



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 14 (1088) 20 вересня 2019 рік

АКТУАЛЬНО

«ІННОВАЦІЙНІ
ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ»:
ВІД АКТУАЛІЗАЦІЇ
ПРОБЛЕМ ДО
ШЛЯХІВ ЇХ
ВИРІШЕННЯ

СТОР. 2

ПОРАДА ЕКСПЕРТА

ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО
ІНЖИР

СТОР. 3

ПОДІЇ

НЕЗАБУТНЯ
ПОДОРОЖ
НА ЛЬВІВЩИНУ

«ROBOTRONICA-2019» – КОРОТКО ПРО РОБОТИ І НЕ ТІЛЬКИ...



ПОДРОЖ
НА ЛЬВІВЩИНУ

СТОП. 3

ДЯКУЄМО
КЕРІВНИЦТВУ
АКАДЕМІЇ ЗА
НЕЗАБУТНІЙ
ВІДПОЧИНОК НА
БАЗІ «ЕКСТРИМ»!

СТОП. 3

РОБОТА
СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ
ОНАХТ: ВИКОНАНІ
ЗАВДАННЯ ТА ПЛАНИ
НА МАЙБУТНЄ

СТОП. 4

СПРОБИ ПЕРА

Я НАВЧАЮСЬ
В ОНАХТ
І ПИШАЮСЬ ЦИМ!

СТОП. 4

У НАСТУПНОМУ
НОМЕРІ

ТУРИСТИЧНИЙ
ФОРУМ «CREATIVE
TOURISM. TRAVELING
AND FINDING
YOURSELF!»

ПРО ПІДСУМКИ
МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ
«ТЕХНОЛОГІЇ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
І КОМБІКОРМІВ»



ФОТО ВІКТОРА СПОРІВА

УЧАСНИКИ ФЕСТИВАЛЮ СУЧАСНОЇ РОБОТОТЕХНІКИ «ROBOTRONICA-2019».

Науково-дослідна лабораторія мехатроніки та робототехніки MiRONAFT FabLab Одеської національної академії харчових технологій провела щорічний фестиваль сучасної робототехніки «Robotronica-2019». Цей івент, як для нас, так і для нашого закладу вищої освіти має соціальну значимість. До речі, захід є профорієнтаційним і ґрунтується на некомерційній основі. На фестиваль міг потрапити кожен бажаючий. До його основної цільової аудиторії увійшла сучасна молодь і школярі, які зацікавлені технічними науками та інноваційними технологіями.

Формат цьогорічного фестивалю значно відрізнявся від попередніх. Відбувалось все у Літньому театрі (міський сад). Чотирнадцять різноманітних і найголовніше інтерактивних локацій, цікаві та пізнавальні лекції від професіоналів своєї справи, відлуння дитячого сміху та безліч різних робіт – івент викликав неабияку зацікавленість, як зі сторони дорослих, так і зовсім юних наших гостей.

Серед спікерів, що брали участь: Євген Риженко - керівник відділу дидактики компанії «FESTO»; Михайло Кінебас - керівник відділу роботизації компанії «Fanuc Ukraine»; Віктор Єгоров - науковий-керівник науково-дослідної лабораторії мехатроніки

та робототехніки ОНАХТ; Юлія Ярош - представник компанії «Техноклуб».

Головним учасником і організатором фестивалю виступила команда лабораторії мехатроніки і робототехніки MiRONAFT FabLab ОНАХТ. Наша команда презентувала колаборативних роботів UR3 і UR5. Представлені маніпулятори грали на ксилофоні та подавали воду. Пневматичний стенд з цікаво-реалізованою системою, яку могли зрозуміти навіть самі маленькі гості заходу, робот-навантажувач «Robotino», який знайшов чимало фанатів охочих покерувати ним за допомогою джойстика, плоттер, що подарував напам'ять безліч крутих наклейок, 3D-принтери різної технології друку, роботизований

манекен #RAIM – це лише частина унікальних експонатів, які можна було побачити на локації лабораторії.

Щороку у фестивалі беруть участь наші друзі - клуби робототехніки. І цей, п'ятий фестиваль, не став виключенням. Гості заходу мали можливість взяти участь у майстер-класах з 3D-друку та створити щось неймовірно власноруч, запрограмувати роботів на виконання різноманітних задач, працювати з освітніми наборами «LEGO», «Arduino» та їх програмним забезпеченням, що допомагає ознайомитися із основами та принципами програмування і управління роботами або їх системами.

Подібні майстер-класи представили студії технічної творчості «STEM школа INVENTOR», «ТехноКлуб» і «Техномісто». Справжній аншлаг був на локації від студії «3D4U»! Тут кожен бажаючий, як дитина, так і дорослий, міг створити свою 3D-модель за допомогою 3D-ручки. Це було неймовірно! Кожен, напевно, дивився мультфільм «Король лев». Представники студії «3D4U» зуміли відтворити у реальності сцену коронації Сімби за допомогою пластику та 3D-ручок. На локації від Музею цікавої науки кожен бажаючий міг відчути себе володарем вогню і взяти участь у різних захоплюючих експериментах. Представники компанії «Dji Odesa» надали дітям і дорослим можливість покерувати своїми коптерами та робо-танком «RoboMaster S». Одне діло спостерігати за цим процесом зі сторони, зовсім інше – власноруч керувати унікальним винаходом зі світу комп'ютерних технологій!

Вперше у фестивалі взяли участь наші друзі й партнери – представники компанії «FESTO». Вкотре ці професіонали довели, що гідравліка - це просто, зрозуміло і шалено цікаво!

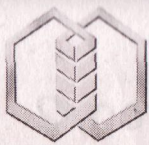
А який фестиваль без розіграшу? Точно не наш! Дякуємо Цитрус Академії за участь у заході. Академія презентувала неймовірну локацію, а також надала учасникам фестивалю сертифікати на навчання і майстер-класи, які й стали призами конкурсу!

Джерелом сил і енергії для нас та наших гостей став «Навчальний ресторан 112» Одеської національної академії харчових технологій, представники якого пригостили присутніх смаколиками та прохолодними напоями.

А завершився наш фестиваль переглядом мультфільму «ВАЛЛ-І», який зібрав чималу аудиторію під відкритим небом.

Вихідні стали чудовим прикладом того, як можна уміло поєднати приємне з корисним. Мета профорієнтаційного заходу досягнута. Ми впевнені, чимало наших юних гостей, які із захопленням знайомилися із розробками світу комп'ютерних технологій, у скорому майбутньому знову з нами зустрінуться, але вже у статусі студентів Одеської національної академії харчових технологій!

**Сергій КОВТУН,
Анна ДУБИНА,
PR-МЕНЕДЖЕРИ
ЛАБОРАТОРІЇ МЕХАТРОНІКИ
І РОБОТОТЕХНІКИ #MIRONAFT.**



СВІТОВІ НОВИНИ

УКРАЇНСЬКІ ПОЛЯРНИКИ
ЗНАЙШЛИ «ЗАГУБЛЕНУ»
ПЕЧЕРУ В АНТАРКТИДІ

Полярники української антарктичної експедиції знайшли в Антарктиді «загублену» льодовикову печеру з декількома озерами та рікою. Загальна ширина її ходів складає близько 200 метрів, вони пролягають на трьох поверхах.

Як розповідає керівник наукової групи Ігор Дикий, ще з перших експедицій науковці знайшли на острові Галіндез, де розташована українська станція, льодяну печеру. Вхід до неї був з протилежного від станції берега острова, під вершиною льодовика. Однак виявилось, що кілька років тому цей льодовик зсунувся в океан і вхід завалило. Було кілька невдалих спроб відшукати вхід з боку протоки Пенола, але він знайшовся з боку бази-музею будинку Ворді.

Знахідка українських полярників може стати великим науковим відкриттям: учасники експедиції виявили під кригою річку і два озера на нижньому маршруті і відібрали звітні воду та лід для гідрохімічного аналізу й дослідження можливого вмісту в них вірусів і бактерій за екологічним ДНК. Знахідки будуть досліджені в українських лабораторіях. В одній з крижаних брил українські полярники також виявили широке перо птаха (зазначається, що воно точно не належить пінгвіну). Зразки цього пера будуть доставлені в Україну.

ІЗРАЇЛЬСЬКІ ВЧЕНІ
ЗВАРИЛИ ПИВО
НА 5-ТИСЯЧОЛІТНІХ
ДРІЖДЖАХ

Дріжджі «втягли» з давньої глиняної кераміки, вияв-

ВІДКРИТТЯ МЕМОРІАЛЬНОЇ ДОШКИ ВИДАТНОМУ ФУНДАТОРУ ОНАХТ – ПЕТРУ МИКИТОВИЧУ ПЛАТОНОВУ

Новий навчальний рік в Одеській національній академії харчових технологій почався зі знаменної події – відкриття меморіальної дошки, присвяченій видатній особистості академії – професору Петру Микитовичу Платонову. Петро Микитович був одним із яскравих фундаторів, під час керівництва якого наш заклад вищої освіти дістався вершини розквіту, активно відкривалися нові наукові школи, спеціальності. Сьогодні, вшановуючи пам'ять видатного фундатора, ми згадуємо його добрі справи, які стали основою успіху одного з престижних ЗВО країни.

– Мені пощастило навчатися саме у той період, коли Петро Микитович працював завідувачем кафедри механізації та автоматизації технологічних процесів, – ділиться спогадами ректор Одеської національної академії харчових технологій Богдан Єгоров. – Я спілкувався з ним особисто, він був членом нашої Вченої Ради. Петро Микитович мав свою точку зору на будь-яке питання. Звичайно, людина, за плечима якої 20 років керівництва таким потужним ЗВО, знає, що робити і як розвиватися далі. Ми завжди до нього прислухалися. Знаю одне: той, хто поважає історію і своїх попередників, фундаторів, у того є майбутнє.

З нагоди відкриття меморіальної дошки в Одеській національній академії харчових технологій зібралось чимало почесних гостей, які привітали адміністрацію, викладачів, студентську спільноту з такою знаменною подією.



Фото: Надія Хасанової

ПОЧЕСНІ ГОСТІ ЗАХОДУ

– Я дуже люблю бувати в Одеській національній академії харчових технологій, – розповідає в.о. Голови Одеської обласної державної адміністрації Світлана Шестопалова. – Тут завжди є цікаві проекти, новинки, чітко налагоджена співпраця з бізнесом, що дуже важливо для ЗВО. Відкриття меморіальної дошки одному з найуспішніших і найвідоміших професорів, який присвятив своє життя рідній академії, є чудовим прикладом шанування традицій і співпраці адміністрації, педагогічного колективу зі студентською спільнотою. До речі, саме студенти виступили з ініціативою встановити меморіальну дошку. Керівництво академії з радістю підтримало блискучу ідею молоді.

– Відкриття меморіальної дошки – важлива подія для Одеської національної академії харчових технологій, Одеси, зокрема, – розповідає Голова Приморської районної адміністрації Одеської міської ради Марат Корольов. – Це результат самоорганізації студентів, починаючи від створення дизайну, закінчуючи збором грошей, отриманням необхідних документів. Це чудова подяка від студентів видатному фундатору Одеської національної академії харчових технологій. Ініціатива представників студентського самоврядування ОНАХТ дійсно надихає. Адже важливо віддавати шану минулому, аби впевнено крокувати у майбутнє, розвиватися, створювати



Фото: Надія Хасанової

ПІД ЧАС ВІДКРИТТЯ МЕМОРІАЛЬНОЇ
ДОШКИ П.М. ПЛАТОНОВУ

нове задля розквіту свого навчального закладу, рідного міста, Батьківщини.

– Я хотів би висловити подяку студентському самоврядуванню за таку прогресивну позицію, – звернувся до студентів депутат Верховної Ради 3-го та 6-го скликань, Голова Наглядової Ради ОНАХТ Сергій Гриневецький. – Хто не пам'ятає минулого, не має права на майбутнє. Я, як Голова наглядової ради ОНАХТ, можу з впевненістю сказати, що в академії є розуміння між адміністрацією і студентським самоврядуванням. Такі справи та події об'єднують, дають студентам можливість більше дізнатися про історію академії і надалі працювати задля її процвітання.

Невдовзі центральний вхід прикрасять нові пам'ятні дошки, адже історія Одеської національної академії складається з чималої кількості видатних особистостей. Всі вони є гордістю її колективу та блискучим прикладом самовідданої праці.

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

Дріжджі «втягли» з давньої глиняної кераміки, виявленої археологами на Святій Землі. Археологи і мікробіологи з Управління старовини Ізраїлю і чотирьох ізраїльських університетів об'єдналися для вивчення дріжджових колоній, виявлених у мікроскопічних порах фрагментів древньої кераміки. Глиняні уламки датуються від 4-3 століття до н.е.

Зразки дріжджів були отримані з майже двох десятків керамічних посудин, знайдених при розкопках по всій країні, в тому числі у підземеллях у центральному Тель-Авіві, у палаці перської епохи в південному Єрусалимі і в єгипетській 5-тисячолітній пивоварні.

За допомогою фахівця з пивоваріння Ітая Гутмана вчені створили пшеничне пиво. Концентрація алкоголю в напої досягла 6%. Також дослідники приготували медовуху з концентрацією алкоголю 14%. Це ще раз доводить, що колонії дріжджів можуть знаходитися в стані анабіозу вельми тривалий час.

У ДУБАЇ БУДУТЬ ГОТУВАТИ КАВУ В КОСМОСІ

Зерна будуть рівномірно обсмажувати в умовах невагомості. Підприємці з ОАЕ придумали незвичайну піч для обсмажування кавових зерен у космічній капсулі. У земних умовах кавові боби контактують з розпеченою жаровнею і тому часто підгорають і тріскаються. Але в космосі в умовах невагомості вони будуть вільно «плавати» всередині капсули та рівномірно обсмажуватися, набуваючи досконалого смаку й аромату.

Капсула, що містить близько 300 кілограмів кавових зерен, буде підніматися на висоту 200 кілометрів. Двадцятихвилинне обсмажування зерен триватиме при повторному входженні космічного корабля в земну атмосферу, коли капсула буде розігріватися до 200 °С.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ САЙТІВ
NV.UA ТА VOKRUGSVETA.UA.

ноту з такою значущою подією.

«ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ»: ВІД АКТУАЛІЗАЦІЇ ПРОБЛЕМ ДО ШЛЯХІВ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Сьогодні інновації настільки швидко розвиваються, що виникає проблема з їх своєчасним впровадженням або принаймні ознайомленням наукової спільноти з цими розробками. VII Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні енерготехнології», яка традиційно проводиться на базі Одеської національної академії харчових технологій, вже багато років є унікальною платформою, на якій не тільки обговорюються актуальні проблеми енергетичної галузі, а й завжди пропонуються оригінальні ідеї щодо їх вирішення.

Виступ ректора ДВНЗУ «Український державний хіміко-технологічний університет» Костянтина Сухого показав, що перед науковцями водночас стоїть декілька важливих завдань: по-перше, відповідати високим вимогам щодо педагогічних кадрів, по-друге, готувати студентів до роботи з інноваційними технологіями, а не продовжувати навчати застарілим технічним аспектам, поданою їм, як класичні методики. Саме тому важливо, аби у вищій школі були залучені до роботи кращі науковці, які мають як ґрунтовну теоретичну підготовку, так і досвід впровадження інновацій.

Часом велика кількість наукових ідей створює ще одну проблему: відсутність шляхів захисту та комерціалізації цих інновацій. Перехід від наукової статті до професійної оформленої технології, яка може принести доходи винахіднику та його альма-матер сьогодні, на жаль, є одним із бар'єрів подальших наукових пошуків. Про такі проблеми йшлося у доповіді Голови Пелетної асо-

ціації Володимира Бунецького. Крім того, енергетичні проблеми України є не лише фактором, що пригнічує економіку, а й спонукає науковців до пошуку шляхів здешевлення енергії і новітніх технологій.

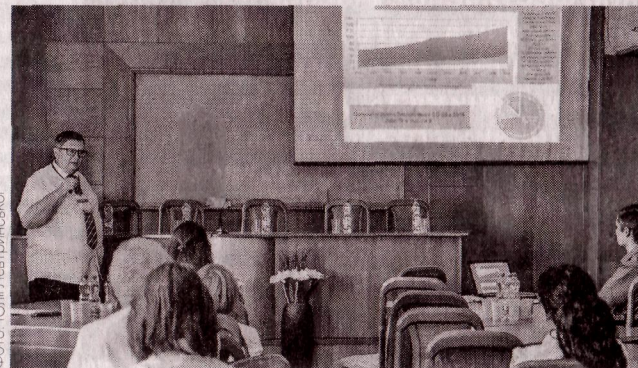
Зміни у ставленні до енергетичних ресурсів, подальші перспективи розвитку енергетики України представив провідний науковий співробітник, директор спеціальних проектів Науково-технічного центру «Псіхея», доктор наук з державного управління, професор Геннадій Рябцев. У доповіді експерт підкреслив, саме харчова промисловість і аграрна діяльність становить левову долю економіки України та спо-

та енергетичного менеджменту Олег Бурдо. Під його керівництвом розвинулася наукова школа «Харчові енерготехнології», яка вже має ряд техні-

чних університету, Харківського державного університету харчових технологій, Вінницького національного аграрного університету.



УРОЧИСТЕ ВІДКРИТТЯ ЛАБОРАТОРІЇ «МЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ РЕСТОРАННИХ ТА ГОТЕЛЬНИХ ГОСПОДАРСТВ»



УЧАСНИКИ VII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ «ІННОВАЦІЙНІ ЕНЕРГОТЕХНОЛОГІЇ»

живає найбільше енергетичних ресурсів. Сьогоднішні зміни у ставленні до екології та енергетичних ресурсів диктують нові правила гри для галузі, щоб мати можливість реалізувати свою продукцію в країнах Європейського Союзу.

У цю роботу активно включилися науковці академії. Зокрема, вже більше 30 років проблемами енергоефективності у харчових технологіях займається професор кафедри процесів, обладнання

них інновацій, впроваджених в Україні (ПАО «Енні Фудз», «Одеса Винпром» та ін.) та за кордоном («Sergos Inc.» (США); «SELVA» (Чехія); «DRP Group» (Іран) та ін.). Завдяки досвіду наукової школи формуються плеяди молодих науковців, які продовжують і розвивають актуальні дослідження. Наш досвід використання електромагнітних полів стає основою для наукових досліджень вчених з інших наукових центрів: Одеського національного аграр-

ного університету, Харківського державного університету харчових технологій, Вінницького національного аграрного університету. Харківського державного університету харчових технологій, Вінницького національного аграрного університету.

Не лише в ОНАХТ займаються вирішенням проблем сушіння, адже цей напрямок досліджень є актуальним не тільки для харчової галузі. Експерти з Інституту технічної теплофізики НАН України представили актуальні доповіді, в яких аналізуються проблеми сушіння фармацевтичних препаратів та мінеральної сировини. Практика використання інноваційних теплопередаючих елементів розвивається під керівництвом професора Юрія Снежкіна, поширюючись на цілком різні галузі: від сушіння харчових продуктів до космічних технологій.

З аналогічними проблемами у процесах сушіння мають справу вчені НУ «Львівська Політехніка», проте вирішують їх цілком іншими способами, використовуючи методи фільтраційного сушіння. Під керівництвом професора Володимира Атаманюка виникає багато сучасних проектів, спрямованих на використання вітчизняної сировини. Дослідження доцента Ірини Гузьової, що представляла цю наукову школу, стосувалася цукатів з гарбуза. Представлені

наукові розробки надають можливість виготовити цінний продукт і розробити схему його постачання у різні країни світу.

Високими витратами енергії характеризуються також процеси екстрагування, які досліджують науковці Національного університету харчових технологій (м. Київ). Доповідь про віброекстрагування представив аспірант Валентин Чорний. Його дослідження мають високий науковий рівень і що вже подані на здобуття держбюджетної тематики. Бажаємо їм успіхів!

Велике значення мають також проблеми, викликані підвищеними темпами виробництва. Інноваційні проекти екологічної спрямованості представили професор Василь Дячко та вчені ОНАХТ під керівництвом професора Галини Крусір.

На конференції також були представлені доповіді учасників з Ірану, Сирії, Індії, Білорусі.

Традицією конференцій, які організовує кафедра процесів, обладнання та енергетичного менеджменту, є відкриття нових лабораторій. Цього року відбулося урочисте відкриття лабораторії «Механічне обладнання ресторанних та готельних господарств». Ця лабораторія призначена для студентів спеціальностей «Обладнання ресторанних та готельних господарств» та «Технологія ресторанних та готельних господарств». У лабораторії є свого роду девіз, висловлювання Едварда Телера: «Те, що сьогодні наука – завтра техніка!». Сподіваємося, більшість наукових робіт, представлених на цій конференції, завтра покращать наше з вами життя!

Олег БУРДО,
ЗАВ. КАФЕДРОЮ
ПРОЦЕСІВ, ОБЛАДНАННЯ
ТА ЕНЕРГЕТИЧНОГО
МЕНЕДЖМЕНТУ ОНАХТ.

НЕЗАБУТНЯ ПОДОРОЖ НА ЛЬВІВЩИНУ

Хто з нас не любить подорожувати? Для працівників Одеської національної академії харчових технологій екскурсії стали гарною традицією. І все це завдяки підтримці адміністрації і профспілки ОНАХТ. Подорож до Львівщини стала однією із особливих, гарні спогади й досі повертають нас у той чудовий мальовничий куточок.

Львівщина з її історико-культурною спадщиною входить до найпривабливіших туристичних центрів України. В області зосереджено 4 тис. історико-архітектурних пам'яток XII-XX ст., або 25% від усієї кількості в Україні.

Розпочали ми нашу подорож з відвідування собору Святого Юра - одного з двох головних храмів українських греко-католиків. Святий Юрій Змієборець вважається покровителем Львова. Дерев'яну церкву Святого Юра заснував князь Лев у 1280 р., а першу муровану церкву споруджено у 1363 р. У 1761 р. зведено архітектурний ансамбль у стилі пізнього бароко (автор Бернард Меретин). На фронтоні храму фігура Святого Юрія на коні (скульптор Іоанн Георгій Пінзель). Тут є найстаріший в Україні дзвін (1341 р.). Архикатедральний собор Святого Юра належить Українській греко-католицькій церкві. Праворуч від храму - Митрополичі палати Української греко-католицької церкви (1761-1762 рр.) та митрополичі сади. У 2015 році на площі біля собору встановили пам'ятник митрополиту Андрію Шептицькому.

Далі наш шлях лежав до Високого Замку. Кажуть, якщо ви не бачили Високий замок, то ви не бачили Львова. Здавна саме він вважався візитівкою старовинного міста Лева. Романтичний парк, овіяний таємничими легендами та нестримною атмосферою свободи, з висоти понад 400 метрів розкриває всю красу та велич міста. І хоча від фортеці, яка дала назву Високому Замку, майже нічого не залишилося, тут часто бувають відвідувачі. Адже парк дарує прохолоду в спеку, а мальовничим він буває в усі сезони. На горі розташована телевізійна вежа, яка є рекордсменом серед аналогічних споруд.

дований на місці колишнього костелу Найсвятішої Трійці отців Тринітаріїв. Цікаво, що церква вже з самого початку будувалася для греко-католиків, а не була передана їм пізніше. У XIX ст. архітектор Антон Фрех підготував перший проєкт майбутньої церкви, але так і не дочекався реалізації. Змінилась архітектурна мода, і згодом було затверджено другий

довано храм Успіння Богородиці. Собор є унікальним взірцем вірменської архітектури. Він змурований із каменю й має товщину стін 140 см. Купол собору тримається на пустотілих ребрах, що викладені із обмашених глечиків (голосників). Весь комплекс собору дуже компактний і ховається серед щільної львівської забудови.



БІЛЯ СОБОРУ СВЯТОГО ЮРА

проєкт храму, розроблений Сильвестром Гавришкевичем.

Особливо церква відома тим, що вона була першим храмом, який повернула собі у власність українська греко-католицька церква. Саме тут вперше на Галичині відбулося богослужіння українською літературною мовою. Храм збудований у стилі неокласицизму з елементами бароко. Внутрішній декор храму - один з найбагатших серед львівських церков. Поміж вікнами можна побачити

Після Вірменської церкви на правляємося до величного й суворого Домініканського костелу. Опинившись під його стінами, мимоволі відчуваєш трепет. Містичний костел немов навісає над тобою, намагаючись забрати у свій давній таємничий світ. Згідно з давніми документами, на місці сучасного храму стояв палац короля Лева I. Його дружина Констанція була католичкою, тому каплицю Петра і Павла, яка була в палаці, король передав їй. Згодом ка-

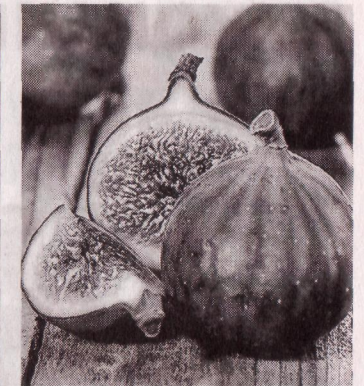
ронний гетьман Юзеф Потоцький і меценат Микола Потоцький.

А на десерт нам залишили площу Ринок і вулиці навколо, бо там гуляти не перегуляти. Історичний центр Львова занесено до списку Світової спадщини ЮНЕСКО. Площа Ринок - це центральний майдан у Львові, посередині якої стоїть Ратуша, а навколо неї - чотири фонтани з античними фігурами - Нептун, його дружина Амфітрита, Діана та Адоніс. У минулому їх збудували для забезпечення міста водою, а зараз це місце зустрічей, посиденок та селфі. Площа разом з прилеглими вулицями є пішохідною зоною. Трамвай - єдиний вид транспорту, який має право руху через площу Ринок.

На завершення екскурсії ми відвідали Палац Потоцьких. Розкішний маєток графа Потоцького, розташований на вулиці Коперника. Граф Альфред II Потоцький високо цінував французьке мистецтво й архітектуру. Це захоплення відбилосся на будівництві палацу в стилі французького неоренесансу кінця XIX століття. На першому поверсі інтер'єр палацу виконаний на зразок залів Версаля, побудованого королем Людовіком XVI, який відзначився надзвичайно тонким і вишуканим смаком. А на другому поверсі розмістилася Львівська галерея мистецтв.

Львівщина - це не тільки Львів, а й неймовірні замки. Наступного дня ми відвідали один із них - Олеський замок. Перша згадка про замок сягає 1327 року, його збудував син галицько-волинського князя Юрія I Львовича. За нього часто боролися, нападали, атакували, тому неприступна фортеця хоч і вистояла, проте зазнала суттєвих перебудов. У час володарювання польської шляхти йому надали ренесансного шарму, перетворивши на палац для вельмож з архітектурними прикрасами й ліпленням. В Олеському замку народився майбутній король Речі Посполитої Ян III Собеський. За легендою, у час його народження гримув грім, і мармуровий стіл, на який поклали немовля, тріснув, а повітуха оглухла. Це був знак, що на світ прийшла неабияка людина. Замок має два крила, які об'єднують із кришиною. Навпроти входу можна пі-

Порада експерта



ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО ІНЖИР

ІНЖИР (фіга, фігове дерево) - найдавніший їстівний плід, відомий людині більше десяти тисяч років. За цей час про нього накопичилося мільйон цікавих фактів. Ще Теофраст, який народився в 372 році до н.е. і прославився як «батько ботаніки», описував сотні сортів інжиру. Цікаво, що кращі дерева, які давали найсмачніші плоди, мали власні імена. Відомо, що інжир відноситься до деревдовгожителів, які живуть сотні років і при цьому 300-400 років плодоносять.

Ще Авіценна помітив, що інжир - дуже цінна з точки зору лікування рослина. Його плоди допомагають впоратися з десятками захворювань. Багато спостережень Авіценни знайшли підтвердження в сучасній медицині. Особливо успішно в наш час інжир застосовується як протикашльовий і послаблюючий засіб.

Існує також і такий факт: у давній Греції користувалися інжи-

вачі. Адже парк паролідує в спеку, а мальовничим він буває в усі сезони. На горі розташована телевізійна вежа, яка є рекордсменом серед аналогічних споруд. А ще «Високий замок» належить до числа пам'яток садово-паркового мистецтва місцевого значення і входить до складу природно-заповідного фонду України як національне надбання.

Парк «Високий замок» був заснований у 1835 році (за іншими даними в 1853) на схилах Княжої гори. Він умовно розділений на дві частини: верхню і нижню тераси. Загальна площа парку становить 37 гектарів. Його план розробляв головний міський садівник Бауер. Серед насаджень - переважно листяні породи дерев: каштан, клен, ясен, липа, береза.

За княжої доби на території нинішнього парку «Високий замок» були укріплення, стіни і, ймовірно, оборонна вежа, а також палац. Фортецю на Замковій горі почали будувати в XIII столітті. Замок спочатку був дерев'яним, потім кам'яним. Свого часу він служив резиденцією міського старости, пізніше тут знаходилася залога (тобто військовий гарнізон), а також в'язниця. У XIX столітті будівлю остаточно розібрали. У 1870 році під час розкопок фавіці виявили вугілля й попіл, а під ними фрагменти дубових основ (ймовірно, це були залишки древніх укріплень), а також вістря зброї і посуд з недосліженими кістками. Дубові основи не досліджували, вони зникли безслідно. Нині уцілілим є лише невеликий фрагмент стіни.

Після Високого Замку ми завітали до найбільшої церкви Львова – Церква Преображення Господа Нашого Ісуса Христа, яку у Львові скорочено називають Преображенською. Храм побу-



ЛЬВІВ З ВИСОКОГО ЗАМКУ

постаті апостолів на високих п'єдесталах. Вони зображені у повний зріст зі зброями різних видів мучеництва чи іншими атрибутами.

Далі ми відвідали Вірменський Собор Успіння Пресвятої Богородиці. Це одна з давніших релігійних архітектурних пам'яток Львова. Похмура таємничість вірменського собору Успіння Пресвятої Богородиці захоплює і дивує більшість відвідувачів. Таке враження створюють у першу чергу яскраві кольори розписів, карти зоряного неба (хімерний такий планетарій), східні барокові орнаментальні мотиви.

Історія вірменської церкви у Львові почалася у XIV столітті, хоча в місті вірмени з'явилися у другій половині XIII століття. Їх запросив засновник Львова Данило Галицький. Спочатку вони мешкали біля підніжжя Замкової гори, але пізніше перебралися в околиці Низького замку. З'явився вірменський квартал та вулиця Ормянська (Вірменська в перекладі з польської). А в другій половині XIX століття (1363-1370 рр.) було збу-

плиця перейшла від Констанції до ордену домініканців.

Домініканський орден є одним із найстаріших католицьких орденів. Його заснував у Тулузі монах Домінік ще у 1214 році для боротьби з еретиками. Ченці цього ордену повинні були відмовитися від грошей і майна та жити милостинею. Вони вчили богослов'я, засновували навчальні заклади. Центрами домініканців стали Париж і Болонья – найбільші університетські міста. Орден домініканців розгорнув свою діяльність у багатьох країнах світу, також і в Україні. Домініканці отримали дозвіл на будівництво у Львові католицького монастиря. Перший дерев'яний храм згорів. Пізніше у XVI столітті домініканці будують собор з цегли в готичному стилі. У середині XVIII століття стіни готичного костелу почали тріскатися, тому його незабаром розібрали. У 1749 році на місці цього храму за проектом військового інженера Яна де Вітте був закладений фундамент нового Домініканського костелу. Кошти на будівництво давали ко-

ДЯКУЄМО КЕРІВНИЦТВУ АКАДЕМІЇ ЗА НЕЗАБУТНІЙ ВІДПОЧИНОК НА БАЗІ «ЕКСТРИМ»!

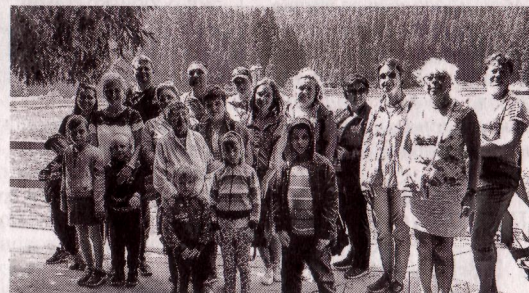
Керівництво Одеської національної академії харчових технологій вже в котрий рік надає можливість повноцінно відпочити своїм співробітникам і членам їхніх сімей на туристичній базі відпочинку «Extreme» (с. Жденієво, Воловецький район, Закарпатська область), яка є філією кафедри фізичної культури та спорту ОНАХТ.

Під час перебування на базі відпочинку нам вдалося відвідати м. Ужгород, термальні води в м. Косіно, реабілітаційний центр бурих ведмедів, покататися на крісельному підйомнику в с. Пилипець, побувати на озері Синевір, на водоспаді Шипіт, який є одним із найкрасивіших на теренах нашої країни. До речі, та-

ку назву водоспад отримав через його неймовірну мелодію: шум води створює враження ніби водоспад щось шепоче...

Ми також з'їздили до ферми з виробництва сиру, спустилися до бункера Лінії Арпада, дісталися вершини гори Гімба, яка є однією із найвищих на гірському масиві Полонина Боржави (висота над рівнем моря 1491 м) і яка вражає мандрівників своїми велетенськими розмірами, привабливими панорамами та красою. Захопившись місцевими краєвидами, забуваєш про все на світі.

Сьогодні з мрійливою посмішкою знову повертаємося думками до чарівного куточка нашої країни з чистим гірським повітрям, неймовірним колоритом і незабутніми враженнями.



Висловлюємо подяку керівництву академії, зокрема ректору ОНАХТ Б.В. Єгорову, профспілці співробітників на чолі з Т.В. Страховою і профспілці студентів, а саме Д.М. Скрипніченку за організацію і фінансову підтримку всіх учасників оздоровлення і незабутній відпочинок!

ІЗ ВДЯЧНІСТЮ,

ВАЛЕВСЬКА Л.О.,
ДИРЕКТОР КОНСАЛТИНГОВОГО
ЦЕНТРУ НДІ ОНАХТ.

ЮРІЙ КОРНІЄНКО,
ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ІНФОРМАЦІЙНИХ
ТЕХНОЛОГІЙ ТА
КІБЕРБЕЗПЕКИ ФАКУЛЬТЕТУ
КОМП'ЮТЕРНОЇ ІНЖЕНЕРІЇ,
ПРОГРАМУВАННЯ ТА
КІБЕРЗАХИСТУ ОНАХТ.

протикальшій і послаблюючий засіб.

Існує також і такий факт: у Давній Греції контрабанда інжиру оберталася для особи судом за державну зраду.

Ще одна назва у інжиру – «винна ягода». І назва ця цілком виправдана: якщо інжир дозріває на гілці, то потім під впливом сонця солодкий вміст плода починає бродити, перетворюючись на вино.

Відомо, що в інжирі міститься багато триптофану, який має саме позитивний вплив на діяльність головного мозку. Він сприяє нормальній роботі нервової системи в умовах стресу, покращує сон, забезпечує швидкий вихід з депресії і адекватну реакцію на різні подразники. Триптофан відновлює за гарний настрій, при цьому не пригнічуючи, а стабілізує нервову систему.

Знавці інжиру стверджують, що його якість залежить від кількості насіння у грамі м'якоті. Якщо їх більше 900, то плід поганший, а якщо менше 500 – хороший. Якщо ж говорити простіше, то найсмачнішим вважають самаркандський інжир.

Інжир краще не їсти тим, хто страждає на цукровий діабет і подагру. Обережно потрібно вживати його і тим, у кого є гострі розлади травлення.

Стиглий свіжий інжир не повинен бути м'яким або м'яким, на ньому не має бути тріщин. Стиглий фрукт - щільний, цілий, пружний, але податливий, з приємним запахом. Кислий запах говорить про те, що фрукти перестигли і в них почалося бродіння. Інжир дуже швидко псується. Якщо пошкодити тонку шкірку, то за кілька годин всередині плоду розмножаться хвороботворні бактерії. Якщо він пролежить трохи довше декількох діб, то почне бродити через підвищений вміст цукру. Тому зберігати його можна недовго: в холодильнику він залишиться свіжим максимум три дні. Потім він почне втрачати смак, аромат і корисні властивості.

Якщо ви розумієте, що не з'їсте інжир за три дні, приготуйте з нього варення, салат, спечіть пиріг або зробіть десерт.

ЮЛІЯ КОЗОНОВА,
ЕКСПЕРТ З ХАРЧУВАННЯ
ОНАХТ.

РОБОТА СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ ОНАХТ: ВИКОНАНІ ЗАВДАННЯ ТА ПЛАНИ НА МАЙБУТНЄ



ПРЕДСТАВНИКИ ДІУЧОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ РАДИ

9-го жовтня 2018 року почала працювати оновлена Студентська рада Одеської національної академії харчових технологій на чолі з новим молодіжним ректором Вікторією Лісник. Дружна команда одразу визначила для себе пріоритетні завдання та розподілила їх між собою, адже чим кращим буде початок, тим кращим буде продовження.

Найпершим нашим питанням на засіданні було складання плану роботи на навчальний рік. Зараз я могу вже впевнено сказати: ми його виконали майже на всі 100%. Одним з головних поставлених перед нами завдань стала організаційна частина святкування «Дня народження» Одеської національної академії харчових технологій.

Продаж квитків, зустріч гостей, стеження за порядком - це тільки частина того, що робила наша команда. Все пройшло краще, ніж ми думали: на тлі успішного свята усі в нашому колективі знайшли спільну мову та започаткували дружні відносини. А це – одна з найголовніших складових спільної успішної справи.

Наша команда займається благодійністю, і тому збір коштів на закупівлю подарунків у дитячий будинок став для нас однією з найважливіших справ. Ми переживали, постійно думали про це і намагалися зробити усе можливе, щоб порадувати дітей.

До Дня Святого Миколая наша команда взяла участь у благодійному концерті, який проходив у Миському саду м. Одеса. Ми доклали максимум зусиль аби подарувати всім свято і гарній настрій. І, безперечно, нам це вдало-

ся! Продовженням цієї зимової феєрії стала новорічна казка для дітей з інтернатів. У чому полягала наша роль? Подарувати дітям щастя, радість, смаколики і справжнє новорічне диво, якого нам усім так інколи не вистачає.

Продовжив перебіг подій Міжнародний жіночий день, свято весни та краси і, звичайно, традиційний конкурс «Міс ОНАХТ-2019». Вже злагоджена робота з продажу квитків, зустрічі гостей, стеження за порядком... Такі знайомі місця та обличчя. Здається, ще вчора ми вперше разом планували День народження ОНАХТ, а зараз поринаємо у нове, не менш важливе свято – «Міс ОНАХТ-2019».

Найважчий і насичений емоціями день для нашої команди – День Великої Перемоги. Ми провели благодійний ярмарок і змогли купити для наших ветеранів чудові подарунки. Бачити сльози

щастя і чути слова подяки для нас було і радісно, і сумно. Це лише незначна частина того, чим ми можемо віддячити їх за життя!

Протягом року було проведено чимало захопливих конкурсів, серед яких – благодійні ярмарки, фотоконкурси, конкурси на кращого художника, різні вечори, майстер-класи та дні відкритих дверей тощо. Список просто безкінечний. Минулий навчальний рік був для нас динамічним і успішним. Ми впевнені, що новий рік стане не менш насиченим подіями, про що вже свідчать цікаві масштабні заходи ОНАХТ. А ми крокуємо далі з новими ідеями, планами, задачами і головною метою – зробити все для успішного процвітання нашої рідної Alma mater!

Вікторія ЛІСНИК,
МОЛОДІЖНИЙ РЕКТОР ОНАХТ,
СТУДЕНТСЬКА РАДА ОНАХТ.

ОГОЛОШЕННЯ

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

- СК №11262975 (реєстр. №636) від 24.06.1999 р. за спеціальністю «Економіка підприємства» на ім'я Миндра Олена Дмитрівна.

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

- СК №43342768 (реєстр. №12/041) від 05.06.2012 р. за спеціальністю «Холодильні машини і установки» на ім'я Панченко Олександра Миколаївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ІНСТИТУТОМ НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНОЇ ТЕХНІКИ І ЕНЕРГЕТИКИ

- КВ №900165 (реєстр. №216) від 30.06.1993 р. за спеціальністю «Автоматизація технологічних процесів і виробництв» на ім'я Шапочка Олег Володимирович.

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

- ДІ №052536 (реєстр. №58) від 30.06.2015 р. за напрямом підготовки «Нафтогазова справа» на ім'я Алсаїд Хекмат.

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

- ДІ №052536 (реєстр. №58) від 30.06.2015 р. за напрямом підготовки «Нафтогазова справа» на ім'я Алсаїд Хекмат.

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

- М17 №048725 (реєстр. №7) від 31.03.2017 р. за спеціальністю «Газонафтопроводи та газонафтосховища» на ім'я Алсаїд Хекмат.

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

- М17 №048725 (реєстр. №2017-00007) від 31.03.2017 р. за спеціальністю «Газонафтопроводи та газонафтосховища» на ім'я Алсаїд Хекмат.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМЕНІ М.В. ЛОМОНОСОВА

- НВ №862808 (реєстр. №82) від 25.06.1990 р. за

Я НАВЧАЮСЬ В ОНАХТ І ПИШАЮСЬ ЦИМ!

В житті кожної людини виникає такий момент, коли необхідно обрати сферу своєї майбутньої діяльності. У цьому випадку важливо не зробити помилку. Професія – це усвідомлено обране русло, яке буде потребувати багато сил та часу. Найголовніше, щоб робота співпадала з власними інтересами і подобалася.

З дитинства я мріяла стати керівником в адміністрації нашого міста, щоб мати змогу робити життя людей кращим, вирішувати соціальні проблеми. Саме тому я обрала спеціальність публічного управління та адміністрування. Саме на цій спеціальності я отримую практичні вміння, теоретичні знання і навички з управління, вчуся застосовувати закони, принципи і методи управління суб'єктами публічної сфери.

Не знаю, як складеться моє майбутнє, але я сподіваюся стати справжнім фахівцем у цій сфері. І я впевнена, що Одеська національна академія харчових технологій в цьому мені допоможе.

В. ТИМОШЕНКО,
СТУДЕНТКА ФАКУЛЬТЕТУ
МЕНЕДЖМЕНТУ,
МАРКЕТИНГУ І ЛОГІСТИКИ
ОНАХТ.

Я закінчила Одеський технічний коледж і отримала диплом молодшого спеціаліста зі спеціальності «Оціночна діяльність». Щоб продовжити своє навчання і отримати ди-

плом бакалавра я поступила до Одеської національної академії харчових технологій.

Я обрала ОНАХТ, тому що цей заклад вищої освіти є одним з кращих в Одесі та країні в цілому. ОНАХТ має визнання не тільки в Україні, а й за кордоном. Крім того, академія є сучасним інноваційним науково-навчальним центром підготовки висококваліфікованих кадрів для провідних підприємств.

Під час навчання в ОНАХТ я отримую знання по спеціальності, розвиваюся як людина з активною життєвою позицією, приймаю участь у різних конференціях та інших чисельних заходах, які тут проводяться.

Моя майбутня професія – бухгалтер. Я вважаю, що бухгалтерський облік має дуже важливу роль у діяльності підприємства. Він забезпечує наявність інформації про стан підприємства у будь-який момент часу. Бухгалтерія – це один з важливих елементів механізму роботи підприємства, адже від неї залежать усі фінансові операції.

Мені подобається працювати з паперами, контролювати різноманітні процеси діяльності компанії. Я дуже рада, що обрала саме цю професію і Одеську національну академію харчових технологій.

А. ДОРОШЕНКО,
СТУДЕНТКА ФАКУЛЬТЕТУ
ЕКОНОМІКИ,
БІЗНЕСУ І КОНТРОЛЮ
ОНАХТ.



Вітаємо студентку коледжу нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ Єлизавету Карелі з перемогами у змаганнях зі стрільби з лука!

Єлизавета - двократний бронзовий призер чемпіонату України зі стрільби з лука, срібний призер у командній стрільбі чемпіонату України 2019.

Студентка розповідає про себе: - Мене звуть Ліза Мені 17 років. Я росла у звичайній родині, де підтримували всі мої захоплення, а їх було чимало. Почну спочатку. Я вчилася у звичайній школі № 27. З першого класу моїм захопленням було плавання, яким займалася протягом 7 років. Після певних подій мені довелося залишити це хобі. Згодом я дуже довго шукала, чим хочу займатися. У цей період були танці, художня гімнастика і навіть бокс. Непомітно минав час, а моїх захоплень ставало все більше.

Після дев'ятого класу я вступила до коледжу нафтової і газової промисловості (тепер коледж нафтогазових технологій, інженерії та інфраструктури сервісу ОНАХТ). Спочатку побоювалася, адже все тут було нове, але згодом всі виявилися дуже привітними і чудовими особистостями.

У цей момент мого життя мій молодший брат почав займатися стрільбою з лука. Одного чудового дня я вирішила забрати його з тренування. Як тільки зайшла у спортивний зал, мене поглинула атмосфера всього того, що там відбувалося. Тренер мене помітив, ми поспілкувалися. Так почалися мої тренування.

Я тренувалася три рази на тиждень по дві години. Їздила на збори, де мені розповідали, як правильно і, головне, безпечно стріляти. У певні моменти мені хотілося кинути все і піти, адже у той час, коли проходили мої трену-

СТУДЕНТКА КНТІС - ДВІЧІ БРОНЗОВА ПРИЗЕРКА ЧЕМПІОНАТУ УКРАЇНИ ЗІ СТРІЛЬБИ З ЛУКА

вання і навчання, мої друзі веселилися. Але я цього не зробила. До своїх перших змагань я йшла довго, наполегливо працювала, щоб потрапити на них. Перші міжнародні змагання проходили у Львові. Я дуже нервувала, як результат - виступила погано. І знаєте, це навіть добре! Я багато чому навчилася і зрозуміла, що ще нічого не зроблено навіть на половину.

Перші свої блискучі результати я отримала на зимовому чемпіонаті України. Перед змаганнями я тренувалася щодня по дві-три години. Моя медаль була дуже несподіваною. Після був зимовий кубок, перед яким тренування були ще більш старанними. Я була впевнена у своїй бронзовій медалі, адже знала, що виклалася на повну. Це був тільки початок. І ось, нарешті, те, чого я дуже чекала - змагання глобального рівня. Етап кубка Європи! Знали б ви, як я хвилювалася і як багато тренувалася! Але це того варто!

Коли я вийшла на поле з суперниками набагато сильнішими і досвідченішими, я відчувала, що зможу, - і змогла. Перемога є не тільки моєю заслугою, це заслуга моєї команди. Спільними зусиллями ми посіли друге місце, вигравши у Словенії 5 очок. Після був чемпіонат України. Звичайно, перед ним теж було багато тренувань. Медалей отримала більше - одну за друге місце в міксі, в особистому заліку - знову бронза.

Закінчити свою розповідь хочу словами подяки всім, хто так або інакше сприяв моїм перемогам: я дуже вдячна тренеру, батькам, а також викладачам і студентам коледжу, які підтримували і продовжують підтримувати мене в усіх змаганнях!

**КОЛЕКТИВ КОЛЕДЖУ НАФТОГАЗОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, ІНЖЕНЕРІЇ ТА
ІНФРАСТРУКТУРИ СЕРВІСУ ОНАХТ.**

СПЕЦІАЛІСТ, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ
ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ІМЕНІ
М.В. ЛОМОНОСОВА

- НВ №862808 (реєстр. №82) від 25.06.1990 р. за спеціальністю «Машини та апарати харчових виробництв» на ім'я Максимова Аліна Геннадіївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ
НЕДІЙНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ
АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- серія СК №09133319 на ім'я Носова Ганна Андріївна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ
НЕДІЙНИМ СТУДЕНТСЬКИЙ КВИТОК,
ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНІЧНИМ
КОЛЕДЖЕМ ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ
АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- серія СК №12348644 на ім'я Мартинюк Альбіна Сергіївна;
- серія СК №12348588 на ім'я Тимовська Мар'я Русланівна;
- серія СК №12348660 на ім'я Баранцева Рената Євгенівна;
- серія СК №11937266 на ім'я Шевченко Ассоль Сергіївна;
- серія СК №12348817 на ім'я Озійї Варвара Девідівна;
- серія СК №12348842 на ім'я Дюг Юлія Валеріївна;
- серія СК №11937031 на ім'я Дронова Єлизавета Олександрівна.

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

- доцента кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- доцента кафедри менеджменту і логістики факультету менеджменту, маркетингу і логістики;
- доцента кафедри товарознавства та митної справи факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
- доцента кафедри готельно-ресторанного бізнесу факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;
- доцента кафедри біоінженерії і води факультету технології вина та туристичного бізнесу;
- доцента кафедри обліку та аудиту факультету економіки, бізнесу і контролю
старшого викладача кафедри економічної теорії та фінансово-економічної безпеки факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу;
старшого викладача кафедри технологічного обладнання зернових виробництв факультету технології зерна і зернового бізнесу.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.

Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.
Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

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

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

НАДРУКОВАНО ТОВ «ПРЕСС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД»-МТ. ВІННИЦЯ, ВУЛ. ЧЕХОВА, 12А,
ЗАМОВЛЕННЯ № 19 77 13
РЕЄСТРАЦІЙНИЙ НОМЕР КВ-11038.
СТАТТІ ДРУКУЮТЬСЯ МОВОЮ ОРИГІНАЛУ.
НАКЛАД 700 ПРИМ.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

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