

«МЕТОЮ СТРАТЕГІЇ Є ПОШУК ТАКОГО ШЛЯХУ, ЯКИЙ ВИМАГАЄ НАЙМЕНШОЇ ВИТРАТИ ЧАСУ ТА ЕНЕРГІЇ І ДАЄ МОЖЛИВІСТЬ ДОСЯГТИ НАЙБІЛЬШОГО УСПІХУ»

Браян ТРЕЙСІ,
канадський письменник, підприємець, психолог.

«LEAVING NO ONE BEHIND» :
«НІХТО НЕ ЗАБУТИЙ»

стор. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 10 (1084) 20 червня 2019 рік

АКТУАЛЬНО

**ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ
ДЕГУСТАЦІЙНИЙ
КОНКУРС ВИНОРОБНОЇ
ПРОДУКЦІЇ «ОДЕСЬКИЙ
ЗАЛИВ»**

**ФЕСТИВАЛЬ «СОЛОДКІ
ПЕРЕГОНИ»: ЦІКАВІ
КОНКУРСИ, ТВОРЧІ
ДОСЯГНЕННЯ ТА ЛЮБОВ
ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ**

СТОР. 2

ДО УВАГИ АБИТУРІЄНТІВ

**МИ ВИПУСКАЄМО
СПЕЦІАЛІСТІВ ДЛЯ
РЕАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ**

**ФАКУЛЬТЕТ
МЕНЕДЖМЕНТУ,
МАРКЕТИНГУ І**

МІЖНАРОДНА ШКОЛА КОРМІВ: МАЙСТЕРНІСТЬ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ, БЕЗПЕКИ ТА ЯКОСТІ ЗЕРНА І КОМБІКОРМІВ



МЕНЕДЖМЕНТУ,
МАРКЕТИНГУ І
ЛОГІСТИКИ

СТОР. 3

СПОРТ

СВЯТО ФУТБОЛУ «ВІД
СВІТАНКУ ДО ЗАХОДУ»

СТОР. 4

ДУМКА ЕКОНОМІСТА

НАВИЩО НАМ СТЕЖИТИ
ЗА ОБЛІКОВОЮ
СТАВКОЮ НБУ

СТОР. 4

ПОДІЇ

КОНКУРС КРАСИ І
ТАЛАНТІВ «МІС КОЛЕДЖ
- 2019»

СТОР. 4

HI-TECH

«ROBORACE-2019» ТАК,
ЗНОВУ! І ЦЕ ТІЛЬКИ
ПОЧАТОК!

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ВСТУПНА КАМПАНІЯ
ОНАХТ - 2019:
ОСОБЛИВОСТІ, НОВАЦІЇ
ТА ОЧІКУВАННЯ

ІІ ЕТАП ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ
ОЛІМПІАДИ «ТЕХНОЛОГІЇ
ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ВОДОПІДГОТОВКИ
ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ»



УЧАСНИКИ VI СЕСІЇ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ КОРМІВ

З 3-го по 9-е червня в Одесі з успіхом пройшла VI сесія Міжнародної школи кормів «Мистецтво вдосконалення технологій, безпеки та якості зерна і комбікормів». Організаторами зустрічі виступили Одеська національна академія харчових технологій та асоціація «Союз кормовиробників України» за підтримки «Клубу молодих учених ОНАХТ».

Науковим керівником Міжнародної школи кормів з 2014 року є ректор Одеської національної академії харчових технологій Богдан Єгоров. Цього року вперше було змінено концепцію проведення лекцій та практичних робіт, усі заняття проводились у лекційних та лабораторних аудиторіях ОНАХТ.

Перший день заходу був присвячений темі «Комбікорм і зерно, технологія та якість». У рамках цієї теми були представлені лекції професора Богдана Єгорова, професора Анатолія Левицького, генерального директора ООО «FeedLife» Валентина Кучерова, директора компанії «SocTrade» Олександра Плевє, професора університету Глазго (Великобританія) Peter Surai. Для учасників тренінгу фахівці компанії «SocTrade» на спеціальних приладах проводили майстер-класи з визначення фізико-хімічного складу і токсичності комбікормів і кормової сировини.

На другий день учасники зустрічі дискутували на тему «Комбікорми, зерно та інша сировина: безпека, мікробіологія, санітарія», під час якої особливо запам'ятались лекції та практичні за-



ВРУЧЕННЯ СВИДОЦТВ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ КУРСУ НАВЧАННЯ

няття доцента Антоніни Єгорової, доцента Алли Макаринської, генерального директора MNC Group Григорія Мазура. Модератором круглого столу виступив Федір Марченков (ТОВ «Біоконтат»).

Тему «Енергоменеджмент. Мехатроніка і робототехнічні системи в зернопереробній і комбікормовій промисловості» вивчали слухачі протягом

третього дня. Лекції та практичні заняття Олега Бурдо, Віктора Єгорова і Віктора Хобіна викликали значний інтерес у аудиторії.

Протягом четвертого дня навчання професор Оксана Ткаченко познайомила слухачів із системним та сенсорним аналізами.

Після закінчення тренінгової програми всі учасники Міжнародної шко-

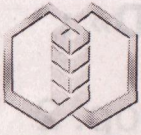
ли кормів отримали сертифікати про участь. Також присутні на заході були приємно вражені високим рівнем художньої самодіяльності студентів ОНАХТ.

За результатами роботи, більше 30 співробітників передових підприємств комбікормової галузі пройшли навчання у рамках тренінгу VI сесії Міжнародної школи кормів. Серед учасників – технологи, рецепціоністи, лаборанти, а також техніки таких підприємств: ПАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «ФІДЛАЙФ», ПП «Крамар», ООО «Фермент» (Республіка Білорусь), приватно-орендне підприємство «Вперед», ПРАТ «Компанія Ензим», ТОВ «АРНІКА ФІД», ТОВ «Дельта», ТОВ «ПК» Дніпровський, ТОВ «Українське зерно», ТОВ «Божковський комбікормовий завод», ТОВ «Лохвицький комбікормовий завод», ТДВ «Диканський комбікормовий завод», ТОВ «Летичівський комбікормовий завод», ТД «Пальміра», ДП «Палма груп С. А.» та ін.

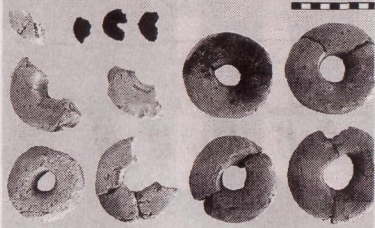
Для учасників була організована екскурсія Одесою, а також відвідування вистави «Особливо одружений таксист» в Одеському академічному театрі музичної комедії імені Михайла Водяного.

Міжнародна школа кормів змінюється і постійно крокує у ногу з вимогами часу та потребами підприємств галузі. Позитивні відгуки учасників щодо проведення VI сесії Міжнародної школи кормів вказують, що висока планка завдань, яка була поставлена Науковою радою Міжнародної школи кормів, виконується повною мірою та приносить чудові результати.

ЛЮДМИЛА ФІГУРСЬКА,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ
КОМБІКОРМІВ І БІОПАЛИВА ОНАХТ.



СВІТОВІ НОВИНИ



СТАРОДАВНЯ
ВИПІЧКА:
В АВСТРІЇ ЗНАЙШЛИ
СУШКИ ЧАСІВ
БРОНЗОВОГО ВІКУ

Доісторичні пекарі бронзового віку робили не тільки хліб, а й дивні кільця, які виготовляли із зернових культур. За припущеннями фахівців, вони могли служити для ритуальних цілей.

Нещодавно Андреас Хайсс і його колеги з Археологічного інституту Австрії вивчили раніше невідомий продукт періоду бронзового віку: кільця з зерна, що нагадують сушки. Вік знахідки оцінюється у 3000 років. Аналіз показує, що «бублики» були не запечені, а висушені.

Незвичайні кільця були виявлені на ділянці під назвою Штілльфрід. Це одна з найважливіших археологічних пам'яток Австрії. Приблизно три тисячі років тому в період між 900 і 1000 роками до нашої ери тут знаходилися ями для зберігання зерна. Про це свідчать численні обуглені рештки насіння, виявлені археологами.

Серед колишніх запасів дослідники знайшли фрагменти трьох обуглених кільцеподібних об'єктів, кожен з яких був приблизно три сантиметри в діаметрі. Дослідники провели лабораторний аналіз і з'ясували, що кільця були виготовлені з борошна, що містить перемелений ячмінь і пшеницю. Як пишуть вчені, виробу

«LEAVING NO ONE BEHIND» : «НІХТО НЕ ЗАБУТИЙ»

Вже в десятий раз у нашій академії проходить науково-практична конференція «Вода в харчовій промисловості». Саме в ці дні весь світ відзначає День води (Всесвітній день водних ресурсів). Девізом цьогорічного свята є «Leaving no one behind» – «Ніхто не забутий». І це не дивно, адже мета сталого розвитку (SDG 6) полягає в тому, щоб гарантувати доступність і стабільне управління водою для усіх уже до 2030 року, який невпинно наближується до нас.

Серед найважливіших викликів сучасності, які потребують невідкладного рішення для забезпечення продовольчої безпеки та сталого розвитку людства, постали проблеми водопостачання, поліпшення якості води та зменшення забруднення джерел води (у комплексі з очевидними для всіх проблемами зміни клімату і виснаженням ресурсів планети).

Авторами робіт, представлених на конференції, стали як молоді вчені, так і їхні викладачі, одні з кращих науковців та виробників харчової та водної галузей нашої країни. Так, в матеріалах конференції є напрацювання вчених Національної академії наук України, Національних академії аграрних і медичних наук України, Національних університетів із Донецька, Львова, Вінниці, Дніпра, Луцька, Києва, Кропивницького, Житомира, Черкас і Одеси, інститутів та технічного коледжу нашої академії. Співорганізаторами заходу виступили Асоціація

виробників водоочисної техніки та доочищеної води, Асоціація виробників мінеральних та питних вод України й ТДВ «Одеський завод мінеральних вод «Кюяльник», які, до речі, теж представили свої напрацювання. Цікавими були матеріали від виробничих колективів та наших закордонних колег з Польщі та Росії. В усіх роботах представлені пошуки нових шляхів вирішення такої цікавої, важливої та актуальної проблеми як забезпечення населення якісною водою та якісними продуктами харчування, приготовленими лише на такій воді, якісними перспективами створення продовольчої безпеки країни в цілому.

Досить високий науковий рівень конференції та обговорюваних актуальних питань засвідчує і те, що конференція увійшла до переліку заходів Організації Об'єднаних Націй, що проводились на планеті до Всесвітнього дня води, та відзначена відповідним сертифікатом.

Вважаємо необхідним відмітити також наступне. У вступному зверненні до учасників конференції проректор з наукової роботи ОНАХТ Н.М. Поварова зазначила:

«Для того, щоб долучитися до здійснення високих цілей, необхідно безперервно готувати кваліфіковані кадри, які здатні стати лідерами у вирішенні болочих питань сьогодення та на перспективу... Тому, що продовольча безпека нашої країни, світу в цілому і кожного з нас неможлива без води.»

Саме тому вважаємо важливим проведення професійних конференцій випускаючими кафедрами у ЗВО. Такі зустрічі та представлені тези доповідей у матеріалах конференцій є однією з організаційних форм науково-дослідної роботи викладачів і студентів на кафедрах. Формування та розвиток дослідницьких умінь – це важлива складова у процесі фахової підготовки майбутніх бакалаврів і магістрів, основа для здійснення дослідницької діяльності в контексті обраного фаху. З огляду на зазначене, важливим є проведення викладачами академії дослідницьких робіт, до яких залучені студенти: науково організована самостійна робота обумовлює активізацію навчально-пізнавальної діяльності студентів, навчає самостійно працювати з джерелами наукової інформації, здобувати необхідні знання, проводити власні дослідження і отримувати конкретні результати, набувати практичні вміння і навички активної і творчої особистості.

В резолюції конференції та рекомендаціях зазначена важливість залучення студентів коледжів ОНАХТ до участі в роботі таких конференцій, а також необхідність проведення відповідних майстер-класів викладачами кафедр і представниками галузі харчової промисловості.

Т.В. СТРИКАЛЕНКО,
Д.М.Н., ПРОФЕСОР КАФЕДРИ БІОІНЖЕНЕРІЇ І
ВОДИ ОНАХТ.

ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ ДЕГУСТАЦІЙНИЙ КОНКУРС ВИНОРОБНОЇ ПРОДУКЦІЇ «ОДЕСЬКИЙ ЗАЛИВ»

В Одеській національній академії харчових технологій пройшов конкурс вина, заснований рішенням Одеської обласної ради. Захід проходив відповідно до Прямул міжнародних



УРОЧИСТЕ НАГОРОДЖЕННЯ ПЕРЕМОЖЦІВ

ФЕСТИВАЛЬ «СОЛОДКІ ПЕРЕГОНИ»:

Фото Діниса Виноградова

Дослідники провели лабораторний аналіз і з'ясували, що кільця були виготовлені з борошна, що містить перемелений ячмінь і пшеницю.

Як пишуть вчені, виробни, найімовірніше, були просто висушені без випічки. Це означає, що процес їх виготовлення був трудомістким і займав багато часу. З цієї причини фахівці сумніваються, що вони призначалися для вживання в їжу.

ВЧЕНІ ВІДКРИЛИ СПОСІБ ОТРИМАННЯ ЕНЕРГІЇ З ВУГЛЕКИСЛОГО ГАЗУ

Південнокорейські вчені розробили інноваційний спосіб отримання енергії з вуглекислого газу. Таке відкриття забезпечить людству доступ до дешевої електроенергії та допоможе вирішити проблему глобального потепління.

Як пояснив провідний науковий співробітник Ульсанського інституту науки і технологій Кім Гин Тхе, відкриття дозволяє отримувати електроенергію і чистий водень із середовища, що складається з води, розчиненого в ній вуглекислого газу і двох каталізаторів. Хімічні та електрохімічні реакції, що відбуваються в такій системі, досить прості, тому цей процес може бути з легкістю використаний у комерційних цілях. За його словами, завдяки цьому методу витрати на перетворення тонни вуглекислого газу в корисну енергію складуть всього \$ 200.

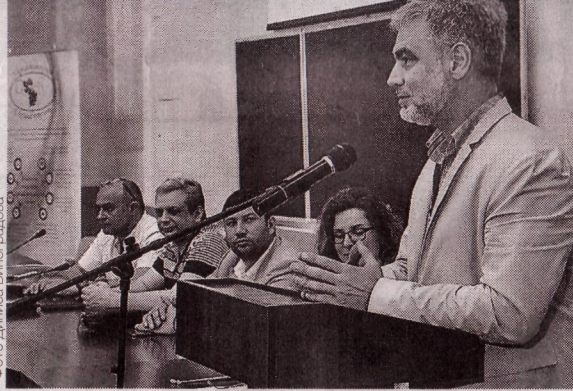
Як коментує сам професор, розчинивши вуглекислий газ у воді, йому знайшлося нове застосування. Кілька місцевих хімічних підприємств і металургійних заводів уже зацікавилися інноваційним хімічним процесом, оскільки він може вирішити проблему викиду вуглекислого газу на цих підприємствах.

Також очікується, що технологія перетворення вуглекислого газу допоможе в боротьбі з глобальним потеплінням, однією з причин якого є зростання викидів парникових газів.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ AS-REKTY.NET

прійшов конкурс вина, заснований рішенням Одеської обласної ради. Захід проходив відповідно до Правил міжнародних конкурсів. На базі лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ українські експерти, які мають кваліфікацію WSET 2-4 рівня та унікальний світовий досвід, оцінювали зразки виноробної продукції методом сліпої дегустації. Кожна дегустаційна комісія складалася із семи членів журі.

Фото Діниаса Віноградова



УРОЧИСТЕ ВІДКРИТТЯ КОНКУRSУ

Оцінка якості вина на платформі лабораторії сенсорного аналізу ОНАХТ є комбінацією методології сенсорного аналізу і журі, до якого увійшли кваліфіковані та сертифіковані експерти, які, до речі, додатково пройшли спеціальне навчання напередодні конкурсу (калібрування за двома рівнями якості вина й умов відхилення зразків з конкурсу). Важлива деталь змагання - досвід роботи експертів має складати не менше п'яти років.

У процесі проведення конкурсу була використана спеціалізована дегустаційна програма англійської компанії «GustusLife», яка використовує технологію «блокчейн», у такій спосіб виключаючи можливість фальсифікації оцінок експертів протягом проведення конкурсу і після його закінчення.

Вперше у світовій історії організації винних конкурсів проводилася пряма відеотрансляція, під час якої демонструвалися оцінки в системі «блокчейн». Це нововведення стало можливим завдяки нашому партнерству з компанією «GustusLife», яка реалізувала IT-частину проекту.

На Всеукраїнському конкурсі виноробної продукції «Одеський залив» було оцінено 119 зразків українських виробників, які надали 34 підприємства Одеської області та інших регіонів України (Дніпро, Ужгород, Мукачеве, Львів, Умань, Вінниця). Найбільше учасників було з Одеської області.

Під час дегустаційного конкурсу «SMARTTESTING&FINEWINEINVESTING» було представлено 54 зразки виноробної продукції, з них 17 виробників з України та 37 з Молдови. На конкурсі проводилась оцінка не тільки бутельованих вин, але й вин на етапі «EnPrimeur» (які зараз у процесі витримки в дубових бочках), що дозволило оцінити потенціал вина до витримки. Всі вина «EnPrimeur» були оцінені з точки зору інвестиційної привабливості для європейських інвесторів (з оцінками від 87 балів і вище відповідно до 100-бальної класифікації Міжнародної організації винограду та вина (O.I.V.). Реалізація дегустаційної програми дозволяє створити екосистеми, забезпечуючи

інвестору можливість з будь-якої точки світу здійснити внесок у виноробну галузь країн Чорноморського регіону.

Одночасно з конкурсом для представників виноробних підприємств було проведено форум, на якому обговорювалися специфічні проблеми галузі та шляхи їхнього вирішення, інструменти продажу, механізми, що захищають ринок від неякісної продукції та фальсифікатів.

Під час підведення підсумків та урочистого нагородження переможців голова Одеської обласної ради Анатолій Урбанський та виконувач обов'язків голови Одеської обласної державної адміністрації Сергій Парашенко вручили сертифікати експертному журі, переможцям - медалі та спеціальні дипломи. Всі виноробні підприємства, які представили зразки на конкурс, отримали дипломи. Всього було вручено 15 золотих медалей та 21 срібну. Найбільше нагород зібрала продукція ТОВ «Промислово-торговельна компанія Шабо».

За результатами конкурсу кожна компанія-учасник отримає детальну оцінку своїх вин. Для експертів буде створено особистий «кабінет», в якому буде розміщена вся інформація щодо його роботи та порівняльний аналіз у рамках дегустаційної комісії.

Як наголосив голова Одеської обласної ради Анатолій Урбанський, виноробство Одеської області, й зокрема Бессарабії, завжди славилася якістю продукту, своєю індивідуальністю. Проведення конкурсу дає змогу виробникам заявити про себе на українському та європейському ринках, відкриває нові горизонти перед молодими підприємствами. Це хороший майданчик для розвитку та відродження виноробної галузі, формування позитивного бренду українського вина.

Оксана ТКАЧЕНКО,
ЗАВДУВАЧ КАФЕДРИ ТОВАРОЗНАВСТВА
ТА МИТНОЇ СПРАВИ ОНАХТ,
НАТАЛІЯ КАМЕНЕВА,
ЗАВДУВАЧ ЛАБОРАТОРІЇ СЕНСОРНОГО
АНАЛІЗУ ОНАХТ.

ФЕСТИВАЛЬ «СОЛОДКІ ПЕРЕГОНИ»: ЦІКАВІ КОНКУРСИ, ТВОРЧІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ЛЮБОВ ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ

Кафедра технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів факультету технології зерна і зернового бізнесу Одеської національної академії харчових технологій провела фестиваль «Солодкі перегони», який щорічно об'єднує майбутніх фахівців галузі.

Цього року учасниками заходу стали команди з коледжів та училищ міста Одеси, а також студенти другого курсу факультету технології зерна і зернового бізнесу ОНАХТ.

У прагненні до перемоги під час проведення різноманітних цікавих конкурсів учасники команд продемонстрували не лише свої знання і високу ерудованість, а й кмітливість і винахідливість.

Компетентне журі після бурхливого обговорення всіх результатів обрало переможців. Так, дипломом III ступеня було присуджено студентам Коледжу нафтогазових технологій, ін-



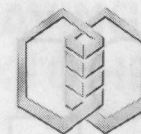
Фото Діниаса Віноградова

ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ КОНКУРСІВ

женерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ, диплом II ступеня здобули учні Механіко-технологічного коледжу ОНАХТ, а цьогорічними переможцями фесту стали учні Одеського технологічного коледжу ОНАХТ.

Під час проведення заходу студенти 3-го курсу ОНАХТ спеціальності «технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» проявили творчий талант і представили власне відео, присвячене студентському життю і навчанню на рідній кафедрі у веселій і жартівливій формі.

Карина АВЕТИСЯН,
СТАРШИЙ ВИКЛАДАЧ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА,
КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ ОНАХТ.



МИ ВИПУСКАЄМО СПЕЦІАЛІСТІВ ДЛЯ РЕАЛЬНОЇ ЕКОНОМІКИ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ

Головна конкурентна перевага ОНАХТ полягає в тому, що ми робимо акцент на підготовку фахівців для реальної економіки. Ми даємо студентам той же обсяг академічної теорії, що й в інших ЗВО, але при цьому підсилюємо практичну частину навчання. Це найбільш затребувана сьогодні практико інтегрована модель освіти. Говорячи сучасною мовою, «фішка» ОНАХТ. Ми робимо все, щоб навчальні програми максимально відповідали вимогам роботодавців.

Фото І.М. Ареєвої



ПЕРЕМОЖЕЦЬ КОНКУРСУ «BLACK SEA SCIENCE – 2019» СТАНІСЛАВ МАЗОХА З РЕКТОРОМ ОНАХТ Б.В. ЄГОРОВИМ

Мета – дати студенту «вудку» і навчити нею користуватися, щоб, прийшовши на роботу, він вже вмів «ловити рибу». Всі студенти проходять виробничу і переддипломну практику на провідних підприємствах міста й області. Нам вдалося створити доволі великий «портфель» компаній, які готові прийняти наших студентів. Треба відзначити, що багато наших студентів затребувані вже під час навчання.

Наш бурхливий час, коли економіка знаходиться у кризі, вимагає енергійних і багатогранних професій. До таких професій належать найбільш затребувані та високооплачувані.

Там, де є логістика, для хорошого фахівця завжди знайдуться вакансії. До речі, логістів на Півдні України готують тільки в ОНАХТ.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ»

У 2019 році на факультеті відкрита нова сучасна освітня програма «Управління персоналом», яка одразу ж стала затребуваною в абітурієнтів і відзначилася повною ліцензією. Управління персоналом – це діяльність, яка пов'язана з організацією набору персоналу.

нет-маркетинг теж, але інтернетом не обмежується. Давайте порівняємо: інтернет-маркетинг – це SEO-просування сайту, контент, вебінари й ін. тобто всі канали, які доступні користувачеві тільки в інтернеті. А digital-маркетинг – це все вищеперелічене плюс реклама і просування на будь-яких цифрових носіях поза мережею.

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ «ПУБЛІЧНЕ УПРАВЛІННЯ ТА АДМІНІСТРУВАННЯ»

Відкриття на факультеті спеціальності «Публічне управління та адміністрування» – це

СТУДЕНТСЬКЕ ЖИТТЯ: НАШІ ДОСЯГНЕННЯ

Особливу увагу ми приділяємо практичній підготовці. Для цього організовано проходження студентами практики на реальних підприємствах і в організаціях, здійснюються зустрічі-бесіди студентів із фахівцями галузі, бізнесменами-практиками, проводиться вже традиційний ярмарок вакансій.

Так, цього року відбулося 11 таких зустрічей, серед яких запрошеними фахівцями були: Артем Візарт – засновник рекламного агентства «VIZART», В'ячеслав Юренко – засновник компанії «Южная рекламная группа», Ірена Надем'янова – начальниця управління з питань економіки, бюджету, інвестицій та міжнародного співробітництва Одеської обласної ради, Валерій Ткачов – заступник ди-

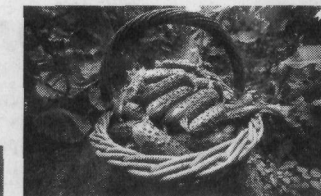
ректора на Міжнародному конкурсі рекламних і PR-проектів «Золотий компас» (м.Харків) у 2013, 2016, 2017 і 2018 роках, перше місце на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» (м.Одеса) 2019 рік.

У цьому році ми перемогли на Всеукраїнській студентській олімпіаді зі спеціальності «Логістика», яка проходила в м. Харків. На олімпіаді зі спеціальності «Менеджмент» ми отримали дипломи VI ступеня серед 80 учасників-бакалаврів та диплом V ступеня серед 40 представників-магістрів з різних ЗВО країни. На Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black sea science-2019» студенти факультету ММІЛ посіли 1 та 2 місце в секції «Економіка і управління» серед 53 представлених робіт. Доповіді нашого студента на XX Всеукраїнській студент-



Фото І.М. Ареєвої

Порада експерта



ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ОГІРКИ

Червень – літній місяць, що рясніє різнобарвними фарбами сезонних овочів і фруктів. Без огірків не обходиться жоден літній салат. Назва «огірок» прийшла до нас зі Стародавньої Греції, де його називали «агурос», що означає «незрілий, недозрілий». Історія огірка налічує понад шість тисяч років. Вважається, що цей овоч має своє походження з північжя Гімалайських гір. Там огірки й досі ростуть у дикій природі самі по собі.

Відомо, що стародавні єгиптяни клали огірки разом з іншими цінними дарунками у могили своїх фараонів. Цариця, яка вже декілька століть вважається однією із найкрасивіших жінок у світі, стверджувала, що своєю красою вона зобов'язана огіркам: Клеопатра вживала їх в їжу практично щодня. Греки зображували огірки на фресках найстаріших святилиць; у якості лікувальної їжі огірки рекомендували Феофраст і Діоскорид. А як писав Авіценна, вони особливо корисні для профілактики захворювань шлунка й печінки, до того ж краще втамовують спрагу. Перші в історії теплиці для вирощування огірків упродовж цілого року були побудовані в Стародавньому

тогранным професіям. До таких професій належать найбільш затребувані та високооплачувані спеціальності – менеджмент, логістика, маркетинг, публічне управління та адміністрування, підприємництво, торгівля і біржова діяльність. Цим спеціальностям навчають на факультеті менеджменту, маркетингу і логістики ОНАХТ.

МЕНЕДЖМЕНТ

У сучасних умовах інтенсифікації економічного розвитку управління стало однією з найважливіших професій, а навчання менеджменту є основою підготовки керівників-професіоналів. Жорстка конкуренція в суспільстві вимагає від кожної організації мати особу, яка спроможна, маючи у своєму розпорядженні визначену кількість матеріальних та трудових ресурсів, реалізувати їх якомога більш ефективно на користь своєї організації та кожного її співробітника. В цьому полягає основний зміст діяльності сучасного менеджера. Ця професія вимагає постійного вдосконалення знань, розвитку практичних навичок швидкого реагування на всі зміни, що відбуваються, підвищеного інтересу до самоосвіти, високого рівня самодисципліни. Саме професіоналізм, відповідальність, ініціатива й заповзятливість менеджерів здатні у будь-якій складній ситуації забезпечити підприємству успіх і прибуток, високу ефективність реалізованої практичної діяльності.

ЛОГІСТИКА

Логістика – це сучасний особливий напрям у менеджменті. З одного боку, логісти – це економісти, управлінці, постачальники. Вони мають організувати закупівлю, транспортування, зберігання і збут продукції. З іншого боку, логісти повинні володіти серйозною математичною підготовкою для того, щоб розробляти оптимальні схеми доставки та складування товарів. Логістика – складова сучасного бізнесу, яка доволі динамічно розвива-

є. Управління персоналом – це діяльність, яка пов'язана з організацією набору персоналу, управлінням діловою кар'єрою працівників та вирішенням конфліктів тощо. Зробити бізнес успішним можуть тільки люди. Наші випускники можуть працювати директорами з персоналу; HR-директорами; фахівцями департаменту з управління персоналом; бізнес-тренерами; аналітиками ринку праці тощо.

МАРКЕТОЛОГ

Маркетолог – це одна з найперспективніших професій. Однією з основних переваг даної професії є її молодість і широкий спектр обов'язків. Студенти спеціальності «Маркетинг» готуються до таких посад, як директор з маркетингу; маркетолог-аналітик; маркетолог-менеджер; фахівець з маркетингових досліджень; бренд-менеджер; арт-директор; Інтернет-маркетолог тощо. Як видно із назв майбутні професії тісно пов'язані з часом, досягненнями сучасної ІТ, світовим досвідом в економіці, соціальними потребами. Важливі практичні комунікативні навички наші студенти отримують під час участі у різних конкурсах. Так за цей навчальний рік студенти-маркетологи стали переможцями та призерами у трьох міжнародних конкурсах.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «ДІДЖИТАЛ-МАРКЕТИНГ»

У 2019 році ми відкриваємо набір у межах спеціальності «Маркетинг» на нову, дуже актуальну, освітню програму «Діджитал-маркетинг». Діджитал-маркетинг – це загальний термін для маркетингу товарів і послуг, який використовує цифрові канали для залучення й утримання клієнтів. Причому будь-які – від реклами на онлайн-радіо до оголошення контекстної реклами в інтернеті. Говорячи простими словами, digital-маркетинг – це будь-яке просування, в якому бере участь «цифра».

Діджитал-маркетинг містить у своєму складі й інтер-

спеціальності «Публічне управління та адміністрування» – це вимога часу. Вкрай необхідні висококваліфіковані фахівці у сфері державного управління, місцевого самоврядування, політичної та громадської діяльності, які можуть адмініструвати суспільні процеси на регіональному, державному та між-



БЛАГОДІЙНИЙ ЯРМАРОК

народному рівнях. Мистецтво управління, яке вивчають за програмою «Публічне управління та адміністрування», спирається на глибоке розуміння законів і практики сучасного бізнесу, маркетингу, тенденцій розвитку бізнес-адміністрування. Практично орієнтовані методики навчання, навички реального бізнес-консалтингу, інтенсивний тренінг під час прийняття рішень за допомогою комп'ютерних ділових ігор виробляють у студентів комплексне бачення бізнес-проблем та навички швидкого реагування на виклики нової реальності ведення бізнесу в Україні та за її межами.

СПЕЦІАЛЬНІСТЬ «ПІДПРИЄМНИЦТВО, ТОРГІВЛЯ І БІРЖОВА ДІЯЛЬНІСТЬ»

Спеціальність «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» дасть можливість стати керівником малого і середнього бізнесу, керівником підприємства торгівлі, сфери послуг (салон краси, фітнес-центр, ресторан, готелі та ін.); керівником агентства нерухомості, страхового, рекламного, туристичного агентства тощо.

ВРУЧЕННЯ ДИПЛОМІВ МАГІСТРАМ ФАКУЛЬТЕТУ

ректора з логістики Торгового Дому «Дельта Вілмар», Олег Спартак – сертифікований бізнес-тренер міжнародного рівня у Міжнародній молодіжній Палаті підприємців.

ської науково-практичній конференції за міжнародною участю «Сучасний менеджмент: моделі, стратегії, технології», яка відбулася в Одеському регіональному інституті державного управління Національної академії державного управління при Президентіві України та на міжвузівській студентській науково-практичній конференції «Проблеми інтеграції економіки України в міжнародне середовище» були відзначені дипломом за 1 місце. Усі ці перераховані досягнення ще раз підтверджують високу якість освіти на спеціальностях факультету.

Ми вважаємо, що успішною є людина, розвинена з усіх боків, тому студенти нашого факультету мають змогу вдосконалити свою фізичну форму в сучасному спорткомплексі та брати участь у різноманітних спортивних змаганнях, навчатися в театральній студії, займатися вокалом, фотографією, грати на музичних інструментах та ін.

Вже традиційно студентською радою факультету ММіЛ було організовано благодійний ярмарок для збору коштів для підшефної школи-інтернату в смт. Миколаївка. В акції могли взяти участь усі охочі, придбавши різноманітні смаколики, а відтак допомогти дітям. Цього року захід відбувся двічі: благодійний ярмарок «Соціальна відповідальність у наших руках» (жовтень 2018) та благодійний ярмарок «В душі весна – на серці ММіЛ» (березень 2019).

Отже, якщо ви мрієте опанувати кар'єру менеджера, логіста, маркетолога, фахівця з публічного управління і адміністрування, підприємництва, торгівлі і біржової діяльності, приєднайтесь до інтелектуальної еліти і досягти успіху – не вагайтесь! Двері нашої академії завжди для вас гостинно відкриті!

І.М. АГЕСВА,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТУ
МЕНЕДЖМЕНТУ,
МАРКЕТИНГУ
ТА ЛОГІСТИКИ ОНАХТ.

квів продовж цілого року були побудовані в Стародавньому Римі для імператора Тіберія, який бажав їсти щодня.

Наполеон також був великим поціновувачем цього овочу. Він навіть об'їдав винагороду тому, хто винайде спосіб зберігання огірків у тривалих військових походах. Історія замовчує, чи вдалося комусь отримати винагороду, сума якої була еквівалентна 250 тис. доларів.

Цікавим фактом є те, що колочки на молодих огірках служать для видалення надлишкової вологи з плоду.

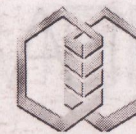
У наші дні огірок є не менш популярним, ніж у давнину. До речі, 27-го липня відзначається Міжнародний день огірків (у Суздальі саме в цей день вперше було організовано свято огірків).

На тихоокеанських островах до кожного продукту ставляться, як до справжнього делікатесу. Аборигени загортають огірки у бананові листя і закопують у землю, роблячи у такий спосіб запаси на випадок шторму або неврожаю. Там вважають, чим більше в нареченого у запасі огірків, тим привабливіше (з огляду на матеріальний стан) він виглядає в очах нареченої. На острові Фіджі батьки не дають дозволу на шлюб дочки, поки потенційний чоловік не пред'явить свої запаси цих овочів.

У дельті Міссісіпі популярними ласощами для дітей є огірки, просочені Kool-Aid (це розчинний безалкогольний напій, який продається у вигляді порошку і має шість смаків – полуниці, лимону, малини, винограду, апельсина й вишні). Рецепт десерту простий: огірок розрізається навпіл і замочується у напій. Після тижня продукт, який вважається делікатесом і коштує близько долара за штуку, готовий до вживання.

До речі, в Ізраїлі був вирощений найбільший у світі огірок. А виріс цей гігант на городі у Ідзака Ядзапани. Довжина овочу становить 118 сантиметрів.

Юлія КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ
ОНАХТ.



СПОРТ

СВЯТО ФУТБОЛУ «ВІД СВІТАНКУ ДО ЗАХОДУ»

У спорткомплексі Одеської національної академії харчових технологій вже одинадцятий рік поспіль грали у футбол з раннього ранку до самого вечора.

Рівно о 8:00 на майданчик вийшли перші команди, які зіграли півгодинний поєдинок, після чого на паркеті з'явилися два інших колективи. У програмі заходу, за традицією, і боротьба за перемогу в міні-турнірі (у ньому зіграли 24 команди, з них 16 команд сформовані зі студентів і викладачів нашої академії, грали по схемі «програв – вилетів»), і величезна кількість товариських матчів, в яких проти стояли дві великі команди - представники Одеської національної академії харчових технологій (студенти, випускники, викладачі, співробітники, у тому числі жіночі команди) і гості ОНАХТ. Цього року в

марафоні взяли участь 215 любителів футболу різного віку й рівня майстерності. Наймолодшому виповнилось 16 років, найстаршому - 55.

XI футбольний марафон «Від світанку до заходу», який тривав 12 годин, завершився на користь команди Одеської національної академії харчових технологій. Загалом забито 240 м'ячів. Переможцем стала збірна команда факультету КС та А, гр. АМ-20.

Кращим воротарем визнаний Волянський Костянтин (студент факультету нафти, газу та екології), кращим гравцем - Станкевич Данило (студент факультету комп'ютерних систем і автоматизації), кращим бомбардиром - Заблоцький Олександр (студент факультету нафти, газу та екології), кращим пенальтистом – Борець Станіслав (студент факультету нафти, газу та екології).



СУДДІ, ГЛЯДАЧІ ФУТБОЛЬНОГО МАРАФОНУ

Маємо надію, що наступний марафон стане рекордним як за кількістю забитих м'ячів, так і за кількістю учасників марафону!

Тетяна СЕРГЄЄВА,
ЗАВДУВАЧ КАФЕДРИ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ ТА СПОРТУ ОНАХТ.

ОГОЛОШЕННЯ

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

- СК №42971485 (реєстр. №507) від 25.05.2012 р. за напрямом підготовки «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» на ім'я Чуйков Євген Олександрович.

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

- СК №45466748 (реєстр. №125) від 29.06.2013 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Чуйков Євген Олександрович.

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

- СК №42971485 (реєстр. №507) від 25.05.2012 р. за напрямом підготовки «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології» на ім'я Чуйков Євген Олександрович.

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

- СК №45466748 (реєстр. №125) від 29.06.2013 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Чуйков Євген

ДУМКА ЕКОНОМІСТА

Навіщо нам стежити за обліковою ставкою НБУ

Відповідно до Стратегії монетарної політики на 2016-2020 рр. Національний Банк України (НБУ) відійшов від політики де-факто фіксованого курсу на користь таргетування інфляції, тобто встановлення цільового показника зростання рівня споживчих цін та досягнення його. Але у Національного банку немає прав встановлювати ціни на товари та послуги. Яким же чином він може впливати на інфляцію?

Основним інструментом, завдяки якому центральні банки впливають на рівень інфляції, є ключова процентна ставка. Для НБУ це облікова ставка. Зазвичай центробанки регулярно на визначену дату ухвалюють рішення щодо розміру ключової ставки (залишити без змін, підвищити або знизити). Процес впливу ключової процентної ставки на інфляцію називається трансмісійним механізмом монетарної політики.

7 червня 2019 р. НБУ зберіг облікову ставку на рівні 17,5% річних. Така са-

Облікова ставка НБУ з 2001 по 2019 рр.		
Період	Облікова ставка, %	Зміни показника
з 10.03.2001 по 06.04.2001	25,00	
з 07.04.2001 по 10.06.2001	21,00	-4,00
з 11.06.2001 по 08.08.2001	19,00	-2,00
з 09.08.2001 по 09.09.2001	17,00	-2,00
з 10.09.2001 по 09.12.2001	15,00	-2,00
...		
з 05.07.2002 по 04.12.2002	8,00	-2,00
з 05.12.2002 по 08.06.2004	7,00	-1,00
...		
з 30.04.2008 по 14.06.2009	12,00	2,00
...		
з 13.08.2013 по 14.04.2014	6,50	-0,50
з 15.04.2014 по 16.07.2014	9,50	3,00
з 06.02.2015 по 03.03.2015	19,50	5,50
з 04.03.2015 по 27.08.2015	30,00	10,50
...		
з 28.10.2016 по 07.12.2016	14,00	-1,00
з 14.04.2017 по 25.05.2017	13,00	-1,00
з 26.05.2017 по 06.07.2017	12,50	-0,50
з 27.10.2017 по 14.12.2017	13,50	1,00
з 15.12.2017 по 25.01.2018	14,50	1,00

Події коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ

КОНКУРС КРАСИ І ТАЛАНТІВ «МІС КОЛЕДЖ-2019»

Конкурс краси і талантів «Міс коледж-2019» відбувся у Коледжі нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ. Захід, який дуже полюбилися як студентам, так і викладачам, вже перетворився на добру традицію.

У конкурсі взяли участь шість студенток, які змогли гідно представити себе й продемонструвати свої таланти. Цього року до складу журі конкурсу увійшли представники Одеської національної академії харчових технологій (декан факультету технології зерна і зернового бізнесу С.М. Соц і декан факультету комп'ютерних систем та автоматизації І.М. Світій), голова студентської ради коледжу Ірина Белова, володарка титулу «Міс ко-



Фото: Наталія Казанської

«МІС КОЛЕДЖ-2019»

впливу ключової процентної ставки на інфляцію знижується трансмісійним механізмом монетарної політики.

7 червня 2019 р. НБУ зберіг облікову ставку на рівні 17,5% річних. Така сама ставка була у 2001 р., а потім у 2016 і 2018 рр. У розвинутих країнах, коли в економіці спостерігається стагнація, центробанки знижують облікову ставку для притоку фінансових ресурсів. Для НБУ України метою є таргетування інфляції, але в результаті підприємства реального сектору не мають дешевих кредитів для розвитку. Як наслідок, зростання економіки гальмується (у нас зараз темпи економічного розвитку до 3%), інфляція стримується і є невисокою (до 10%). Згідно з теорією та логікою НБУ мав би знижувати облікову ставку до 14-15%, як у 2017-2018 рр. Чому НБУ цього не робить? Очевидно, НБУ очікує не влучити в інфляційний «таргет». За п'ять років сформувалась стійка тенденція до зростання тарифів на енергоресурси, девальвації гривні, подорожчання продуктів тощо, а побічним явищем є зберігання високої інфляції.

Таке зберігання більш високої облікової ставки НБУ, ніж темпи інфляції та економічного зростання, призводить до подорожчання кредитів для бізнесу, що ускладнює економічну активність і гальмує прискорення товарної пропозиції. В результаті попит перевищує пропозицію, ціни зростають, а обсяги імпорту збільшуються. Тому таке зберігання високої облікової ставки НБУ призводить до хронічної інфляції. Отже, покращення ситуації, зупинку інфля-

з 28.10.2016 по 07.12.2016	14,00	-1,00
з 14.04.2017 по 25.05.2017	13,00	-1,00
з 26.05.2017 по 06.07.2017	12,50	-0,50
з 27.10.2017 по 14.12.2017	13,50	1,00
з 15.12.2017 по 25.01.2018	14,50	1,00
з 26.01.2018 по 01.03.2018	16,00	1,50
з 02.03.2018 по 11.04.2018	17,00	1,00
з 13.07.2018 по 06.09.2018	17,50	0,50
з 07.09.2018 по 24.10.2018	18,00	0,50
...		
з 07.06.2019	17,50	0,00

ції, стабілізацію гривні, тарифів та ін. нам очікувати не варто, а для того, щоб приймати вчасні обмірковані фінансові рішення, корисним є аналіз не тільки валютного курсу та інфляції, але й такого показника, як облікова ставка НБУ.

ДОВІДКОВО:

Облікова ставка НБУ, або ставка рефінансування — норма відсотка, що стягується Національним банком України при рефінансуванні комерційних банків. Вона є монетарним інструментом, за допомогою якого Нацбанк встановлює для суб'єктів грошово-кредитного ринку орієнтир щодо вартості залучених та розміщених грошових ресурсів.

Облікова ставка є найнижчою серед відсоткових ставок НБУ і є базовим індикатором для оцінки вартості грошових коштів.

Наталія БАСЮРКІНА,
Д.Е.Н., ЗАВ. КАФЕДРИ УПРАВЛІННЯ
БІЗНЕСОМ ОНАХТ.

вого бізнесу Євг. Соц і декан факультету комп'ютерних систем та автоматизації І.М. Світій), голова студентської ради коледжу Ірина Белова, володарка титулу «Міс коледж - 2018» і два студента коледжу, обрані організованою лотереєю із залу перед початком заходу.

Дівчата виступили у чотирьох конкурсах, а саме: знайомство з кожною із учасниць, інтелектуальний конкурс, конкурс талантів, родинкою заходу став вихід у вечірніх сукнях. Отже, за підсумками виступів дівчат члени журі визначили імена переможниць у 8 номінаціях:

«Міс оригінальність» - Вікторія Притульчик, студентка 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

«Міс інтелект» - Аліна Соколовська, студентка 2 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

«Міс артистичність» - Анна Новоженюк, студентка 2 курсу спеціальності «Маркетинг»;

«Міс чарівність» - Тетяна Бабієнко, студентка 1 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

«Міс грація» - Тетяна Іванченко, студентка 2 курсу спеціальності «Телекомунікації і радіотехніка»;

«Міс талант» - Анастасія Ведмідь, студентка 1 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;

«ВІЩЕ-МІС-2019» - АННА НОВОЖЕНЮК, студентка 2 курсу спеціальності «Маркетинг»;

«МІС КОЛЕДЖ-2019» - ТЕТЯНА БАБІЄНКО, студентка 1 курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

При врученні корони «Міс коледж-2019» директор коледжу О.А. Глушков щиро привітав усіх учасниць і побажав їм подальших перемог у навчанні.

Заохплюючи, динамічний, барвистий, цікавий, веселий конкурс, який був організований студентською радою Коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ, не залишив нікого байдужим, про що свідчили негавомні аплодисменти глядачів та чарівні посмішки володарок завойованих титулів!

ІРИНА БЕЛОВА,
ГОЛОВА СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ КОЛЕДЖУ НАФТОГАЗОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ ОНАХТ.



«МІС КОЛЕДЖ-2019» - ТЕТЯНА БАБІЄНКО

стр. №125) від 29.06.2013 р. за спеціальністю «Автоматизоване управління технологічними процесами» на ім'я Чуйков Євген Олександрович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ - Е17 №016916 (реєстр. №40/2017) від 28.02.2017 р. за спеціальністю «Зберігання, консервування та переробка м'яса» на ім'я Петрушевський Вадим Олександрович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ МОЛОДШОГО СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ МЕХАНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНИМ ТЕХНІКУМОМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ - Е17 №016916 (реєстр. №40/2017) від 28.02.2017 р. за спеціальністю «Зберігання, консервування та переробка м'яса» на ім'я Петрушевський Вадим Олександрович.

HI-TECH

«ROBORACE-2019» ТАК, ЗНОВУ! І ЦЕ ТІЛЬКИ ПОЧАТОК!

2-го червня у м. Мінськ (Республіка Білорусь) відбулись чергові змагання «Roborace». Єдиним представником з України виступив студент 3-го курсу факультету комп'ютерних систем та автоматизації Одеської національної академії харчових технологій Євген Заславський.

Цього разу машина, яку ми назвали «#URSA», посіла друге місце в кваліфікації (одиначні заїзди) пройшовши коло, довжина якого складала приблизно 35 метрів, за 12,4 секунди. У півфінальному заїзді ми зайняли перше місце, обігнавши з великим відривом всіх учасників.

У фіналі команда #MiRONAFT перебувала на другій позиції, але, на жаль, не завжди все відбувається так, як заплановано. Під час

фінальних заїздів робот не витримав численних зіткнень з іншими машинами. На усунення пошкоджень було витрачено небагато часу, але це дало суттєву перевагу іншим роботам на перемогу.

Хоч нам і не вдалося увійти в трійку фіналістів, але ми гідно посіли 4-е почесне місце на міжнародному рівні. Наша команда прагне до кращих результатів, тому ми ніколи не будемо зупинятися на досягнутому. Своім прикладом ми вкотре доводимо, що неможливих речей не існує! Попри численні пошкодження, «#URSA» все ж таки змогла показати гідний рівень.

Якщо ти прагнеш створити власну машинку з штучним інтелектом і так само приймати участь у змаганнях «Roborace»,

долучайся до команди #MiRONAFT! Ми навчимо досягати своєї мети і не здаватись пропри будь-які негаразди! А Євген Заславський навчить тебе створювати роботизовані механізми, програмувати їх та налаштовувати датчики таким чином, щоб робот сам знаходив собі вірний шлях та «самостійно жив без втручання людини у свої справи».

MIRONAFT FABLAB - УСПІХ У КОЖНОМУ КРОЦІ!
АННА ДУБИНА,
СЕРГІЙ КОВТУН,
PR-MANAGERS MIRONAFT FABLAB.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» —
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Свідцтво про державну реєстрацію:
Серія КВ, № 11036, 26 лютого 2006 року
WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ
65039, М. ОДЕСА, ВУЛ. КАНАТНА, 112.
ТЕЛЕФОН 712-42-74
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» М. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 09
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН,
ЗАСТУПНИК РЕДАКТОРА
ДАР'Я ГНАТОВСЬКА
E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA
ТЕЛ. (096)661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA