



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 7 (988), 5 липня 2014 рік

ОБЪЕДИНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ
КОМБИКОРМОВОГО БИЗНЕСА ВО ИМЯ
МИРА И ПРОЦВЕТЕНИЯ

стр. 2 — 3

«МИ ВСЕ ОДЕСИТИ! И ЭТО НАЙГОЛОВНИШЕ, ЧТО НАС
ОБЪЕДНУЕТ!» — ДЕНЬ ЕВРОПЫ ОЧАМИ СТУДЕНТОВ
ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

стр. 4

ЧИТАЙТЕ В
СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

ПІДСУМКИ ЗАХИСТУ
ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТІВ:
ДИРЕКТОРИ ІНСТИТУТІВ
ОНАХТ ПІДВОДЯТ
ПІДСУМКИ

МИ ГОВОРИМО ТОБІ: «ДО
ПОБАЧЕННЯ!», НАША
РІДНА ALMA MATER!

ОЗДОРОВЧИЙ ТАБІР.
«ПІВДЕННИЙ БУГ»:
СТОРІНКИ ІСТОРІЇ

Цитата НОМЕРА:

Странно, но никто
не интересуется

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ЗАПРОШУЄ НА НАВЧАННЯ

Шановні абітурієнти 2014! Незабаром Одеська національна академія харчових технологій широко відчинить перед Вами двері. Вступна кампанія цього року коротша, ніж зазвичай. До її початку залишилося декілька днів: приймальна комісія стартуватиме 11-го липня і закінчить роботу 24-го липня — для тих, хто буде здавати іспити, і 1-го серпня — для тих, хто вступатиме за результатами ЗНО.

Як правильно обрати ВНЗ, який ви називатимете alma mater? Для Вас цей вибір може стати доленосним. Він не має бути випадковим або необміркованим. Проте, щоб цей вибір не виявився і надмірно важким, варто визначитися з критеріями, за якими Ви обиратимете для себе правильну освіту, своє майбутнє.

Одеська національна академія харчових технологій сприятиме успіху абітурієнтів, які з 1 вересня стануть студентами. Сподіваємось, Ви будете серед них!

Прийом документів від абітурієнтів, конкурс сертифікатів та зарахування проводяться згідно з Правилами прийому на навчання до ОНАХТ у 2014 році.

У 2014 році для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти

ОДЕССКАЯ
НАЦИОНАЛЬНАЯ
АКАДЕМИЯ
ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ



Качественное высшее образование
и счастливая студенческая жизнь!

вступні іспити при вступі до ОНАХТ:

1. Особи з обмеженими фізичними можливостями (інваліди I та II груп, діти-інваліди);

2. Особи, які в 2014 році не брали участь у зовнішньому незалежному оцінюванні (військовослужбовці Збройних Сил України, які проходять військову строкову службу, громадяни України, звільнені від строкової військової служби в рік вступу до вищого навчального закладу);

3. Особи, що мають захворювання, вказані у переліку захворювань, що можуть бути перешкодою для проходження громадянами зовнішнього незалежного оцінювання, встановленому Міністерством освіти і науки України та Міністерством охорони здоров'я України.

4. Особи, які здобули повну загальну середню освіту у 2007 році і раніше.

5. Громадяни України, які у 2014 році здобули повну загальну середню освіту за кордоном.

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають до ОНАХТ для здобуття ОКР «Бакалавр», зараховуються бали сертифіката Українського центру оцінювання якості освіти, виданого у поточному році з предметів визначених Пе-

Цитата НОМЕРА:



Странно, но никто не интересуется по-настоящему важными вещами. Кем работаешь? Сколько получаешь? Куда едешь отдыхать? Какая машина и

когда ты менял ее последний раз? Вот и все, что интересует других. Ну, плюс еще «какое любимое блюдо?» и «есть ли семья?»... Даже если я подробно и добросовестно отвечу на все эти вопросы, что вы узнаете обо мне? И никому не придет в голову спросить, что я чувствую, когда летней ночью смотрю на двух мерцающих в темноте светлячков. Или когда слушаю шелест ветра в зарослях тростника туманным осенним утром.

Мацуо МОНРО.

Вересня стануть студентами. Сподіваємось, Ви будете серед них!

Прийом документів від абітурієнтів, конкурс сертифікатів та зарахування проводяться згідно з Правилами прийому на навчання до ОНАХТ у 2014 році.

У 2014 році для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавра, до конкурсного балу додаватиметься середній бал документа (додатка до документа) про повну загальну середню освіту (середній бал шкільного атестата). При цьому середній бал документа про повну загальну середню освіту обчислюється за 12-бальною шкалою з округленням до десятих частин балу і переводиться у 60-бальну шкалу з використанням коефіцієнта «5».

Вступники подають заяву про участь у конкурсному відборі до ОНАХТ в паперовій або в електронній формі. Заява у паперовій формі подається вступником особисто до приймальної комісії.

До заяви, поданої у паперовій формі, вступник додає:

- документ державного зразка про раніше здобутий освітній (освітньо-кваліфікаційний) рівень, на основі якого здійснюється вступ, і додаток до нього, за особистим вибором оригінали або копії;
- сертифікат (сертифікати) зовнішнього незалежного оцінювання - оригінали або копії;
- копію документа, що посвідчує особу та громадянство;
- медичну довідку за формою 086-о або її копію;



- 39 специальностей
- 195 специализаций и программ подготовки
- 12 факультетов
- колледж и 3 техникума
- ярмарки вакансий
- спорткомплекс с бассейном и спортзалами
- лагеря у Черного моря и на Южном Буге
- подготовка к тестированию

(048) 712-40-88
onaft.od.ua onaft.edu.ua

- шість кольорових фотокарток розміром 3X4 см.

Вступники мають право подавати сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання, виданий у 2014 році, або сертифікати чи їх дублікати за 2008 - 2013 роки.

Вступники, які мають право складати

сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання.

Для конкурсного відбору осіб, які на основі повної загальної середньої освіти вступають до ОНАХТ для здобуття ОКР «Бакалавр», зараховуються бали сертифіката Українського центру оцінювання якості освіти, виданого у поточному році, з предметів, визначених Переліком конкурсних предметів у сертифікаті Українського центру оцінювання якості освіти (вступних екзаменів).

Вступник допускається до участі у конкурсному відборі для зарахування на навчання, якщо кількість балів із загальноосвітніх предметів складає не нижче 124 балів з непрофільних конкурсних предметів та не нижче 140 балів з профільних конкурсних предметів.

Також з 1 липня 2014 р. приймальна комісія запрошує бакалаврів, які бажають навчатися на ОКР «Спеціаліст» або ОКР «Магістр», подавати документи.

Прийом документів до ОНАХТ

1 липня — 31 липня

(денна та заочна форми навчання)

Фахові іспити для вступу на ОКР «Спеціаліст» та ОКР «Магістр»: 1 серпня — 10 серпня

Будь-якій людині, щоб знайти своє місце в цьому величезному і прекрасному світі, потрібно ідентифікувати себе, знайти своє співтовариство, своїх друзів і педагогів, свої інтереси і формат спілкування. Зробіть свій вибір правильно!

Ми будемо раді бачити Вас студентами

Одеської національної академії харчових технологій!

СЕРТИФИКАЦИЯ ПО ISO 9001:2008 МЕЖДУНАРОДНЫЕ ЭКСПЕРТЫ ОЦЕНИЛИ НОВУЮ СИСТЕМУ МЕНЕДЖМЕНТА ОНАПТ

Одесская национальная академия пищевых технологий единственный ВУЗ в Украине, который впервые получил сертификат ISO 9001:2008 от представителя компании «TUV» с немецкой аккредитацией. Об условиях получения сертификата, надзорном аудите и его результатах — читайте в следующем материале.

Сертификационная компания TUV — очень известный бренд по всему миру. Среди партнеров немецкой компании группы компаний «MNC GROUP». Сегодня они являются лидерами сертификации в Украине. Сертификаты, которые выдаются ими, признаются во всех странах мира.

Идея возможности получения сертификата ОНАПТ была озвучена еще пять лет на-

зад на заседании Ученого Совета. За последние 10 лет менеджмент академии успешно развивался, а недостающие элементы помогло восполнить тесное сотрудничество с компанией MNC GROUP.

Во время проведения надзорного аудита в академии были проверены методики по работе с персоналом, студентами, условия выполнения требований и стандартов ISO 9001:2008, а также законодательных норм Украины.

Следует учитывать, что академия уже имела достаточно высокий базис кадров, технологий обучения, проведения различного рода научно-технических работ, лабораторных исследований и т. д. Базируясь на том, что уже было, мы помогли достроить то, что необходимо для соответствия международным стан-

дартам. Полтора месяца назад мы провели сертификационный аудит, результатом которого является сертификат от немецкой компании «TUV», — рассказывает генеральный директор компании «MNC GROUP» Григорий Мазур.

По результатам проверки члены группы аудита приняли решение о том, что Одесская национальная академия пищевых технологий полностью соответствует системе стандартов ISO.

Генеральный директор компании «MNC GROUP» Григорий Мазур смело называет ОНАПТ лидером в сфере образования, причем не только в Украине, но и за рубежом.

Качество образовательных услуг в этом ВУЗе на достойном уровне, — отмечает генеральный директор. — После сертификации

я стал рекомендовать академию своим коллегам, клиентам, поскольку именно здесь готовят специалистов, которых сразу можно включать в работу без переобучения. Сегодня проблема кадров — самая болезненная тема для предприятий как в Украине, так и за рубежом. Я — бизнесмен и очень хорошо знаком с этой проблемой.

Колоссальное повышение имиджа, увеличение потока студентов из других стран, которые хотят учиться в ведущих ВУЗах мира, международное признание — именно эти преимущества получила академия после вручения сертификата. А это значит ОНАПТ в очередной раз подтвердила свой статус лидера в сфере образования!

Ирина МУНТЯН,
РЕДАКТОР.

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA

НОВОСТИ В МИРЕ

СТЕКЛЯННЫЙ ПОЛ В САМОЛЕТАХ

Обычно люди стараются как можно раньше пройти регистрацию на авиарейс, чтобы успеть получить место у окна и любоваться во время полета миром с высоты в несколько тысяч метров. Но пассажирам авиакомпании «Virgin Atlantic» в самом скором будущем можно будет забыть о такой спешке. Ведь теперь окна появятся не только по бокам фюзеляжа, но и на его днище.



Авиакомпания «Virgin Atlantic» официально объявила о том, что уже проводит соответствующую модернизацию самолета «Airbus A320». В этом авиалайнере в проходе между рядами появится длинное окно из крепкого авиационного стекла, через которое пассажиры смогут любоваться облаками и раскинувшимися внизу невиданными раньше панорамами земной поверхности.

Для достижения этого эффекта авиационным инженерам пришлось изрядно потрудиться. Они вынуждены были перенести технические коммуникации, обычно спрятанные в днище самолета.

Проблемы ожидаются с пассажирами, которые боятся высоты. Ведь они и так с трудом переживают полеты на самолетах. А в данном случае они вообще вынуждены будут ходить по прозрачному стеклу. Так что персонал модернизированного Airbus A320 пройдет специальный курс психологического обучения, чтобы уметь обращаться с такими пассажирами.

В БРИТАНСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ ПОСТРОЕН ПОЛНОЦЕННЫЙ ДОМ ИЗ МУСОРА

КОНФЕРЕНЦИЯ

ОБЪЕДИНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ КОМБИКОРМОВОГО БИЗНЕСА ВО ИМЯ МИРА И ПРОЦВЕТАНИЯ

ISF International School of Feed

2014



**1-АЯ СЕССИЯ
МЕЖДУНАРОДНОЙ ШКОЛЫ КОРМОВ**



На первый взгляд этот дом выглядит вполне обычным, однако на самом деле это не так. Если приглядеться ближе, то можно заметить, что двухэтажное сооружение построено почти полностью из бытового мусора.

Причем здесь не идет речь о красивом переработанном пластике или древесине. Фундамент дома Brighton Waste House сконструирован из доменного шлака, а стены из вышедшей из употребления плитки. Утеплен дом различным мелким мусором.

Для изоляции здания было использовано 20 000 зубных щеток, 4000 DVD дисков, 2000 флоппи-дисков, а также две тонны обрезков джинсовой ткани. В некоторых участках здания сделаны специальные отверстия, через которые любой желающий может оценить изоляцию Brighton Waste House.

Строение было спроектировано студией BBM как научно-исследовательский центр и проектная мастерская для студентов факультета искусств Университета Брайтона.

Мы смогли показать, что из мусора можно построить долговечные полноценные дома. Нам презентовали и другие проекты, где предлагалось из отходов строить сараи или временные убежища, но получить разрешение на строительство настоящего дома удалось впервые, – рассказывает один из архитекторов Дункан Бейкер-Браун.

В дальнейшем Brighton Waste House будет использоваться студентами для исследований в области строительства домов с минимальным воздействием на окружающую среду. Кроме того, в нем, возможно, разместится небольшой общественный центр.

ПО МАТЕРИАЛАМ
ИНТЕРНЕТ-САЙТОВ МИР ФАКТОВ
И HI-TECH NEWS

Последнее десятилетие изобилует множеством научных и научно-практических конференций, посвященных актуальным вопросам развития стратегически важных отраслей знаний и экономики. К сожалению, многие из них, особенно в постсоветских странах, в большей части превратились в рекламные мероприятия. Как правило, в начале таких симпозиумов, конференций, семинаров звучит один-два доклада по сути проблем, а затем представители всевозможных отечественных и зарубежных компаний пытаются преподнести результаты своих исследований в виде готовых продуктов, что чаще всего превращается в неприкрытую рекламу брендов и торговых марок. В результате многие профессионалы оказались лишены возможности обменяться опытом и получить информацию о новых тенденциях в развитии научных исследований, участвовать в дискуссиях, повышать свою квалификацию.

Одесская национальная академия пищевых технологий неоднократно выступала инициатором и соорганизатором проведения встреч профессионалов в новом формате. Одна из последних – «Школа кормовика», проведенная осенью 2013 года совместно с издателями журнала «Корма и факты», стала еще одной, отнюдь не весьма эффективной попыткой изменить формат встреч. Тогда стало ясно, что переформатирование нужно начинать с себя. Именно поэтому кафедра Технологии

комбикормов и биотоплива ОНАПТ выступила инициатором создания Международной Школы Кормов (International School of Feed - ISF), в состав Ученого Совета которой вош-

ли такие известные ученые в области исследования, производства и использования комбикормов, как Питер Сурай, Иван Панин, Богдан Егоров, Йованка Левич, Анатолий Левицкий, Федор Марченков и многие другие. ISF была организована при поддержке ассоциаций «Союз кормопроизводителей Украины» и «Союз птицеводов Украины» (президент Александр Бакуменко).



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР MNC GROUP ГРИГОРИЙ
МАЗУР ВРУЧАЕТ РЕКТОРУ ОНАПТ БОГДАНУ ЕГОРОВУ
СЕРТИФИКАТ ISO9001:2008

Идея этой школы – обобщение мирового опыта в обла-

временными знаниями и навыками оценки качества кормовых средств, добавок, премиксов и комбикормов, расчета рецептов премиксов и комбикормов, оценки эффективности технологических процессов их производства.

В период с 10 по 15 июня 2014 года при организационной и финансовой поддержке «Клуба молодых ученых ОНАПТ» на базе пансионата «Эллада», расположенном в Затоке, живописной курорт-

ной зоне северного Причерноморья, успешно прошла 1-я сессия Международной Школы Кормов, в рамках которой был проведен профессиональный тренинг «Искусство создания высокоэффективных рецептов комбикормов». В работе 1-й сессии приняли участие нутриционисты-рецептологи, технологи, руководители комбикормовых заводов (ПраТ «Мироновский хлебопродукт», ООО «Фидлайф», ООО «НПП Укрзооветпром-постач», ЧАО «Орель-Лидер», ОООАП «Сумской бекон», агропех Мариупольский Металлургический комбинат им. Ильича, Изюмский и Новоукраинский комбинаты хлебопродуктов Государственная продовольственно-зерновая корпорация Украины, ЗАО «Белгород-Днестровский комбинат хлебопродуктов», АПК-Инвест, ПВКП «Калина», ООО «Амиранда», ЧП «Крамар», Граковский комбикормовый завод, ООО «АгроТрейдЮг» и много других), а также научно-производственных компаний, осуществляющих научные исследования и специализирующихся на производстве кормовых средств, лабораторного и технологического оборудования для производства и оценки качества комбикормов.

1-ю сессию ISF открыл директор Международной Школы Кормов профессор Богдан Егоров, изложив Устав, требования к учебе и регламент работы. Затем выступил директор MNC group Григорий Мазур, вручивший ректору Одесской национальной академии пищевых технологий Богдану Егорову сертификат, подтвержда-



ющий соответствие менеджмента академии требованиям международного стандарта ISO 9001:2008 в области предоставления высшего образования, проведения профессиональных тренингов, научных исследований и последипломного образования.

Богдан Егоров обобщил мировые тенденции и украинский опыт в области научных исследований и развития производства комбикормов.

Кстати, кафедра Технологий комбикормов и биотоплива ОНАПТ – единственная в своем роде на восточно-европейском и постсоветском пространстве, которая готовит уникальных специалистов – технологов комбикормовых производств.

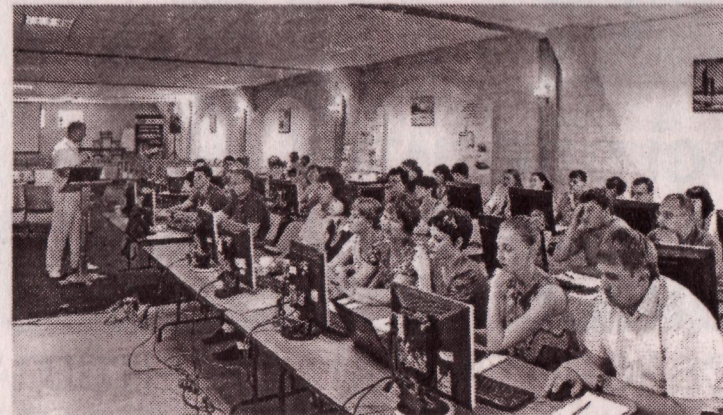
Политическая ситуация и запрет Великобритании посещения ее гражданами Украины не стали преградой для участия в 1-й сессии ISF профессора Питера Сурая, который, используя современные информационные технологии, прочитал цикл скайп-лекций об особенностях физиологии питания сельскохозяйственной птицы, свиней и крупного рогатого скота.

Кандидат биологических наук Федор Марченков, заместитель генерального директора научно-производственной компании «Биоконтакт» и технолог компании «Кронос Агро» обобщил мировой опыт применения ферментов и изложил научные основы высокоэффективного применения ферментов для более полной реализации биологического потенциала кормового сырья.

Директор компании «SocTrade Украина» Алек-

зом, что у всех участников появилась возможность не только послушать лекции и принять участие в практических занятиях, но и искупаться в лазурных водах Черного моря (ранним утром до начала занятий и поздно вечером после их завершения). Занятия ежедневно начинались в 9.00 и длились до 19.00 с небольшими перерывами на кофе-брейки и обед. Традиционное свободное времяпрепровождение после ужина было с успехом заменено на заседания дискуссионного клуба, который проходил ежедневно с 20.30 до 23.00 в формате «круглого стола». Обсуждения были столь активными, искренними и «жаркими», что не оставили равнодушными ни одного из участников.

Как и принято в мировой практике деятельности таких школ как ISF, тренинг завершился практическим экза-



ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ В СОВРЕМЕННОМ КОМПЬЮТЕРНОМ КЛАССЕ НА ИНДИВИДУАЛЬНОМ РАБОЧЕМ МЕСТЕ, ОБОРУДОВАННОМ ДЛЯ КАЖДОГО УЧАСТНИКА ТРЕНИНГА.

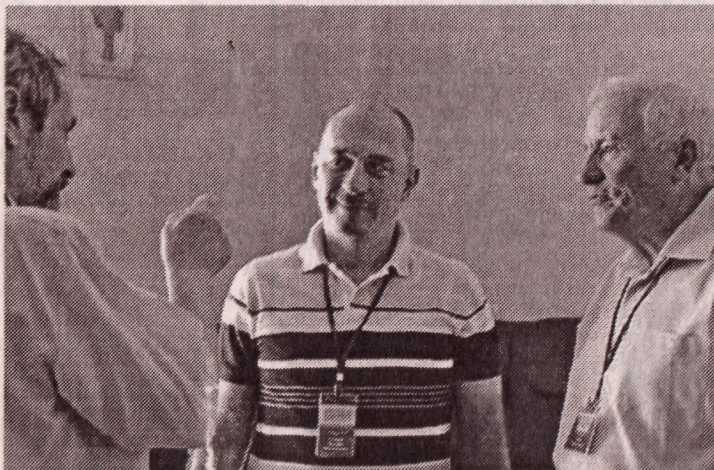
питательности нормам кормления, а также минимальная стоимость. Как и следовало ожидать, были определены лидеры, получившие рецепты с

участникам, которые по разным причинам пропустили лекционные и практические занятия.

1-я сессия завершилась настоящим праздничным шоу, которое устроили студенты Одесской национальной академии пищевых технологий. Не обошлось и без приятных сюрпризов – вечером у кромки берега Черного моря проплывала большая стая дельфинов, очаровав участников съезда своим великолепием и совершенством!

День отъезда также оставил приятные воспоминания. Посещение одного из ультрасовременных винодельческих предприятий Украины и Европы – «Шабо» и Центра Культуры Вина, расположенного непосредственно на его живописной территории вызвало море позитивных эмоций у каждого. История виноделия, уникальная рецептура, экспозиции еще долго будут вызывать ностальгическую улыбку и желание вернуться в эти края снова.

Расставаясь, все участники выразили желание и готовность продолжить учебу в элитном профессиональном клубе



ЧЛЕНЫ УЧЕНОГО СОВЕТА МЕЖДУНАРОДНОЙ ШКОЛЫ КОРМОВ: СЛ.НАПР. К.БИОЛ.Н. ФЕДОР МАРЧЕНКОВ, Д.Т.Н., ПРОФ. БОГДАН ЕГОРОВ И Д.Т.Н. ИВАН ПАНИН

минимальной стоимостью – Л.И. Милованова (ПраТ «Ми-роновский хлебопродукт»), а также Е.Д. Барановский и М.Ю. Никитченко (ООО

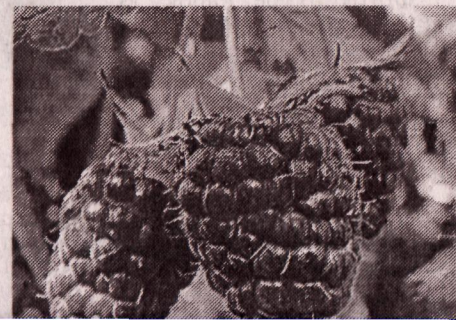
■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА

ЧЕМ ПОЛЕЗНА МАЛИНА

Июльское меню прекрасно: овощей, фруктов и ягод в избытке. Готовить их несложно, есть — полезно. Но хотелось бы обратить Ваше внимание на малину.

Малина является очень популярной ягодной культурой. Ее плоды помимо прекрасного десертного вкуса, обладают благоприятным для организма сочетанием кислот, сахаров и других полезных веществ.

Эта ягода помимо отменного вкуса имеет ряд полезных свойств, благодаря которым широко используется в лечении и для профилактики многих болезней.





МАСТЕР-КЛАСС ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА КОРМОВОГО СЫРЬЯ НА СОВРЕМЕННЫХ АНАЛИЗАТОРАХ КОМПАНИИ PERTEN

сандр Плевн не только объяснил принципы работы современных ИК-анализаторов, но и вместе со своими ассистентами продемонстрировал работу современных экспресс-анализаторов компании Perten. Кстати, все участники тренинга имели возможность собственноручно работать на этих приборах и получить навыки определения химического состава кормовых средств и комбикормов.

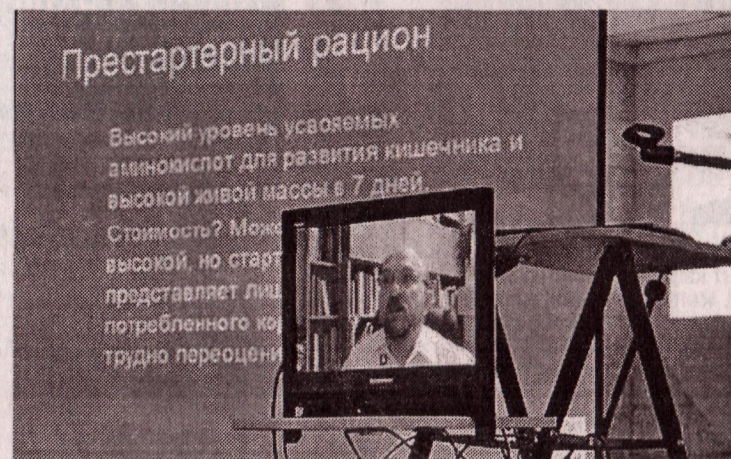
Конечно, далеко не на каждом тренинге удается пообщаться с разработчиками программного обеспечения. Лекции доктора технических наук Ивана Панина вызвали особый восторг у всех участников тренинга 1-й сессии ISF. Не меньший интерес вызвали практические занятия по освоению и совершенствованию использования новой версии программы расчета рецептов комбикормов «Корм Оптима Эксперт», которые успешно провел соавтор программы к.с.х.н. Василий Гречишников.

Программа 1-й сессии ISF и профессионального тренинга была составлена таким обра-

ном. Все участники тренинга попробовали свои силы в расчете рецептов комбикормов и оптимизации рационов корм-

минимальной стоимостью - Л.И. Милованова (ПраТ «Мироновский хлебопродукт»), а также Е.Д. Барановский и М.Ю. Никоненко (ООО «Фидлайф»). Это побудило Ученый Совет ISF учредить конкурс на звание «Лучшего нутрициолога-рецептолога Украины» и теперь ежегодно будет проводиться Всеукраинский конкурс, участниками которого смогут стать все нутрициологи-рецептологи, зарегистрировавшиеся на сайте Международной Школы Кормов (isf.onaft.edu.ua). Условия конкурса вскоре (после утверждения Ученым Советом ISF) будут опубликованы на этом сайте.

В последний день работы 1-й сессии ISF были подведены итоги профессионального тренинга и вручены сертификаты об успешном его прохождении.



ON-LINE ЛЕКЦИЯ ПРОФ. ПИТЕРА СУРАЯ ИЗ ГЛАЗГО(SCYPE)

ления животных и птицы. Главными критериями успешной сдачи экзамена были продолжительность расчета (до 30 мин.), соответствие требованиям полученных рецептов по энергетической ценности и

Правда, по многим причинам, сертификаты получили далеко не все участники (лишь четыре эксперта). Учеба есть учеба и Ученый Совет ISF, руководствуясь этим принципом, отказал в выдаче сертификатов тем

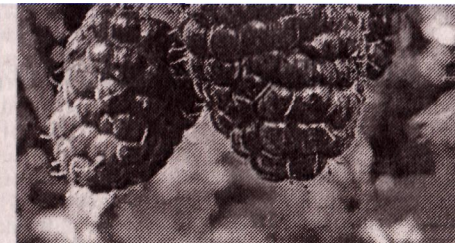
долго будут вызывать ностальгическую улыбку и желание вернуться в эти края снова.

Расставаясь, все участники выразили желание и готовность продолжить учебу в элитном профессиональном клубе, который сам по себе возник в результате проведения тренинга и двери которого открыты для всех, кто понимает, что сегодня путь к успеху промышленных производителей комбикормов лежит через знания и инновации, причем, как в работе, так и в учебе.

Учитывая пожелания участников и руководителей предприятий, Ученый Совет ISF учредил следующую сессию Международной Школы Кормов в период с 07 по 14 июня 2015 года. До 2-й сессии ISF еще много времени, но для всех желающих (профессионалов), зарегистрировавшихся на сайте Международной Школы Кормов, будет возможность не только ознакомиться с результатами проведения 1-й сессии, материалами лекций и семинаров (в PDF-формате), но и получать консультации профильных специалистов, обмениваться опытом и мнениями, а также высказать свои пожелания по направлениям и содержанию предстоящих тренингов.

Итак, ISF-2014 состоялась, теперь Ученый Совет Международной Школы Кормов занят подготовкой к проведению ISF-2015. Общение профессионалов разных стран подтвердил курс Украины на интеграцию в мировую систему передового опыта промышленно развитых стран и курс на мир и дружбу, ведь ничто так не сближает, как совместная учеба обмен опытом и достижение общих целей.

Наталья ПОВАРОВА,
ДИРЕКТОР НДИ,
ПРЕЗИДЕНТ КЛУБА
МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ ОНАПТ



Издавна малина применяется во время простудных и острых респираторных заболеваний, при гриппе, радикулите, лихорадочных состояниях, болях в суставах и невралгиях. Малина повышает аппетит.

Салициловая кислота, содержащаяся в малине, без побочных эффектов снижает повышенную температуру тела, ягоды малины обладают выраженным потогонным действием. Также малина имеет антиоксидантные и кровоостанавливающие свойства, она показана при проблемах желудочно-кишечного тракта, болезнях почек, атеросклерозе, гипертонии, малокровии. Женщины, употребляющие малину, обладают здоровой и красивой кожей.

В составе малины есть фолиевая кислота, которая особенно полезна желающим забеременеть женщинам и в период самой беременности тоже.

И малина, и ее листья имеют мочегонное действие, улучшая работу почек. Содержащаяся в малине медь, рекомендуется тем, кто страдает от нервного перенапряжения, так как медь является составляющей многих антидепрессантов.

Дикие ягоды этого растения были известны еще в Древней Греции и Риме. Первые упоминания о малине как о садовом растении содержатся в рукописях, датированных III веком до н. э. На территории Западной Европы стали разводить эту культуру в XVI веке, а в США - только в XVIII веке.

В шопинг лист июля также рекомендуем включить: овощи (стручковую фасоль, сладкий перец, баклажаны, огурцы, молодой чеснок), ягоды (крыжовник, вишню, смородину, абрикосы, сливы), пряную зелень (тимьян, душицу, тархун, кинзу).

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ

НАШІ СВЯТА



«МИ ВСІ ОДЕСИТИ! І ЦЕ НАЙГОЛОВНІШЕ, ЩО НАС ОБ'ЄДНУЄ!» —

ДЕНЬ ЄВРОПИ ОЧАМИ СТУДЕНТІВ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Ось уже 12 років, починаючи з 2003 року, в Україні святкується День Європи. За традицією це свято відзначають кожну третю суботу травня. Головною ідеєю його проведення є підтримка спільних цінностей та спільної історії всіх націй континенту.

Цього року заходи, присвячені святкуванню Дня Європи в Одеській національній академії харчових технологій організовувалися факультетом автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем та управління.

Фотокурс, еврковест, святковий концерт — саме ці заходи стали родзинкою свята. Протягом тижня ми дарували один одному та нашим гостям чудовий настрій та позитив. Однак, про все докладніше.

«Євроасоціація: знайди Європу в Одесі чи Одесу в Європі» — саме ця тематика була заявлена для фотокурсу серед студентів ОНАХТ. Його основна

містах. Всі роботи були розглянуті представниками студради факультету. Переможцем став початківець — фотограф факультету — Олексій Сакалюк. Юнак

змагання, як і в інших квестах, було проходження точок розташування завдань, їх пошук, і виконання. Завдання були безпосередньо пов'язані з історією та культурою країн

від офіційних та шаблонів та подарувати гарний настрій оточуючим просто неба — у затишному дворіку Одеської національної академії харчових технологій. Основна мета, яку ми, організатори свята, поставили перед собою полягала в об'єднанні студентів з різною вірою, поглядами і вихованням толерантного ставлення до всіх національностей, які проживають в Одесі та області. До речі, під час фінальної частини конкурсу в урочистих умовах були озвучені імена переможців фотокурсу та еврковесту.

Закінчити хотілося б словами ведучого нашого заходу: «Основна ідея сьогоднішнього свята — інтернаціональна Одеса. Ми всі різні. У нас різні погляди і різні думки. Але ми всі одесити! І це найголовніше, що нас об'єднує!..»

Ольга КАЛАМАН,
ЗАСТУПНИК ДЕКАНА
ФАКУЛЬТЕТУ



фото Миколи Сушка

вже протягом тривалого часу займається мистецтвом фотографії і, як виявилось, робить чимало успіхів на цьому поприщі.

Другим етапом святкування стало проведення

Європи. В нашому квесті перемогла дружба! Адже, коли мова йде про гарний настрій, заряд позитиву, годі й думати про результати.

Фінальною подією свята стало проведення кон-

ЛИТЕРАТУРНАЯ ГОСТИНАЯ

Що я можу для тебе зробити?
Чим я можу тобі допомогти?
Можу тільки я мовчки любити..
Не любити тебе — мені не змогти.

Я не можу дістати зірки для тебе,
І краса моя світ не затмить,
Тільки тихії зорі на ясній небі,
Душу можуть мою ісцилить.

Хочеться бути поруч з тобою,
Та проста — не для тебе така!
Все, що маю, ношу із собою.
І любов моя не легка!

А. М.

ТОВ «ГЛОБІНСЬКИЙ М'ЯСОКОМБІНАТ»

ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» — провідне перспективне підприємство м'ясної промисловості України, яке стрімко розвивається і має потребу в молодих спеціалістах.

Перелік відкритих вакансій:

- Укладальник — пакувальник;
- Оператор механізованих та автоматизованих складів;
- Готувач фаршу;
- Холодильщик;
- Вагар;
- Оператор комп'ютерного набору;

Ми пропонуємо: офіційне працевлаштування, можливість кар'єрного росту і самореалізації, вчасну виплату заробітної плати! Житло та соціальний пакет гарантуємо.

Адреса: м. Глобине Полтавської обл. вул. К. Маркса, 228 тел/факс: (05365) 2-46-75, 2-42-51, 2-45-84 E-mail: personalgglobinc.ua

КУЛЬТУРНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «ПРЕМЬЕР»

Требуется шеф-повар

Культурно-развлекательный комплекс «Премьер»

«Євроасоціація: знайди Європу в Одесі чи Одесу в Європі» – саме ця тематика була заявлена для фотоконкурсу серед студентів ОНАХТ. Його основна ідея полягала в умінні бачити прекрасне в улюбленому місті і знаходити схожі ракурси в європейських

часу займається мистецтвом фотографії і, як виявилося, робить чимало успіхів на цьому поприщі.

Другим етапом святкування стало проведення євроквесту на території студмістечка. В ньому прийняли участь студенти з чотирьох інститутів академії. Метою

була дружба! Адже, коли мова йде про гарний настрій, заряд позитиву, годі й думати про результати.

Фінальною подією свята стало проведення концерту «Інтернаціональна Одеса», який був організований в зовсім новому форматі. Ми вирішили відійти

Ольга КАЛАМАН,
ЗАСТУПНИК ДЕКАНА
ФАКУЛЬТЕТУ
АВТОМАТИЗАЦІЇ,
ЕЛЕКТРОМЕХАНІКИ,
КОМП'ЮТЕРНИХ СИСТЕМ
ТА УПРАВЛІННЯ

КУЛЬТУРНО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС «ПРЕМЬЕР»

Требуется шеф-повар

Культурно-развлекательный комплекс «Премьер» (гостиница, боулинг, ресторан, спорт-бар) г. Новая Каховка Херсонской области.
3D тур и меню ресторана можно посмотреть на сайте premier-nk.com.ua

Требования:

- знание национальной и европейской кухни;
- знание принципов работы современного оборудования (пароконвектоматы и т. д.);
- опыт работы шеф-поваром приветствуется.

Заработная плата по собеседованию.

Желательно проживание в г. Новая Каховка, Каховка или близлежащих населенных пунктах.

Жилье может быть предоставлено временно (на период испытательного срока).

Контактные телефоны: (066)330-86-27, (067)552-73-27 – директор Борис Петрович Лемешев.

СТУДЕНТСЬКІ НАУКОВІ ПРАЦІ

ВСЕУКРАЇНСЬКА СТУДЕНТСЬКА НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ: ОБМІН ДОСВІДОМ, ВРАЖЕННЯМИ ТА ПІДСУМКИ РОБОТИ

З потеплінням оживає природа, а у студентів з'являється бажання та можливість не тільки творити, але й ділитися результатами науково-дослідної роботи на конференціях різних рівнів. Сьогодні зріс інтерес молоді до наукової праці. Збільшилося число студентів, які беруть участь у міжнародних, всеукраїнських, міжвузівських конференціях.

Нещодавно в урочистій обстановці пройшла X Всеукраїнська наукова конференція студентів за напрямком підготовки «Харчові технології», яка традиційно проводиться в стінах ОНАХТ з 2008 року.

На першому пленарному засіданні проректор з наукової роботи і міжнародних зв'язків ОНАХТ Л.В. Капрелянц у вступному слові подякував всіх студентів, що виявили бажання взяти участь у ювілейній конференції. У цьогорічному заході взяли участь понад 215 студентів з різних профільних

навчальних закладів Києва, Харкова, Львова, Білої Церкви, Дніпропетровська, Кременчука, Одеси та ін.

Прогресивні технології переробки сільськогосподарської сировини в харчові продукти, проблеми створення сучасних продуктів харчування підвищеної харчової цінності, товарознавство й експертиза товарів, сучасне обладнання переробних і харчових виробництв, автоматизація виробничих процесів, удосконалення процесів та апаратів харчових виробництв, актуальні проблеми економіки і менеджменту у ресторанному господарстві та харчовій промисловості – саме за такими напрямками проходило обговорення представлених робіт. Усього було представлено майже 180 устних та стендових доповідей. По більшості з них велось активне обговорення. Хочеться відзначити високий рівень представлених стендових робіт. Автори кращих доповідей отримали грамоти й подяки.



На заключному пленарному засіданні доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, відповідальна за науково-дослідну роботу студентів ОНАХТ І.В. Солоницька подякувала всіх студентів, що приймали участь у конференції за цікаві й змістовні матеріали, а також їх наукових керівників за високий рівень представлених доповідей.

Підводячи підсумки конференції хотілося б висловити колективні побажання. Хотілося, щоб у майбутньому з метою підвищення якості підготовки фахівців більш ак-

тивно залучалися студенти перших, других курсів до науково-дослідної роботи та участі в конференціях різних рівнів.

За підсумками конференції оголошений академічний конкурс на кращу наукову студентську роботу академії (I тур Всеукраїнської конференції), що проходиться з 25 вересня по 15 листопада 2014 р.

Побажано ж талановитій студентській молоді творчих успіхів у навчанні та у їхньому подальшому житті!

В.О. МОТУЗОВА,
ПРОВІДНИЙ ІНЖЕНЕР
НДІ ОНАХТ.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» – ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Свідчення 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», кім. 112. Телефон 712-42-74

E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Видавництво «Друкарський дім»,
вул. Садова, 3
Реєстраційний номер КВ-11038. Статті
друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.

ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

Редактор Ирина МУНТЯН

Technolog@onaft.edu.ua, тел. 096-661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA