

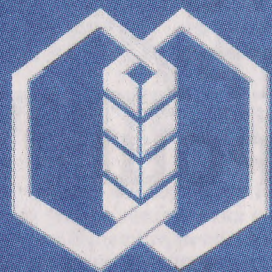


«ЗАВЖДИ ОБИРАЙТЕ НАЙБАЖИЙ ШЛЯХ –  
НА НЬОМУ ВИ НЕ ЗУСТРІНЕТЕ КОНКУРЕНТІВ»

Шарль де Голль, французький державний і політичний діяч.

ВІДДІЛЕННЯ ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ  
«СТАРТОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ» У 2021 РОЦІ

стор. 2



# ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 5 (1120) 5 квітня 2021 рік

ДО УВАГИ  
АБІТУРІЄНТІВ

ОТРИМАЙ  
ПРОФЕСІЮ  
«БУХГАЛТЕР»  
В ОНАХТ

СТОР. 2

ГІСТЬ РЕДАКЦІЇ

ОЛЕНА МЕЛІХ:  
«БУДЬТЕ  
ЗАКОХАНИМИ В  
ТУРИЗМ, ЛЮБІТЬ  
СВОЮ СПРАВУ,  
ПОДОРОЖУЙТЕ,  
БАГАТО ЧИТАЙТЕ І  
БЕРЕЖІТЬ ВСЕ, ЩО  
ЗРОБЛЕНО ДОНИНІ»

СТОР. 3

## ОНАХТ І КОМПАНІЯ INTEGRAFERM: НОВІ МОЖЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ



## АКТУАЛЬНО

ОНЛАЙН-ЛЕКЦІЇ ВІД  
ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ  
ВІДВІДАЛО БІЛЬШЕ  
500 ШКОЛЯРІВ

СТОР. 3

## ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЧОМУ КРАЩЕ  
ГОТУВАТИ ВДОМА

СТОР. 3

## ІНІЦІАТИВИ

ДБАЮЧИ ПРО  
ЗЕЛЕНІ КУТОЧКИ  
ОНАХТ

ВИНО, ЗРОБЛЕНЕ  
З НАТХНЕННЯМ ТА  
ЛЮБОВ'Ю

СТОР. 4

У НАСТУПНОМУ  
НОМЕРІ

ЗНАЙОМИМОСЯ  
З КАФЕДРОЮ  
ТЕХНОЛОГІЇ  
ЗБЕРІГАННЯ  
ЗЕРНА

Фото: Надія Хасанової

### ПІДПИСАННЯ УГОДИ ПРО СПІВПРАЦЮ МІЖ ОНАХТ І АВСТРІЙСЬКОЮ КОМПАНІЄЮ INTEGRAFERM

В Одеській національній академії харчових технологій уважно стежать за сучасними тенденціями ринку праці тому, що тут виховують фахівців нового покоління, професіоналів і сьогодення, і майбутнього. Надати якісну освіту й одразу пов'язати її з практичною роботою у сучасному бізнесі та промисловості – саме таке завдання ставить перед собою колектив нашого закладу вищої освіти.

З 22-го по 23-тє березня відбулася зустріч студентів, науковців академії з директором компанії IntegraFerm (Graz, Austria) Олександром Малицьким. Компанія IntegraFerm EU (Австрія/Україна) у партнерстві з компанією VOGELBUSCH Biocommodities (Австрія) забезпечує реалізацію проєктів поглибленої переробки сільськогосподарських культур на основі сучасних біотехнологій. IntegraFerm EU надає

Фото: Надія Хасанової



### ДЕМОНСТРАЦІЯ СУЧАСНИХ ЛАБОРАТОРІЙ ОНАХТ



Фото: Надія Хасанової

### ПІД ЧАС СПІЛКУВАННЯ ЗІ СТУДЕНТАМИ ОНАХТ

послуги проєктного сервісу у сфері біопереробки агропродукції, які включають наступне: розробку концепції проєкту; зовнішнє управління проєктом; консалтинг в управлінні проєктом; аудит і експертна оцінка проєкту.

Підвищення рівня переробки сільськогосподарської продукції – одна з найактуальніших тем для сьогоденної України. Як від ресурсної економіки перейти до високотехнологічної, з високим ступенем доданої вартості? Треба будувати заводи на основі сучасних досягнень біотехнологій. Відкривається широка лінійка продуктів біопереробки агрокультур: біоетанол, лимонна кислота, дріжджі й екстракт дріжджів, протеїн, амінокислоти, глюкоза і глюкозно-фруктозні сиропи, крохмаль та крохмалепродукти, кормові ферменти і ще багато іншого. Це рівень технологій з високим ступенем доданої вартості. Це обсяги щорічної виручки в десятки мільйонів євро і прямий вихід на європейський і світовий

ринки. Це енергоефективність та захист навколишнього середовища. Це особливо привабливі проєкти для інвесторів завдяки гарантованій рентабельності і малим термінам окупності.

Як зазначили гості заходу, Одеська національна академія харчових технологій є визнаним в Україні і за кордоном сучасним інноваційним науково-навчальним центром з підготовки висококваліфікованих кадрів для харчової, переробної промисловості та галузей АПК. У перебігу візиту Олександр Малицький та Богдан Єгоров підписали угоди про співпрацю між Одеською національною академією харчових технологій і компанією IntegraFerm.

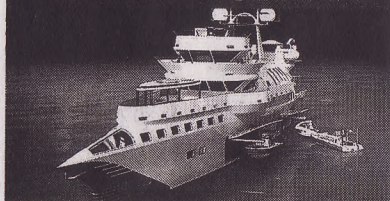
В угоді зазначено багато напрямів взаємовигідного партнерства. По-перше, це підготовка високопрофесійних фахівців для роботи у компанії IntegraFerm у партнерстві з компанією VOGELBUSCH Biocommodities. З цією метою визначені основні професійні вимоги та soft skills для роботи на цих підприємствах як в Україні, так і за кордоном. Заплановано також стажування для викладачів, студентів на підприємствах компанії, стипендії для найкращих студентів, які будуть навчатися за окремо розробленим навчальним планом та практика на підприємствах компаній IntegraFerm, VOGELBUSCH Biocommodities. По-друге, заплановано наукове консультування, розробка рекомендацій з використання продукції глибокої переробки сільськогосподарської сировини з високим ступенем доданої вартості, відпрацювання технологій виробництва та пошуки нових видів продукції.

Це нові вектори при підготовці фахівців, які будуть успішно освоєні і впроваджені в ОНАХТ, а підприємства отримають необхідних фахівців. Співпраця ОНАХТ і компанії IntegraFerm стане новим кроком у наближенні науки до сучасної практики розвитку біотехнологій.

**Ірина СОЛОНІЦЬКА,**  
ДИРЕКТОР ТЕХНОЛОГІЧНОГО  
ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ  
ІМ. М.В. ЛОМОНОСОВА ОНАХТ.



## СВІТОВІ НОВИНИ

ARCTIC OWL – РОЗКІШНИЙ  
ДОСЛІДНИЦЬКИЙ КОРАБЕЛЬ

Відомий дизайнер Стів Козлофф представив своє бачення дослідницького корабля під назвою Arctic Owl. Корабель пристосований для роботи у найважкодоступніших регіонах світу.

Arctic Owl належить до серії концепцій, названих Kozloff's Goliath. До них відносяться різні проекти вражаючих арктичних яхт, які, крім широких дослідницьких можливостей, також мають високий рівень розкоші.

Концепція корабля заснована на спеціально розробленому корпусі з невеликою осадкою, що дозволяє плавати навіть по мілководдю. Максимальна швидкість, яку передбачає в своєму проекті Стів Козлофф, повинна бути обмежена 18 вузлами. Все це приводиться в дію дизельним двигуном.

Щоб полегшити роботу екіпажу, корабель був оснащений спеціальними підсікаками, які можуть вмістити підводний човен Wox NEMO, а також додаткові допоміжні човни. На додаток до цього, Arctic Owl має два підвісних крани для навантаження і розвантаження обладнання, а також велику терасу на верхньому мосту. Корабель огинає потужна корма, яка увінчана майже 360-градусним оглядовим майданчиком.

Варто відзначити великі розміри яхти, наявність зон відпочинку, спеціально інтегрований спа-салон і критий басейн. В цілому судно вміщає до 10 пасажирів і шість членів екіпажу.

# КРАЩИЙ ВИКЛАДАЧ ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ «СТАРТОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ» У 2021 РОЦІ

У підготовчому центрі «Стартовий факультет» (ПЦСФ) підвели підсумки конкурсу серед викладачів підготовчого відділення за минулий навчальний рік, який проходив згідно з вимогами Положення про визначення кращих викладачів цього колективу.

Переможцями конкурсу «Кращий викладач року» за 2019-20 навчальний рік визнано наступних номінантів: викладача математики Марину Юріївну Вербицьку, викладача української мови та літератури Олену Степанівну Григоренко та викладача хімії Тамару Миколаївну Стоянову. Переможниці конкурсу за високу професійну компетенцію, педагогічну майстерність та чуйне ставлення до слухачів були заохочені подяками та цінними подарунками.

Переможниці конкурсу працюють у нашій академії більше 10 років, зарекомендували себе як професіонали своєї справи, викладачі, які вміють знайти контакт з різними категоріями школярів та робітничою молоддю, створити психологічний клімат у групі, де всі почувають себе комфортно й можуть активно сприймати навчальний матеріал і здобувати якісні знання.

Окрім цього переможниці-викладачки володіють сучасними інтерактивними засобами доведення інформації, методикою викладання своїх предметів і здатні швидко перелаштовуватися на онлайн роботу у рамках вимог документів щодо Covid-19 та завжди знаходяться в авангарді вирішення задач, пов'язаних із сучасними щорічними змінами у тестуванні.

З 2019-2020 навчального року для конкурсу «Кращий викладач року» розрахунок рейтингів викладачів підготовчого відділення відбувається за багатьма критеріями, серед яких, насамперед, враховується кількість слухачів з групи, які успішно склали загальне незалежне оцінювання ЗНО. Результати оцінювання ключових здібностей ви-



Ф.А. ТРИШИН, Т.М. СТОЯНОВА, Б.В. ЄГОРОВ, М.Ю. ВЕРБИЦЬКА, Є.О. КОТЛЯР

кладачок оголошуються та затверджуються на засіданні колективу підготовчого центру «Стартовий факультет» (ПЦСФ).

Серед кваліфікаційних вимог конкурсу «Кращий викладач року» ПЦСФ, зокрема, враховується наявність розроблених дистанційних уроків, окремих тем, умінь донести матеріал предмета викладання слухачам різного рівня підготовки.

Переможниць конкурсу привітали ректор Одеської національної академії харчових технологій Б.В. Єгоров, проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Ф.А. Трішин, директор підготовчого центру «Стартовий факультет» Є.О.

Котляр та завідувачка підготовчого відділення ПЦСФ О.О. Клименчук.

Вітаємо наших дорогих переможниць, зичимо їм міцного здоров'я, творчого натхнення та завжди гарного настрою.

**Євгеній КОТЛЯР,**  
ДИРЕКТОР ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ  
«СТАРТОВИЙ ФАКУЛЬТЕТ»;  
**Олена КИЛИМЕНЧУК,**  
ЗАВІДУВАЧКА ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ  
ПІДГОТОВЧОГО ЦЕНТРУ «СТАРТОВИЙ  
ФАКУЛЬТЕТ» ОНАХТ.

І ДО УВАГИ АБІТУРІЄНТІВ



Toyota приступила до реалізації будівництва експериментального міста Woven City. Інноваційне місто будуватиметься недалеко від гори Фудзі в Японії. У ньому будуть проживати близько 2 тис. чоловік.

Woven City - це цифрова керувана міська екосистема, яка об'єднує людей, природу і цифрові технології. Місто зводиться на території Технічного центру Хігаси - Фудзі в префектурі Сідзуока завдяки співпраці Toyota Motor Corporation і Woven Planet Holdings, що належить Toyota Group компанії, відповідальній за розробку нових технологій мобільності.

Як повідомляє Toyota, Woven City буде не макетом або новим випробувальним центром, а повнофункціональним містом, в якому будуть жити співробітники Toyota, добровольці і вчені. Це прототип, який дозволить перевірити на практиці роботу міста як повністю інтегрованої екосистеми, що полегшує повсякденне життя завдяки інтеграції цифрових технологій, робототехніки, розумних будинків, поновлюваних джерел енергії, інноваційного планування простору, операційної системи міської інфраструктури, а також природних матеріалів і зелених насаджень.

Спочатку там планується розселити 360 осіб, в тому числі літніх людей, сімей з дітьми, а також вчених і винахідників, які зможуть в ньому вдосконалювати свої проекти. Розробники міста також відкриті для співпраці з дослідницькими центрами та інвесторами, щоб можливість тестування нових технологій в умовах густонаселеного міста могли використовувати вчені та інженери з усього світу.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
HI-TECH.NEWS

# ОТРИМАЙ ПРОФЕСІЮ «БУХГАЛТЕР» В ОДЕСЬКІЙ НАЦІОНАЛЬНІЙ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Не кожен день перед нами стоїть вибір, який вирішує власну долю. Вибір професії має неабияке значення. Як же зробити правильний вибір? Я спробую вам допомогти!**

Оскільки я є завідувачем кафедри обліку та аудиту Одеської національної академії харчових технологій, хочу вам розповісти про професію бухгалтера. Всі знають, що це «права рука» керівника, людина, без якої неможливо обійтись на підприємстві будь-якого рівня.

Як ви гадаєте, якою людиною має бути бухгалтер? Якими мають бути його пріоритетні риси? Так, безумовно,

відповідальність за правильне ведення бухгалтерського й податкового обліку. Якщо він допустить хоч одну помилку у документах, то підприємство може мати великі проблеми. Однак, підприємці кожен день стикаються з багатьма ризиками для того, щоб успішно працювати. Ризики є завжди. А наша кафедра навчить вас, як з ними справлятися.

Кожна робота має свої нюанси, плюси та мінуси. Робота бухгалтера має велику популярність і є доволі давньою. Ще у Стародавній Індії існували бухгалтери з обліку ведення сільськогосподарського виробництва. Перші друкарські книги з'явилися у XIV — XV століттях, серед них «Трактат про



МЕР М. ОДЕСА ГЕННАДІЙ  
ТРУХАНОВ, ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРОЮ  
ОБЛІКУ І АУДИТУ ОНАХТ ВАЛЕРІЙ  
НЕМЧЕНКО

рахунки і записи» італійського математика Луки Пачолі — перша книга з бухгалтерського обліку.

У перекладі з німецької слово «бухгалтер» означає «книгодержатель», оскільки раніше надходження і витрати товарно-матеріальних цінностей і грошових коштів записували у спеціальну книгу. У давнину професія бухгалтера розглядалася виключно як робітник апарату, функцією якого є надання інформації. Проте, коли бізнес почав орієнтуватися на ринок, бухгал-

тери виявили, що їхня сфера відповідальності дуже зросла і бухгалтерський облік отримав гідне визнання в рамках наявної системи. Тому навіть розвиток науково-технічного прогресу не створить ризик даній професії — вона видозміниться, адаптується до сучасних умов, але ніколи не зникне!

Якщо Ви хочете отримати гарну професію, яка допоможе вам реалізувати ваші плани, мрії, розвиватися, мати гідне життя, то професія бухгалтера — саме для вас! Бухгалтерські навички ніколи не стануть на заваді.

Наша кафедра постійно підвищує кваліфікацію, проходить стажування в іноземних закладах вищої освіти, бере участь, а також проводить конференції, майстер-класи. Все це — у тому числі і заради вас, наші дорогі абітурієнти. Всі ці спільні зусилля для того, щоб ваше навчання в стінах Одеської національної академії харчових технологій було цікавим, яскравим і корисним!

Наша кафедра навчить вас бути не просто бухгалтерами, а головними бухгалтерами не тільки підприємств, а й вашої долі!

**Валерій НЕМЧЕНКО,**  
Д.Е.Н., ПРОФЕСОР, ЗАВІДУВАЧ  
КАФЕДРОЮ ОБЛІКУ І АУДИТУ  
ОНАХТ.



КОЛЕКТИВ КАФЕДРИ ОБЛІКУ І АУДИТУ ОНАХТ

серед важливих характеристик чесність, уважність, кмітливність, врівноваженість та ощадливість — ці риси характеру дають вам змогу добре виконувати свої професійні обов'язки. Необхідно бути завжди готовим до змін, оскільки часто змінюється законодавство, до того ж треба бути завжди в «тренді» для того, щоб бути професіоналом своєї справи! Якщо вас це не лякає, то ви станете гарним фахівцем!

Багато хто вважає, що робота бухгалтера монотонна. Але це не так! Бухгалтер є по-своєму творчою людиною. Кожного дня доводиться шукати виходи зі складних ситуацій, знаходити аргументи на захист фірми від скарг контролюючих органів тощо.

Можливо, дехто скаже, що це ризикована справа: бухгалтер несе велику



НАША ГОРДИСТЬ — НАШІ СТУДЕНТИ

## ЯК ЗВ'ЯЗАТИСЯ З НАМИ:

зателефонуйте нам або напишіть на пошту — ми будемо раді допомогти.  
Тел.: +38 (048) 712-42-99, 15-99  
(внутрішній зв'язок)

E-mail: [kaf.audit2020@gmail.com](mailto:kaf.audit2020@gmail.com)  
Особисті контакти завідувача  
кафедрою обліку і аудиту ОНАХТ  
В.В. Немченко:  
E-mail: [bossvalera29@gmail.com](mailto:bossvalera29@gmail.com)  
Telegram: [ValeriiNemchenko](https://www.instagram.com/ValeriiNemchenko)

## ДЕ МИ ЗНАХОДИМОСЯ:

кабінет А-301, вул. Канатна, 112,  
м. Одеса, 65039, Україна

Також на нашому сайті  
(<http://audit.onaft.edu.ua/kontakti/>)  
є форма зворотного зв'язку в  
розділі «Контакти». Абітурієнти  
можуть залишити там своє  
питання або координати.  
Ми з ними зв'яжемося.

# ОЛЕНА МЕЛІХ: «БУДЬТЕ ЗАКОХАНИМИ В ТУРИЗМ, ЛЮБІТЬ СВОЮ СПРАВУ, ПОДОРОЖУЙТЕ, БАГАТО ЧИТАЙТЕ І БЕРЕЖІТЬ ВСЕ, ЩО ЗРОБЛЕНО ДОНИНИ»

Сьогодні у редакції газети «Технолог» унікальний гість – завідувачка кафедри туристичного бізнесу та рекреації Одеської національної академії харчових технологій Олена Меліх. Амбіційний керівник, талановитий учений і викладач і просто чарівна леді, яка всім серцем закохана у захоплюючий світ туризму. Говорили про різне – про життєві шляхи, творчі плани і, звісно, як тут не згадати про сучасний туристичний бізнес.

*- Олена Олександрівна, розкажіть, будь ласка, про те, як Ваше життя пов'язалося з Одеською національною академією харчових технологій?*

О.М.: Це чудове питання. В академію я потрапила випадково, адже в той час не було таких активних профорієнтаційних заходів. Я проходила по вулиці Канатній і мене зацікавила установа, скоріше архітектура 100-літньої давнини. Зупинилась, прочитала, виявилось – заклад вищої освіти, зайшла всередину і зрозуміла, що тут я буду навчатися. Хотілося і інженером бути, і економістом, і управлінцем. Обрала інженерно-економічний факультет (так він тоді називався). Тут пройшли студентські роки, аспірантура, тут ми познайомились із моїм чоловіком, потім були захищені дисертації. Тобто і навчання, і робота, і кохання, і всі кар'єрні сходинки, падіння, без яких не буває зростання, – все вже більше 20 років пов'язано з Одеською національною академією харчових технологій.

*- Сьогодні Ви очолюєте одну з провідних кафедр академії – кафедру туристичного бізнесу та рекреації? Чим живе сьогодні кафедра, які плани на майбутнє?*

О.М.: Так, дійсно, кафедра має плани – розвиватися. Туристичний бізнес для людства такий динамічний, такий цікавий і бажаний, при чому не тільки для самих туристів, а й для науковців. В ньому немає чогось застарілого – є історичне і екскурсійно-легендарне, немає жадливого на смак – все, що тут відкри-



ДІЛОВИЙ ВІЗИТ ДО КІПРСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ТЕХНОЛОГІЙ (М. ЛІМАСОЛ, 2020Р.)

вивчаємося і самі, бо сьогодні на будь-які зміни треба вміти швидко реагувати, адаптуватися.

*- Як би Ви охарактеризували колектив, з яким працюєте?*

О.М.: Просто поталанило. Що тут ще можна сказати? Ми всі різні, унікальні, за це поважаємо один одного. Зробити цікавий захід не можна одному, навіть самому талановитому керівнику. Не можна побудувати довірливі відносини зі студентами, коли в колективі викладачів щось надмірно «конкурентне». Кожен із працівників нашої кафедри грає головну роль, не другорядну, не малозначущу. Всі ми – трудоголики. Цього не було б, якби не наші родини. У більшості сімей наших співробітників є міцне бажання подорожувати, знати про весь світ, набиратися досвіду, ділитися цим досвідом з кафедрою.

*- Як Ви можете охарактеризувати сучасного студента?*

О.М.: Молода, креативна, іноді амбітна людина. Іноді – тому, що амбіції приходять із професіоналізмом. Студенти розуміють свою гідність, багато працюють, хочуть жити в достатку. З першого курсу розуміють, що означає бути відповідальним: за себе, за друга, за туристичну чи екскурсійну групу, з якою працюють на практичних заняттях, за Батьківщину, якою мріють пишатися. Всі вони – неймовірно талановиті особистості і я впевнена завдяки своїй професійним.

О.М.: «Світ – це дзеркало, воно кожному відбиває його власне обличчя. Насуптєсь – і воно у відповідь гляне на вас похмуро; усміхніться до нього, загерочіть разом з ним – і воно буде таким же веселим, як і ви...» Вільям Текерей (з «Vanity Fair» у перекладі з англійської).

*- Як Ви любите проводити свій вільний час?*



НА БЕРЕЗІ РІЧКИ ДУНАЙ, 2019. М. РЕНІ, НАВПРОТИ БЕРЕГ РУМУНІЇ  
(На фото: Олена МЕЛІХ, Оксана Байрачна, Таїсія Меліх, Ірина Калмикова, Наталія Добрянська)

## Порада експерта



## ЧОМУ КРАЩЕ ГОТУВАТИ ВДОМА

Неповноцінне харчування — це не конче бідний раціон і брак калорій. Це – надмірне споживання солі, цукру, переробленого м'яса, а також нестача цільнозернових злаків і фруктів у раціоні. Це також високий рівень споживання червоного м'яса та процесованих м'ясних продуктів (сосисок, ковбас), солодких підсолоджених напоїв і транс-жирів (передусім, це маргарини в кондитерських виробках і соусях). Ось приклади неповноцінного харчування, яке вам псує здоров'я:

- Хот-дог – містить процесоване м'ясо, в якому є нітрозаміни (канцерогени), сіль (гіпертензія) та білий хліб (він має бути цільнозерновий чи висівковий, аби кишківник нам дарував вітаміни, а не закрепи).

- Шаурма – збільшує ризик атеросклерозу, бо карнітин м'яса стає триметиламіноксидом. Шаурма це також ризик харчового отруєння чи навіть ботулізму.

- Піцца – ви досить багато заплатили за хліб, на якому так бракує свіжих овочів, а замість «чесного» справжнього м'яса – процесоване.

- Печиво, цукерки, вафлі – це цукри, що викликають зниження імунітету, а також розвиток стійкості до інсуліну, ризик набору ваги та карієсу. Солодощі із тривалим терміном придатності містять транс-жир, а це – ризик атеросклерозу та появи про-запального фону.

- Бургер та картопля фрі (шаурма чи хот дог) погіршені зайвими жирами в картоплі. Це не та олія, що потрібна для нашого здоров'я. Наш вибір – сирі оливкова олія і насіння соняшника, льону, горіхи.

Розмір порцій має значення. У закладах харчування зазвичай передбачені стандартні порції для кожної





МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
(М. ОДЕСА, 2018 Р.)  
(на фото: Олена МЕЛІХ, Ірина КАЛМИКОВА, Ірина СОЛОНІЦЬКА, Ганна САРКІСЯН)

вається є дегустаційно-характерним, тут немає безальтернативного – є рух літаком, автобусом, потягом, автівкою, велосипедом і, навіть, пішки – вперед, до конкретної крапки на мапі. Людину не можна зупинити. І нас, науковців в сфері туризму, не можна зупинити також. Всесвітня пандемія цього не зробила, змусила повернутися в бік внутрішнього регіонального туризму, змусила створювати туризм «безпечним» ще більш, ніж це було раніше. А для реалізації планів розвитку необхідні фахівці. Ми пропонуємо бути закоханими в туризм, любити свою справу, подорожувати, багато читати і берегти все, що зроблено до сих пір. Звісно,

цінують на практичних заняттях, за батьківщиною, якою мріють пишати. Всі вони – неймовірно талановиті особистості і я впевнена завдяки своїм професійним, особистим якостям, працелюбності та таланту вони з легкістю просуватимуться кар'єрними сходинками, поповнюючи команди лідерів успішних компаній.

**- Нам відомо, що Ви проходили міжнародні стажування з галузі туризму у різних країнах? У яких саме? Який досвід Вам став у нагоді?**

**О.М.:** Це були Грузія, Кіпр, Молдова, Німеччина, Польща та інші країни, зовсім різні за своїми традиціями, інтенсивністю інноваційного розвитку, інфраструктурою. Пересування літаком, потягом, автомобілем, автобусами, яхтою. Огляд міст з вертєльних веж, з вертоліту, з катеру, з кабінки канатної дороги - це не просто цікаво, це дає можливість зрозуміти, що кожен куточок світу є неперевершеним. Його завжди знайдеться за що любити. За грузинську гостинність, за музику кіпрських водоспадів, за п'яний і чистий аромат молдавських лавандових полів, за високошвидкісні німецькі дороги. А, повертаючись, розумієш, скільки чудес на тебе чекало в рідній Україні.

**- Ваша улюблена книга, автор?**

Ірина Калмикова, Наталія Добрянська

**У Вас є хобі?**

**О.М.:** Знов можно сказати, що мені просто поталанило. Моє хобі і моя робота співпадають, перетинаються один з другим, зв'язуються у міцний вузол, тримають мене у цій всій нестабільності, яка нас оточує. Люблю подорожувати, більш автомобілем, люблю організовувати для своїх друзів і колег мандрівки, а потім ділитися і до наступної мандрівки згадувати всі деталі пригод. Люблю знайомитися з різними людьми, люблю бути вдома й очікувати зустрічей із друзями, дивувати їх чимось з різних куточків світу, разом мріяти про відпочинок.

**- Хотілося б почути Ваші поради майбутнім абітурієнтам як стати студентом Одеської національної академії харчових технологій.**

**О.М.:** Вчіться задавати питання, звертайтеся до нас, звертайтеся до нашого досвіду, слідкуйте за нами, приєднуйте свій потенціал до нашого, залишайтеся собою.

БЕСІДУ ВЕЛА  
Ірина МУНТЯН.

# ОНЛАЙН-ЛЕКЦІЇ ВІД ВИКЛАДАЧІВ ОНАХТ ВІДВІДАЛО БІЛЬШЕ 500 ШКОЛЯРІВ

З 22-го по 26-е березня у більшості школярів України були весняні канікули. Учні відпочили від навчального процесу, більше гуляли на свіжому повітрі, займалися улюбленими справами. І, звичайно, продовжували знайомитися з Одеською національною академією харчових технологій!



Фото Дениса Попкова

ОНЛАЙН-ЛЕКЦІЯ «ТВОЯ ІНФОРМАЦІЙНА БЕЗПЕКА»

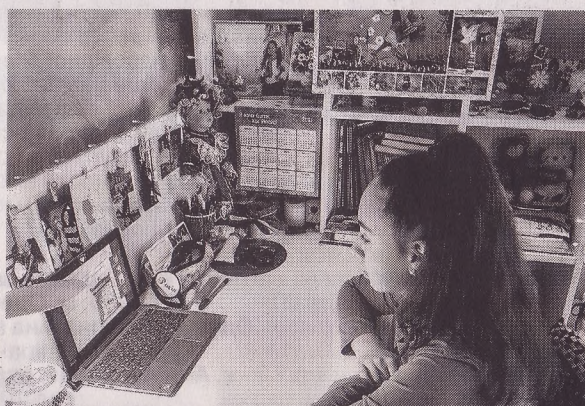


Фото Дениса Попкова

ОНЛАЙН-ЛЕКЦІЯ «ІСТОРІЯ МАРКЕТИНГУ ТА РЕКЛАМИ»

У період канікул наші викладачі на замовлення адміністрацій шкіл та класних керівників провели для дітей онлайн-лекції за різними тематиками. Учні із задоволенням підключалися і слухали, ставили питання і активно брали участь в обговореннях.

Найбільше лекцій було прочитано для школярів Одеської гімназії №5, керівництво якої особисто було присутнє на всіх онлайн-заходах. Учні школи змогли долучитися до наступних лекцій: «Твоя інформаційна безпека», «Сучасні тенденції розвитку

комп'ютерних ігор», «Історія маркетингу та реклами» та «Інтелектуальна власність та мода»

Також на запрошення адміністрацій шкіл №22, №56 та №62 було прочитано лекції «Здорова їжа і методи переробки фруктів і овочів», «Здобутки України в ІТ просторі» та «Культура споживання сирів». До лекцій долучалися учні й інших шкіл міста та області, які знаходили інформацію про наші заходи в соціальних мережах та на сайтах навчальних закладів.

Дякуємо класним керівникам та адміністраціям шкіл за запрошення, за допомогу в інформуванні учнів про наші заходи! Канікули добігли кінця, а з ними і цикл канікулярних лекцій від ОНАХТ, які відвідало більше 500 учнів Одеського регіону!

Денис ПОПКОВ,  
НАЧАЛЬНИК ВІДДІЛУ ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ.

Розмір порції має значення. У закладах харчування зазвичай передбачені стандартні порції для кожної страви, особливо, коли йдеться про бізнес-ланчі. Ці порції можуть бути занадто великими або занадто малими для людей різного віку та статі. Наприклад, чоловіки, які регулярно харчуються у кафе, можуть недоспоживати білки.

Салат у бізнес-ланчі маленький і приготований давно. Овочів нам потрібно багато і шойно нарізаних. Запам'ятайте правило ідеального салату: щось хрустке, щось вологе і соковите, щось білкове і щось м'яке. Додавайте в салати розсолні сири, варені яйця чи м'ясо, бобові й горіхи, не соліть, і заправляйте олією, а не майонезом.

Перетравлювати вуличну їжу важко. Але якими б смачними не здавалися хачапури та хот-доги, не варто ними зловживати. Адже зазвичай в основі вуличної їжі — хліб. Аби її перетравлювати, нашому організму потрібна достатня кількість води. Але багато людей надають перевагу солодким газованим напоям та сокам. Вони містять багато цукру та зайвих калорій. Запивати лише кавою теж погано — її замало для достатнього зволоження їжі.

Також у готових стравах ми зазвичай не можемо контролювати кількість солі. Сендвічі з ресторанів фастфуду чи інші закуски можуть містити майже денну норму солі. Високий вміст солі може бути в продуктах, які не здаються солоними на смак — мафінах чи зернових сніданках. Так само багато солі містять напівфабрикати чи вже готові страви.

Десерти в закладах харчування чи готові солодощі зроблені так, щоб їхня собівартість була якомога меншою, а наше задоволення від них — якомога більші. Цього легко досягнути: збільшити кількість цукру в печиві чи йогурті, додати більше маргарину, збити крем «ніжнішим» завдяки шкідливим для мікробіоти кишківника емульгаторам.

Звичайно, тут є актуальним перефразований під сьогоденні реалії вислів Гіппократа: «Один і той самий продукт може бути як ліками, так і отрутою, все залежить від кількості спожитого». Йдеться про те, що не рекомендовано будувати свій раціон виключно з покупної готової продукції, бажано усвідомлювати переваги домашнього харчування.

Юлія КОЗОЛОВА,  
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ  
ОНАХТ.



Фото: Наталі Кордава

КОЛЕКТИВ ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ, РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ

## ДБАЮЧИ ПРО ЗЕЛЕНІ КУТОЧКИ ОНАХТ

Ось і настала довгоочікувана пора, коли природа починає радувати чарівними фарбами та теплими, ніжними промінчиками сонечка. У цей час природа дарує неймовірні відчуття: з першими стебельцями, квіточками, суцвіттями до нас приходить гарний настрій і бажання зробити щось добре та красиве.

У весняну пору сквери Одеської національної академії харчових технологій починають перетворюватись у дивовижну казку, яка згодом буде радувати та викликати захоплення всіх, від викладачів та студентів до звичайних перехожих та малечі з батьками, які так полюбують тут проводити свій вільний час.

Цьогорічну традицію озеленення території академії продовжив колектив Центру маркетингу, реклами та профорієнтаційної діяльності, який поповнив колекцію зелених насаджень академії тендітною берізкою та павлонією. Гарний початок цього року покладено, який, безумовно, матиме продовження.

Закликаємо викладачів та студентів приєднатися до озеленення території нашої академії та м. Одеси!

КОЛЕКТИВ ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ,  
РЕКЛАМИ ТА ПРОФОРІЄНТАЦІЙНОЇ  
ДІЯЛЬНОСТІ ОНАХТ.

## ВИНО, ЗРОБЛЕНЕ З НАТХНЕННЯМ ТА ЛЮБОВ'Ю

Один із весняних вечорів представники факультету технології вина та туристичного бізнесу ОНАХТ провели у дегустаційній залі Wine Shop by ArtWine Company на черговому засіданні дегустаційного клубу шанувальників вина «Винтаж». Із нетерпінням хочу поділитися враженнями.

Це засідання важко назвати «черговим», адже саме цей ве-

сів, було визнано вино від Олексія Ходакова - доцента кафедри вина та сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій. Вино, яке виготовлено за технологією увялювання ягід, тобто аппосімента! Незвичайно гармонійне, вишукане, збалансоване, насиченого гранатового кольору, з ароматом червоних ягід, ожини, малини та легким відтінком чорносливу. Такий багатий аромат, що плавно перетікає у не менш насиче-



## ГОРОСКОП НА КВІТЕНЬ

**Овен.** Одним із головних запитань, котре постане перед представниками знаку: що обрати: родину чи кар'єру? І над тим, і над іншим Овни працювали дуже старанно. Зорі радять розділити свою увагу порівну. Не варто відмовлятися від роботи, але тим більше не можна відмовлятися від своїх рідних.



**Тілець.** У квітні їм доведеться нелегко. Якщо негативна енергія накопичилась надмірно, краще не випробовувати свою нервову систему та відпочити. Кілька тижнів Тільцям корисно провести вдома, зібратись зі своїми думками, а тоді з новими силами відправитись на роботу.

**Близнюки.** Квітень у вас, дорогі Близнюки, буде по-справжньому веселим і чудовим. Ви будете веселитися з рідними й близькими, з друзями, з другою половинкою. Заведіть якомога більше нових знайомств. Гороскоп вважає, що квітень — це виключно ваш місяць, дарма що іменинники цього місяця зовсім не ви.

**Раки.** Ваша звичка залягати на дно вам стане в пригоді у квітні, тому що прогноз такий собі. Дрібні негаразди, неприємності, сварки з близькими та друзями, проблеми — все це може звалитися на вас величезним каменем, і ви захочете сховатися. Так і вчиняйте, але тільки на час, доки не зберетеся з думками. Вам доведеться багато думати та розв'язувати проблеми, а не ховатися від них.

**Лев.** У квітні ви будете почувати себе так, немов увесь Всесвіт — це іграшка у ваших руках. Успіх буде супроводжувати вас у першій половині квітня, використовуйте цей час із максимальною користю. Рішучість, швидкість думки і кмітливість зроблять вас переможцем. Леви повинні побільше працювати, і їхня праця точно буде гідно винагородженою.

**Дів.** Квітень — місяць перетворень для Дів. На роботі проблем взагалі у Дів не повинно бути. Усі завдання будуть вирішуватись самі собою. Таким «везучим» періодом обов'язково варто скористатись для підписання вигідних контрактів і важливих угодах.

Це засідання важко назвати «черговим», адже саме цей вечір став третім і заключним з серії трьох дегустацій, які було присвячено винам з сорту винограду «одеський чорний».

За три дегустації поціновувачі змогли продегустувати близько 30 зразків вин, виготовлених з цього сорту винограду майже з усіх виноробних регіонів України. Нам пощастило відвідати лише заключну дегустацію. Ми спробували також не мало - 14 вин на основі «одеського чорного».

Лідером дегустації, який отримав найбільшу кількість голо-

васів. Такий багатий аромат, що плавно перетікає у не менш насичений смак. Рецептори танцюють від насолоди! І ти потрапляєш у полон! Всі були у захваті!

Пишаємося таким визнанням Олексія Леонідовича, адже ми неоднаразово бачили з якою наснагою і натхненням він проводить дослідження та виробляє свої дослідні зразки вин. Нових вдалих експериментів і натхнення! Ми у захваті!

**Тетяна СУГАЧЕНКО,**  
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ВІНА ТА  
СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ ОНАХТ.



Фото: Тетяна Сугаченко

**ЗАСІДАННЯ ДЕГУСТАЦІЙНОГО КЛУБУ  
ШАНУВАЛЬНИКІВ ВІНА «ВИНТАЖ»**

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

### ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

#### ОГОЛОШУЄ ПРИЙОМ НА 2021 РІК ДО ДОКТОРАНТУРИ

##### ЗА СПЕЦІАЛЬНОСТЯМИ:

- Економіка
- Енергетичне машинобудування
- Харчові технології

##### ДО АСПІРАНТУРИ

на денну та заочну форму навчання за спеціальностями:

- Економіка
- Менеджмент
- Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
- Галузеве машинобудування
- Енергетичне машинобудування
- Теплоенергетика
- Автоматизація та комп'ютерні-інтегровані технології
- Біотехнології та біоінженерія
- Харчові технології
- Технології захисту навколишнього середовища

До аспірантури на конкурсній основі приймаються особи,

які здобули вищу освіту ступеня **магістра**. До вступних випробувань допускаються особи, які вчасно подали всі необхідні для вступу документи згідно з Правилами прийому до ОНАХТ 2021 р.  
[http://pk.onaft.edu.ua/\\_pravila.html](http://pk.onaft.edu.ua/_pravila.html) (Додаток 9).

**Прийом документів до аспірантури здійснюється  
з 01 липня до 14 липня.**

**Вступні випробування – з 26 липня:**

- презентації дослідних пропозицій чи досягнень;
  - спеціальність (в обсязі програми рівня вищої освіти магістра з відповідної спеціальності);
  - іноземна мова на вибір (англійська, німецька, французька) в обсязі, якій відповідає рівню B<sub>2</sub> загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти.
- Особам, які вступають до аспірантури з іншої галузі знань (спеціальності) ніж та яка зазначена в їх дипломі магістра (спеціаліста), можуть бути призначені додаткові вступні випробування.

За довідками звертатися за адресою:  
65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112,  
Одеська національна академія харчових технологій,  
відділ аспірантури і докторантури,  
к. А-304а, e-mail: [aspirantura.onaft@gmail.com](mailto:aspirantura.onaft@gmail.com)  
тел. (048) 712-41-56.

скористатися для підписання вищезгаданих контрактів і важливих переговорів.

**Терези.** Час будувати плани, загадувати бажання і мріяти! Головну роль у цей час відіграють матеріальні цінності, здатні забезпечити комфорт, затишок, надають матеріальну базу. Для бізнесу і фінансових справ це сприятливий час. У партнерських взаєминах також панує стабільність, старі стосунки зміцнюються, нові знайомства заводяться легко.

**Скорпіон.** Партнери та інші союзники зможуть надати вам підтримку, а ви, в свою чергу, повинні зробити свій внесок у спільні проекти. У цьому місяці вам не варто подорожувати, переїжджати на нову квартиру і головне — не варто повертатися до минулого. Скорпіони повинні трохи розслабитися та враховувати думку інших.

**Стрілець.** Для того, щоб досягти максимально позитивних результатів, Стрільцям варто скласти чіткий план дій на майбутнє та чітко йти за ним. Щоденні зусилля не пройдуть даремно. Керівник нарешті помітить ваш постійний внесок у розвиток компанії і віддячить цікавими пропозиціями.

**Козеріг.** Ваша продуктивність у цьому місяці зростає, що буде для вас справжнім подарунком! Надійдуть нові пропозиції про співпрацю, колаборації. Уважно розгляньте кожне, дотримуйтеся своєї дисципліни і будьте зібраними. Намагайтеся розбиратися із неприємностями спокійно.

**Водолій.** Від вас жоден зиск не зможе вислизнути! Тому обов'язково займіться побудовою планів на місяць, щоб точно знати, чого прагнути і як отримати максимум задоволення від квітня. Ваш гороскоп радить вам більше часу приділяти духовному розвитку. Прочитайте нову книгу або збірник поезії.

**Риби.** В житті Риб у квітні наступить новий етап. Цей місяць змусить їх задуматися над майбутнім. Вони можуть поставити перед собою кілька основних завдань і всіляко намагатися їх досягти. Рибкам доведеться серйозно попрацювати і розставити в житті пріоритети.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТУ  
[LUNA-SEGODNJA.COM](http://LUNA-SEGODNJA.COM)

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

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ  
65039, м. ОДЕСА, ВУЛ. КАНАТНА, 112.  
ТЕЛЕФОН 712-42-74  
E-MAIL: [TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA](mailto:TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA)

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД» МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,  
ЗАМОВЛЕННЯ № 21 77 05  
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](mailto:TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA)  
ТЕЛ. (096)661-60-50; 063-100-53-25



**TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA**