



«ТОВАРИШІ ТІЛЬКИ ТІ, ХТО, ТРИМАЮЧИСЬ ЗА ОДИН КАНАТ, ЗАГАЛЬНИМИ ЗУСИЛЛЯМИ ПІДІЙМАЮТЬСЯ НА ПІРСЬКУ ВЕРШИНУ І В ЦЬОМУ ЗНАХОДЯТЬ СВОЮ БЛИЗЬКІСТЬ»

Антуан де Сент-Екзюпері, французький письменник і авіатор, граф.

«BLACK SEA SCIENCE 2018»: НА БАЗІ ОНАХТ ПРОЙШОВ ПЕРШИЙ В УКРАЇНІ МІЖНАРОДНИЙ КОНКУРС СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВИХ РОБІТ



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 6 (1060), 20 квітня 2018 рік

АКТУАЛЬНО

**МАЙБУТНЄ
КОМУНАЛЬНИХ
ПЛАТЕЖІВ –
В НАШИХ РУКАХ**

**ЛАБОРАТОРІЯ-
МУЗЕЙ
КРІОГЕНОЇ ТЕХНІКИ:
НАУКОВА
ПЛАТФОРМА
ДЛЯ СТУДЕНТІВ
І ШКОЛЯРІВ**

стор. 3

HI-TECH

БЕЗПЕКА – ГОЛОВНЕ



ПОДІЇ

«100 КІЛОМЕТРІВ
ПО ПОЯСУ СЛАВИ
ЗА 10 ГОДИН»

НАУКОВО-ДОСЛІДНА
ЛАБОРАТОРІЯ
ОЦІНКИ ЯКОСТІ
ЗЕРНА ТА
ХЛІБОПРОДУКТІВ —
5 РОКІВ УСПІШНОСТІ

стор. 4

У НАСТУПНОМУ НОМЕРІ

ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ
КОЛЕДЖІВ ТА ЇХ
РОЛЬ У ЗДОБУТТІ
ВИЩОЇ ОСВІТИ

74-ТУ РІЧНИЦЮ
ВИЗВОЛЕННЯ ОДЕСИ
ВІД ФАШИСТСЬКИХ
ЗАГАРБНИКІВ
ВІДЗНАЧАЄМО
СПОРТИВНИМИ
РЕКОРДАМИ

БЛАГОДІЙНИЙ
ЯРМАРОК «ОСКАР
ММІЛ»



ДИПЛОМ ОНАХТ – ВАЖЛИВИЙ КРОК НАЗУСТРІЧ УСПІШНОМУ МАЙБУТНЬОМУ

Здається, ще тільки вчора почались перші заняття, знайомства з одногрупниками і недоспані ночі перед першою сесією. А сьогодні найкращі студенти Одеської національної академії харчових технологій тримають у руках омріяний диплом, який стане справжньою перепусткою у доросле життя. Студентські роки вже залишилися позаду, тепер необхідно рухатись тільки вперед, успішно долаючи будь-які перепони на шляху до омріяної професії.

— Сьогодні ми вручаємо дипломи найкращим магістрам Одеської національної академії харчових технологій, — розповідає ректор ОНАХТ Богдан Єгоров. — Вони стали найкращими не тільки в навчанні, а й відмінно проявили себе у спорті, творчості та інших сферах діяльності. Звичайно, усі наші випускники — найкращі, проте ці виявились найбільш активними та успішними. Життя не зупиняється, ми дуже раді, що наші студенти і надалі будуть нести у суспільство традиції та інновації нашої академії. Ми бажаємо їм бути успішними, оскільки саме для цього колектив нашого вищого навчаль-



ного закладу робить усе можливе та неможливе.

Студентські роки кожен запам'ятає по-різному: хтось закарбує у пам'яті довгі години, проведені за конспектами, а для когось вони стали початком справжньої дружби, кохання. Але для кожного, не-

залежно від обраної професії, альма-матер стала початком дорослого життя, нових можливостей та шляху до заповітної мрії. Стіни академії пам'ятають кожного свого випускника, з розкритими обіймами зустрічаючи їх знову на своєму порозі.

— За шість років Одеська національна академія харчових технологій стала для мене другою домівкою — ділиться спогадами тепер вже випускниця факультету інформаційних технологій та кібербезпеки Лоліта Шаповал. — Я хотіла подякувати академії за кращі студентські роки, про які можна тільки мріяти. Мені дуже шкода розлучатися із рідною альма-матер, бо саме тут можна реалізувати свій потенціал. Хочу побажати ректору, проректорам, деканам та усім викладачам ОНАХТ ще більше розумних, здібних і талановитих студентів. А майбутнім студентам хочу побажати, щоб вони не засиджувались тільки на парах, а брали активну участь у студентському житті!

Вже позаду день вручення дипломів, але він залишиться у серці кожного з випускників. Як би в майбутньому не склалося життя, але з такою школою як ОНАХТ можна справитись із будь-якими завданнями, досягти своєї мети та стати кваліфікованим спеціалістом. А якщо знадобиться допомога чи порада — рідна альма-матер завжди чекає на своїх випускників.

Ірина МУНТЯН,
РЕДАКТОР ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ»
Дар'я ГНАТОВСЬКА,
ПОМІЧНИК РЕДАКТОРА ГАЗЕТИ
«ТЕХНОЛОГ».



МИРОВЫЕ НОВОСТИ

ВРАЧИ СОЗДАЛИ КЛЕЙ, КОТОРЫЙ ЗАЖИВЛЯЕТ РАНЫ ЗА ОДНУ МИНУТУ

Высокоэластичный хирургический клей быстро уплотняет раны без накладывания швов. Он может изменить ход хирургической операции. MeTго включает в себя белки, которые при взаимодействии с ультрафиолетовым светом превращаются в упругий и прочный материал. После впрыскивания в рану он полностью запечатывает ее в течение одной минуты. Затем вещество постепенно рассасывается и восстанавливает разорванные ткани.

Ученые отмечают, что в дальнейшем клей поможет избавиться от швов или металлических скоб, которые уже длительное время используют хирурги во время операций. Кроме того, он может стать незаменимым в экстренных случаях, например, при автомобильных катастрофах. Высокая эластичность MeTго делает его идеальным для герметизации ран в тканях тела, которые постоянно расширяются и расслабляются, например, в легких, сердце и артериях. Материал также можно использовать для ран, которые находятся в труднодоступных местах.

Еще одна уникальная особенность клея заключается в том, что его можно запрограммировать на определенное время рассасывания, чтобы дать организму возможность успеть залечить рану. Клеевая пробка может рассосаться за несколько часов или месяцев. Ученые протестировали клей на раненых легких, а также других внутренних органах лабораторных свиней и даже поврежденных артериях. Во всех случаях клей прошел тесты.

МЫ ГОВОРИМ ТЕБЕ ДО СВИДАНИЯ, РОДНАЯ АКАДЕМИЯ!



ЛОЛИТА ШАПОВАЛ (НЕТЯГА), выпускница факультета информационных технологий и кибербезопасности ОНАПТ.

- Вот и пролетели самые счастливые студенческие шесть лет. Оглядываясь назад, вспоминаешь учебу, олимпиады, репетиции, концерты. Незабываемые студенческие будни навсегда останутся в моей памяти. Не хочу расставаться со своей родной Alma Mater. Как же хочется обнять и поблагодарить всех преподавателей, которые делились с нами своими

знаниями и опытом. Было интересно ходить на пары, лабораторные занятия, проводить различные исследования. За шесть лет, которые я училась в ОНАПТ, на моем факультете произошло множество изменений, но неизменным остается присутствие замечательных людей, которые придут на помощь в любую минуту, я имею в виду декана, зам. декана, преподавателей и сотрудников факультета информационных технологий и кибербезопасности.

Говорят, что студенческие годы - самые замечательные. Это правда. Сколько всего интересного происходит в жизни, пока ты учишься в академии: кто-то становится доктором или кандидатом технических наук, кто-то женится, кто-то становится артистом. И все эти возможности дает нам наша академия. Самые лучшие знания, самые лучшие лаборатории, самые лучшие преподаватели, и самое главное - незабываемые воспоминания, которые на всю жизнь останутся с вами.

Я хочу сказать спасибо академии за то, что дала мне возможность профессионально вырасти, открыть в себе множество талантов, участвовать в различных мероприятиях и просто за самые счастливые шесть студенческих лет!



ЕКАТЕРИНА ЛЕВАНДОВСКАЯ, выпускница факультета нефти, газа и экологии ОНАПТ.

- До сих пор не верится, что позади 5 с половиной прекрасных теплых лет в академии. Переполняет множество эмоций, ведь хочется искренне поблагодарить каждого преподавателя! Именно наши преподаватели всегда были рядом в сложную минуту, помогали и давали жизненные советы на будущее. Порой было нелегко, вспоминаются сразу сессии, курсовые и защита дипломов. Но когда ты уже прошел все это, хочется обязательно повторить все снова! ОНАПТ - это не просто вуз, это настоящая семья! В памяти навсегда останется дружный коллектив факультета нефти, газа и экологии, студенческий совет, мероприятия в академии и, конечно, студенты, которые стали настоящими, верными друзьями, и преподаватели, являющиеся для нас примером на всю жизнь! Спасибо, родная Alma Mater!

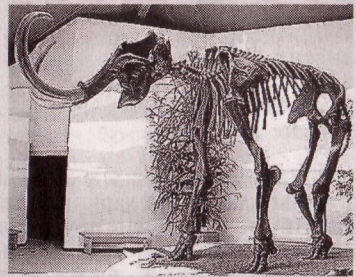
«BLACK SEA SCIENCE 2018»: НА БАЗІ ОНАХТ ПРОЙШОВ ПЕРШИЙ В УКРАЇНІ МІЖНАРОДНИЙ КОНКУРС СТУДЕНТСЬКИХ НАУКОВИХ РОБІТ



...продовженні артерій. До всіх
случаях клей прошел тесты.

В США ЗАПУСТИЛИ ПРОЦЕСС КЛОНИРОВАНИЯ МАМОНТА

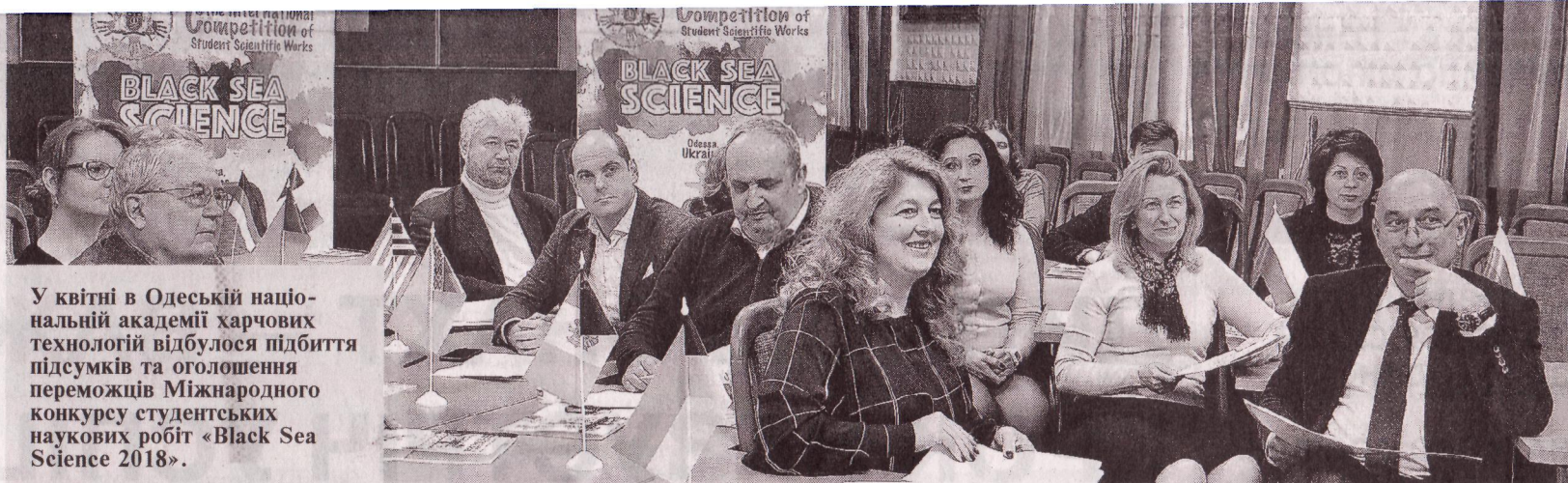
В Гарвардском университете США стартует проект по воскрешению мамонтов. Ученные планируют клонировать животное с помощью найденных ранее остатков ДНК. ДНК мамонта, найденные в Сибири, будут вживлены в клетки обычного азиатского слона. По сути, это будет гибрид слона и мамонта.



Главной целью проекта является восстановление климата Арктики и местной экосистемы. Холодоустойчивые слоны смогут утаптывать сохраняющий тепло снег и поддерживать тем самым деревья зимой, а также создавать летом благоприятные условия для роста травы, хорошо отражающей тепло. Профессор Джордж Черч утверждает, что они также смогут помочь усилить возможности фотосинтеза у растений.

Ранее был полностью восстановлен скелет мамонта, останки которого были найдены в Сибири, он послужил основным материалом для будущего клонирования. Возраст животного, как сообщается, превышает 10 тыс. лет. Скелет был продан во Франции за полмиллиона евро. Покупателем стала компания «Soremeta», на фирменном знаке которой изображен мамонт. Отмечается, что высота скелета чуть более 3 м, длина – около 5 м.

ПО МАТЕРИАЛАМ САЙТА
SEGODNYA.UA.



У квітні в Одеській національній академії харчових технологій відбулося підбиття підсумків та оголошення переможців Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science 2018».

Конкурс був організований за ініціативи Одеської національної академії харчових технологій і за підтримки Міністерства освіти і науки України з метою розширення міжнародних зв'язків, активізації наукової роботи студентів як найважливішого фактора формування фахівців, залучення студентів до участі у міжнародних наукових програмах, проектній, конструкторській та інших формах науково-дослідної діяльності.

Співорганізаторами конкурсу виступили такі закордонні навчальні заклади:

* Технологічний інститут Нінбо Чжецзянського університету (Китай);

* Новосадський університет (Сербія);

* Адматинський технологічний університет (Казахстан);

* Інститут сільськогосподарської та продовольчої економіки (Польща);

* Русенський університет «Ангел Канчев» (Болгарія);

* Університет харчових технологій (Болгарія);

* Технічний університет Молдови (Молдова);

* Білоруський державний економічний університет (Білорусь);

* Гомельський державний технічний університет ім. П.Й. Сухого (Білорусь).

Конкурс проводився за такими напрямками:

- харчова наука і технологія (безпека та якість продуктів харчування, нові технології для харчо-

Засідання робочої групи Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science 2018».

вої промисловості, гастрономія і національна кухня);

- економіка і управління;

- автоматизація;

- ІТ технології та кібербезпека;

- відновлювані джерела енергії та охорона навколишнього середовища;

- холодильні машини і установки.

До складу журі увійшли спеціалісти-науковці з 12 країн: Німеччини, Франції, Греції, Сербії, Ізраїлю, Китаю, Грузії, Польщі, Казахстану, Болгарії, Молдови, Білорусі.

До 5 березня на конкурс було подано 186 робіт, зокрема 153 роботи з 48 українських вищих навчальних закладів та 33 роботи з зарубіжних університетів.

На першому етапі конкурсу відбулося рецензування робіт членами журі - експертами за відповідними напрямками. За положенням конкурсу усі роботи рецензувалися не менше ніж двома експертами із закордонних ЗВО і ОНАХТ. У спірних випадках для об'єктивної оцінки роботи залучались додаткові рецензенти.

Були проведені засідання журі у скайп-режимі, де на підставі рецензій та відкритого обговорення наукових робіт більшістю голосів було прийнято рішення щодо визначення кращих наукових робіт.

Підсумкове засідання журі та оргкомітету й оголошення переможців проведено 4 квітня на базі Одеської національної академії харчових технологій.

Голови журі кожного напрямку конкурсу охарактеризували роботу молодих науковців, прокоментували тематику, результати рецензування та зробили висновки щодо організації конкурсу. В обговоренні активну участь брали члени журі із закордонних ЗВО, що були присутні у скайп-режимі.

Слід відзначити, що усі односторонньо висловили схвалення ідеї організації такого конкурсу, який став майданчиком для змагань молодих науковців з різних куточків світу і одночасно можливістю для знайомства з науковими школами провідних ЗВО різних країн. Голови журі відзначили високий науковий рівень більшості робіт, що взяли участь у конкурсі, їх актуальність та оригінальність рішень, підтвердженням чого були численні публікації за тематикою досліджень, акти впровадження та патенти. Схвальні відгуки та вдячність за можливість взяти участь у першому і єдиному в такому форматі Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт в Україні й у світі висловили іноземні члени журі, які відзначили високий рівень організації конкурсу, чіткість, узгодженість і комфортні умови їх роботи.

Згідно з положеннями конкурсу за кожним напрямком призові місця посіли 25% прорецензованих робіт відповідно до рейтингу. Розподіл за ступенями такий: 20% - дипломи I ступеню, 30% - дипломи II ступеню, 50% - дипломи III ступеню.

Призові місця посіли автори 47 наукових робіт, зокрема 36 робіт з 16 українських ЗВО та 11 робіт з університетів Китаю, Польщі, Грузії, Казахстану, Болгарії, Білорусі та Молдови.

Переможці першого етапу будуть запрошені до презентації своїх робіт у другому етапі конкурсу на наукових конференціях Одеської національної академії харчових технологій. Українським учасникам другого етапу запропоновано взяти особисту участь та бути присутніми на конференції, а іноземним - у скайп-режимі.

Всі учасники будуть нагороджені сертифікатами та дипломами. Наукові роботи переможців вкладаються в електронний збірник матеріалів конкурсу, який буде розіслано усім переможцям, членам журі та оргкомітету.

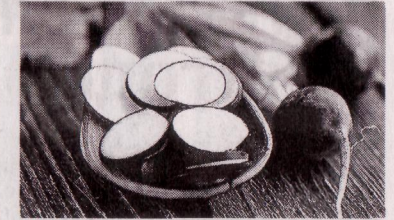
Авторам робіт конкурсу, їх керівникам, організаційному комітету, членам журі висловлюємо вдячність за вдалу реалізацію Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт «Black Sea Science 2018», особливо ректору ОНАХТ Б.В. Єгорову і проректору з науково-педагогічної роботи і міжнародних зв'язків М.Р. Мардар за ідею створення й можливість реалізації цього проекту.

В.О. КОЖЕВНИКОВА,
СЕКРЕТАР ОРГАНІЗАЦІЙНОГО
КОМІТЕТУ;

А.Д. СОЛЕЦЬКА,
СЕКРЕТАР НАПРЯМУ «ХАРЧОВА
НАУКА І ТЕХНОЛОГІЯ».

МАЙБУТНЄ КОМУНАЛЬНИХ ПЛАТЕЖІВ — В НАШИХ РУКАХ

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



ИНТЕРЕСНЫЕ СВЕДЕНИЯ О РЕДИСЕ

В Европе редис появился благодаря итальянцу Марко Поло, который, вернувшись из своего знаменитого путешествия, привез из Китая семена этого растения. Было это в конце XIII века.

Характерный вкус редиске дают эфирные масла. В качестве компенсации за горечь они «чищают» организм от вирусов и бактерий.

Известно, что редиска обладает защитными свойствами. Она повышает устойчивость клеток к вредным воздействиям внешней среды. Поэтому считается, что редиску подсознательно любят все курильщики и люди, работающие на вредных производствах.

Редиска содержит большое количество аскорбиновой кислоты. 250 граммов редиски обеспечивают дневную норму витамина С. Поэтому весенняя редиска – настоящее спасение от сезонного авитаминоза.

Обычная редиска имеет размеры около 2 см в диаметре и весит всего 20-30 граммов. А Ниссану Тамиру, фермеру из Израиля, удалось вырастить редиску весом 10 кг! На сегодняш-

Про житлово-комунальні послуги ми неодноразово чули – це космічні необґрунтовані тарифи. Через застарілі мережі та інші комунікації, енергетично неефективні будівлі втрати теплової енергії сягають 60% - а це 75 млрд. гривень щорічно.

уватись до цих негативних зовнішніх факторів у державі. Для вивчення ситуації і вирішення цієї проблеми бюджетною комісією академії було проведено дослідження та аналіз комунальних витрат, а також запропоновано заходи щодо їх економії.

За останні роки у вищих навчальних закладах спостерігається тенденція скорочення фінансування за комунальні послуги з державного бюджету, нестабільність надходжень від контрактної форми навчання, що пов'язано зі складною демографічною ситуацією та еміграцією молоді через відсутність роботи. А тарифи ростуть! Так, тарифи за 1 Гкал. тепла зросли з січня 2016 року з 652,55 грн. до 1211,27 грн. у грудні 2017 року. Тарифи за водопостачання та водовідведення зросли з січня 2016 року з 10, 296 грн. до 16,164 грн. у грудні 2017 року; за електроенергію за 1 кВт відповідно зросли з 1,5894 грн. до 2,49 грн. (у навчальних корпусах і у гуртожитках з 0,38 грн. до 0,9 грн.).

Не має надії, що тарифи на комунальні послуги знизяться. В умовах безгосподарності та інфляції вони лише будуть зростати. В цілому витрати на кому-

нальні послуги по академії разом з гуртожитками зросли з 12183,9 тис. грн. у 2016 році до 18236,4 тис. грн. у 2017 році. Все це вимагає мінімізації витрат, економії коштів. Від цього залежить не тільки можливість розвитку, але і конкурентоздатність академії на ринку вищої освіти, заробітна плата викладачів, стипендія студентів, майбутнє країни.

Згідно з законодавством студенти не мають права платити за проживання у гуртожитку більше 520 гривень (40% від розміру стипендії), але витрати на проживання одного студента значно вищі.

Європейський інвестиційний банк та Фонд східного партнерства виділив для підвищення енергоефективності для закладів вищої освіти України 16,4 млн. євро, але ми ці гроші не отримали. Амбіційний проект у гуртожитках запропонував Одеський регіональний інститут управління Національної академії державного управління при Президенті України. Проект передбачає улаштування сонячних колекторів над покрівлею та накопичувальні ємності на поверхсі будівлі гуртожитку, що дозволить економити гаряче водопостачання. Звичайно, це цікавий

проект, але ОНАХТ сьогодні не має таких величезних коштів на закупівлю «сонячного» обладнання. Ось чому потрібно обирати ті заходи, які не вимагають величезних витрат і є реальними. На думку бюджетної комісії доцільно:

1. продовжити утеплення кафедр і заміну вікон в усіх учбових корпусах, залучаючи спонсорів;
2. провести утеплення приміщень у гуртожитках (ті приміщення, де ніхто не проживає, відключити від споживання комунальних послуг);

3. встановити лічильники електроенергії, тепла, газу та води у кімнатах, кухнях та санприміщеннях. Для цього створити благодійний фонд з добровільних внесків мешканців гуртожитку для придбання лічильників, частково до кінця 2018 року.

Все це свідчить про те, що економія води, тепла, електроенергії в академії залежить від кожного з нас. Академія – наш другий дім, давайте поводитись в ньому заощадливо.

В.В. НЕМЧЕНКО,
ГОЛОВА БЮДЖЕТНОЇ КОМІСІЇ
ОНАХТ,
ЗАВІДУВАЧ КАФЕДРИ ОБЛІКУ
ТА АУДИТУ, ПРОФЕСОР.

ЛАБОРАТОРИЯ-МУЗЕЙ КРИОГЕННОЙ ТЕХНИКИ: НАУЧНАЯ ПЛАТФОРМА ДЛЯ СТУДЕНТОВ И ШКОЛЬНИКОВ

Важним етапом подготовки выпускников института холода, криотехнологий и энергогетики им. В.С. Мартыновского Одес-



критический и экологический им. В.С. Мартыновского Одесской национальной академии пищевых технологий является повышение кругозора студентов и абитуриентов. Для улучшения профессиональных навыков и повышения интереса к специальности на факультете низкотемпературной техники и инженерной механики была создана лаборатория-музей криогенной техники, где студенты знакомятся с уникальными экспонатами криогенной техники, проводят лабораторные занятия и под руководством преподавателей академии создают различные проекты. Кстати, лаборатория-музей является уникальным музеем интересной науки, единственным на территории Украины.

Большую роль в основании лаборатории-музея сыграли профессор кафедры криогенной техники Юрий Симоненко и младший научный сотрудник Артем Чигрин.

Особой популярностью лаборатория-музей пользуется у выпускников школ. Школьники открывают для себя новый мир, видят результаты изменения свойств окружающих предметов в условиях сверхнизких температур, узнают о сферах применения холода в науке и производстве. В ходе таких встреч будущие студенты знакомятся с недавними выпускниками кафедры - аспирантами и сотрудниками научно-исследовательского сектора. В процессе такого общения они могут получить всю необходимую информацию, связанную с направлениями подготовки и особенностями поступления в наш вуз.

В лаборатории проводятся научные исследования с участием школьников и учителей, приглашаются в институт победители об-

ластных олимпиад по физике. Экскурсии - простой и выразительный прием демонстрации привлекательности будущей профессии. Кафедра криогенной техники располагает мощной и современной лабораторной базой, которая создана в результате технического сотрудничества с компаниями «Криоин Инжиниринг» и KLA-Tencor. Благодаря выполнению ряда прикладных научно-исследовательских работ, у нас есть жидкие криопродукты и необходимые инертные газы.

Значительный объем экспонатов связан с криогеникой и продуктами разделения воздуха, получаемыми низкотемпературными методами. Наряду с аспирантами и преподавателями, к созданию выставочного оборудования планируется привлечь школьников старших классов. Были созданы группы стенов для изучения кипения жидкостей в условиях вакуума, воздействия низких температур на биологические объекты; действующие модели теплоиспользующих



Торжественное открытие музея

двигателей, работающих по циклу Стирлинга. В лаборатории-музее проводится демонстрация испарения жидкого азота, а также сопоставление характеристик различных типов теплоизоляции, используемой в криогенной и космической технике и многое другое.

Наш девиз - доступность и наглядность. Управление некоторыми стендами и индикация параметров в процессе демонстрации осуществляется с помощью компьютеров. При этом графический интерфейс достаточно простой и наглядный, понятный широкому кругу посетителей выставочного блока. Каждый экспонат снабжен сопровождающей текстовой информацией и схемами.

Мы надеемся, что открытие

лаборатории-музея послужит установлению контактов между школами и академией. Энтузиасты приложат максимум усилий, чтобы его посетители захотели вернуться к нам в качестве студентов.

НАТАЛЬЯ ЖИХАРЕВА,
ДЕКАН ФАКУЛЬТЕТА
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ
ТЕХНИКИ
И ИНЖЕНЕРНОЙ МЕХАНИКИ
ОНАПТ;
ЮРИЙ СИМОНЕНКО,
ЗАВЕДУЮЩИЙ КАФЕДРОЙ
КРИОГЕННОЙ ТЕХНИКИ
ФАКУЛЬТЕТА
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ
ТЕХНИКИ
И ИНЖЕНЕРНОЙ МЕХАНИКИ
ОНАПТ.

■ HI-TECH

БЕЗОПАСНОСТЬ – ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО MIRONAFT

Безопасность - главное правило MIRONAFT. Ничто не стоит на месте. Современный мир находится в постоянном движении и развитии, открывая все новые горизонты. Мы - лаборатория MIRONAFT - следуем этому прогрессу, расширяя перед собой свои горизонты. Однако за каждой такой возможностью, стоит большая ответственность. Имея большое количество оборудования, инструментов и станков, наша команда

прилагает все усилия для того, чтобы обезопасить наших резидентов во время их нахождения в лаборатории. Каждая специализированная аудитория научно-исследовательской лаборатории мехатроники и робототехники ОНАПТ оснащена аптечкой со всеми основными препаратами для оказания первой медицинской помощи. Ежемесячно сотрудники лаборатории проверяют сроки годности имеющихся медикаментов. Кроме того,

все помещения, включая коридор, согласно правилам пожарной безопасности, оборудованы огнетушителями, пожарными кранами с рукавами и планом эвакуации. Ежемесячно все сотрудники лаборатории проходят тренировку по использованию огнетушителя в случае возникновения возгорания. Все имеющиеся в лаборатории огнетушители подвергаются перезарядке с периодичностью, которая соответствует нормам действующего

законодательства. Для нас инструктажи по технике безопасности и по противопожарной безопасности - норма, и мы, пожалуй, единственное подразделение ОНАПТ, в котором все участники ежедневно расписываются в журнале о прохождении указанных инструктажей. Мы - часть всемирной сети «FabLab», открытое co-work пространство, и мы заботимся о каждом нашем посетителе.

MIRONAFT.

дису всего 10 кг. На сегодняшний день это самая большая редиска, и она занесена в Книгу рекордов Гиннеса.

Мы обычно едим редис сырым, однако его можно и приготовить. Во Франции он входит в состав праздничного супа. Редис отваривается с двумя сортами мяса и луком - пореем в плотно закрытой кастрюле в течение 2 часов. Кроме того, редиску можно жарить и использовать в таком виде не только в горячие салаты, но и в качестве гарнира ко вторым блюдам.

У редиса съедобен не только сам корнеплод, но и листья. Их можно употреблять сырыми (в салате) и вареными (в супах). Особенно нежным получается зеленый суп из листьев, правда для начала листья нужно ошпарить кипятком или замочить на 15 минут в холодной воде, чтобы избавиться от горечи. Кстати, если корнеплоды редиски в холодильнике могут храниться около 2 недель, то листья - не более 3 дней.

Большая часть населения многих стран испытывает выраженный дефицит йода, поэтому редис рекомендуется практически всем - взрослым и особенно детям. Йод, содержащийся в редиске, улучшает память и внимание.

Ежегодно 23-го декабря в городе Оаксаки (Мексика) проводится грандиозный праздник - Ночь редиса. История этого праздника начинается с XVI века, когда монахи впервые завезли редис в Мексику и, чтобы привлечь внимание к новому продукту, вырезали из него фигурки. Сейчас же праздник получается просто грандиозным. Местные и приезжие фермеры соревнуются, создавая поделки из редиса. И это не отдельные экземпляры, а настоящие статуи, композиции или картины, порой огромного размера. Специально для ярмарки выращивают гигантские плоды редиса. Чтобы они были как можно больше, их щедро «подкармливают» удобрениями, поэтому употреблять в пищу их, конечно, нельзя. Зато полюбоваться - можно.

Юлия КОЗОЛОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

«100 КІЛОМЕТРІВ ПО ПОЯСУ СЛАВИ ЗА 10 ГОДИН»

Напередодні одного з найважливіших свят нашого міста – Дня визволення Одеси від фашистських загарбників, що відмічається 10 квітня, пройшло традиційне 36 велосипедне ралі «100 кілометрів по Поясу Слави за 10 годин».



Головні учасники раллі та волонтери.

Маршрут у більш ніж 100 км в основному проходив через Біляївський та Овідіопольський райони. Стартували велосипедисти від алеї Слави, потім проїхали через центр міста у напрямку автовокзалу. Потім спортсмени покинули межі Одеси й рухалися по території області через контрольні пункти з фінішем на території Меморіалу 411-ї батареї.

У заході прийняли участь приблизно 2 тисяч велосипедистів та

300-500 марафонців, які планували пройти весь маршрут за 24 години. Учасники з'їхалися з усіх куточків України, а також Росії, Швеції, Польщі та Білорусі.

Одеська національна академія харчових технологій вже четвертий рік поспіль бере участь у цьому заході. Серед представників академії є й головні учасники раллі: велосипедисти (як студенти, так і викла-

дачі) та спортсмени, які намагалися пройти непростий маршрут. До заходу приєдналися також студенти-волонтери, які допомагали організаторам підтримувати легку та дружню атмосферу, годувати учасників змагань і вирішувати нагальні питання.

Натела КОРДЗАЯ,
ДИРЕКТОР ЦЕНТРУ МАРКЕТИНГУ
ТА РЕКЛАМИ.

НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЛАБОРАТОРІЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗЕРНА ТА ХЛІБОПРОДУКТІВ — 5 РОКІВ УСПІШНОСТІ



ОГОЛОШЕННЯ

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ

НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ:

- * серія СК №11275314 на ім'я Терещенко Олександр Сергійович;
- * серія СК №09752623 на ім'я Гаврилівка Аліна Віолерівна;
- * серія СК № 11530532 на ім'я Овсянко Владислав Ігорович;
- * серія СК № 11379039 на ім'я Цопа Марія Геннадіївна;
- * серія СК №10310841 на ім'я Мірошніченко Максим Сергійович.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДИПЛОМ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ:

- СК №13982354 (реєстр. №18) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Медведєва Ірина Юріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ ДЕРЖАВНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ:

- СК №13982354 (реєстр. № 18) від 27.06.2000 р. за спеціальністю «Облік і аудит» на ім'я Медведєва Ірина Юріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ТЕХНІКУМОМ ГАЗОВОЇ ТА НАФТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ:

* серія СК №10421338 на ім'я Боровик Катерина Анатоліївна.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС НА ЗАМІЩЕННЯ ВАКАНТНОЇ ПОСАДИ:

- * професора кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- * професора кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та туристичного бізнесу;
- * професора кафедри термодинаміки та відновлювальної енергетики факультету нафти, газу та екології;
- * доцента кафедри технологічного обладнання зернових виробництв факультету технології зерна і зернового бізнесу;
- * доцента кафедри термодинаміки та відновлювальної енергетики факультету нафти, газу та екології;
- * доцента кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- * доцента кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування факультету технології вина та туристичного бізнесу;
- * доцента кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки (2);
- * доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики (2);
- * доцента кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу (3);
- * доцента кафедри біоінженерії і води факультету технології вина та туристичного бізнесу (2);
- * доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- * доцента кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- * доцента кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- * доцента кафедри компресорів та пневмоагрегатів факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки (2);
- * доцента кафедри вищої математики факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- * завідувача кафедри фізики і матеріалознавства факультету низькотемпературної техніки та інженерної механіки;
- * завідувача кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
- * завідувача кафедри соціології, філософії і права факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- * старшого викладача кафедри українознавства та лінгводидактики факультету економіки, бізнесу і контролю;
- * старшого викладача кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики.



Оцінка якості зерна та продуктів його переробки грає величезну роль у сільськогосподарському виробництві. Як відомо, зернове господарство є основою рослинництва, служить сировиною для отримання багатьох продуктів харчування, є необхідним для успішного розвитку тваринництва, птахівництва й безлічі інших галузей. Не є секретом, що чим якісніше зерно, тим легше і з меншими витратами воно зберігається, і, безумовно, більше можливостей отримати з нього доброякісні продукти.

Важливим кроком на шляху до поліпшення якості продукції є повсюдне відстеження показників зерна на всіх етапах його переробки. І в цьому велике значення мають лабораторії на зернових підприємствах.

Для підготовки висококваліфікованих кадрів зернової галузі України компанією «НІБУЛОН» наприкінці 2012 року на базі ОНАХТ була відкрита науково-навчальна лабораторія оцінки якості зерна та хлібопродуктів. На сьогодні «НІБУЛОН» є одним з найбільших та найпопулярніших роботодавців України, який щорічно надає можливість працевлаштуватися випускникам нашої академії.

Найсучасніші прилади лабораторії дозволяють визначати показники якості зернових та олійних культур на рівні світових стандартів – вологість зернових та олійних культур, їх засміченість та зараженість шкідниками, натуру та скловидність, кількість та якість клейковини пшениці, число падіння, вміст жиру, вміст білка за К'ельдалем та ряд інших. Для визначення числа падіння придбано найсучасніший прилад ПЧП-7, а для визначення білка класичним методом К'ельдаля – К'ельтек-автосистему провідної світової

фірми FOSS Електрик (Данія).

Великий набір решіт у комплекті з лабораторним просіювачем дозволяє проводити ситовий аналіз засміченого зерна та пропонувати найефективніші режими його очищення від домішок. Результати лабораторних аналізів дозволяють чітко визначати класи зернових культур та формувати партії зерна за цільовим призначенням.

Оснащення лабораторії сучасними лабораторними приладами та устаткуванням дозволить також значно підвищити рівень викладання дисциплін, пов'язаних із зернознавством, зберіганням зерна, контролем якості та безпеки продукції галузі, організацією технічного контролю на підприємствах галузі, управлінням якістю продукції зернопереробних виробництв, науково-дослідними роботами та ін. Крім того, ця сучасна лабораторія дозволила вже кілька років поспіль успішно проводити семінари та тренінги для працівників зернової галузі.

Оновлена лабораторна база буде сприяти активізації та підвищенню рівня наукової роботи академії, адже магістри, аспіранти та докторанти зможуть проводити свої дослідження на найвищому рівні.

Наявність створеної лабораторії оцінки якості зерна дозволить академії суттєво наблизити студентів, які навчаються за спеціальністю «Технології зберігання та переробки зерна» і, особливо, за спеціалізацією «Технологія післязбиральної обробки та зберігання зерна» до умов майбутньої роботи на сучасних зернозаготівельних і зернопереробних підприємствах, елеваторах та зернових терміналах України. В першу чергу, це буде на користь студентам, які працюватимуть на елеваторних комплексах та перевантажувальних зернових терміналах самої компанії «НІБУЛОН», оскільки необхідні знання та практичні навички, отримані у новій лабораторії, дозволять значно скоротити період адаптації молодих спеціалістів до умов роботи в аналогічних лабораторіях її виробничих підрозділів (філій).

Створення «НІБУЛОНом» першої в Україні сучасної лабораторії в ОНАХТ – це приклад того, як бізнес турбується про майбутнє зернової галузі. Залучення до свого колективу молодих фахівців і є запорукою успішного розвитку як самої компанії, так і нашої академії. Високий рівень навчального лабораторного обладнання дозволить закликати молодих людей на навчання в ОНАХТ і згодом отримувати кваліфікованих спеціалістів, які будуть застосовувати знання у високотехнологічних компаніях.

А.В. БОРТА,
НАУКОВИЙ КЕРІВНИК
НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ
ЛАБОРАТОРІЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ
ЗЕРНА ТА ХЛІБОПРОДУКТІВ
ОНАХТ.

мік, бізнесу і контролю;
* старшого викладача кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
* старшого викладача кафедри соціології, філософії і права факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
* старшого викладача кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
* старшого викладача кафедри економіки промисловості факультету економіки, бізнесу і контролю;
* старшого викладача кафедри безпеки життєдіяльності факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
* старшого викладача кафедри автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем факультету комп'ютерних систем та автоматизації;
* старшого викладача кафедри комп'ютерної інженерії факультету комп'ютерної інженерії, програмування та кіберзахисту (7);
* викладача кафедри українознавства та лінгводидактики факультету економіки, бізнесу та контролю (4);
* викладача кафедри іноземних мов факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу (10).
Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ оголошує прийом на 2018 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
Біотехнологія та біоінженерія
Харчові технології
Технології захисту
наколишнього 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 2018 р.

E-MAIL: ASPIRANTURA.ONAFT@GMAIL.COM
тел. (048) 712-41-56.

http://pk.onaft.edu.ua/_pravila.html
(Додаток 9).

Прийом документів до аспірантури здійснюється з 01 липня до 13 липня.

Вступні випробування – з 30 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, який відповідає рівню B2 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,

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 № 187706
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

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA