організовано й проведено 47 суботників, в яких активну участь взяли 349 студентів. Крім розчищення території табору від аварійних будиночків, підтримується та розширюється зелена зона: висаджуються різноманітні квіти, рослини та дерева.

Висловлюю велику подяку всім деканам, заступникам деканів, викладачам та особливо студентам, які активно брали участь у роботах з реконструкції табору та сприяли проведенню суботників, до речі, завжди із задоволенням та добрим настроєм.

Попереду ще багато планів, ідей та роботи. Свого часу табір будували співробітники та студенти, а сьогодні кому як не нам – колективу Одеської національної академії харчових технологій проводити його відновлення! Запрошуємо всіх охочих до співпраці!

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО,
ГОЛОВА ПЕРВИННОЇ ПРОФСПІЛКОВОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ
СТУДЕНТІВ ОНАХТ.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Свідцтво 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» М.Т. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 20 77 20
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРІГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
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



TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA