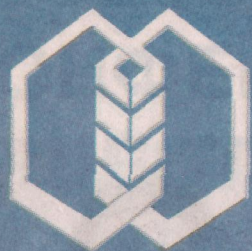




ЛЮДИ, КОТОРЫЕ МАСТЕРЯТ ЭТИ ТУФЛИ, ВЕРНО, ВИДЕЛИ МНОЖЕСТВО ВЕТРОВ, ПРОНОСЯЩИХСЯ В ЛИСТВЕ ДЕРЕВЬЕВ, И СОТНИ РЕК, ЧТО УСТРЕМЛЯЮТСЯ В ОЗЕРА. И ВСЕ ЭТО БЫЛО В ТУФЛЯХ, И ВСЕ ЭТО БЫЛО — ЛЕТО.

РЭЙ БРЭДБЕРИ «ВИНО ИЗ ОДУВАНЧИКОВ»

ВЫПУСК 2015: ПРОЩАЙ, РОДНАЯ ALMA MATER!



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 12 (1008), 20 липня 2015 рік

РЕФОРМЫ

ИЗМЕНЕНИЕ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ В ВУЗАХ: СОВРЕМЕННЫЙ ВЗГЛЯД И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

стр. 2

КОНФЕРЕНЦИЯ

«ODESSA SMART FORUM»: КОНФЕРЕНЦИЯ В ОНАПТ ВОШЛА В ШЕСТЕРКУ КРУПНЕЙШИХ НАУЧНЫХ КОНФЕРЕНЦИЙ СРЕДИ ВУЗОВ ОДЕССЫ

Конференция, выступления ученых в формате TEDx, тематические мастер-классы, интеллектуальные «битвы» молодых ученых в неформальной клубной атмосфере



интеллектуальные «ойтвы» молодых ученых в неформальной клубной атмосфере.

стр. 3

МИРОВЫЕ НОВОСТИ

7 ДИВОВИЖНИХ ФАКТІВ ПРО КАВУ

стр. 2

СОБЫТИЯ

В ДОБРЫЙ ПУТЬ, ВЫПУСКНИКИ!

Мы надеемся, что такие встречи станут доброй традицией и войдут в общую летопись славной истории ОНАПТ.

стр. 4

НАШИ ИНИЦИАТИВЫ

BAVY-FEST – КАК ПРИЯТНО ВСЕ-ТАКИ ТВОРИТЬ ДОБРЫЕ ДЕЛА...

стр. 4

УВАЖАЕМЫЕ ДРУЗЬЯ!

Следующий 13-й выпуск газеты Технолог выйдет 5 сентября.

В новом учебном году нас ожидают новые, интересные события, с которыми мы обязательно будем знакомить читателей на страницах газеты. Мы также будем рады новым материалам о том, как проходят ваши каникулы, отпуски и рабочие будни. А пока, мы желаем всем солнечного настроения, ярких эмоций и незабываемых впечатлений о проведенном лете.

Редакция газеты
Технолог.



СТАРТУВАЛА ВСТУПНА КАМПАНІЯ ОНАХТ 2015 РОКУ

Ось і стартує вступна кампанія Одеської національної академії харчових технологій 2015 року! Що ж нового готує нашим абітурієнтам цей рік?

Новації є, і не мало! Чітко встановлені обмеження на прийом сертифікатів зовнішнього незалежного оцінювання. На сьогодні приймаються сертифікати тільки поточного навчального року і стосується це всіх абітурієнтів незалежно від року закінчення школи. Якщо Ви набрали мінімальну кількість балів (100) з тих дисциплін, які необхідні для вступу на той або інший напрям підготовки, Ви маєте право подавати документи до ОНАХТ і брати участь у конкурсі на бюджетні місця.

Конкурсний бал формується як сума балів вступника за кож-

ний сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання, середнього бала документа про повну загальну середню освіту, помножених на вагові коефіцієнти, сума яких дорівнює одиниці. До конкурсного бала додатково додаються бали за особливі успіхи (призери IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових предметів; призери III етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України) або за успішне закінчення підготовчих курсів ОНАХТ для вступу до академії на природничо-математичні та інженерно-технічні спеціальності

Важливе нововведення цієї приймальної кампанії – встановлення пріоритетності заяв на вступ. Абітурієнт повинен визначитися з тим, ким він хоче бути і

де він хоче навчатися найбільше. Вказівка пріоритетності при вступі на обраний напрям підготовки дозволить більш ефективно врахувати побажання кожного абітурієнта.

Цього року встановлені такі терміни прийому заяв та документів, конкурсного відбору та зарахування на навчання:

На основі повної загальної середньої освіти:

10 липня – 31 липня (денна форма навчання);

14 липня – 12 серпня (заочна форма навчання).

Для абітурієнтів, які складають вступні іспити до ОНАХТ:

10 липня – 24 липня (денна форма навчання);

14 липня – 7 серпня (заочна форма навчання).

На основі освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спец-

іаліст» на споріднений напрям підготовки:

10 липня – 24 липня (денна, заочна форми навчання).

На основі базової та повної вищої освіти для здобуття ОКР «Спеціаліст» або ступеня магістра:
6 липня – 31 липня

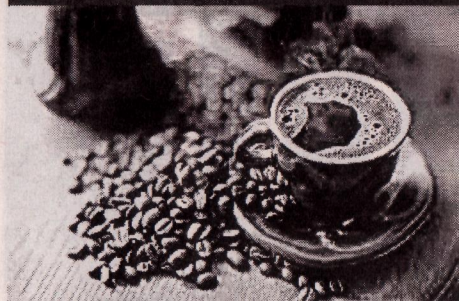
Що ж стосується самої приймальної комісії ОНАХТ – наш колектив, як завжди, сповнений оптимізму, бажає всім абітурієнтам гідного вибору професії та вдалого вступу!

Ми сподіваємося, що атмосфера доброзичливості, згуртованості та позитиву нашої Академії не залишать байдужим жодного абітурієнта, який обрав ОНАХТ, і буде додатковим стимулом зробити правильний вибір!

Інна УСТЕНКО,
СЕКРЕТАР ПРИЙМАЛЬНОЇ
КОМІСІЇ ОНАХТ.



НОВОСТИ В МИРЕ

7 ДИВОВИЖНИХ ФАКТІВ
ПРО КАВУ

Багато хто з нас звик починати свій день з філіжанки ароматної кави. Однак знаємо ми про цей напій вкрай мало. Пропонуємо увазі наших читачів 7 дивовижних фактів про каву:

1. Каву відкрили пастухи Ефіопії близько 800 року н.е. Легенда свідчить, що вони помітили ефект від кофеїну на своїх козах, які буквально пускалися в танок після ягід кави. Потім місцевий чернець приготував з цих ягід напій і з'ясував, що він не дає спати ночами. Так з'явився улюблений багатьма напій.

2. Кава є другим найбільш продаваним товаром на планеті. За даними Глобальної біржі, близько 25 мільйонів фермерів у 50 країнах світу беруть участь у виробництві кави. А який же товар номер один? - Нафта.

3. Спочатку кава була не напоєм, а їжею. Ягоди кавового дерева змішували з жиром, щоб приготувати енергетично поживний снік. Крім того, з м'якоти кавових ягід робили вино.

4. Кава довго залишається гарячою, якщо ви додаєте вершки. Так, так! Вона остигає на 20% повільніше, ніж звичайна чорна кава!

5. Однак, молоко або вершки, додані до кави, послаблюють дію кофеїну. Наше тіло набагато повільніше

ВЫПУСК 2015: ПРОЩАЙ,
РОДНАЯ ALMA MATER!

Вот и настал этот долгожданный день. С одной стороны, всех переполняют радостные эмоции, с другой — становится немного грустно. Уже позади веселые студенческие будни, экзамены, сессии, лекции, семинары... Ровно пять лет назад они пришли в академию еще «детьми». Теперь перед нами уверенные в себе личности. Преподаватели глядят на своих студентов с гордостью. Еще бы, ведь в каждого из них вложена частичка души и сердца. Их учили, воспитывали, о них заботились с любовью и чувством ответственности, именно поэтому судьба этих ребят не безразлична каждому члену дружной семьи, имя которой Одесская национальная академия пищевых технологий.

— С нашими выпускниками мы прожили пять лет, которые войдут в многотомную книгу истории нашей академии. За это время ребята сильно изменились, повзрослели, стали уверенными. Вместе с ними развивалась и Одесская национальная академия пищевых технологий. В этом весомая заслуга и наших выпускников, за что я им искренне благодарен, — рассказывает ректор ОНАПТ Богдан Егоров.

В этом году больше тысячи выпускников получили дипломы Одесской национальной академии пищевых технологий, из них более 150 — дипломы с отличием. Как признаются выпускники, они уверены в своем будущем. Они получили качественное образование, которое является гарантией их успешного развития.

Каждому из этих ребят академия дала что-то свое — образование, чувство уве-



ренности, характер, силу воли. У кого-то раскрылся талант к пению, танцам, особые способности к науке. Все эти уроки уже в многотомной книге воспоминаний, которую каждый, несмотря на годы и расстояние, с гордостью будет перелистывать.

Безусловно, в будущем этим ребятам предстоит сдать еще не один экзамен. На прочность, выдержку. Однако оценку

им уже будет ставить жизнь. Невзирая на препятствия, мы желаем всем выпускникам Одесской национальной академии пищевых технологий оставаться, прежде всего, людьми с чистым и добрым сердцем, совестью и чувством ответственности друг перед другом.

ИРИНА МУНТЯН,
РЕДАКТОР.

нж звичайна чорна кава:
5. Однак, молоко або вершки, додані до кави, послаблюють дію кофєйну. Наше тіло набагато повільніше засвоює каву, оскільки жир, який міститься в молоці, зменшує дію стимуляторів.

6. Розчинну каву винайшов Джордж Вашингтон. Але, звісно ж, не той самий Вашингтон. Хімік-тезка першого президента США постійно експериментував із сушеними зернами кави - і один з його експериментів привів до успіху. Так було створено Red E Coffee - перший в світі бренд розчинної кави.

7. Найдорожча кава на планеті - Копі Лювак. Її особливість у тому, що кавові зерна спочатку з'їдають і перетравлюють особливі тварини - мусанги, а вже потім майбутній напій потрапляє до споживача. У харчовому тракті мусангів кава набуває неймовірної м'якості та особливих смакових відтінків.

ДЖЕРЕЛО: FAKTY.ICTV.UA.

НЕМНОГО СТАТИСТИКИ ПО ФАКУЛЬТЕТУ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПИТАННЯ, РЕСТОРАННО-ОТЕЛЬНОГО І ТУРИСТИЧЕСКОГО БІЗНЕСА ОНАПТ О ТОМ, ДЕ І В КАКИХ КОМПАНІЯХ БУДУТ ПРОХОДИТИ ПРАКТИКУ СТУДЕНТИ.

СТАТИСТИКА за літо 2015

- 17 студентів в США (Work&Travel USA)
- 81 студент в Турції (Tez Tour, Anex Tour)
- 6 студентів в Греції (Mouzenidis Travel, Erazmus)
- 3 студента в Німеччині (Work&Travel Germany)
- 1 студент во Франції (FEFU)
- 1 студент в Чехії (Prava)
- 1 студент в Польщі (Doco)

Готують документи і сидять на чемоданах:
2 студента в Португалію (Erazmus)
1 студент в Грецію (Erazmus)
11 студентів в Турцію (Anex Tour)



ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПИТАННЯ, РЕСТОРАННО-ОТЕЛЬНОГО І ТУРИСТИЧЕСКОГО БІЗНЕСА ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПИЩЕВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ИЗМЕНЕНИЕ НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ В ВУЗАХ: СОВРЕМЕННЫЙ ВЗГЛЯД И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

«Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення навчального процесу в умовах запровадження нового Закону України «Про вищу освіту» — іменно под таким називанням пройшла 46-а науково-методическа конференція в Одеській національній академії пищевих технологій, на котрій было представлено 192 доклада, из них 17 — доклады преподавателей техникумов и колледжа академии.

Пленарное заседание открыл проректор по научно-педагогической и учебной работе Ф. А. Тришин. Он отметил необходимость принципиальных изменений в методическом обеспечении учебного процесса в условиях обновленного законодательства. Проректор сформулировал основные задачи по развитию научно-методической работы в академии, среди них: совершенствование имеющихся и поиск новых методов, приемов и форм обучения студентов, организация разработки новых и корректирование имеющихся методических материалов по различным учебным дисциплинам, внедрение передовых технологий обучения.

На пленарном заседании были также представлены доклады директора института имени П.М. Платонова В.Э. Волкова, директора центра дистанционного обучения Ю.К. Корниенко, преподавателя-методиста высшей категории механико-технологического техникума ОНАПТ Л.В. Мельник, преподавателей технического колледжа ОНАПТ М.М. Гаджиева и С. Стайкуцы.

Директор института механики, автоматизации и компьютерных систем имени П.М.

Платонова В.Э. Волков выступил с докладом «Имплементация Закона Украины «О высшем образовании»: реструктуризация учебной нагрузки и ее влияние на методические основы организации учебного процесса». В докладе основное внимание было уделено проблеме переработки учебных и рабочих программ и учебных планов с целью снижения уровня максимальной нагрузки преподавателя до 600 часов (что предусмотрено новым законом)



без существенного уменьшения аудиторной загруженности студентов. Были отмечены такие новые (но «хорошо забытые старые») формы обучения студентов, как тематические консультации и самостоятельная работа студентов под контролем преподавателей (главным образом - ассистентов) и учебно-вспомогательного персонала.

Ю.К. Корниенко рассказал, что в настоящее время в ОНАПТ разработана и внедрена система электронного обучения на базе E-learning платформы Moodle. На данном этапе эта система применяется для традиционного обучения студентов на дневной и заочной

формах, в частности - для организации самостоятельной работы. Как отмечается в Законе Украины «О высшем образовании», самостоятельная работа - это одна из форм организации образовательного процесса наряду с учебными занятиями, практической подготовкой и контрольными мероприятиями. Именно по этой причине существенно возрастает роль самостоятельной работы студентов, особенно в условиях кредитной трансферно-нако-

конференции вызвали доклады, посвященные внедрению информационных технологий в учебный процесс и результатам разработки соответствующих мультимедийных приложений. Докладчики поделились опытом инновационного преподавания, организации научной работы студентов, использования мультимедийных средств для проведения различных форм занятий.

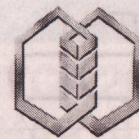
Работа всех секций была весьма эффективной, что позволило участникам конференции обменяться опытом внедрения новых форм обучения студентов и внести интересные предложения по совершенствованию научно-методической работы.

По итогам конференции были приняты рекомендации по улучшению качества учебного процесса, организации стажировки преподавателей, внедрению информационных и инновационных технологий в аудиторную и самостоятельную работу студентов.

В целом конференция подтвердила, что уровень научно-методической работы в академии был и остается весьма высоким, а разработанная в ОНАПТ модель обучения является одной из самых передовых.

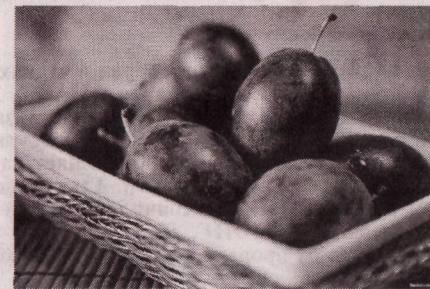
Оргкомитет конференции выражает благодарность декану факультета технологии и экспертизы пищевых продуктов и парфюмерно-косметических средств Татьяне Евгеньевне Шарахматовой и студентам факультета за активное участие в организации Пленарного заседания.

В. МУРАХОВСКИЙ,
НАЧАЛЬНИК
МЕТОДИЧЕСКОГО ОТДЕЛА
ОНАПТ.



«ODESSA SMART FORUM»: КОНФЕРЕНЦИЯ В ОНАПТ ВОШЛА В ШЕСТЕРКУ КРУПНЕЙШИХ НАУЧНЫХ КОНФЕРЕНЦИЙ СРЕДИ ВУЗОВ ОДЕССЫ

■ СОВЕТ ЭКСПЕРТА



В КОНЦЕ ИЮЛЯ ВКЛЮЧИТЕ В СВОЙ РАЦИОН СЛИВУ

Человечество возделывает сливу более трех тысяч лет. Родом она, вероятно, из Азии. А вот родиной «домашней» сливы считают Кавказ.

Есть предположение, что слива появилась в результате естественного скрещивания терновника и алычи. Помимо прекрасных вкусовых качеств, слива обладает многими целебными свойствами. Свежие и сушеные сливы, а также компоты и соки с мякотью обладают слабительным действием, их рекомендуют при запорах и атонии кишечника. Плоды сливового дерева способствуют выведению холестерина из организма. Сливы рекомендуют при заболеваниях почек и гипертонической болезни. Соединения калия, содержащиеся в плодах сливы, оказывают мочегонное действие и способствуют выведению из организма избытка воды и поваренной соли.

Отвары и примочки из свежих и высушенных листьев сливы применяются



Odessa Smart Forum – событие, которое собирает активную думающую молодежь Украины разных областей знаний. Основная идея форума – расширение современного формата конференции для студентов и молодых ученых. В рамках «**ODESSA SMART FORUM**» прошли конференции, выступления ученых в формате TEDx, тематические мастер-классы, интеллектуальные «битвы» молодых ученых в неформальной клубной атмосфере.

«**ODESSA SMART FORUM**» объединила крупнейшие вузовские конференции в современном интересном формате. Участниками форума стали и студенты Одесской национальной академии пищевых технологий. Для ОНАПТ Smart Forum Odessa – одна из возможностей участвовать в новом формате встреч ин-



теллектуалов, послушать выступления известных спикеров на актуальные темы и самим попробовать свои силы в презентации результатов исследований.

Особенно интересным для студентов ОНАПТ стал «**Science Slam**», организованный в рамках «**Smart Forum Odessa**», который позиционируется как новый международный формат популяризации науки. **Science Slam** сочетал в себе стендап-выступления, научные конференции и соревнования.

Участники студенческой научной конференции ОНАПТ посетили мастер-классы различной тематики: «Публичные выступления», «Управление конфликтом интересов», «Стажировки и обучение за рубежом» и др.

Мастер-класс «Стажировки и обучение за рубежом» проводился специалистами ведущих информационных и языковых центров, которые ознакомили участников форума с программами обучения в таких странах, как США, Канада, Германия и Франция. Какие документы необходимо собрать, чтобы поехать учиться в другую страну, как получить грант на обучение, какие перспективы открываются перед молодежью после прохождения международных стажировок – на эти и другие вопросы отвечали опытные профессионалы из центров «Окно в Америку», «Баварский дом, Одесса» и «Альянс Франсез».

Еще один мастер-класс, который прошел в рамках форума, «От идеи до успешного проекта» провела эксперт в сфере уп-

равления бизнес-проектами Анна Старинская. Например, у Вас есть оригинальная идея, но вы все время откладываете ее «на потом» или попросту не знаете с чего начать. Так вот, на этом мастер-классе наши студенты-участники получили пошаговую инструкцию с четким планом действий как превратить свой замысел в проект.

В рамках «**SMART FORUM ODESSA**» талантливая молодежь, в том числе и студенты ОНАПТ, встретились с успешными стартаперами. Представители успешных компаний поделились своим опытом и дали множество полезных советов будущим молодым предпринимателям о том, как правильно построить собственный бизнес.

Организаторы форума также позаботились о досуге участников. После посещения мастер-классов и конференции, которая прошла на базе ОНАПТ, всех участников форума ждали Welcome-party, а затем пикник в уютном дворике Одесского завода шампанских вин, с дегустацией шампанского, шоу молекулярной кухни, живой музыкой, настольными играми на свежем воздухе и вкусные шашлыки. Все эти встречи были наполнены прекрасным настроением и заразительными положительными эмоциями.

Р.С. Более подробно о конференциях в ОНАПТ читайте в следующем номере.

И. В. СОЛОНИЦКАЯ,
ДИРЕКТОР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ИНСТИТУТА ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ ИМ. М.В. ЛОМОНОСОВА.

сушенными листьями сливы применяются как ранозаживляющее средство. В листьях, а также в плодах сливы найдены кумарины, обладающие способностью предупреждать образование тромбов в кровеносных сосудах, излечивать тромбозы, а также расширять коронарные сосуды.

Народные целители полагают, что включение в рацион сливы позволяет управлять психическим здоровьем человека. Говорят, что сливы также способствуют уравниванию нервной системы, поддерживают человека в состоянии спокойствия. Косметологи с удовольствием используют эти плоды для приготовления различных масок, питающих кожу витаминами.

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

СОВЕТ КОСМЕТОЛОГА

МАСКА ИЗ СЛИВ ДЛЯ ЛИЦА: ПРАВИЛА ПРИМЕНЕНИЯ

Правильно приготовленная и грамотно использованная маска из сливы преобразит вашу кожу буквально за 20 минут. А при регулярном использовании кожа будет чувствовать себя всё лучше и лучше. Но для этого нужно соблюдать ряд определённых правил – советов от косметологов.

1. Для масок выбирайте только самые свежие, самые сочные сливы.
2. Предварительно сливы нужно промыть и очистить от кожицы и косточек, а затем превратить в сочное пюре с помощью обыкновенной вилки или блендера.
3. Проверьте маску за кожей запястья во избежание аллергической реакции.
4. Накладывать её нужно на распаренную кожу.
5. Время действия – около 20 минут.
6. Сливовые маски можно делать раз в 3-4 дня.

Эффективность этого косметического средства будет зависеть во многом и от того, какой именно рецепт вы выберете. Домашняя маска из сливы для лица может быть не только классической, состоящей исключительно из этого фрукта. Выбирайте по типу своей кожи те маски, в состав которых входят дополнительные ингредиенты.



В ДОБРЫЙ ПУТЬ, ВЫПУСКНИКИ!

2014–2015 учебный год собрал в стенах подготовительного отделения Центра международного образования ОНАПТ 24 слушателя из разных стран мира: Турции, Азербайджана, Германии, Нигерии, Ирака, Туниса, Палестины, Сирии, Вьетнама, Йемена. Разные языки, разная культура, разные национальные особенности, но всех наших выпускников объединяет одно: теплые воспоминания об учебе на подготовительном отделении. Таким воспоминанием станет и 23 июня, когда курс обучения на ПОИГ закончила первая из четырех групп. Хочется отметить, что из 24 слушателей ПОИГ, 12 – закончили учебу на «отлично» и были награждены грамотами от проректора по научной работе и международным связям проф. Л. В. Капельянца.



На торжественном собрании присутствовали не только слушатели и весь преподавательский состав ПОИГ, но и менеджеры фирм, выпускники прошлых лет. Директор ЦМО ОНАПТ С.Н. Тодорова пожелала слушателям правильного выбора профессии, успехов в дальнейшей учебе и напомнила, что подфак всегда будет для наших выпускников их «вторым домом» в Украине. С теплыми словами и наставлениями выступили: заведующий отделом международного образования А. К. Войтенко, заведующая секцией естественных наук И.А. Кузнецова. Очень трогательно прозвучали ответные слова благодарности. От имени всех выпускников ПОИГ выступил слушатель группы ПОИГ- 4 Аль Али Сулей-

ман (гр. Германии), который не только по-русски, но и по-украински признался, что наше подготовительное отделение самое лучшее и наши преподаватели самые замечательные.

В этот день было много радостных улыбок, добрых пожеланий, искренних признаний, а в глазах наших выпускников была

печаль из-за расставания с нашим подготовительным отделением.

Мы надеемся, что такие встречи станут доброй традицией и войдут в общую летопись славной истории ОНАПТ.

Е.В. ШЕВЧУК,
ЗАВЕДУЮЩАЯ СЕКЦИЕЙ
ЛИНГВОДИДАКТИКИ
ПОИГ.



ВАВУ-FEST: КАК ПРИЯТНО ТВОРИТЬ ДОБРЫЕ ДЕЛА...

Детство – это особый период в жизни человека. Время, когда беспечно мож-



кие разноцветные пузыри, но и сами пробовали свои силы в этом, так сказать, не-



Детство – это особый период в жизни человека. Время, когда беспечно можно бегать по лужам, играть в прятки, рисовать на асфальте, засыпать под любимую сказку. Это время, когда действительно веришь в чудеса, с нетерпением ждешь Деда Мороза и заботливо укрываешь кукол, рассказывая им о своих маленьких шалостях... В детстве все события кажутся более значимыми, а праздники более веселыми, радостными, торжественными. Вот и мы, студенты 2 курса специальности «Технология питания» (ТХ-208) Одесской национальной академии пищевых технологий, приготовили еще один праздник к Международному Дню защиты детей – Beby-fest. Праздник проходил в дендропарке «Победа» при активной поддержке куратора Н.А. Кушнир, директора Центра управления приемом на обучение Н.Р. Кордоза, а также представителей Приморской райгосадминистрации.

Идея проведения такого праздника возникла на одном из кураторских часов и сразу же была поддержана всей группой.



В тот же день мы распределили обязанности и начали активно воплощать идеи в реальность.

Студентами была четко спланирована программа, в которую входили:

1. шоу мыльных пузырей, во время которого наши маленькие друзья не только смотрели на огромные и очень малень-

кие разноцветные пузыри, но и сами пробовали свои силы в этом, так сказать, нелегком «ремесле»;

2. мастер-класс по шоколаду особо пришелся по душе детворе. Для этого мероприятия все дети нарядились в маленькие переднички с логотипом Одесской национальной академии пищевых технологий, изготовленные на базе Одесского технического колледжа ОНАПТ, и принялись за работу. Малыши своими руками сделали конфеты, которыми они смогли полакомиться после мастер-класса;

3. аква-грим. Студентки ОНАПТ искусно превращали детей в разных сказочных персонажей, зверюшек, фей, супергероев и т.д. Эмоции и смех детворы вызывали улыбки не только у участников праздника, но и у случайных прохожих, прогуливавшихся по парку;

4. конкурс «Юный художник», на котором наши маленькие одеситы смогли проявить свои таланты и креативность. Их работы мы разместили в холле Одесской национальной академии пищевых технологий.



Праздник стал чудесным сюрпризом для многих детей, прогуливавшихся в это время в парке. Приятно было наблюдать за сияющими улыбками детей и слышать слова благодарности от их родителей. Мы подарили ребятам несколько часов праздника, а они нам – воспоминания о беззаботной поре детства, море улыбок и незабываемые впечатления... Как приятно все-таки творить добрые дела...

СТУДЕНТЫ ОНАПТ (ГРУППА ТХ-208).

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ 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

ОГОЛОШЕННЯ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС

- на заміщення вакантної посади старшого викладача кафедри електромеханіки факультету автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління;
- на заміщення вакантної посади доцента кафедри електромеханіки факультету автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління;
- на заміщення вакантної посади доцента кафедри електромеханіки факультету автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління;
- на заміщення вакантної посади завідувача кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі факультету менеджменту, маркетингу і логістики.
- на заміщення двох вакантних посад доцентів кафедри технологічного обладнання харчових виробництв факультету технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну;
- на заміщення вакантної посади старшого викладача кафедри теплофізики та прикладної екології факультету прикладної екології, енергетики та нафтогазових технологій;
- на заміщення вакантної посади завідувача кафедри фізичної культури та спорту факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного та туристичного бізнесу;
- на заміщення вакантної посади доцента кафедри ресторанно-готельної справи і туризму факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного та туристичного бізнесу;
- на заміщення вакантної посади доцента кафедри електромеханіки факультету автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління;
- на заміщення вакантної посади завідувача кафедри електромеханіки фа-

культету автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління; – на заміщення вакантної посади старшого викладача кафедри електромеханіки факультету автоматизації, електромеханіки, комп'ютерних систем і управління.

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 ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– СК №27298148 (реєстр. № 617) від 30.06.2005 за напрямом підготовки «Екологія та охорона навколишнього середовища» на ім'я Усенко Олександр Сергійович.

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

– СК №27733668 від 2005р. за напрямом підготовки «Холодильні машини і установки» на ім'я Коваленко Галина Василівна.

У ЗВ'ЯЗКУ ЗІ ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМИ ДИПЛОМ ТА ДОДАТОК ДО ДИПЛОМУ СПЕЦІАЛІСТА, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКИМ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ІНСТИТУТОМ ХОЛОДИЛЬНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ – КВ №619300 (реєстр. № 49) від 28.06.1983 на ім'я Козишкурт Наталія Володимирівна.

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 № 1512909
Реєстраційний номер КВ-11038.
Статті друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.
ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

РЕДАКТОР ІРИНА МУНТЯН
TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA,
ТЕЛ. (096) 661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA