



«ОСВІТА – ЦЕ НАЙМОГУТНІША ЗБРОЯ, ЗА ДОПОМОГОЮ
ЯКОЇ МОЖЛИВО ЗМІНИТИ СВІТ»

Нельсон Мандела,
президент Південно-Африканської республіки з 1994 по 1999 рік.

ЯРМАРОК ВАКАНСІЙ – ПЕРШИЙ
КРОК ДЛЯ ЗДІЙСНЕННЯ МРІЇ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ГАЗЕТА ОДЕСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 19 (1134) 5 грудня 2021 рік

АКТУАЛЬНО

НАДАННЯ
ВИКЛАДАЧАМИ ОНТУ
ІНФОРМАЦІЙНО-
КОНСУЛЬТАЦІЙНИХ
ПОСЛУГ НА ВИЇЗНОМУ
НАВЧАЛЬНО-
ПРАКТИЧНОМУ
СЕМІНАРІ

стор. 2

СВІТОВІ НОВИНИ

ЗА ПАНДЕМІЮ
ЛЮДСТВО ВИРОБИЛО
ПОНАД 8 МЛН ТОНН
ПЛАСТИКОВОГО
СМІТТЯ

стор. 2

ГІСТЬ НОМЕРУ

УСПІШНО СПІВПРАЦЮЮЧИ З БІЗНЕСОМ



ЮРІЙ КОРНІЄНКО:
НАВЧАТИСЯ ТРЕБА
ВСЕ ЖИТТЯ, НІ В
ЯКОМУ РАЗІ НЕ
ЗУПИНЯТИСЯ НА
ДОСЯГНУТОМУ РІВНІ
ОСВІТИ»

СТОР. 4

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЦІЛЮЩІ ЧАЇ З
ОБЛІПИХИ

СТОР. 3

АКТУАЛЬНО

СВІТЛАНА ТОДОРОВА:
«НІКОЛИ НЕ БІЙТЕСЯ
НОВОЇ СПРАВИ, ВСЕ
ЖИТТЯ НАПОЛЕГЛИВО
НАВЧАЙТЕСЯ ТА
ЗАГАРТОВУЙТЕ СВОЮ
ВОЛЮ»

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

СТИПЕНДІЇ ВІД
БЛАГОДІЙНОГО
ФОНДУ ДЕНИСА
ПАРАМОНОВА
«PARAMONOV
FOUNDATION»

ЄВГЕНІЙ КОТЛЯР:
«ХТО ЗНАННЯ МАЄ,
ТОЙ МУР ЗЛАМАЄ»

Викладачі Одеського національного технологічного університету на чолі з ректором ВНЗ відвідали підприємство «Дельта Вілмар Україна». Під час візиту гості ознайомилися з роботою двох заводів, розташованих на території підприємства, дізналися цікаві факти з історії створення «Дельта Вілмар Україна» та «Чумак». Під час ознайомчої екскурсії гості мали можливість скуштувати продукцію, яка виробляється на підприємстві.

ТОВ «Дельта Вілмар Україна» – унікальне поєднання ринку соняшникової і тропічних олій. До структури компанії входять два заводи – один з переробки тропічних олій, інший – з переробки олійних культур, а також комплекс з перевалки рослинних олій в порту Южний. Усі підприємства розташовані в с. Нові Біляри, які знаходяться в екологічно чистій території в 30 км від Одеси.

Компанія здійснює свою діяльність на ринку харчової промисловості з 2004 року і виробляє масложирову продукцію та інгредієнти для виробників хлібобулочних, кондитерських виробів і молочних продуктів. ТОВ «Дельта Вілмар Україна» співпрацює з надійними партнерами по усій Україні і є одним з найбільших експортерів в Європу.



ОБГОВОРЮЮЧИ ПЕРСПЕКТИВИ СПІВПРАЦІ

РОБОЧИЙ ВІЗИТ КОЛЕКТИВУ ОНТУ НА ТОВ «ДЕЛЬТА ВІЛМАР УКРАЇНА»



ЗНАЙОМЛЯЧИСЬ ІЗ ВИСОКОТЕХНОЛОГІЧНИМ ОБЛАДНАННЯМ ТОВ «ДЕЛЬТА ВІЛМАР УКРАЇНА»

Компанія також входить до групи транснаціональної агропромислової корпорації Wilmar International, ринкова капіталізація якої складає 22 млрд. дол. США. Підприємство переробляє 1700 тонн соняшника на добу.

– Мене вразило, що підприємство високотехнологічне і усе обладнання у дуже хорошому стані, – коментує ректор Одеського національного техно-

логічного університету Богдан Єгоров – Друга приємна несподіванка – це дуже високий рівень підготовки фахівців, які проводили екскурсію. Вони не лише фахівці своєї справи, а й чудово володіють мистецтвом презентації. Ще одна особливість, яку хотілося б відмітити – високий рівень екологічної безпеки і охорони праці. І, звісно, висока якість продукції! Ми усі мали можливість в цьому пересвідчитись.

До речі, серед фахівців компанії чимало випускників Одеської національної академії харчових технологій (зараз Одеського національного технологічного університету). Використовуючи здобуті знання, завдяки своїй наполегливості, терпінню і роботі наші випускники досягають прекрасних результатів у своїй професійній діяльності. Вражає траєкторія їх професійної кар'єри. Під час візиту на завод нам вдалося з деякими з них поспілкуватися. Так, випускник 2018 року зі спеціальності «Технології захисту навколишнього середовища» Микита Юношев за 3,5 роки став начальником відділу охоро-

ни праці та екологічної безпеки такої потужної корпорації! В ході зустрічі ректор ОНТУ Богдан Єгоров відзначив керівництву високий рівень організації роботи саме у цьому напрямку. Цей факт є свідченням того, що в Одеському національному технологічному університеті ведеться якісна підготовка фахівців, які легко адаптуються до умов праці.

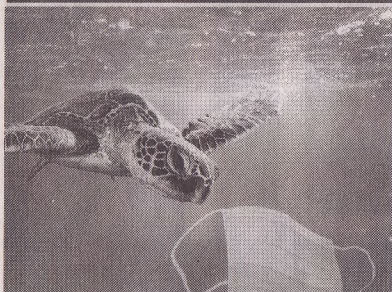
В ході зустрічі мова йшла також про можливість співпраці між компанією та університетом. Так, зокрема, актуальними стали питання щодо можливості проходження практики студентами на базі ТОВ «Дельта Вілмар Україна», а також перспектив підвищення рівня кваліфікації для викладачів університету.

Ірина МУНТЯН,
НАЧАЛЬНИК МЕДИЙНОГО ВІДДІЛУ
ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ
ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ОНТУ.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ ТОВ
«ДЕЛЬТА ВІЛМАР УКРАЇНА».



СВІТОВІ НОВИНИ

ЗА ПАНДЕМІЮ
ЛЮДСТВО
ВИРОБИЛО
ПОНАД 8
МЛН ТОНН
ПЛАСТИКОВОГО
СМІТТЯ

За час пандемії COVID-19 людство виробило щонайменше 8,4 млн тонн додаткового пластикового сміття, пов'язаного із поширенням коронавірусу. Із них близько 26 тис. тонн вже опинилися в океанах. Найбільше надлишкового пластику припадає на медичні засоби, які використовувалися при лікуванні хворих на ковід, йдеться у дослідженні китайських та американських вчених у журналі Proceedings of the National Academy of Sciences.

Від значної частини пластикових речей можна відмовитися. Однак є речі, які у пластиковому вигляді мають переваги над іншими. Такими є міцні, легкі та дешеві медичні інструменти, упакування та обладнання, попит на які різко зріс із початком пандемії. Вироблення та використання пластикових засобів особистого захисту та тестових наборів для виявлення вірусу сягнули рівня, як ніколи раніше. Це зробило вагомий негативний внесок у забруднення довкілля, особливо океанів.

НАДАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ОНТУ ІНФОРМАЦІЙНО-КОНСУЛЬТАЦІЙНИХ ПОСЛУГ НА ВИЇЗНОМУ НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНОМУ СЕМІНАРІ

У навчально-демонстраційному центрі ТОВ «БАКІТО» (Львівська область) відбувся навчально-практичний семінар на тему «Використання холодильних технологій у хлібопекарській та кондитерських галузях».

Для надання інформаційно-консультаційних послуг були запрошені науковці Одеського національного технологічного університету, а саме: к.т.н., доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і

харчоконцентратів, директор навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова Ірина Солоницька та д.т.н., завідувач кафедри технології переробки зерна Дмитро Жигунов.

Це перший семінар в Україні, де можна було спробувати на практиці все, про що говорили теоретично, і головне - побачити результат.

Семінар був розрахований на два дні:

- протягом першого дня виробу виготовляли за різними технологіями та заморожували на професійному обладнанні німецької компанії MIWE;

- на другий день визначали параметри (умови технологій, вимоги до сировини та ін.), а також їхній вплив на якість виробів. Також було проведено випічку всіх виробів.

На навчально-практичному семінарі були розглянуті з різних точок зору різні способи приготування тіста і технології випічки хлібобулочних виробів у магазинах. Було наведено методику переривання процесу випічки з перехідним заморожуванням (основні умови і передумови), що відокремлює процес випікання виробів від процесу виробництва на кілька місяців і забезпечує більшу гнучкість у плануванні, організації та логістиці.

Під час семінару спікери дали відповіді на всі питання, які цікавили присутніх слухачів.

Дякуємо викладачам Одеського національного технологічного університету, які брали активну участь у виїзному навчально-практичному семінарі! Сподіваємось на подальшу плідну співпрацю!

КОЛЕКТИВ КОНСАЛТИНГОВОГО
ЦЕНТРУ НДІ ОНТУ.



ВИПІЧКА ВИРОБІВ



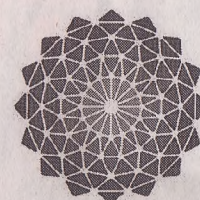
Фото Ірини Солоницької

ДИРЕКТОР ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА ІРИНА
СОЛОНІЦЬКА, ЗАВ. КАФЕДРИ
ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА
ДМИТРО ЖИГУНОВ

ЯРМАРОК ВАКАНСІЙ – ПЕРШИЙ КРОК
ДЛЯ ЗДІЙСНЕННЯ МРІЇ

«Постановка цілей є першим кроком
на шляху перетворення мрії
на реальність»
Тоні Роббінс,
американський письменник,
підприємець, філантроп, лайф-коуч.

Швидким та ефективним
способом пошуку місця практик,
працевлаштування для студентів
та випускників усіх форм
навчання, спеціальностей і
напрямків підготовки є ярмарок



CRYOIN
ENGINEERING

Студентів і випускників зацікавила презентація компанії «С-Інжиніринг». Особливу увагу привернули відеоролики про історію розвитку, напрямки діяльності та відкриття лабораторії у нашому університеті. Було запропоновано інженерні вакансії конструкторів, проектувальників з налагодження та випробування устаткування, а також інженерів-програмістів.

Від ТОВ «Профітім» студенти отримали цікаву інформацію щодо місць та умов проходження практичної підготовки на підприємствах Німеччини.

ний негативний внесок у збудовування довкілля, особливо океанів. У 2020 році лишень одноразових масок для обличчя потрапило до океанів близько 1,56 млн. Загальна кількість пов'язаного з пандемією пластикового сміття, що опинилася в океані, а також його вплив на екосистеми, невідомий. Щоб пролити на це питання більше світла, група вчених із Нанкінського університету та Каліфорнійського університету в Сан-Дієго провела дослідження.

Для цього вчені побудували комп'ютерну модель, у яку внесли інформацію про різні види та кількість пов'язаного із пандемією сміття у 193 країнах. Для цього вони включили в аналіз дані про захворюваність на ковід та кількість госпіталізацій, взяті від Всесвітньої організації охорони здоров'я. Це дало змогу оцінити, як багато було утворено медичного пластикового сміття. Додатково врахували також інформацію про кількість проведених тестів на коронавірус.

Дослідження показує, що станом на серпень 2021 року людство виробило приблизно 8,4 ± 1,4 млн тонн пластикового сміття, пов'язаного із пандемією. Близько 87,4% із них походить від закладів лікування хворих на ковід. Засоби особистого використання складають лише близько 7,6% від загалу, а пластикова плівка для упаковки та тестові набори — 4,7% та 0,3% відповідно. До океанів із цього сміття потрапило близько 25,9 ± 3,8 тис. тонн, із яких 12,3 припадає на мікропластик. Найбільша кількість забруднювачів, приблизно 73%, потрапила до океанів із Азії. На другому місці Європа, чії річки внесли близько 11% пластику.

Вчені також спробували зрозуміти, що станеться зі сміттям в океані. Їхня модель вказує, що до кінця 2021 року 71 відсоток пластику прибіється до берегів, 16 відсотків опиниться на морському дні, а 13 відсотків перебуватиме в товщі води. Особливо негативним може виявитися вплив сміття на вразливі морські екосистеми Арктики, які до того ж чи не найбільше страждають від зміни клімату.

ЗА МАТЕРІАЛУ САЙТУ:
NAUKA.UA

нання, спеціальностей і напрямків підготовки є ярмарок вакансій Одеського національного технологічного університету, під час проведення якого роботодавці представляють наявні вакантні посади, а також кар'єрні можливості для майбутніх фахівців. Учасники цього заходу — здобувачі освіти, випускники, які можуть безпосередньо поспілкуватися з представниками компаній, поставити запитання, що їх цікавлять. Головне — проявити та зарекомендувати себе, бути активним.

Час швидко минає — і ось вже пройшов 34-й ярмарок вакансій. Незважаючи на те, що даний захід відбувся у режимі онлайн, близько 1 тис. осіб взяли у ньому участь. Це свідчить про те, що пошук першого робочого місця є дуже актуальним як для студентів, так і для випускників нашого закладу вищої освіти, особливо у складних умовах сьогодення. Саме для того, щоб їхні мрії перетворилися на реальність, представники бізнесу презентували свої підприємства, фірми, компанії і розповіли про наявні вакансії, умови праці, вимоги, що ставляться до молодих фахівців. Шанси на проходження практики та працевлаштування отрима-

ФОТО 3: СЛАЙДІВ ПРЕЗЕНТАЦІЇ КОМПАНІЙ



ПРЕЗЕНТАЦІЯ КОМПАНІЇ CRYOIN ENGINEERING

445 зерносховищ, потужний флот та виробничі підрозділи по всій Україні, — запропонувала вакансії та місця практичної підготовки всім бажаючим.

Увагу студентів і випускників привернула пропозиція представника ТОВ «Дельта Вілмар Україна» щодо прийняття участі у тестуванні після перегляду відеоролика про компанію. Відповіді на поставлені питання надали 40 студентів, серед яких переможцями стали наступні: Бендікова Катерина (факультет менеджменту, маркетингу і логістики); Козлова Анна (факультет технології зерна і зернового бізнесу); Костюк Діана (факультет

ли нагороджені цінними призами від ТМ «Чумак», яка входить до складу ТОВ «Дельта Вілмар Україна». Саме на таку активність звертають увагу роботодавці!

Компанія «Synergy Group» — лідер операторів зі створення та управ-



ШЕФ-КУХАР РЕСТОРАНУ YUG ЄВГЕН КОСТРОМИЦЬКИЙ

ління ресторанних проєктів у сегменті преміум та міських кафе в Одесі (ресторани «The Roastery by Odessa», «Terrace». «Sea View», «REEF», «YUG», «BEERTEKA», «Sabaneev», пляжний комплекс «Mantra Beach Club», кав'ярня «Traveler's Coffee Odessa», проєкт «Foundation Coffee Roasters», проєкт «Ремесленна пекарня») представила відеоролики, у т.ч. від шеф-кухара ресторану «YUG», чим і зацікавила учасників ярмарку, які поставили безліч запитань і отримали на них відповіді.

Під час проведення цього заходу студенти та випускники прослухали змістовну презентацію від найбільшої в Україні управляючої компанії «Reikartz Hotel Group», яка об'єднує 40 готелів в Україні та за її межами, зокрема у Швеції, Німеччині та Казахстані, має велику кількість ресторанів у різних містах України, а також організовує та проводить туристичні подорожі.

умов проходження практичної підготовки на підприємствах Німеччини.

Дуже приємно, що майже на кожному з підприємств та компаній, присутніх на ярмарку вакансій, працюють наші випускники. Так, торгівельну мережу «Сільпо» представляла випускниця ОНАХТ Таїсія Сергютіна, яка обійняла посаду управляючої магазином у 22 роки, а своїм враженням щодо роботи у цій мережі поділилася студентка 4 курсу факультету менеджменту, маркетингу і логістики Юлія Віпкова.

Студенти факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки отримали інформативну презентацію від ТОВ «Кріоін Інжиніринг». З цим підприємством вже багато років університет плідно співпрацює за різними напрямками.

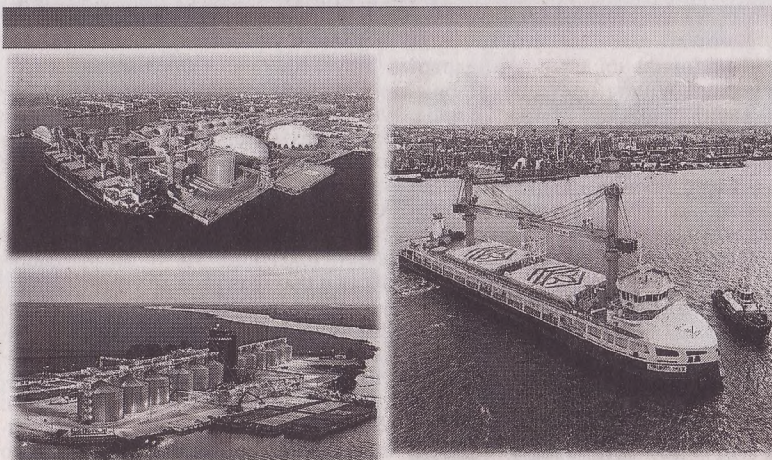
Компанія «2WAF Information Security Services», яка надає послуги з багаторівневого захисту сайтів від вірусів, хакерів і DDOS атак, крім знайомства з основною діяльністю, надала ін-

формацію щодо поступового навчання студентів і випускників: вступний курс для тих, хто робить перші кроки (Junior); просунутий курс для молодих фахівців (Advanced); практичний експертний курс (Expert).

Під час ярмарку вакансій студенти також отримали можливість вибору баз практики, адже сьогодні найвірніший спосіб підготувати собі фахівця разом із закладом вищої освіти — надання місць практики з подальшим працевлаштуванням. Це і є підтвердженням гасла «До кращої якості життя — разом!», під яким ось вже вкотре співробітники Центру сприяння працевлаштуванню студентів і випускників разом зі Спільною випускників ОНТУ проводять даний захід.

Ірина БІЛЕНЬКА,
ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ СПРІЯННЯ
ПРАЦЕВЛАШТУВАННЮ
СТУДЕНТІВ І ВИПУСКНИКІВ ОНТУ.

ФОТО 3: СЛАЙДІВ ПРЕЗЕНТАЦІЇ КОМПАНІЙ



ПРЕЗЕНТАЦІЯ КОМПАНІЇ НІБУЛОН

ли студенти і випускники майже всіх спеціальностей.

На ярмарку вакансій компанія «НІБУЛОН», до складу якої входить 27 перевантажувальних терміналів і комплексів з приймання, зберігання і відвантаження зернових та олійних культур —

тет технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу); Корнійчук Катерина та Кірсанов Богдан (факультет інноваційних технологій харчування і реторанно-готельного бізнесу); Брайловська Олена (факультет економіки, бізнесу і контролю). Ці студенти бу-

НІБУЛОН NIBULON

ЮРІЙ КОРНІЄНКО: НАВЧАТИСЯ ТРЕБА ВСЕ ЖИТТЯ, НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ ЗУПИНЯТИСЯ НА ДОСЯГНУТОМУ РІВНІ ОСВІТИ»

Цього разу в гостях редакції газети «Технолог» унікальна особистість - начальник відділу організації дистанційної роботи та навчання ОНТУ кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри інформаційних технологій та кібербезпеки ОНТУ Юрій Костянтинович Корнієнко. Професійний шлях Юрія Костянтиновича викликає захоплення. Будучи відданим своїй улюбленій справі педагога, він професійно керує командою, завдяки зусиллям якої дистанційне навчання в університеті проходить на найвищому рівні, як наслідок - студенти отримують якісні знання та впевнено крокують на шляху професійного зростання. Власне, з чого все починалось?

- Юрій Костянтинович, як сталося так, що Ваше життя пов'язалося з Одеським національним технологічним університетом?

Ю.К.: У 1984 році я закінчив з відзнакою Одеський державний університет ім. І.І. Мечникова за спеціальністю «Фізика напівпровідників та діелектриків», вступив до аспірантури, після закінчення якої два роки працював молодшим науковим співробітником. Подальша доля на довгі роки пов'язала мене з Одеським технологічним інститутом холодительної промисловості



фото Юрія Корнієнка

ЮРІЙ КОРНІЄНКО

ції дистанційної роботи та навчання) ОНАХТ, а тепер після реформування - Одеського національного технологічного університету.

- Розкажіть коротко про Ваші наукові досягнення та інтереси? Сьогодні Ви поєднуєте роботу у двох напрямках - викладач кафедри інформаційних технологій та кібербезпеки та начальник відділу організації дистанційної роботи та навчання ОНТУ. Поділіться з нами основними Вашими досягненнями у визначених напрямках?

Ю.К.: Робота у відділі організації дистанційної роботи та навчання пов'язана з розвитком дистанційних технологій та їх впровадженням у навчальний процес нашого університету. Цим питанням присвячені написані мною особисто і зі співавторами та надруковані у фахових виданнях наукові статті, так і виступи на наукових конференціях, семінарах, круглих столах. На кафедрі ІТ та КБ викладаю дисципліни «Методологія організації наукових досліджень», «Моделювання систем», «Інформаційно-аналітична діяльність в галузі інформаційної безпеки», «Чисельні методи», виступаю керівником дипломних робіт бакалаврів і магістрів. Слід відмітити, що ряд дипломних робіт були присвячені безпосередньо створенню і подальшому впровадженню у навчальний процес системи дистанційного навчання. Загалом у цій системі зараз створено та розміщено більш ніж 2100 дистанційних курсів для всіх спеціальностей університету. Крім того, в період

ще тоді важливу для себе річ - студентам повинно бути цікаво на заняттях. Назвати себе вимогливим викладачем певною мірою можна, на першій лекції з будь-якої дисципліни оголошую вимоги до курсу, слідкую за їх виконанням. Однак поєдную завжди це з доброзичливим ставленням до студентів. Саме так будує свої відносини зі студентами.

- Чим Ви захоплюєтесь у вільний час? Чи є у Вас хобі?

щоб бути успішним у професійному житті?

Ю.К.: Студентам скажу достатньо банальну річ, але абсолютно вірну - навчатися треба все життя, ні в якому разі не зупинятися на досягнутому рівні освіти. Майбутнім абітурієнтам порада обирати майбутню професію, спираючись, перш за все, на свої здібності (я вже зазначав, навчання повинно приносити задоволення). Ні в якому разі не спиратися тільки (!) на престиж-

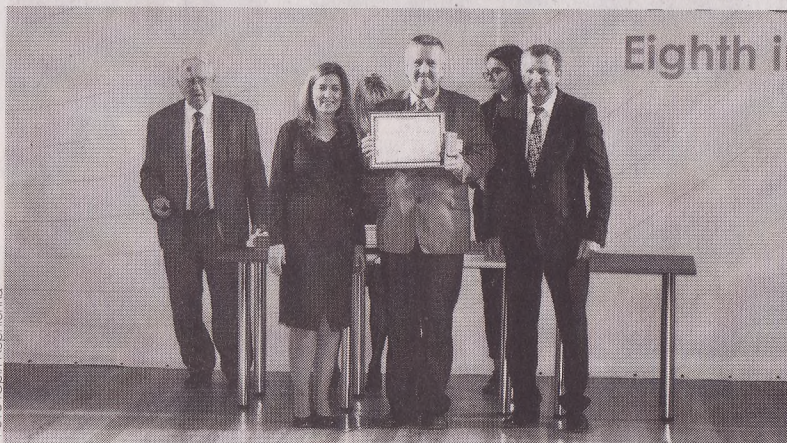


фото Юрія Корнієнка

УЧАСТЬ У МІЖНАРОДНІЙ ВИСТАВЦІ

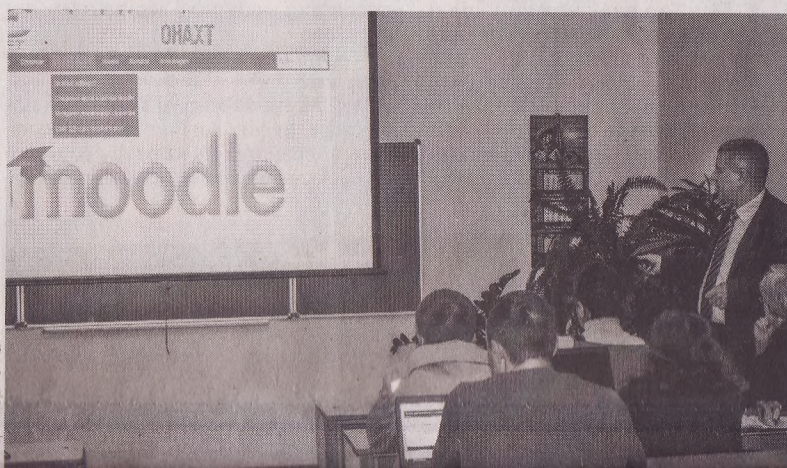


фото Юрія Корнієнка

Порада експерта



ЦІЛЮЩІ ЧАЇ З ОБЛІПИХИ

Обліпіха - рослина дивовижна вже тим, що витримує перепади температури до 100 градусів - від -50 до +50. При цьому володіє унікальними властивостями. Дослідний переклад з латині (Hipporhae) назви обліпіхи трактується, як «Сонячний кінь» або «Блискучий кінь». Те та інше трактування напевно натякає на кінське здоров'я, яке гарантує вживання обліпіхи в лікувальних цілях.

Цілющі властивості рослини були добре відомі тибетцям та стародавнім китайцям:

- лікувалися цими ягодами від суглобових болів;
- маслом обліпіхи лікували самі важкозагоєвальні рани.
- лікували застуду і ЛОР-захворювання.

У чаї з обліпіхи зберігаються всі корисні властивості ягід, його можна заварювати як зі свіжих ягід, так і з сушених. І в тому, і в іншому випадку користь такого чаю незмінна, тому що при висушуванні ягоди обліпіхи не втрачають своїх корисних властивостей. А якщо додати до основного інгредієнта додатково - м'яту, мелісу, імбир, куркуму, то можна отримати напої з унікальними смаковими якостями, які принесуть вашому організму безперечну користь.

Рецепт № 1

Цей чай рекомендують застосовувати, коли ви сильно промерзли, і боїтеся підхопити застуду. Навіть, якщо ви вже захворіли, то він допоможе впоратися із недугою у рекордні терміни.



У ВІЛЬНИЙ ЧАС ЛЮБЛЮ ПОДОРОЖУВАТИ

(Одеською державною академією холо-

(Одеською державною академією холоду). У 1990 році захистив кандидатську дисертацію. Працював асистентом, доцентом кафедри фізики, заступником декана факультету інформаційних технологій, деканом факультету. У 2012 році відбулася значна подія у житті двох славетних навчальних закладів: Одеської державної академії холоду та Одеської національної академії харчових технологій, які об'єдналися, створивши один з найбільш потужних закладів освіти Одеського регіону. Паралельно з роботою в деканаті почав працювати на посаді доцента кафедри інформаційних технологій та кібербезпеки (ІТ та КБ). Отримавши певний організаційний досвід та навички в галузі ІТ, з лютого 2014 року очолює центр дистанційного навчання (з 2020 року - відділ організа-

ційних курсів для всіх спеціальностей університету. Крім того, в період з 2015 р. по 2019 р. був обраний членом Науково-методичної комісії з організаційно-методичного забезпечення вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, брав участь у розробці нормативних документів з дистанційного навчання.

- За яким принципом Ви будете відносити зі своїми студентами? Чи можна Вас назвати вимогливим викладачем?

Ю.К.: Навчання в університеті ім. І.І. Мечникова було гарною школою для мене, це й озброєння методикою викладання дисциплін, отримання певних педагогічних навичок. Перші викладацькі кроки зробиш, навчаючись в аспірантурі. Відчув, так би мовити, смак викладацької праці зі студентами. Зрозумів



ПРЕЗЕНТАЦІЯ ПЛАТФОРМИ MOODLE

Ю.К.: На жаль, стрімкий рух життя майже не залишає вільного часу. Завжди любив фотографувати, при можливостях це роблю й зараз. Люблю мандрувати (зараз значно ускладнилося). Рідна Україна завжди дивує як своєю природою, так і творіннями людських рук. Подобалося мандрувати Європою, зачарований Прагою, в захопленні від Парижу. Як тільки випадає можливість читаю, люблю детективну, пригодницьку літературу.

- Яку пораду Ви б дали нашим студентам та майбутнім абітурієнтам,

ність майбутньої професії. Бути успішним можна в будь-якій професії. Вкрай важливо обрати навчальний заклад. Що тут поради? Читати інформацію про університет в Інтернеті, відгуки роботодавців, випускників, обов'язково відвідувати дні відкритих дверей, інші заходи, які проводять заклади освіти.

**БЕСІДУ ВЕЛА
Ірина МУНТЯН,
НАЧАЛЬНИК МЕДИЙНОГО ВІДДІЛУ
ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ
РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРМІАЦІЙНОЇ
РОБОТИ ОНТУ.**

НОВИНИ ФАКУЛЬТЕТУ ММІЛ

ФІНАНСОВА ГРАМОТНІСТЬ – НЕОБХІДНІСТЬ ДЛЯ МАЙБУТНЬОГО!

У бізнес-центрі Broker Service Group відбулася гра «Життєвий капітал», яка була організована студентською радою факультету менеджменту маркетингу і логістики Одеського національного технологічного університету із залученням кваліфікованого бізнес-тренера, незалежного фінансового консультанта Ірини Чабаненко.

Усі ми дорослішаємо та стаємо більш серйозними, а тому кожному з нас треба знати що таке капітал, дохід, фінанси, гроші, валюта і як усім цим розпоряджатися зараз і в майбутньому. Відчути на власному досвіді важливість фінансової грамотності ми спробували за допомогою гри «Життєвий капітал».

Фінансова грамотність – це те, що має знати кожен, незалежно від того, чи є ти дорослою людиною, яка має свій бізнес, або студентом, який тільки навчається і робить перші кроки у справді дорослому житті.

Під час проведення цієї захоплюючої гри студенти ОНТУ різних факультетів мали змогу проаналізувати та вдосконалити свої знання та навички з управління ресурсами. Протягом 4 годин учасники розробляли для себе модель ефективного менеджменту, а саме оптимального використання часу, а також стратегію використання активів, компетенцій та інших життєвих ресурсів.

Діяльність колективу студентської ради факультету менеджменту маркетингу і логістики ОНТУ спрямована перш за все на розвиток ініціативи та самостійності студентів. Ми вважаємо,

Наша команда впевнена, що такі заходи треба проводити частіше, адже наша молодь – це наше майбутнє, тому треба її розвивати та залучати до фінансової активності!



УЧАСНИКИ ГРИ «ЖИТТЄВИЙ КАПІТАЛ»

що визначальним показником цього є залучення усіх бажаючих до активної участі в заходах, які спрямовані на добрі справи.

Організуючи дану гру, ми також продумали інший вектор користі від її проведення. Захід є благодійним: всі кошти, вилучені за вхід на гру, будуть направлені до підшефної школи-інтернату в смт. Миколаївка.

**Станіслав ГОСТЕВ,
голова факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки ОНТУ:**

- Зізнаюся чесно, мені завжди подобалися економічні, стратегічні та менеджмент ігри, на кшталт «Монополії». Наша зустріч була не тільки веселою і цікавою, а й корисною. Разом із бізнес-тренером Інною Чабаненко ми

зміogli стати фінансово грамотнішими. Тепер ми можемо продумувати подальші кроки та будувати плани на найближче та подальше майбутнє. Я не лукавितиму, якщо скажу, що наша зустріч була дуже корисною, як для мене, так і для моїх колег.

Я вдячний студентській раді факультету менеджменту, маркетингу і логістики за організацію заходу, а також Ірині Чабаненко за проведення гри і корисні поради. Сподіваюся, що наша зустріч не буде останньою. Якщо у вас коли-небудь буде можливість пограти в цю чудову гру, не прогавте її. Повірте, ви не пошкодуєте!

**Аліна ТЕРЕХОВА,
студентка 2-го курсу факультету технології зерна і зернового бізнесу ОНТУ:**

Мені дуже сподобалась гра, я отримала багато позитивних емоцій і нової інформації, яка є корисною та цікавою, почула багато нових порад щодо фінансових навичок, які можна використовувати в житті. Крім того, я познайомилася з крутими та приємними студентами з різних факультетів. Ми з користю та весело провели час! Дякую факультету менеджменту, маркетингу і логістики за організацію гри та подарований гарний вихідний день. З радістю зіграю ще!

**Валентина НОВИКОВА,
ЗАСТУПНИК МОЛОДІЖНОГО
РЕКТОРА ОНТУ.**

ви вже заховали, то він допоможе використати це недугу у рекордні терміни. Для приготування цього чаю вам знадобляться наступні інгредієнти:

- ягоди обліпихи - свіжі 100 г, сухі 50 г;
- імбир, тертий корінь - 1 ст. ложка;
- кориця - паличка 4-5 см;
- вода - 500 мл;
- мед - 2 ч. ложки.

Спосіб приготування: 1. Ягоди обліпихи розім'яти до кашки дерев'яною ложкою. Якщо ягоди сухі, то залити їх невеликою кількістю гарячої води, так, щоб вода їх злегка прикривала. Ні в якому разі не окропом. Коли ягоди розбухнуть, розтерти їх дерев'яною ложкою до однорідної кашки. 2. Воду закип'ятити і дати їй злегка охолонути до 80 °С. 3. У кашку з ягід обліпихи додати корінь імбиру, залити гарячою водою, покласти паличку кориці і укутати ємність з чаєм, дати їй можливість настоятися 10-15 хвилин. 4. Розлити по чашках і підсолодити медом.

Рецепт №2. Чай з обліпихи з м'ятою і мелісою

Дуже важливо! Ніколи не використовуйте воду вище 80 °С, тому що температура, що перевищує цей рівень, зруйнує лівову частку вітаміну С.

Інгредієнти:

- обліпиха - 100 г свіжої або 50 г сухої;
- м'ята перцева - 1 ч. ложка сухої або 2-3 гілочки свіжої;
- меліса - в тому ж дозуванні, що і м'ята;
- вода - 500 мл;
- мед - 2 ч. ложки;
- або коричневий цукор - 2 ч. ложки.

Спосіб приготування: 1.

Обліпиху підготувати так само, як в першому рецепті. 2. Траву м'яти і меліси дрібно порубати, а сушену просто всипати в обліпихову масу. 3. Воду закип'ятити, злегка охолодити і залити обліпиху з м'ятою і мелісою. Дати настоятися 10-15 хвилин, розлити по чашках, підсолодити ложечкою меду і пити з насолодою. Цей чай не тільки корисний, але ще неймовірно запашний і смачний.

З великим задоволенням поспішаємо вам повідомити, що ніяких протипоказань для вживання обліпихового чаю немає. Єдине, що може перешкодити вам насолодитися сповна цим унікальним напоєм - це індивідуальна нестерпність компонентів. Якщо ви вперше пробуйте обліпиху, то протестуйте ягоду. Тобто, просто з'їжте трохи ягід і подивіться, як відреагує на них ваш організм.

**Юлія КОЗОЛОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ ОНТУ.**

ВШПМ – КУЗНЯ МАЙСТЕРНОСТІ ПЕДАГОГІВ ОНТУ

СВІТЛАНА ТОДОРОВА: «НІКОЛИ НЕ БІЙТЕСЯ НОВОЇ СПРАВИ, ВСЕ ЖИТТЯ НАПОЛЕГЛИВО НАВЧАЙТЕСЯ ТА ЗАГАРТОВУЙТЕ СВОЮ ВОЛЮ»

Світлана Миколаївна Тодорова – доцент кафедри соціології, філософії і права, директор Центру міжнародної діяльності ОНТУ.
У 1995 році закінчила Одеський державний університет ім. І.І.Мечникова за спеціальністю «Українська мова та література».

15.11.2007 р. – 01.09.2013 р. – викладач кафедри українознавства та лінгводидактики;

02.09.2013 р. – 30.06.2014 р. – викладач кафедри соціології, філософії і права;

01.07.2014 – 04.11.2014 р. – асистент кафедри соціології, філософії і права;

05.11.2014 р. – по теперішній час доцент кафедри соціології, філософії і права.

Кандидат філософських наук з 2012 року. Дисертацію захистила у спеціалізованій вченій раді Державного закладу «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К.Д. Ушинського», м. Одеса.



ВІДЗНАЧАЮЧИ УСПІХИ НАШОЇ МОЛОДІ

– *Світлано Миколаївно, розкажіть про Вашу педагогічну діяльність. З чого все починалось?*

С.М.: Свою педагогічну діяльність розпочала, як кажуть, з найнижчих щаблів: викладала російську мову для іноземних слухачів Підготовчого відділення нашої академії (тепер вже університету). Але одразу почала готуватись до складання іспитів до аспірантури ОНАХТ. Одночасно працю-

вала над матеріалами своєї майбутньої дисертації, над її плануванням, структурою та написанням. Після захисту дисертації закінчила аспірантуру достроково.

– *Які предмети Ви читаете студентам?*

С.М.: У зв'язку зі зміною спеціальності (з філологічної на філософську) перейшла на кафедру соціології, філософії і права, де розпочала ви-

кладання таких цікавих дисциплін, як «Філософія», «Культурологія», «Релігієзнавство», «Етика та естетика».

– *Що Вас більше всього зацікавило під час навчання у Вищій школі педагогічної майстерності?* У якому році Ви проходили навчання?

С.М.: 3 01 жовтня 2014 року по 30 липня 2016 року підвищувала кваліфікацію у Вищій школі педагогічної майстерності в ОНАХТ, де дуже захопилася такими спецкурсами, як «Педагогіка та практична психологія», «Етика і естетика викладача та особливості організації виховної роботи в технічному закладі вищої освіти», «Самоменеджмент та формування іміджу педагога» та ін. І саме в цей час мені було запропоновано очолити Центр міжнародної освіти (нині Центр міжнародної діяльності). Тому навчання у ВШПМ надало мені можливість правильно та мудро розпочати свою діяльність.

– *Як Ви вважаєте, чи потрібно сучасному викладачеві ЗВО підвищувати свій рівень педагогічної майстерності?*

С.М.: А. С. Макаренко говорив, що педагогічна майстерність завжди розвивається у діяльності. Майстром може бути кожен, але якщо йому допоможуть і якщо він сам буде працювати. Наша Вища школа педагогічної майстерності – це справжня генерація майстрів-педагогів, котрі із задоволенням діляться досвідом з колегами, молодими викладачами, вдосконалюючи наші знання та навички, виховуючи в нас лідерські якості.

– *Враховуючи власний досвід, якої стратегії слід дотримуватись, щоб досягати мети та бути успішним?*

С.М.: Щодо стратегії як стати успішним, на мою думку, є три головні аспекти: ніколи не боятися нової справи, все життя наполегливо навчатися

ОГОЛОШЕННЯ

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

- серія В19 №050694 (реєстр. №680) від 30.06.2019 р. за спеціальністю «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» на ім'я Бас Валерія Олегівна

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

- серія В19 №050694 (реєстр. №680) від 30.06.2019 р. за спеціальністю «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» на ім'я Бас Валерія Олегівна

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

- серія СК №41659930 (реєстр. №665/11) від 30.06.2011 р. за напрямом підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Стоцька Катерина Олегівна

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

- серія СК №43367917 (реєстр. №162) від 05.06.2012 р. за спеціальністю «Спеціалізовані комп'ютерні системи» на ім'я Стоцька Катерина Олегівна

Одеська національна академія харчових технологій оголошує конкурс на заміщення вакантних посад





С.М. ТОДОРОВА ПІД ЧАС РОБОТИ ЗІ СТУДЕНТАМИ



ПЕРЕМОГА ДЛЯ МОЛОДІ - ЦЕ ТАК ВАЖЛИВО

аспекти: ніколи не боятися нової справи, все життя наполегливо навчатися та загартовувати свою волю (тобто не вдовольнятися тим, що в тебе є на сьогоднішній день).

– **Який Ваш улюблений вислів?**

С.М.: Ми не можемо керувати вітрами, але ми можемо ставити вітрила так, щоб досягти своєї мети.

**БЕСІДУ ВЕЛА
Ірина МУНТЯН,
НАЧАЛЬНИК МЕДІЙНОГО ВІДДІЛУ
ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ,
РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРІЕНТАЦІЙНОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ОНТУ.**

харчових технологій оголошує конкурс на заміщення вакантних посад:

- завідувача кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки;
 - завідувача кафедри технології зерна і комбікормів;
 - завідувача кафедри публічного управління та адміністрування.
- Умови проведення конкурсу знаходяться на сайті Одеської національної академії харчових технологій.

*Адміністрація Одеської
національної
академії харчових технологій*

ЗАКІНЧУЄТЬСЯ ПЕРЕДПЛАТА НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»

Шановні друзі!

Стартувала передплата на газету «Технолог» Одеського національного технологічного університету на 2022 рік. Кожен охочий може передплатити наше періодичне видання у будь-якому поштовому відділенні як Одеси, так й інших міст України.

ДЛЯ ЗДІЙСНЕННЯ ПЕРЕДПЛАТИ ВАМ НЕОБХІДНО ЗНАТИ:

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

Ви також можете передплатити газету «Технолог» у каб. А-105 Б (вул. Канатна, 112).
Вартість 205 грн

**ВІДПОВІДАЛЬНИ
ЗА ПЕРЕДПЛАТУ:**
Катерина Лазука
(тел. 096-137-14-08)
Ірина Мунтян (тел. 096-661-60-50).



ПАМ'ЯТІ ВАЛЕРІЯ ВАСИЛЬОВИЧА ПРИТУЛИ

Через тяжку та тривалу хворобу пішов із життя Валерій Васильович Притула – ректор Одеської державної академії холоду у 2001 – 2010 р.р.

Його відрізняли цілеспрямованість, організованість, активність та життєрадісність. Він був прикладом для співробітників академії. Завжди спокійний, доброзичливий, чуйний та уважний, Валерій Васильович користувався у колег великою повагою.

Народився Валерій Васильович у селі Воронкове Рибницького району, (Молдова). Після закінчення школи вступив на навчання до Дніпропетровського

державного університету, який закінчив з відзнакою у 1970 р. за спеціальністю «Двигуни літальних апаратів». У 1980 році закінчив Одеський державний університет за спеціальністю «Математика». В Одеській державній академії холоду працював з 1975 року на посадах старшого наукового співробітника, доцента, професора, завідувача кафедри, декана, директора інституту, проректора з навчальної роботи, ректора, професора кафедри. Пішов на пенсію у 2016 році.

У 1993 році В.В. Притула захистив докторську дисертацію. У 2003 році йому було присвоєно почесне звання «Заслужений діяч науки та техніки України».



За період роботи ним було опубліковано понад 150 наукових праць і винаходів.

Біль втрати відчувають члени сім'ї та друзі. Світлий образ Валерія Васильовича залишиться в пам'яті та серцях рідних і близьких.

АДМІНІСТРАЦІЯ ОНТУ;
КОЛЕКТИВ КАФЕДРИ
НАФТОГАЗОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ
ТА ТЕПЛОЕНЕРГЕТИКИ
ОНТУ.

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» МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 217719
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