



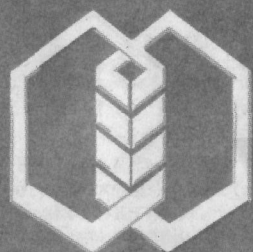
*Если будете в ненависти жить, в распрях и ссорах,
то погибнете сами и погубите землю отцов своих и дедов
своих, которые добыли ее трудом своим великим...*

Ярослав Мудрый.

ТЕМА НОМЕРА

**ОНАПТ — КООРДИНАТОР ПРОЕКТА ООН
ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ
РАЗВИТИЮ**

■ стр. 2



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 5 (1001), 5 квітня 2015 рік

**СЧАСТЛИВОЙ
ОБЛАДАТЕЛЬНИЦЕЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ КНИГИ
СТАЛА ВЫПУСКНИЦА
КОТОВСКОЙ ГИМНАЗИИ —
ИРИНА ОМЕЛЬЧЕНКО**

■ стр. 2

**ЮЛИЯ КОЗОНОВА:
В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ
АПРЕЛЯ РЕКОМЕНДУЕМ
ДОБАВИТЬ В СВОЙ
РАЦИОН МЯСО ЯГНЕНКА
И СПАРЖУ**

Какие продукты следует
включить в гастрономический
шопинг-лист в начале апреля

■ стр. 3

МИРОВЫЕ НОВОСТИ

**У БРИТАНИИ ЗАПУСТИЛИ
ВЫРОБИЦТВО
ЕЛЕКТРИЧНИХ БАМБУСОВИХ**



**ВИРОБНИЦТВО
ЕЛЕКТРИЧНИХ ЛАМПОЧОК
З ГРАФЕНУ**

**У БРИТАНІЇ ПАЦІЄНТОВІ
ПЕРЕСАДИЛИ МЕРТВЕ
СЕРЦЕ**

**ДІЄТОЛОГИ З'ЯСУВАЛИ
СКІЛЬКИ В ДЕНЬ
ПОТРІБНО З'ІДАТИ ОВОЧІВ
ДЛЯ ЗДОРОВОГО СЕРЦЯ**

стр. 2

**ПРОБЫ ПЕРА СТУДЕНТОВ
ОНАПТ**

**ВОТ И ПРОШЛИ НАШИ
ЗИМНИЕ КАНИКУЛЫ...**

**ЗАПИСКИ
ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ:
НАША ПОЕЗДКА
В БУКОВЕЛЬ**

стр. 3

**НА ЗАМЕТКУ
АБИТУРИЕНТУ**

**УСЛОВИЯ ПОСТУПЛЕНИЯ
В МЕХАНИКО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ ОНАПТ**

стр. 4

**ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ
НОМЕРЕ:**

**НЕДЕЛЯ ФАКУЛЬТЕТА
ЭКОНОМИКИ БИЗНЕСА
И КОНТРОЛЯ**

**МИСС АКАДЕМИЯ-2015:
ФОРМАТ ШОУ, МНЕНИЯ
ЖЮРИ, ИМЕНА
ФИНАЛИСТОК**

**ИТОГИ КОНКУРСА «МИСТЕР
МЕХАНИКО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»**



ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ИСКУССТВ ОНАПТ: ИТОГИ СПОРТИВНЫХ СОРЕВНОВАНИЙ

Начало весны коллектив Одесской национальной академии пищевых технологий встретил серией масштабных мероприятий, среди которых — Фестиваль культуры спорта и искусств, который, кстати, уже давно стал традиционным. В этом году стартовал IX фестиваль, в котором четыре команды ОНАПТ боролись за право стать победителем.

Организаторам праздника удалось удивить зрителей. Сочетание женской красоты, изящества с мужской силой и уверенностью с первого выхода участников приковали к себе взгляды.

Оценивала результаты и подводила итоги спортивных соревнований судейская бригада под руководством судьи Республиканской категории, мастера спорта, Владимира Васильева.

В первом конкурсе «Привет-

ствие команд» сборные академии, используя элементы гимнастики, четко и красочно представляли свои команды и девиз. По решению судей лучшей командой в этой номинации стал Института пищевой промышленности имени М. В. Ломоносова.

Открыла спортивную часть праздника — эстафета. Умение вести, бросать, катить, набивать мячи разного диаметра (от легкого мяча для настольного тенниса, до мяча для игры в бампербол) продемонстрировали участницы спортивной женской эстафеты. Самой быстрой и ловкой была признана женская сборная команда Института холода, криотехнологий и экоэнергетики имени В.С. Мартыновского.

Следующий этап спортивных соревнований — бампербол особо пришелся по душе зрите-

лям. В нем принимали участие капитаны сборных команд. Кстати, немногие знают, что такое бампербол. Это новый вид спорта и развлечения, в котором участники облачаются в специальные надувные сферы (бамперболы, мини-зорбы). В мини-зорбах можно сталкиваться, падать, кувыркаться, катиться, устраивать дуэли и соревнования «стенка на стенку», сталкиваясь друг с другом. В конкурсе капитанов «Бампербол» победителем стал Владимир Полуденный — капитан сборной команды Института механики, автоматизации и компьютерных систем имени П.М. Платонова.

Не одно спортивное мероприятие, которое проводится в стенах Одесской национальной академии пищевых технологий, не обходится без традиционного конкурса — «Перетягивание каната». Лидерами в этом виде

соревнований всегда была сборная команда института имени В.С. Мартыновского. Но не зря гласит народная мудрость «Против лома — нет приема!». Напор, сила, слаженность действий сборной команды имени М.В. Ломоносова не оставила шансов другим командам пробиться в лидеры в этом виде соревнований.

Завершающим этапом фестиваля стала «Силовая эстафета» с элементами военной подготовки. Все команды показали хорошую физическую подготовку, навыки в стрельбе. Однако мужская сборная команда института имени Г.Э. Вейнштейна по сумме набранных баллов стала победителем.

**Татьяна СЕРГЕЕВА,
ЗАВЕДУЮЩАЯ КАФЕДРОЙ
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И
СПОРТА ОНАПТ.**



НОВОСТИ В МИРЕ

**У БРИТАНІЇ ЗАПУСТИЛИ
ВИРОБНИЦТВО
ЕЛЕКТРИЧНИХ ЛАМПОЧОК
З ГРАФЕНУ**

У Великій Британії запустили виробництво графенових електричних лампочок. Вони дають неяскраве світло, споживають на десять відсотків менше електроенергії і можуть служити багато років. Усе завдяки надміцному матеріалові - графену, яким вкритий світлодіод у вигляді нитки. У продаж такі лампочки надійдуть ближче до літа й коштуватимуть трохи дешевше за звичайні.

**У БРИТАНІЇ ПАЦІЄНТОВІ
ПЕРЕСАДИЛИ МЕРТВЕ
СЕРЦЕ**

У Великій Британії пацієнтові вперше пересадили мертве серце. У Європі досі не проводили таких операцій. Раніше за донора брали людину, у якої серце ще продовжувало битися — відмирав лише головний мозок. Але цього разу хірурги використали орган, який вже зупинився.

Тепер хворим набагато легше буде знайти донора. Лікарі вітають одне одного з успіхом. Після складної операції 60-тилітній пацієнт почуватися добре.

— Нарешті мій чоловік повернувся додому. Він може говорити, ходити, дивитися телевізор — як звичайна здорова людина. І це велике щастя, — говорить дружина пацієнта, Мерієм Улюкан.

— Раніше мені було дуже зле, те-

**ОНАПТ – КООРДИНАТОР
ПРОЕКТА ООН
ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ
РАЗВИТИЮ**

В течение последних лет структурами Организации Объединенных Наций и Европейского Союза разработаны методы и средства, нацеленные на обеспечение «более чистого производства» (БЧП). Эти, так называемые, «инструменты БЧП» были разработаны в связи с перспективами членства Украины в ЕС, а также учитывая сложную экологическую обстановку

проектов в бизнесе, в частности, модели химического лизинга.

**АПРОБАЦИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
ПРОЕКТА**

Методика UNIDO апробирована в 54 странах мира и предусматривает проведение комплексного техни-

утилизация медицинских отходов, производство пластмассовых изделий широкого назначения из этих отходов, руководитель - Е.И. Косой). Среди участников проекта - соискателей Сертификатов UNIDO - профессора, доценты, преподаватели и аспиранты ОНАПТ - Л.В. Капрельянц, Ф.А. Тришин, Г.В. Крусир, А.Л. Цыкало, Р.И. Шевченко, И.В. Коваленко, а также руководители и

говорить пациент, Хусейн Улюкан.

ДИЕТОЛОГИ З'ЯСУВАЛИ СКІЛЬКИ В ДЕНЬ ПОТРІБНО З'ІДАТИ ОВОЧІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СЕРЦЯ

Трохи більше півкілограма овочів і фруктів на день знижують ризик захворювань серця майже на чверть. Дієтологи з Великобританії вважають, що вісім порцій фруктів і овочів протягом доби захищають людину від хвороб серця.



Як правило, дієтологи рекомендують їсти не менше 400 г овочів і фруктів в день, але, на думку авторів дослідження, цього може виявитися недостатньо для збереження здоров'я серця. Як з'ясували вчені, люди, що з'їдають вісім і більше порцій овочів (650 г) в день на 22% рідше вмирають від серцевих захворювань, ніж ті, хто їсть близько трьох порцій овочів (250 г) в день. Одна порція — це середня морква, велике яблуко або банан.

Лікарі відзначають, що зменшення ризику серцево-судинних захворювань майже на чверть — це дуже вагомо. Тим більше, що його досить просто досягти — просто включати в меню більше овочів та фруктів, не вносячи в цей список картоплю.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ ІНТЕРНЕТ-САЙТІВ RODRONOSTI.UA ТА COMMENTS.UA.

дієдує проект ООН под називом «Содействие развитию ресурсоэффективного и более чистого производства путем создания специализированного Центра БЧВ», который направлен на повышение эффективности использования ресурсов в промышленности, повышение конкурентоспособности предприятий и улучшение их экологических показателей.

Одесская национальная академия пищевых технологий — является координатором проекта ООН по промышленному развитию (UNIDO - United Nations Industrial Development Organization) в Украине.

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЦЕНТРА

- Комплексный технический и технологический аудит предприятий с последующей разработкой технических решений;
- независимые экспертные оценки используемых и перспективных для данного производства технологий;
- организация обучения персонала,
- подготовка и распространение информационных материалов;
- предоставление консультационной помощи по реализации инновационных

аудита предприятия на основе составления баланса материальных и энергетических ресурсов с последующей разработкой технических решений, направленных на сокращение потребления ресурсов (вода, сырьё, расходные материалы, энергия), экономию средств и повышение эффективности производственных процессов. Опыт реализации проекта UNIDO по внедрению методики дает положительный эффект, связанный с уменьшением потребления электроэнергии на 8%, а тепловой энергии на 12-15%.

Приоритетными отраслями в рамках проекта являются аграрная, зерноперерабатывающая, пищевая, химическая, металлургическая и металлообрабатывающая промышленности.

Полный цикл работ по проекту UNIDO в 2013-2014 гг. прошли следующие предприятия: Александровский мясокомбинат и Беляевский мясокомбинат (руководитель — А.Г. Куликов), а также ООО «Гамма» (обезвреживание, переработка и

НА ЗАМЕТКУ:

ОДНИМ ИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОЕКТА СТАЛО ПОЛУЧЕНИЕ МЯСОКОМБИНАТОМ «ГЛОБИНО» КРЕДИТА В 2,5 МЛН. ЕВРО БЛАГОДАРЯ СЕРТИФИКАТУ UNIDO ОТ INTERNATIONAL FINANCE CORPORATION (IFC).

ведущие специалисты ряда предприятий.

В настоящее время к выполнению программы работ 2014-2015 г.г. привлечены такие предприятия как «СТАЛЬКАНАТ-СИЛЛУР», ООО «Айс-Блик», строительная фирма ООО «Паритет», Одесский комбинат хлебопродуктов, винодельческие предприятия, рестораны г. Одессы и др. Ученые и специалисты ОНАПТ выполняют работы с целью дополнения и углубления методик и других материалов проекта UNIDO. Таким образом ОНАПТ внесет свой творческий вклад в этот проект, столь актуальный для нашего общества и государства.

Галина КРУСИР,
ЗАВЕДУЮЩАЯ КАФЕДРОЙ ЭКОЛОГИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
И ПРОИЗВОДСТВА ОНАПТ,
Альфред ЦЫКАЛО,
ПРОФЕССОР КАФЕДРЫ
ТЕПЛОФИЗИКИ И
ПРИКЛАДНОЙ ЭКОЛОГИИ ОНАПТ.

СЧАСТЛИВОЙ ОБЛАДАТЕЛЬНИЦЕЙ ЭЛЕКТРОННОЙ КНИГИ СТАЛА ВЫПУСКНИЦА КОТОВСКОЙ ГИМНАЗИИ — ИРИНА ОМЕЛЬЧЕНКО

День открытых дверей самого «вкусного» — Учебно-научного технологического института пищевой промышленности М.В. Ломоносова Одесской национальной академии пищевых технологий всегда был одним из любимых мероприятий наших гостей. В этом году всех выпускников общеобразовательных школ, гимназий, лицеев, которые присутствовали на дне открытых дверей, ожидал приятный сюрприз — розыгрыш электронной книги.

Выпускница одной из гимназий г.

Котовска Ирина Омельченко даже не подозревала о том, что станет обладательницей счастливой лотереи. Когда в зале зазвенел мобильный телефон, Ирина не поверила. Ранее ей никогда не приходилось что-либо выигрывать. Девушка в стенах Одесской национальной академии пищевых технологий впервые. После первой встречи с преподавательским составом института и факультета Ирина окончательно подтвердила свое решение поступать в ОНАПТ.





ЗАПИСКИ ПУТЕШЕСТВЕННИКОВ: НАША ПОЕЗДКА В БУКОВЕЛЬ

Руслана КРУЧЕК,
студентка факультета
Технологии вина,
консервированных
продуктов и товароведения
ОНАПТ:

– Мое знакомство с Карпатами произошло около десяти лет назад. Мне хватило хватило одного взгляда, чтобы навсегда полюбить здешнюю природу, и понять, что это знакомство необходимо продолжать. Однако, к своему сожалению, я больше ни разу не возвращалась в эти края...

Шли годы... Каждую зиму фотографии об активном отдыхе моих многочисленных друзей и знакомых переполняли новостные ленты социальных сетей. А мое желание посетить Карпаты так и оставалось нереализованным. Мне попросту не хватало времени заниматься организацией поездки самостоятельно.

Вероятно, ситуация осталась бы неизменной и по сей день, если бы однажды я не заметила расклеенные по Одесской национальной академии пищевых технологий объявления о поездке в Западный регион страны. Как правило, меня сложно заинтересовать подобным... Однако что-то заставило меня задуматься о возможности посетить Карпаты по путевке, предоставляемой профкомом студентов нашей академии.

Решение ехать было принято фактически в тот же день. Несмотря на то, что оно было

скоростным, мне ни разу не пришлось о нем пожалеть. Каждый день был наполнен положительными эмоциями, приятным общением, интересным и новым опытом.

Если бы меня попросили охарактеризовать поездку одним словом, я бы сказала, что она была уютной. Это проявлялось во всем: начиная от вкуснейших оладий с вареньем на завтрак в отеле, заканчивая прогулками по заснеженному лесу.

Если у нас возникали вопросы, связанные с инфраструктурой горнолыжного курорта, всегда можно было обратиться к Председателю профкома студентов ОНАПТ Дмитрию Михайловичу Скрипниченко, который любезно давал разъяснения. Именно благодаря этой поездке я впервые стала на лыжи, чему была очень рада!

Поездка действительно стала чудесным воспоминанием о проведенных зимних каникулах. Я надеюсь, что и в следующем году мне посчастливится снова провести зиму в Карпатах.

Владислава БОРИСЕНКО,
Председатель профбюро
факультета Прикладной
экологии, энергетики
и нефтегазовых технологий
ОНАПТ:

– Этой зимой профком студентов Одесской национальной академии пищевых



технологий организовал поездку в Карпаты, в самый экологически чистый регион Украины. Мы стали теми счастливицами, которым удалось провести незабываемые каникулы в одном из самых известных горнолыжных курортов Украины – «Буковели».

Этот удивительный уголок славится красивыми пейзажами, богатой флорой и фауной. Местное население очень трепетно относится к своим традициям и обычаям. Именно поэтому многие праздники здесь отмечают

как сто, двести лет назад – с традиционными блюдами, лакомствами, вертепом, колясками, шедриками, праздничными гуляниями и гаданиями.

Во время проведения экскурсий можно увидеть как живут гуцулы, познакомиться с их повседневными и праздничными традициями, обычаями. Этот регион славится не только своей культурой, но и национальной кухней. Сложно удержаться от соблазна отведать изысканные блюда, секреты приготовления которых тша-

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА

В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ АПРЕЛЯ РЕКОМЕНДУЕМ ДОБАВИТЬ В СВОЙ РАЦИОН МЯСО ЯГНЕНКА И СПАРЖУ

Апрель не изобилует свежими овощами-фруктами и другими сезонными продуктами (резиновую турецкую клубнику и глянецовые яблоки из той же серии в расчет не берем). Однако, уже появились специальные продукты, из которых можно составить прекрасный весенний обед или ужин. Они помогут переждать продуктивное «межсезонье» до лета и при этом — не отступиться от правил здорового питания.

Апрель – месяц, когда на рынке появляется нежнейшее мясо ягненка. Пройдет еще пару месяцев и ягненок перестанет быть таковым и превратится в молодого барашка.





ВОТ И ПРОШЛИ НАШИ ЗИМНИЕ КАНИКУЛЫ...

Вот и окончились зимние каникулы... Студенты дружно приступили к занятиям. Несмотря на то, что за окном весна, воспоминания о зимних буднях и праздниках вызывают приятную ностальгию. В этом и следующем номере газеты «Технолог» мы предлагаем нашим читателям серию эссе студентов о проведенных каникулах. Безусловно, каждому из них есть чем поделиться. Путешествия, отдых, общение с родными, близкими, друзьями, праздники, первые поиски работы — эти и многие моменты становятся главными темами сочинений. И

пусть они где-то наивны, где-то просты, где-то излишне эмоциональны, но самое главное — они написаны от чистого сердца и по-своему талантливо.

СТУДЕНТЫ ГРУППЫ ЕМ-372:

— Друзья! Мы группа ЕМ-372 хотим поделиться с вами нашими впечатлениями о проведенных зимних каникулах! Этой зимой мы решили отправиться в Закарпатье. Эта идея воплотилась в незабываемый тур с огромным количеством эмоций, морем позитива и впечатлений. Естественно, все передать не получится, но

готовления которых тщательно хранятся и оберегаются местными поварами на протяжении многих столетий.

Огромное количество трасс для катания на лыжах, сноубордах — еще одна изюминка горнолыжного курорта. Здесь для каждого, будь ты начинающий турист или профи, найдется свой, любимый спуск. А если вы не катаетесь на лыжах, то и для вас найдется занятие: можно купить абонемент на обзорный подъемник, с которого открывается завораживающие виды на заснеженную Говерлу и другие горы. Эти пейзажи навсегда оставят неизгладимые, приятные воспоминания в вашей памяти...

Побывав здесь один раз, хочется возвращаться в эти края снова и снова. Надеюсь, в следующем году профком студентов нашей академии снова организует такую незабываемую и увлекательную поездку во время наших зимних каникул.

наш вам совет — если когда-то у вас появится возможность с друзьями съездить в Закарпатье, сразу же собирайте чемоданы и в путь!

Как известно, в Закарпатье есть много хороших мест, но наш выбор остановился на курорте Плай! Нужно отметить, что красивая природа гор, чистый воздух и целебный климат — одни из главных характеристик этого курорта.

Начало. Продолжение на стр. 4

Поэтому те, кто предпочитает свинине и говядине легкое диетическое мясо, могут побаловать себя ягнятиной. Самое время.

Мясо ягненка является нейтральным диетическим продуктом, который благодаря мягкому вкусу прекрасно сочетается практически с любыми специями, пряностями, соусами и гарнирами, а также обладает абсолютной универсальностью с точки зрения способов приготовления.

Апрель — время появления спаржи. Было время, когда спаржей засеивали громадные территории, однако, сейчас спаржа — этот травяной овощ (или овощная трава), — превратилась в деликатес французского, итальянского или немецкого происхождения, который подают якобы только в дорогих ресторанах. Спаржа — действительно деликатес, который является отличным источником пищевой клетчатки, витаминов К, А, С, Е и группы В, а также фолиевой кислоты, селена, меди, марганца, калия и других необходимых минералов. При этом в спарже содержится совсем немного калорий. Готовится она быстро, стоит недорого и найти ее можно в почти в любом крупном супермаркете.

Обратите внимание на соль. Простые блюда даже из дорогих продуктов (мясо ягненка относится к этой категории) все равно требуют дополнения в виде простых же приправ. Простой приправой может служить обыкновенная соль, но с добавками — пряных трав, укропа, петрушки. В готовке можно и нужно использовать йодированную соль и морскую.

В начале апреля рекомендуем включить в ваш гастрономический шопинг-лист следующие продукты: кисломолочные продукты (кефир, живые йогурты, ряженка, ацидофилин, тан, айран, мацони); зеленый чай; соль с добавками (с травами и пряностями, йодированная, соль морская); овощи (лук-порей); зелень (петрушка, щавель, базилик, черемша, спаржа); грибы.

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.



ВОТ И ПРОШЛИ НАШИ ЗИМНИЕ КАНИКУЛЫ...

(ПРОДОЛЖЕНИЕ. НАЧАЛО НА 3-Й СТОР.)

Замечательный, разнообразный, насыщенный и доступный отдых! Здесь вы узнаете, что такое настоящие каникулы. В этих местах не хочется думать о проблемах. Комфортные условия, вкусная домашняя еда, приятное и тёплое общение – все располагает к здоровому и активному отдыху. А теперь представьте на этом фоне нас, студентов ОНАПТ, со своими амбициями и желанием здорово отдохнуть и получить от этого максимум удовольствия. Эмоции, ощущения, когда вы впервые становитесь на сноуборд – непередаваемые! В этот момент вас поддерживают друзья, даже незнакомые туристы, словом, все, кто находится рядом. Первые падения, взлеты, звонкий смех, радость, позитив – именно такими эмоциями был наполнен каждый день нашего отдыха. Кстати, катание на сноуборде – для нашей группы оказалось не просто видом спорта, а прекрасным развлечением, а тем более, если речь идет о хорошей компании!

После насыщенного дня мы возвращались в теплый,

уютный домик. Даже вечером мы находили занятие по душе. После ужина и чашечки горячего шоколада мы сидели играть в разнообразные игры. Наша компания переиграла во все игры, что мы знали. Ночью утомленные и счастливые мы сладко-сладко спали. А утром снова собирались и бежали оттачивать свое мастерство горнолыжного спорта. Весело поднимались на подъемниках и даже умудрялись с них падать, но это было настоящее веселье, которое хочется повторять постоянно! Без сомнения, эта поездка останется одним из самых ярких воспоминаний в нашей памяти!

Анастасия СТОЦКАЯ, студентка факультета Технологий вина, консервированных продуктов и товароведения ОНАПТ, (группа ТВ-31а):

– Как же быстро летит время! Недавно был сентябрь, началась учеба, оглянуться не успели, как закончилась сессия и впереди долгожданный отдых.

Зимние каникулы обладают особым духом, духом рождественских и новогодних праздников. Ароматы ёлок, мандарин пробуждают наилучшие воспоминания из детства. К сожалению, праздники длятся не так долго, как хочется. К взрослым возвращаются трудовые будни, а у студентов появляется возможность помимо учебы проявить себя в других сферах деятельности.

Так получилось, что свои зимние каникулы я провела на рабочем месте. Второй год мои рабочие смены в магазине совпадают с праздниками. Любого другого студента такая ситуация могла бы огорчить, но я научилась находить в этом свои положительные моменты.

Предпраздничная суета в магазине сопровождалась хорошей рождественской музыкой, создавая особую атмосферу. Суетливые люди, пробегающие мимо витрин в поисках подарков: мужа, пытающиеся найти нужные продукты согласно списков, написанных под тщательным присмотром любящих жен; дети, с восторгом рассматривающие игрушки, –

все эти, казалось бы, обычные и повседневные моменты, в данном промежутке времени создали особое настроение в магазине.

Канун 2015 года отличился от предыдущего. Этому поспособствовала природа: снегопад застал Одессу врасплох. Наш магазин, как и все остальные в нашем городе, столкнулся с трудностями. Одной из самых осязающих проблем стала нехватка хлеба. Паника и страх сопровождали людей, никто не хотел остаться на праздники без такого важного продукта. К счастью, в магазине есть собственный хлебобулочный цех. Стараниями пекарей мы на девяносто процентов смогли компенсировать потребности покупателей.

В заключении хочу сказать, что мои зимние каникулы не только позволили мне отдохнуть от занятий, но и стали возможностью приобрести опыт общения с людьми в сложных ситуациях.

(Следующие истории о проведенных зимних каникулах читайте в следующем номере — прим. Ред.)

ОГОЛОШЕННЯ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС

– на заміщення вакантної посади завідувача кафедри «Товарознавства та експертизи товарів» факультету «Технології вина, консервованих продуктів і товарознавства»;
– завідувача кафедри «Технології зберігання зерна» факультету «Технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива».

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ. Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

У ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМИ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– серія СК №9752851 на ім'я Таран Вікторія Владиславівна;
– серія СК №9132953 на ім'я Рожко Валерія В'ячеславівна;
– серія СК №9752718 на ім'я Попова Ірина Миколаївна;
– серія СК №7331257 на ім'я Кулик Дмитро Валерійович;
– серія СК №9133437 на ім'я Чумаченко Руслан Юрійович;
– серія СК №9133896 на ім'я Філяк Владислав Васильович.

ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ ТА ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
– Серія Б-1671028 від 30.06.1976 на ім'я Котигорох Валентина Петрівна;
– Серія Б-1671028 від 30.06.1976 на ім'я Котигорох Валентина Петрівна.

ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ, ВИДАНИЙ ІНСТИТУТОМ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ ОНАХТ
– ДСК серія 085616 від (рег. № 341) від 23.06.2005 за спеціальністю 7.050107 – «Економіка підприємства»

УСЛОВИЯ ПОСТУПЛЕННЯ В МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГІЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ОНАПТ

Механико-технологический техникум является высшим учебным заведением первого уровня аккредитации, структурным подразделением Одесской нацио-

Сроки обучения: на базе 9 классов для направления Пищевая промышленность – 3 года 6 месяцев, для других – 3 года 10 месяцев. Срок обучения на базе 11 классов на один

тации, структурным подразделением Одесской национальной академии пищевых технологий. Все специальности техникума лицензированы и аккредитованы.

Техникум готовит специалистов образовательно-квалификационного уровня «Младший специалист» по следующим специальностям:

НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ И СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

Автоматика и управление:

- «Монтаж, обслуживание средств и систем автоматизации технологического производства»

Машиностроение и материалообработка:

- «Эксплуатация и ремонт оборудования пищевых производств»

Электротехника и электромеханика:

- «Монтаж и эксплуатация электрооборудования предприятий и гражданских сооружений»

Пищевая промышленность:

- «Хранение и переработка зерна»;

- «Бродильное производство и виноделие»;

- «Хранение, консервирование и переработка мяса»;

- «Хранение, консервирование и переработка молока»

Прием заявлений на дневную форму обучения с 10 по 24 июля. Вступительные экзамены с 25 июля по 1 августа. Зачисление на бюджетные места до 8 августа, по контракту до 14 августа.

Вступительные экзамены: на базе 9 классов – по украинскому языку (диктант) и математике; на базе 11 классов – конкурс двух сертификатов: 1) по украинскому языку и литературе; 2) по математике. Минимальное количество баллов для допуска к участию в конкурсе – 100.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГЛОШУЄ ПРИЙОМ НА НАВЧАННЯ

та запрошує отримати ступінь бакалавра за одним із 20-ти напрямів підготовки, а також ступінь магістра за однією із 40 спеціальностей і стати успішними технологами харчових виробництв, маркетологами, менеджерами, товарознавцями, економістами, бухгалтерами, екологами, а також фахівцями з туризму, готельно-ресторанної справи, автоматизації, електромеханіки та мехатроніки, інформаційних технологій, холодильної техніки, енергетики, нафтогазової справи, технологічного обладнання, технічного дизайну та ін.

Наша адреса: м. Одеса, вул. Канатна, 112, Дворянська, 1/3.

Довідки за телефонами: (048) 712-40-80, 718-97-09.
ОФІЦІЙНИЙ САЙТ: WWW.ONAFT.EDU.UA

додаток промисловості – 3 год 0 місяців, для других – 3 года 10 месяцев. Срок обучения на базе 11 классов на один год меньше.

Прием выпускников ПТУ осуществляется по программе ступенчатой подготовки, на старшие курсы дневного и заочного отделений. Принимаются абитуриенты, имеющие специальность повара, пекаря, электрика, слесаря и другие. Зачисление без сертификатов В.Н.О.

На заочном отделении есть бюджетные места.

Материально-техническая база: собственная учебная база, более 40 кабинетов и лабораторий, мастерские, библиотека с читальным залом, актовый зал на 400 мест, спортивный зал, два компьютерных класса со свободным доступом к сети Интернет, буфет, медицинский пункт, и т.д.

Интеграция. В техникуме реализован интегрированный учебный процесс с базовым учебным заведением (ОНАПТ), выпускники техникума имеют возможность продолжить обучение в академии с зачислением на третий курс.

Контингент студентов и объемы приема: Прием осуществляется в основном на базе 9 классов, на базе 11 классов для пополнения учебных групп. Более 60% студентов учащаются на бюджетной форме обучения. Конкурс на места госзаказа в среднем 1,5-2 человека на место.

Все приезжие студенты обеспечивают жильем в общежитии, которое находится рядом с учебным корпусом. Работают подготовительные курсы.

НАШ АДРЕС: 65003, М. ОДЕССА, УЛ. ЧОРНОМОРСЬКОГО КОЗАЧЕСТВА, 12
ТЕЛ. (048) 723-80-10; 723-74-09. ФАКС (048) 723-80-10
E-MAIL: MAIL@MTT.OD.UA
WEB-SITE: WWW.MTT.OD.UA

УВАЖАЕМЫЕ СОТРУДНИКИ И СТУДЕНТЫ ОДЕССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ!

Объявляется сбор саженцев деревьев, кустарников, семян и клубней цветов для озеленения территории Одесской национальной академии пищевых технологий.

Давайте вместе создавать свой райский уголок в ОНАПТ, наполненный благоухающими цветами, ароматами и, конечно же, хорошим настроением.

ОЗЕЛЕНИМ НАШУ РОДНУЮ ALMA MATER ВМЕСТЕ!
ОБРАЩАТЬСЯ В КАБИНЕТ А-149.
ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК:
712-40-29 (10-29).

– ДСР Серія 083010 від (рег. № 341) від 23.06.2005 за спеціальністю 7.050107 – «Економіка підприємства» на ім'я Лавринчук Олександр Володимирович.

ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ БАКАЛАВРА ТА СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– СК №27301287 (реєстр. № 1162) від 30.06.2005 за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» на ім'я Холявко Людмила Миколаївна;
– СК №29129410 (реєстр. № 1102) від 30.06.2006 за спеціальністю «Технологія бродильних виробництв і виноробства» на ім'я Холявко Людмила Миколаївна.

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

– СК № 31779244 (реєстр. № 421654) від 2007 за напрямом підготовки «Комп'ютерна інженерія» на ім'я Соловійов Володимир Володимирович.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» – ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Свідцтво 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 № 1512902
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.

ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

Редактор Ирина МУНТЯН

Technolog@onaft.edu.ua, тел. (096) 661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA