

«Виховання - справа совісті; освіта - справа науки. Пізніше, у вже сформованій людині, ці два види доповнюють один одного»

Віктор МАРІ ГОГО,
французький письменник, драматург, поет, публіцист, громадський діяч.

ІМЕННІ СТИПЕНДІЇ
ВІД ПРЕДСТАВНИКІВ
БІЗНЕСУ

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 5 (1059), 5 квітня 2018 рік

ЗІ СВЯТОМ ВЕЛИКОДНЯ!

З церковним дзвоном до нас приходить світле свято Великодня - свято добра, безкорисливої любові та прощення! Яскраві крашанки, писанки, великодні паски, барвисті листівки та святкові богослужіння знаменують прихід цієї великої події у наші сім'ї. У ці дні ми відкриваємо Богові свої душі, просимо наповнити їх духовною силою, надією та любов'ю. Ми дякуємо Господу за те, що у дні випробувань ми відчували його захист і підтримку. В найскладніші часи ми непохитно

вірили – Він не залишить нас. Нехай свято Воскресіння утверджує наші переконання про те, що гідні терпіння нагороджуються перемогою, а чесне життя увінчується славою. У це світле християнське свято Великодня хочу побажати кожному взаєморозуміння, терпіння, віри та духовного розвитку! Христос Воскрес!

Щиро ваш,
Богдан Єгоров.



АКТУАЛЬНО

МАРКЕТОЛОГИ
ОБГОВОРЮЮТЬ СУЧАСНІ
ТЕНДЕНЦІЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ
РЕКЛАМИ

стор. 2

ІНТЕРВ'Ю

НАТАЛІЯ ПОВАРОВА:
«ОНАХТ — ВИЗНАНИЙ ЛІДЕР
З ПІДГОТОВКИ

ВИЗНАЧЕНІ ІМЕНА ПЕРЕМОЖЦІВ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ – 2017»



**«ОНАХТ» — ВИЗНАНИЙ ЛІДЕР
З ПІДГОТОВКИ
ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ
СПЕЦІАЛІСТІВ В ГАЛУЗІ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І
ХОЛОДИЛЬНОЇ ТЕХНІКИ»**

стор. 3

HI-TECH

**ДОРОГЕ ПРОГРАМНЕ
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ІНШІ
ПЕРЕВАГИ СТАТУСУ
«FABLAB»**

стор. 3

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

**КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ
КІВИ**

стор. 3

ПОДІЇ

**ЛАБОРАТОРІЯ
СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ —
ЦЕНТР ВІДБОРУ,
НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ
ЕКСПЕРТІВ З ХАРЧОВОЇ
ПРОМИСЛОВОСТІ**

стор. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

**ДО ПОБАЧЕННЯ, НАША
РІДНА АКАДЕМІЯ!**

**ВЕЛОСИПЕДНЕ РАЛІ
«100 КІЛОМЕТРІВ
ПО ПОЯСУ СЛАВИ
ЗА 10 ГОДИН»**

**МАЙБУТНЄ
КОМУНАЛЬНИХ
ПЛАТЕЖІВ – В НАШИХ
РУКАХ**



ПЕРЕМОЖЦІ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ-2017»

На цю подію очікували з самого літа. Конкурс «Кращий абітурієнт» став традиційним одним із улюблених заходів Одеської національної академії харчових технологій. Завдяки цій ініціативі студенти з самого першого курсу можуть заявити про свої здібності, таланти та лідерські якості. За умовами конкурсу переможці визначаються на кожному з факультетів ОНАХТ.

Цього року були визначені імена 10 кращих першокурсників, які, сдавши першу сесію на «відмінно», підтвердили свої високі знання. Більш детально про умови конкурсу нам розповів ректор ОНАХТ Богдан Єгоров:

— По кожному факультету ми визначаємо переможця за максимальною сумою балів при вступі до академії, а також за максимальним рейтингом після першої сесії. Сесія пройшла, і ми нарешті визначили імена кращих студентів. Переможці отримали не тільки дипломи, а й цінні подарунки, які ми вже традиційно вручаємо під час підведення підсумків конкурсу.

Завдяки підтримці Спільноти випускників ОНАХТ, яку активно підтримують промисловці та

бізнесмени, кращі студенти отримують цінні подарунки. Призери цього річного конкурсу у якості цінних подарунків отримали смартфони, які, безумовно, стануть у нагоді під час навчання.

— Протягом 9 років ми даруємо студентам цінні подарунки. Ми намагаємося презентувати молоді комп'ютерну техніку, планшети, тобто все те, що їм буде необхідно під час навчання, — розповів про нагородження переможців Президент організації «Спільнота випускників ОНАХТ» Сергій Соц.

Для деяких першокурсників перемога у конкурсі стала приємною несподіванкою. Перші перемоги у вищому навчальному закладі сповнені особливих почуттів та переживань.

— Хочу висловити слова подяки академії за те, що підтримує старання студентів і нагороджує їх за високі досягнення, — поділилася враженнями від конкурсу студентка першого курсу факультету зерна та зернового бізнесу Євеліна Томашпольська.

ОТЖЕ ПРЕЗЕНТУЄМО ВАШІЙ УВАЗІ ІМЕНА ПЕРЕМОЖЦІВ КОНКУРСУ «КРАЩИЙ АБІТУРІЄНТ-2017»:

Євеліна ТОМАШПОЛЬСЬКА — факультет зерна і зернового бізнесу;
Валентина КИРИЛОВА (І місце);
Анна СИДОРОВА (ІІ місце) — факультет менеджменту, маркетингу і логістики;
Анастасія ЧУПРИНА — факультет технології вина та туристичного бізнесу;
Іван ОЛЬХОВСЬКИЙ — факультет технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
Вікторія ЛАШИНА (І місце);
Юліана ДОЦЕНКО (ІІ місце) — факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

Ярослава ГАНЕНКО — факультет економіки, бізнесу і контролю;

Денис ЧАПЛИГІН — факультет комп'ютерних систем та автоматизації;

Вікторія ЗІУЗЬКО — факультет нафти, газу та екології;

Максим ОВЧІННИКОВ — факультет низькотемпературної техніки та інженерної механіки;

Марина ШОСТАК (І місце);

Людмила ЧЕРБАДЖІ (ІІ місце) — факультет Комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту.

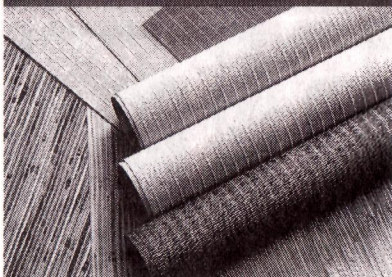
Батькам та до шкіл, де навчалися студенти, будуть відправлені листи-подяки від імені адміністрації Одеської національної академії харчових технологій.

Вітаємо наших переможців із блискучим стартом навчання в академії. Тримайте заданий темп та впевнено крокуйте до поставлених цілей. Ми впевнені, попереду на вас чекає ще не одна гідна та яскрава перемога!

Ірина МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**«УМНЫЕ»
ОГНЕУПОРНЫЕ ОБОИ
ПРЕДУПРЕДЯТ
О ПОЖАРЕ**

Китайские ученые удивили мир огнеупорной неорганической бумагой, которая подает сигнал о пожаре с помощью графеновых температурных датчиков. Под воздействием открытого огня «умные» обои смогут работать в течение 5 минут, реагируя на повышение температуры до 130 градусов по Цельсию всего за 2 секунды.

За механическую прочность и огнеупорность обоев отвечают нанонити — вещества, которые в хирургии, ортопедии и стоматологии используют для покрытия имплантов, наращивания костей и укрепления зубной эмали. Они переплетены в плоские сетки и намотаны на провода из оксида кремния.

Датчики возгорания нельзя назвать новшеством, но на обычных бумажных обоях они перегреваются и сгорают примерно за 7 секунд. В новых обоях графеновые датчики работают 5 минут, не прекращая подавать сигнал.

У разработки китайских ученых большое «коммерческое будущее», ведь такие обои сделают дома людей более безопасными.

УЧЕНЫЕ НАШЛИ**ГИГАНТСКОЕ****УРАНИЙНОЕ ТОПЛИВО**

ІМЕННІ СТИПЕНДІЇ ВІД ПРЕДСТАВНИКІВ БІЗНЕСУ

Серед партнерів Одеської національної академії харчових технологій багато успішних підприємств, які досить часто виступають місцем проходження практики для студентів, а після випуску з академії — і місцем роботи. Останнім часом представники підприємств заохочують кращих студентів стипендією, таким чином підтримуючи молодь у наукових пошуках та сприяючи професійному зростанню.

Традиційно, вже 3 рік поспіль у рамках тижня факультету економіки, бізнесу і контролю ОНАХТ відбувається нагородження кращих студентів-контрактників за результатами навчання. Представники бізнесу нагороджують переможців стипендією.

Цього року з 5-го по 20-е березня проходив конкурс на отримання премії-стипендії серед студентів першого та четвертого курсу денної форми навчання, які навчаються на факультеті економіки, бізнесу і контролю. За підсумком успішності навчання були визначені імена переможців. У конкурсі взяли участь 67 студентів, які навчалися на «добре» та «відмінно». Відповідно до оцінки рейтингу успішності на першому курсі факультету економіки, бізнесу і контролю перше місце зай-



Фіналіст конкурсу: І. Рудюк, проф. О.І. Павлов, фіналіст конкурсу Л. Татарова, проф. Б.В. Єгоров, Голова правління ЗАТ «Одесакондитер» А.Є. Маштакова, доц. Н.М. Купріна, фіналіст конкурсу О. Кукушкіна, проф. В.В. Немченко, фіналіст конкурсу Д. Гарвалов.

няла студентка групи ФЕБ-131 Катерина Крижанівська (спеціальність «Облік і оподаткування»), яка набрала — 90,7 балів. На четвертому курсі переможцем стала студентка групи ФЕБ-431 Олена Кукушкіна (напрямок підготовки «Облік і аудит»), яка у фінал конкурсу вийшла з 89,3 балами.

Студент I курсу групи ФЕБ-101 Дмитро Гарвалов (спеціальність «Економіка») та студент IV курсу групи ФЕБ-431 Іван Рудюк (напрямок підготовки «Облік і аудит») посіли 2 місце. Третє місце розділили студентка I курсу групи ФЕБ-131 Еліна Космачевська (спеціальність «Облік і оподаткування») та студен-

тка IV курсу групи ФЕБ-401 Любов Татарова (напрямок підготовки «Економіка підприємства»).

Вітаємо фіналістів із блискучим результатом!

Наталія КУПРІНА,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ ЕКОНОМІКИ,
БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ ОНАХТ.

МАРКЕТОЛОГИ ОБГОВОРЮЮТЬ СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ РЕКЛАМИ

ХРАНИЛИЩЕ ТОПЛИВА
На спутнике планеты Сатурн обнаружили запасы газа и нефти, которые в тысячи раз превышают топливные запасы Земли.

Как рассказали ученые, прежде чем спутник Кассини погиб в атмосфере Сатурна, он успел передать на землю информацию о ресурсах, хранящихся на спутнике Титан.

Выяснилось, что на поверхности спутника расположены тысячи озер из этана и метана. Каждое из таких озер сопоставимо с энергетическим потенциалом планеты Земля.

Титан - единственный естественный спутник, где было доказано существование жидких веществ. По сравнению с Землей он получает всего 1% солнечного света, при этом состоит из водянистого льда и каменной породы.

ИНТЕЛЛЕКТ ЗАВИСИТ ОТ ГЕНЕТИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

Шотландские ученые провели самое масштабное исследование в области генетики и обнаружили более 500 генов, которые отвечают за развитие интеллекта.

В ходе исследования ученые сравнили ДНК 240 тыс. человек со всего мира и обнаружили 538 генов, связанных с интеллектом, что в 10 раз больше, чем исследователям удавалось найти ранее. Ученые также смогли обнаружить 187 регионов в геноме, связанных с мышлением.

Исследователь Дэвид Хилл заявил, что интеллект - это наследственная черта с близкими и семейными оценками наследуемости, указывающими, что примерно 50-80% отличий в интеллекте можно объяснить генетическими факторами. Кроме того, исследователи установили, что наличие «генов интеллекта» уменьшает риск развития болезни Альцгеймера, депрессии и шизофрении.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
TELEGRAF.COM.UA.

Сьогодні актуальним є творчий підхід до навчання. А навчання за спеціальністю «Маркетинг» іншим і не може бути. Саме тому у березні на базі Одеського технічного коледжу ОНАХТ відбувся Міжвузівський студентський круглий стіл на тему: «Національні особливості реклами».

Реклама стала невід'ємною складовою сучасного життя, хоча є лише маленькою частиною маркетингу. Реклама відрізняється формою, змістом, носієм, вона є відображенням культурних та етичних особливостей суспільства, в якому створена. Ці питання активно обговорювалися всіма учасниками - студентами ВНЗ I-IV рівня акредитації: Одеської національної академії харчових технологій, Одеського технічного коледжу ОНАХТ, коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ, Одеського автодорожнього коледжу ОНПУ, Одеського фінансово-економічного коледжу КНТЕУ.

Організатором заходу виступила голова методичної комісії викладачів економіки і фінансів ВНЗ I-II рівня акредитації Одеської області, викладач економічних дисциплін ОТК ОНАХТ О.В. Коробкіна, модератором - к.е.н., доцент кафедри маркетингу, підприємництва та торгівлі ОНАХТ О.О. Голубьонкова. Гість круглого столу - відомий одесит, президент Японського клубу в Одесі - А.К. Гольша.



Засідання круглого столу на тему «Національні особливості реклами»

Директор навчально-наукового інституту прикладної економіки та менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна ОНАХТ О.Б. Каламан привітала всіх учасників круглого столу та побажала науковцям цікавих відкриттів у багатогранному світі реклами.

Підтвердженням того, що реклама нікого не залишає байдужим, стала презентація студентів-механіків Одеського автодорожнього коледжу на тему «Реклама різних країн світу» (керівник - С.В. Шевченко). До речі, студенти представили також рекламу, створену власноруч. Це було креативно і повчально!

Яка ж реклама є найбільш ексцентричною та незвичною для нас? Учасники одностайно визнали: взагалі - азійська, а зокрема -

японська. Модератор О.О. Голубьонкова зробила акцент на відмінностях європейської та азійської реклами та їх причинах.

Як знавець японського життя, культури та мови А.К. Гольша розкрив деякі «секрети» японського менталітету та сприйняття ними реальності. Гість зустрічі розповів про те, що японці сприймають життя через символи та образи, чим відрізняються від європейців, які сприймають зовнішній світ через почуття. Анатолій Кирилович провів майстер-клас зі складання оригамі та показав як воно може стати елементом ефективної реклами.

Що відбувається, якщо розробники реклами не враховують національні особливості? Результатом стає різке падіння продажів і навіть міжнародні скандали.

Одним з важливих результатів проведення круглого столу є бажання студентів продовжувати науково-дослідницьку роботу, а результати презентувати на Міжвузівській науковій студентській конференції, яку заплановано на квітень в ОНАХТ. Найактивніші студенти отримали запрошення на безкоштовну участь у бізнес-тренінгу «Менеджмент» від О.Б. Каламан.

Приємне спілкування колег та студентів завершилося уроком з користування паличками для суши та чаюванням. Усі присутні відмітили, що круглий стіл пройшов у теплій, доброзичливій атмосфері, яка сприяє розкриттю можливостей і талантів студентів, що надихає на глибоке вивчення обраної професії.

Практика показує, що неформальне спілкування зі студентами ВНЗ різних рівнів акредитації, викладачів, творчих та зацікавлених людей інших професій викликає неглибоку зацікавленість до професії «маркетолог» у студентів усіх напрямів навчання. Вважаємо, що досвід круглого столу доцільно поширювати, а ми раді поділитися своїми напрацюваннями.

О.В. КОРОБКІНА,
ГОЛОВА МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ
ВИКЛАДАЧІВ ЕКОНОМІКИ
І ФІНАНСІВ ВНЗ I-II РІВНЯ
АКРЕДИТАЦІЇ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ,
ВИКЛАДАЧ ЕКОНОМІЧНИХ
ДИСЦИПЛІН ОТК ОНАХТ;
О.О. ГОЛУБЬОНКОВА,
К.Е.Н., ДОЦЕНТ КАФЕДРИ МАРКЕТИНГУ,
ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ТОРГІВЛІ ОНАХТ.

«СДАЙ КРОВЬ – СОХРАНИ ЖИЗНЬ»

Все мы ответственны друг перед другом. Особенно перед теми, кто переживает нелегкий жизненный этап. В этой ситуации может оказаться каждый из нас. Казалось бы, сегодня у нас все хорошо, все пестрит и блещет яркими красками, а уже завтра твоя жизнь зависит от наличия донора с подходящей группой крови. Как свидетельствуют средства массовой информации, одна донация может спасти жизнь трех человек. В Одесской национальной академии пищевых технологий всегда поддерживали донорское движение. Во время нынешней акции «Сдай кровь - сохрани жизнь» 83 студента добровольно согласились сдать кровь.

Кому необходима донорская кровь? Среди лиц, которые остро

нуждаются в крови онкобольные, пациенты при операциях, молодые мамы и новорожденные, лица пострадавшие в автокатастрофах. Соглашаясь сдать кровь, каждый дарит человеку шанс на жизнь.

В Одесской национальной академии пищевых технологий донорские акции проводятся уже много лет. За это время благодаря этим и другим ребятам была спасена не одна жизнь. Здорово, что в высшем учебном заведении поддерживаются и развиваются подобные акции.



НАТАЛІЯ ПОВАРОВА: «ОНАХТ — ВИЗНАНИЙ ЛІДЕР З ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ СПЕЦІАЛІСТІВ В ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ХОЛОДИЛЬНОЇ ТЕХНІКИ»

Нещодавно проректор з наукової роботи ОНАХТ Наталія Поварова виступила з доповіддю про наукові результати академії на раді Департаменту науково-технічного розвитку Міністерства освіти і науки України. Виступ став блискучим, адже Одеський національний академії харчових технологій є чим пишатися. В стінах цього вищого навчального закладу якнайкраще поєднуються класичні традиції з новітніми технологіями освіти. І все це завдяки високому професіоналізму професорсько-викладацького складу, дружньому та талановитому студентському колективу. Аби більше дізнатися про досягнення ОНАХТ пропонуємо увазі наших читачів інтерв'ю з Наталією Поваровою.

— Наталіє Миколаівно, за останні п'ять років ми можемо спостерігати стрімке поліпшення матеріально-технічної бази академії. Розкажіть, будь ласка, якими новими лабораторіями поповнився фонд ОНАХТ?

Н.М.: Сьогодні Одеська національна академія харчових технологій не тільки один із найстаріших освітніх та наукових центрів України, але й визнаний лідер з підготовки висококваліфікованих спеціалістів у галузі харчових технологій і холодильної техніки. З метою забезпечення реалізації державної політики у сфері наукової, науково-технічної, інноваційної діяльності та з метою організації експертизи й забезпечення якості харчової продукції, підвищення ступеня креативної діяльності академії у сфері інновацій у 2017 р. створено науково-дослідну лабораторію сенсорного аналізу, навчально-виробничу лабораторію «Навчальний ресторан «112», на-

другий тренінговий центр компанії «Samozzi» в Україні, тренінговий центр компанії «Festo» і одна з чотирьох IT-Laboratory «Microsoft» в Україні.

— Вже багато років адміністрація ОНАХТ активно співпрацює з органами місцевого самоврядування, таким чином сприяючи вирішенню багатьох проблем та підтримуючи культурний і соціальний розвиток міста, регіону. Розкажіть, будь ласка, більш детально про співробітництво ОНАХТ з місцевими органами влади?

Н.М.: 2017 рік відзначився активною співпрацею академії з Одеською обласною державною адміністрацією. Мова йде про науковців академії, які входять до складу робочої групи з розробки міських програм, пов'язаних з енергетичною ефективністю міста Одеси, питань створення агро-еколого-рекреаційного кластеру в Тарутинському районі Одеської області, у формуванні регіональної



ти. Погляд у майбутнє», конкурс «Барбекю-2017» (BBQ 2017). Крім того, більше ніж 240 студентів взяли участь у Міжнародних та Всеукраїнських конференціях і форумах у Польщі, Чехії, Казахстані, Австрії та інших країнах світу.

У 2017 році студенти взяли участь у фіналі благодійного конкурсу «Харчові технології 2018», організованого фондом Бориса Колеснікова, який проходив у м. Києві. 7-ро наших студентів стали переможцями й отримали сертифікати для поїздки на Міжнародну кондитерську виставку «ISM 2018»

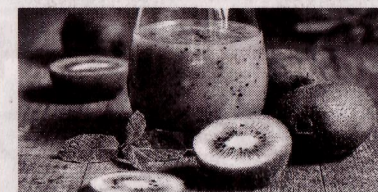
ектах молоді вчені академії виграли грант на навчання у Summer School for Young Researchers on Horizon 2020 proposal preparation and Responsible Research and Innovation, яка була проведена у вересні 2017 р. Також молоді науковці брали активну участь у конкурсі «Кращий інноваційний проект» в рамках Програми розвитку малого і середнього підприємництва в місті Одеса на 2016-2018 роки, де здобули перемогу у номінації «Кращий проект молодого спеціаліста» і 1 місце у конкурсі інноваційних проектів Одеського регіону з номінації «Кращий інноваційний проект в сфері технологічного оновлення та розвитку агропромислового комплексу». Також Радою молодих учених було підготовлено проект «Створення наукового простору молодих науковців Одеського регіону» для участі у конкурсі «Кращий інноваційний проект», який проводився Одеською міською радою. Даний проект здобув перемогу у номінації «Краща соціальна інновація».

— Чи існують в академії якісь організації, які підтримують ініціативи наукової молоді?

Н.М.: В ОНАХТ працює Рада молодих учених (РМУ) та суспільна організація «Клуб молодих учених ОНАПТ», діяльність яких направлена на всебічну підтримку та координацію наукових досліджень як студентів, так і молодих науковців.

— Одеська національна академія харчових технологій доволі ча-

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА КИВИ

Новозеландский селекционер Александр Эллисон назвал фрукт «киви» из-за его внешнего сходства с одноименной птичкой, которая является национальной гордостью Новой Зеландии.

В 1992 году в Новой Зеландии вывели новый сорт киви – «золотой» (Gold kiwi). Он стоит значительно дороже обычного и экспортируется лишь в несколько стран.

Киви также известен как «китайский крыжовник» и «обезьяний персик». Известно, что дикий киви весит всего 30 граммов, тогда как окультуренный уже около 70-100. Несмотря на большой размер и кожуру, покрытую волосками, киви – это ягода, которая растет на лианах в воде.

Исследователи Университета Рутгерса установили, что киви имеет наивысший показатель питательности среди 20 широко потребляемых фруктов. В 100 г продукта содержится 92 мг витамина С. При этом в киви его на порядок больше, чем в цитрусовых или болгарском перце.

Наряду с витамином С киви богат биологически активными соединениями, имеющими антиоксидантный потенциал по защите от свободных радикалов – вредных побочных продуктов, образующихся в нашем организме. Кроме того, специалисты рекомендуют включать несколько плодов киви в ежедневный рацион питания для избавления от стрессов, затяжных депрессий и для регулирования устойчивости нервной системы при чрезмерных перегрузках.

Вещества, которые содержат-

вчальний ресторан «112», навчально-наукову лабораторію «Музей обчислювальної техніки і інформатики» та багатофункціональну лабораторію «Облік і оподаткування» з вивчення спеціальних дисциплін і програм, необхідних для роботи фахівця в сучасних умовах.

— Доволі часто доводилося чути про успіхи колективу науково-дослідної лабораторії мехатроніки та робототехніки. Які новини від лабораторії сьогодні?

Н.М.: У 2017 році науково-дослідна лабораторія мехатроніки і робототехніки отримала статус FabLab лабораторії, єдиної в Україні, яка працює на базі закладу вищої освіти. Всі наукові розробки в рамках лабораторії ведуться за безпосередньою участю студентів. Стратегія лабораторії - активне залучення до роботи молоді з метою розвитку технічної освіти загалом і робототехніки безпосередньо. Лабораторія сьогодні - це

Тарутинському районі Одеської області, у формуванні регіональної програми науково-технічного та інноваційного розвитку Одеської області, програми щодо оцінки та гарантії якості й безпеки харчових продуктів, а також беруть участь в експертних нарадах Одеської міської ради при обговоренні робочих проектів міських програм.

— Як в ОНАХТ організується робота з молоддю? Чим зацікавлює студентів?

Н.М.: Одеська національна академія харчових технологій є центром активного наукового життя. Академія прагне до інновацій і завжди славиться якісним і професійним підходом до підготовки фахівців. Тут завжди раді талановитій молоді, яка займає активну життєву позицію і готова до наполегливої праці для освоєння майбутньої спеціальності. Для самореалізації і комунікації талановитої та ініціативної молоді в ОНАХТ організовано та проводиться: фестиваль «Органічні продук-

ікати для поїздки на Міжнародну кондитерську виставку «ISM 2018» в Німеччину (м. Кельн).

— Наталіє Миколаївно, які ще гранти доводилося вигравати студентам ОНАХТ?

Н.М.: У рамках Міжнародного форуму «Cosmetics Ukraine 2017» в секції «Освіта та кар'єра» підприємства парфумерно-косметичної галузі організували конкурс наукових робіт студентів за п'ятьма основними напрямками галузі. Перше місце і грант від компанії «Astra Cosmetic» у розмірі 5 тис. грн. отримала магістр кафедри технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів.

Цього року молоді науковці взяли активну участь у Міжнародній навчально-тренінговій програмі «Школа молодого науковця 2017», «Кроки до успіху у науково-інноваційній діяльності», яка проходила у НТУ «КПІ імені Ігоря Сікорського».

З метою розширення можливостей участі у міжнародних про-

— Одеська національна академія харчових технологій доволі часто стає володарем високих нагород. Які відзнаки академія отримала протягом останнього часу?

Н.М.: Як результат плідної роботи, науковці ОНАХТ отримали відзнаки на спеціалізованих міжнародних виставках, таких як «Сучасні заклади освіти», «Інноватика в сучасній освіті», «Агро-2017» та ін. Академія також отримала три золоті медалі у номінаціях «Освіта дорослих - невід'ємна складова освіти впродовж життя», «Інноваційні технології переробки і зберігання сировини і продукції тваринного походження» і «За активну дієву підтримку і пропагування органічного руху в Україні». ОНАХТ стала володарем Гран-прі як «Лідер наукової та науково-технічної діяльності» і отримала диплом за активну участь у створенні сучасної якісної системи національної освіти.

БЕСІДУ ВЕЛА
Ірина МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ».

■ HI-TECH

ДОРОГОСТОЯЩЕЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ДРУГИЕ ПРИЕМУЩЕСТВА СТАТУСА «FABLAB»

Научно-исследовательская лаборатория мехатроники и робототехники MiRONAFT — структура на базе Одесской национальной академии пищевых технологий, являющаяся одной из самых крупных в своем профиле лабораторией Украины. Недавно лаборатория обрела статус «FabLab» и стала первым в Одессе техническим co-work пространством. Что же такое «FabLab»? FabLab — это формат открытой лаборатории, в которой каждый желающий может заниматься реализацией своих идей и проектов.

Одним из основных преимуществ полученного статуса является доступное программное обеспечение компаний, которые сотрудничают с всемирной сетью «FabLab». Компании, такие как «Autodesk» и «Solidworks», в начале этого года предоставили лаборатории MiRONAFT грант в качестве корпоративных лицензий многих дорогостоящих пакетов. В про-

граммный комплекс входят продукты AutoCAD, Inventor, SolidWorks, Fusion 360 и многие другие. Это комплексные решения, которые включают в себя коллекцию для проектирования и строительства промышленных и гражданских объектов, используя интегрированные инструменты по созданию информационного моделирования для проектирования зданий, объектов

инфраструктуры и строительства; коллекцию для разработки промышленного производства изделий, применяя профессиональные инструменты для проектирования изделий и планирования производства; коллекцию для анимации и визуальных эффектов, пускающая в ход инструменты для создания развлекательного контента, соответствующие отраслевым стандартам; программ-



ный комплекс системы автоматизированного проектирования для автоматизации работ промышленного предприятия на этапах конструкторской и технологической подготовки производства. Благодаря коллекции и комплексам программного обеспечения по разработке, проектированию и реализации продукта MiRONAFT выходит на новый уровень, открывая перед собой новые возможности в 3D-проектировании.

Быть частью «FabLab» - это открыть для себя новые границы, найти новых партнеров, создавать новые разработки, видеть перспективы! Мы работаем для того, чтобы развивать родную академию.

MIRONAFT.

чрезмерных перегрузках. Вещества, которые содержатся в киви, благотворно влияют на сердце, активизируют клеточный обмен, улучшают пищеварение и минимизируют риск возникновения онкозаболеваний. Польза киви ощутима при регулярном употреблении.

Женщинам особо понравятся полезные свойства киви. Употребляя эту ягоду в пищу, можно предупредить появление седины в волосах, улучшить липидный обмен, сжечь жиры и привести себя в форму. Доказано, что 1 киви на десерт предупредит появление тяжести в желудке, поможет избавиться от изжоги, выведет соль из организма.

Однако не стоит забывать, что киви - экзотический фрукт, богатый фруктовыми кислотами, поэтому его употребление может вызывать пощипывание, легкое жжение в ротовой полости. Детям не стоит давать много киви из-за риска возникновения дерматозов ротовой полости. Не стоит употреблять киви с молоком. Его чрезмерное употребление может привести к аллергии.

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

ВИТАМИННЫЙ ЧАЙ С КИВИ И МЯТНЫМ САХАРОМ

Для приготовления витаминного чая нам понадобятся следующие ингредиенты: чай, киви, лимоны, мятный сахар, минеральная вода без газа и кипяток. Приготовим мятный сахар, который вы сможете добавлять в чай. Для этого тщательно промойте и высушите веточки мяты, оборвите листья и измельчите в блендере со 150 г сахара до однородной кашицы. Переложите сахар тонким слоем на застеленный бумагой для выпечки противень. Поместите его в духовку при 80°C на 30 минут и оставьте дверцу приоткрытой. Готовый сахар храните в стерилизованной сухой баночке. Заварите чай и охладите. Киви нарежьте кубиками и переложите в кувшин. Сверху на киви выжмите лимонный сок. Добавьте в кувшин охлажденный чай. Долейте минеральной воды, положите мятный сахар по вкусу и дайте напитку настояться 30 минут. На дно стаканов положите лед, а сверху налейте ароматный витаминный чай.

ЛАБОРАТОРІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ — ЦЕНТР ВІДБОРУ, НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ ЕКСПЕРТІВ З ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ОГОЛОШЕННЯ



Серед головних надбань, якими славиться матеріально-технічна база Одеської національної академії харчових технологій, - унікальні наукові лабораторії, кількість яких щороку обов'язково поповнюється новими. В них студенти проводять унікальні дослідження, експериментують, роблять нові відкриття. Кожну з лабораторій можна впевнено назвати скарбницею науково-технічного прогресу, адже саме тут народжуються нові ідеї та інновації. Відтепер, у кожному номері газети «Технолог» ми будемо розповідати про кожну з них, відкриваючи нашим читачам завісу дивовижної майстерні наукових відкриттів. Цього разу мова буде йти про лабораторію сенсорного аналізу.

В сучасних умовах сенсорний аналіз знаходить все більш широке застосування в різних галузях харчової промисловості завдяки створенню регламентованої бази з 28 міжнародними стандартами, яка висуває жорсткі вимоги до всіх складових процедури аналізу та дозволяє уникнути помилок підсумкової оцінки. Певні європейські країни з метою уніфікації

тована у відповідності до ISO 8589:1988, відповідаючи міжнародним вимогам та стандартам, створена для сенсорного аналізу харчових продуктів згідно міжнародних стандартів, підготовки та навчання випробовувачів та експертів сенсорного аналізу, а також проведення досліджень споживчих переваг харчових продуктів, презентацій нових видів продукції

власну продукцію і харчові продукти, вироблені конкурентами; визначати і перевіряти терміни придатності; розробляти нові продукти; вивчати довгострокові смакові характеристики; визначати сорт і клас продукції; забезпечувати незмінність властивостей при зберіганні; оптимізувати продукцію; розробляти стандарти на неї.

Велике значення при проведенні сенсорного аналізу мають професійні знання експерта, що володіє сучасними методами органолептичних випробувань харчових продуктів. Лабораторія сенсорного аналізу ОНАХТ - це перший в Україні центр відбору, навчання і контролю експертів в області харчової промисловості. Лабораторія сенсорного аналізу створена як майданчик для спілкування між

експертів. Одним із перших став стартап «Бренд Україна», під час якого 100 споживачів взяли участь у дегустації вітчизняних ординарних коньяків. Мета проекту - отримати органолептичний профіль ординарних коньяків віком 3 роки, а також виявити актуальні вподобання на ринку України. Згодом був презентований новий проект «Ігристі вина», який ставить перед собою ще більшу ціль, а саме провести дегустацію 9 зразків вітчизняних ігристих напівсолодких вин з 400 випробовувачами для того, щоб отримати профіль флейвору вподобань споживачів південного регіону та виявити оптимальну солодкість алкогольною напоєм. Були й інші проекти.

В ЛСА ОНАХТ за рік існування проведено багато майстер-класів для школярів та учнів ко-

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

- серія СК №11273373 на ім'я Доній Олеся Ігорівна.
- серія СК №11379238 на ім'я Ковбасюк Вікторія Андріївна.

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

- СК №41291868 (реєстр. № 377) від 30.06.2011 р. за напрямом «Менеджмент» на ім'я Лазаренко Карина Вікторівна.

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

- В15 №027581 (реєстр. № 943) від 30.06.2015 р. за напрямом «Готельно-ресторанна справа» на ім'я Батенко Ярослав Русланович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

- серія СК №11058051

дозволяє уникнути помилок підсумкової оцінки. Певні європейські країни з метою уніфікації методів сенсорного аналізу застосовують рекомендації Міжнародної організації із стандартизації, яка постійно працює над створенням та удосконаленням науково обґрунтованих методів та умов сенсорного аналізу харчових продуктів, що сприяє розвитку торгівлі та міжнародному економічному співробітництву.

Сьогодні це стало можливим і в Україні, адже 30 березня 2017 року в Одеській національній академії харчових технологій відбулось офіційне відкриття лабораторії сенсорного аналізу (ЛСА ОНАХТ), яка була створена за сприянням та завдяки інвестиціям компанії «Шабо». Лабораторія, яка спроек-

тована для проведення аналізу харчових продуктів, презентаций нових видів продукції.

Сенсорна оцінка харчових продуктів стає важливим аспектом розробки та маркетингу нової продукції, оскільки вона забезпечує більш глибоке розуміння як поведінки споживачів, так і питань забезпечення якості. Методи сенсорного аналізу в харчовій промисловості є ефективними інструментами, які дозволяють визначати органолептичні показники продукції, оцінювати їхню значимість та прогнозувати реакцію споживачів, а також визначати характерні особливості продуктів. Ґрунтуючись на отриманих результатах сенсорних випробувань харчових продуктів, можна змінювати сировину, інгредієнти та добавки; порівнювати

харчової промисловості. Лабораторія сенсорного аналізу створена як майданчик для спілкування між споживачем та виробником. Ми маємо змогу проводити сенсорний аналіз всіх груп харчових продуктів, навчати випробувачів до рівня «експерт» та видавати свідоцтва, що свідчать про рівень кваліфікації. Вже два рази були проведені курси з підвищення кваліфікації викладачів випускаючих кафедр академії у сфері сенсорного аналізу. Курс тривалістю 72 години, впродовж якого слухачі отримали найсучаснішу інформацію, навички сенсорного аналізу й свідоцтво про підвищення кваліфікації державного зразка за програмою «Сенсорний аналіз харчових продуктів».

За рік своєї діяльності ЛСА ОНАХТ провела ряд цікавих про-

ведень. Одним з них було проведення багатокласного майстер-класу для школярів та учнів коледжів, семінарів з різними представниками виробництва. Тут постійно ведеться наукова робота, у якій беруть участь студенти, магістранти та аспіранти.

Стабільна робота лабораторії відбувається завдяки керівництву ОНАХТ, яке сприяє розвитку даного напрямку в академії, а саме Б.В. Єгорову та О.Б. Ткаченко. Крім того, тісна робота ОНАХТ з ПТК «Шабо» відкриває нові двері для сенсорної науки. Потенціал ЛСА росте з кожним днем!

Н.В. КАМЕНЕВА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ
ТОВАРОЗНАВСТВА ТА МИТНОЇ
СПРАВИ ОНАХТ.

АСТРОЛОГИЧЕСКИЙ ГОРОСКОП НА АПРЕЛЬ

ОВЕН. В апреле Овны сумеют многого добиться и реализовать свои планы. Все их шаги, поступки, решения будут взвешенными и тщательно продуманными. Много усилий будет потрачено на интеллектуальную деятельность.

ТЕЛЕЦ. В апреле у Тельцов будут, как никогда, ярко выражены творческие способности. Большую часть времени они будут проводить за интеллектуальной работой, в которой сумеют достичь больших результатов.

БЛИЗНЕЦЫ. Апрель станет знаменательным периодом в жизни Близнецов. В этом месяце представителям этого знака откроются новые возможности и перспективы, которые подарят источник сил и энергии.

РАК. В апреле Ракам представится великолепная возможность реализовать свои творческие способности и скрытые таланты. Раки будут сами принимать важные решения, сами делать свой выбор и самостоятельно решать все задачи. И это у вас будет неплохо получаться.

ЛЕВ. В апреле Львы смогут проявить свои самые сильные и волевые качества, которыми обладают. Сложившаяся ситуация в этот период окажет благоприятное влияние на все сферы жизни. Львы как никогда проявят решительность и уверенность в себе. Стремление стать лучше победит все сомнения и придаст сил для решения всех задач.

ДЕВА. В апреле под гармоничным воздействием планетарных аспектов Девы смогут достичь немалых высот. В этом месяце они успешно разрешат все накопившиеся дела и смогут приступить к реализации новых проектов.

ВЕСЫ. Апрель станет одним из лучших и успешных периодов и в жизни Весов. Представители вашего знака Зодиака будут окружены всеобщим вниманием. Они будут излучать невероятную положительную энергетику и здоровый оптимизм.

СКОРПИОН. Жизнь Скорпионов наберет обороты, станет динамичной, яркой и насыщенной. Они смело могут ставить перед собой новые цели и продвигаться к ним. Успех ожидает Скорпионов в профессиональной деятельности.

СТРЕЛЕЦ. В этом месяце Стрельцы испытают прилив энергии и сил, а также станут более уверенными в себе. В профессиональной сфере откроются новые перспективы, вероятнее всего вы проведете много времени вне дома.

КОЗЕРОГ. Апрель многие Козероги посвятят повышению качества жизни и благоустройству дома. Влияние планет благоприятно скажется на способности Козерогов взвешенно и оперативно принимать важные решения.

ВОДОЛЕЙ. Астрологическая обстановка апреля положительно повлияет на производительность. Стремление добиться успеха подтолкнет Водолеев к серьезным действиям и поступкам, благодаря которым они сдвинутся с места и начнут постепенно достигать своих целей.

РЫБЫ. В апреле у Рыб будет достаточно развита интуиция, чтобы в принятии серьезных решений руководствоваться исключительно ею. Прежде всего нужно настроиться на свои внутренние ощущения, на нужную волну, и тогда все задачи будут решаться без особых затрат времени и сил.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА ASTROSCOPE.RU.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» –
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

Свідоцтво про державну реєстрацію: Серія КВ, № 11036, 28 лютого
2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ: 65039,
м. Одеса, вул. Канатна, 112,
ОНАХТ, корпус «Г», каб. №112.
Телефон 712-42-74 E-MAIL:
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Печать ООО «Пресс Корпорейшн Лимитед»
г. Винница, Чехова, 12а, заказ № 187705
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ КОНКУРС
НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ
ПОСАДИ

- доцента кафедри вищої математики факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- завідувача кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- завідувача кафедри іноземних мов факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- старшого викладача кафедри управління бізнесом факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- старшого викладача кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- викладача кафедри українознавства та лінгводидактики факультету економіки, бізнесу і контролю.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.

Довідки за телефонами:

712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської
національної академії
харчових технологій.