



№4 (1131), травень–червень 2015 р.

www.nuft.edu.ua

ПРОМІНЬ

ГАЗЕТА НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



Випускники 1965 року

ФОРМАТ РОБОТИ – ДІАЛОГ

Не порушуючи добру традицію, розпочиналися засідання з вручення відзнак кращим працівникам і студентам університету, а також дипломів про присудження вчених звань і наукових ступенів.

На травневому засіданні були вручені:

— атестат професора завідувачу кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності та логістики Ользі Петуховій;

— нагрудний знак «Подяка ректора» методисту навчально-методичного відділу Людмилі Бойко;

— нагрудний знак Міністерства освіти і науки України «За наукові та освітні досягнення» завідувачу кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв Олександрові Гавві;

— Почесна грамота НУХТ науковому співробітнику Проблемної науково-дослідної лабораторії Тетяні Мартиненко;

— Дипломи I, II, III, IV ступенів студентам-переможцям та призерам всеукраїнських студентських олімпіад і конкурсів студентських наукових робіт із різних напрямів та дисциплін – Олександрові Рябусі, Дарині Портянко, Ніні Москаленко;

— Подяки ректора з цінними подарунками активістам студентського самоврядування – Альоні Данилко (факультет технології м'ясо-молочних і парфумерно-косметичних продуктів), Олені Казанівській (факультет обліку, фінансів та підприємницької діяльності), Вадиму Кащенко (факультет інженерної механіки та пакувальної техні-

Протягом травня-червня плідно й напружено працювала вчена рада університету. На засіданнях головного органу управління навчальним закладом вирішувалися важливі й, часом, болючі питання життєдіяльності нашого навчально-наукового комплексу.

ки), Олексію Крохину (факультет автоматизації і комп'ютерних систем), Анні Мироні (факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу), Надії Полешко (факультет бродильних, консервних і цукрових виробництв), Андрію Трубі (факультет технології оздоровчих продуктів і харчової експертизи), Анатолію Цимбалу (факультет біотехнології та екологічного контролю).

На засіданні 10 червня Подяку ректора з цінним подарунком вручили доценту кафедри ділової іноземної мови та міжнародної комунікації Людмилі Куниці.

Після нагороджень робота вченої ради продовжувалася відповідно до порядків денних. Розглядалися ціла низка кадрових та поточних питань. З доповідями «Забезпечення якості освіти у НУХТ, визнання на ринку праці, взаємодія з роботодавцями» і «Наукові школи НУХТ. Формування наукової тематики університету у взаємозв'язку з підготовкою наукових кадрів» виступила проректор з наукової роботи Тетяна Мостенська. Проекти положень про науково-методичну раду з дистанційної освіти і електронних засобів навчання та про дистанційне навчання представила проректор з науково-педагогічної роботи Лариса Арсенєва. Слухали інформацію про роботу Першого всеукраїнського з'їзду вищих навчальних

закладів державної форми власності та вносили зміни до Правил прийому до університету у 2015 році. Детально обговорили макети документів про вищу освіту державного зразка.

Крім доповідачів з питань порядку денного виступали та брали участь у обговореннях: ректор університету Анатолій Українець, перший проректор Володимир Яровий, проректор з міжнародних зв'язків та євроінтеграції Ярослав Засядько, проректор з соціально-побутових питань Віктор Сташейко, вчений секретар Надія Волощенко, декани факультетів Георгій Гончаров, Людмила Маноха, Михайло Масліков, Петро Шиян, завідувачі кафедр Анатолій Ладанюк, Сергій Шульга, Валерій Манк, Надія Левицька, Галина Поліщук, Людмила Пешук, Тетяна Пирог, Анатолій Заїнчковський, Володимир Ковбаса, Сергій Василенко, Тамара Говорушко, Євген Штефан, Олександр Гавва, Єлизавета Костенко, Валерій Мирончук, Олег Шаповаленко, Галина Чердиченко, Ігор Ельперін, Дарія Басюк, Леонід Чернелевський, директор Інституту післядипломної освіти Сергій Дудко, відповідальний секретар Приймальної комісії університету Ігор Житницький, доцент кафедри політології, соціології і права Всеволод Чеканов, доцент кафедри ділової іноземної мови та міжнародної комунікації Олена Галинська.



ЄДНАННЯ ПОКОЛІНЬ

В останню суботу травня за давньою усталеною традицією в університеті збираються випускники. Вони навчалися у різні роки й за різними спеціальностями, та всіх їх об'єднує одне – диплом київського харчового, який дав їм путівку в життя й назавжди став рідною домівкою, куди повертаються знову і знову.

Не була порушена традиція і цього року – 30 травня на площі перед головним корпусом яблуку ніде було впасти – близько 400 випускників навідали цього дня свою альма матер. Біля стели радісно посміхалися випускники 1980 року, на парасеті юрмився випуск 1975 року, біля сходів зустрілися ті, хто отримав дипломи 50 років тому, у 1965 році. Згадували своє студентське життя випускники, що завершили навчання 15, 20, 25, 30 років назад. Прийшли цілими сім'ями й, навіть, династіями –

три покоління – син, батько і дід, що навчалися за напрямом «Інженерна механіка», позували фотографам.

Гостей зустрічали проректори, декани факультетів, завідувачі кафедр, викладачі, лєвова частка з яких, цього дня зустрілися зі своїми однокурсниками, бо й самі – випускники нашого навчального закладу.

Спогадами ділилися й розповідали про життя й досягнення в аудиторіях та на кафедрах, де колись навчалися, цікавилися сьогоденням, дізнавалися про долю своїх педагогів, а ще багато жартували й бажали миру нашій Україні. Розходилися неохоче, адже розставатися з рідною домівкою й близькими завжди важко, та головне – рідний університет завжди радо зустріне їх, і вони це добре знають, а отже, з нетерпінням чекатимуть на наступну зустріч.

В університеті відбулася Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні технології житньо-пшеничного та житнього хліба», організована кафедрою технології хлібопекарських і кондитерських виробів за сприяння ректорату та компанії «Leipurin».

У конференції взяли участь представники фінських компаній «Leipurin» та «Fazer», фахівці «Укрхлібпром», ПАТ «Київхліб», УССП «Київський обласний хлібопекарський комплекс», ТОВ «Перший столичний хлібозавод» та інших хлібопекарських підприємств України і зарубіжжя.

ПОВЕРНЕННЯ КОРИСНИХ ТРАДИЦІЙ

Тематика конференції обрана не випадково. У давні часи в повсякденному харчуванні українці віддавали перевагу житньому хлібу, а пшеничний випікали лише на великі свята. Пекли хліб із борошна цільнозмеленого на жорнах. Житній хліб значно переважає пшеничний за харчовою цінністю: містить більше незамінних амінокислот, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів. Порівняно з пшеничним має нижчу калорійність та більший термін зберігання.

Унікальні традиції виробництва житнього хліба склалися в Україні, Білорусі, Росії, Фінляндії, Литві та Латвії, що обумовлено великими обсягами вирощування жита в цих країнах.

У відкритті конференції взяли участь проректори університету – з наукової роботи Тетяна Мостенська і з науково-педагогічної та виховної роботи Лариса Арсеньєва.

На конференції виступив голова об'єднання підприємств хлібопекарської галузі Олександр Васильченко з доповіддю про стан хлібопекарської галузі України в сучасних умовах. Зокрема, зазначалися причини падіння обсягів виробництва житніх сортів хліба та шляхи їх популяризації серед населення.

З доповіддю «Житній хліб у харчуванні людини» виступила професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Віра Дробот.

Наїві Канерва, представниця компанії «Fazer», презентувала здобутки компанії у технологіях виробництва житнього борошна та житнього хліба. Ключовим питанням стало викорис-

тання житньої клітковини для виробництва пшеничного хліба зниженої кислотності, збагаченого харчовими волокнами, для дитячого та дієтичного харчування.

Учасників конференції зацікавила доповідь віце-президента компанії «Leipurin» Матті Ваянена «Досвід споживання житнього хліба в Фінляндії». З доповіді учасники конференції дізналися про норми споживання хліба у Фінляндії, державні програми з популяризації житнього та цільнозернового хліба, нових сортів хліба підвищеної харчової цінності. Цікавою була інформація щодо програм поліпшення раціону харчування школярів із обов'язковим включенням до меню шкільних їдалень житнього хліба.

Менеджер компанії «Leipurin» по країнах СНД Олена Бельцова представила інформацію про обсяги виробництва жита та житнього борошна у світі. У своїй доповіді вона наголосила на недостатній увазі промисловості до жита, розповіла про причини й наслідки падіння обсягів виробництва жита в Україні, Росії та Білорусі.

На конференції неодноразово порушувалися питання впровадження прискорених технологій виробництва житнього хліба. Передовим досвідом з цього питання поділились фахівці Могильовського державного університету продовольства (Республіка Беларусь) Раїса Кондратенко та Тетяна Гурінова, які представили технології виробництва сухих заквасок для прискорених технологій житнього та житньо-пшеничного хліба в умовах підприємств малої потужності та дискретного виробництва.

Важливе практичне значення мали доповіді провідного інженера-технолога УССП «Київський обласний хлібопекарський комплекс» Богдани Дахно, головного технолога ТОВ «Перший столичний» Людмили Вітюк та начальника управління з інновацій продуктів ПАТ «Київхліб» Наталії Пашової.

Здобутками в області дослідження та удосконалення технології житнього хліба поділились старший викладач Львівського коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ Валентина Рак та доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії нашого університету Тетяна Сильчук.

Підсумовуючи результати конференції, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Володимир Ковбаса підкреслив значення житнього та житньо-пшеничного хліба у харчуванні населення України, висловив слова вдячності організаціям, які взяли участь у цьому заході. Звертаючись до присутніх на конференції студентів, він спонукав звернути увагу на питання, що обговорювалися, та використати одержану інформацію у дипломних проектах і майбутній професійній діяльності.

На завершення конференції учасники мали змогу оглянути та продегустувати представлені зразки житньої та житньо-пшеничної хлібної продукції різних виробників.

А.Грищенко,
доцент кафедри
технології хлібопекарських і
кондитерських виробів



ВІД «МОЛОДШИХ» – ДО ВЕРШИН

Важливою складовою навчально-наукового комплексу нашого університету є навчальні заклади I-II рівня акредитації – коледжі та технікуми, що знаходяться в усіх регіонах нашої країни, й випускники яких стають гідним поповненням студентської сім'ї базового університету, вступаючи відразу на другий або третій курс за скороченою формою навчання. Та ще навчаючись у коледжах і технікумах, кращі з кращих отримують нагоду продемонструвати свої навчальні, наукові, творчі й, навіть, спортивні здібності, беручи участь у різноманітних заходах, що відбуваються в університеті.

Вже стало доброю традицією на кафедрі технології хлібопекарських і кондитерських виробів навесні проводити конкурс «Кращий технік-технолог хлібопекарського та кондитерського виробництва» серед студентів коледжів і технікумів НУХТ. Цього року він відбувся за підтримки ректорату та керівництва ТОВ УССП «Київський обласний хлібопекарський комплекс».

Конкурс складався з трьох етапів.

Перший етап конкурсу полягав у вирішенні теоретичних задач із технології хлібопекарського і кондитерського виробництва.

На другому етапі учасники представляли домашнє завдання – весільний коровай. Вироби оцінювали за зовнішнім виглядом та смаковими властивостями. Для кожного зразка учасники готували презентацію, у якій розповідали про традиції випікання короваю та весільні обряди у різних областях України.

На третьому етапі випробувань студенти мали у виробничих умовах підтвердити свої знання вирішенням розрахункових та виробничих завдань, запропонованих фахівцями галузі. Цей етап відбувся в ТОВ УССП «Київський обласний хлібопекарський комплекс» (селище Крушинка).

Усі учасники показали досить високі результати.

Рішенням комісії студентів відзначили грамотами у номінаціях:

– «Високий рівень теоретичної підготовки» - студенток – Смілянського технікуму харчових технологій Н. Ромащук, Сумського технікуму харчової промисловості Ю. Скоробогатько, Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості І. Комосу;

– «Високий рівень практичної підготовки» – студенток – Сумського технікуму харчової промисловості Н. Буцик, Коледжу ресторанного господарства Л. Левченко, Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості К. Наскалову;

– «Краще вирішення виробничих задач» – студентку Коледжу ресторанного господарства К. Андрейчук;

– «Краще домашнє завдання» – студентів Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості У.Реку та А.Лука, студентку Смілянського технікуму харчових технологій Г. Лісіцину.

Конкурсна комісія відзначила також керівників студентів – викладачів Т.Федорову, О.Шуляк, О.Дем'яненко, Н.Павельчук.

Ще одним випробуванням для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «Молодший спеціаліст» став III етап Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Виробництво харчової продукції», організований кафедрою молекулярної та авангардної гастрономії спільно з Коледжем ресторанного господарства нашого університету.

Серед учасників олімпіади були 30 студентів із 13 коледжів, в тому числі й нашого навчально-наукового комплексу – Свалявського технічного коледжу, Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму, Волинського технікуму, Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості, Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості, Полтавського технікуму харчових технологій, Коледжу ресторанного господарства.

Конкурсне завдання складалося з тестової та теоретичної частини, яка

була представлена запитаннями з органічної хімії, санітарії і гігієни, технології виробництва кулінарної продукції, організації виробництва кулінарної продукції, процесів і апаратів, товарознавства харчових продуктів.

Переможцями стали:

I місце – Тетяна Осіпова (Коледж ресторанного господарства нашого університету);

II місце поділили студенти Катерина Вязкова (Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету) та Василь Ярема (Івано-Франківський технікум ресторанного сервісу і туризму нашого університету).

III місце розділили студенти Мар'яна Ліховецька (Івано-Франківський технікум ресторанного сервісу і туризму нашого університету) і Павло Дядюк (Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету).

Крім того, були вручені грамоти за краще написання тестового завдання та краще написання творчого завдання.

На врученні дипломів переможцям і грамот учасникам виступили заступник директора Коледжу ресторанного господарства Микола Лобур, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Віктор Доценко, члени журі і представник Інституту інноваційних технологій та змісту навчання МОН України Марія Литвин, а також студент Івано-Франківського технікуму ресторанного сервісу і туризму Василь Ярема та переможниця Олімпіади, студентка Коледжу ресторанного господарства нашого університету Тетяна Осіпова.

Бажаємо успіхів переможцям і учасникам й чекаємо їх в числі студентів нашого університету!

А.Грищенко, доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів

О. Усатюк, асистент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії





ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ВЕКТОР СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКИ

Студенти нашого університету – активні учасники різнопланових заходів – від інтелектуальних до культурних та спортивних – як в нашій країні, так і за її межами. У травні цього року студенти одразу двох факультетів – готельно-

ресторанного та туристичного бізнесу й інженерної механіки та пакувальної техніки зробили серйозні заявки про себе, як про бажаних для роботодавців фахівців, на знакових міжнародних зібраннях.

Відомий готель мережі Hilton Worldwide «Hilton Kyiv» у травні вперше організував захід Careers@Hilton Live: Youth in Hospitality Month, мета якого ознайомлення молодого покоління з можливостями побудови кар'єри у сфері гостинності, відкриття для студентів існуючих можливостей, розвінчання стереотипів щодо кар'єрного зростання в індустрії та донесення ідеї, що Hilton Worldwide – це роботодавець, який розширює горизонти вибору працевлаштування по всьому світі.

У рамках конференції студенти вищих навчальних закладів міста Києва мали можливість подати власну інноваційну ідею для готелю або спробувати себе волонтером в організації заходу. Серед учасників конкурсу інноваційних проєктів для Хілтон Київ були наші студенти – 3 курсу напряму підготовки «Туризм» Анастасія Рябенка і Андрій Протас й студентка 3 курсу напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» Лідія Базалук, які потрапили до фіналу і мали змогу представити свої проєкти всім відвідувачам конференції. Захист бізнес-планів проєктів відбувся у конференц-залі готелю «Hilton» англійською мовою.

У перший день конференції відбулася зустріч відвідувачів із генеральним менеджером готелю «Hilton» - Рагабом Хассаном, який поділився своїм досвідом управління готелем.

На завершальному етапі конференції її учасники змогли прослухати майстер-клас «Як пройти співбесіду та отримати бажану роботу в готелі» від директора із персоналу Ганни Медведєвої, майстер-клас від тренінг-менеджера Інни Князевої та пройти співбесіду щодо працевлаштування у готелі. Крім того, кожний бажачий міг познайомитися з усією інфраструктурою готелю на організованих волонтерами екскурсіях.

Наші студенти здобули перемогу у номінаціях:

Анастасія Рябенка з проєктом «Е-меню для послуги замовлення в номер» - «Найповніший зміст»;

Андрій Протас з проєктом «Окулюс Ріфт» - «Креативний підхід»;

Лідія Базалук з проєктом «Психолог для персоналу» - «Найкраща презентація».

Поліна Чернякові виконувала функції волонтера з організації заходу та гідів по готелю Hilton.

Лідія Базалук і Поліна Чернякова були запрошені на стажування до готелю «Hilton Kyiv».

Студенти поділилися своїми враженнями:

«Незабутні враження від заходу, море позитивних емоцій. Величезна подяка всьому колективу готелю, завдяки зусиллям якого ми отримали цей шанс проявити себе, розказати про свої інноваційні ідеї та просто чудово провести час. Не можу не відзначити неймовірно надихаючу, сповнену мотивації промову генерального менеджера Хасана Рагаба, яка багато в чому була повчальною саме для нас, студентів» - Анастасія Рябенка.

«28 – 29 травня брав участь у науковому конкурсі від готелю Хілтон. Захід був дуже цікавим і результативним. Дізналися багато нового про мережу Хілтон та реалізували свої навички в знааннях англійської мови. Сподіваюсь наступного року мої ідеї також потраплять до фіналу» - Андрій Протас.

«Такий шанс випадає лише один раз у житті. Щиро вдячна долі за таку нагоду попрацювати у команді готелю Хілтон та реалізувати свої навички в знаннях англійської мови. Сподіваюсь наступного року мої ідеї також потраплять до фіналу» - Поліна Чернякова.

А делегація студентів кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв факультету інженерної механіки та пакувальної техніки побувала в Університеті «Штефан Чел Марє» (м. Сучава, Румунія), де відбулася Міжнародна наукова студентська конференція.

На конференції наш університет представили – Богдан Лук'яненко, Олексій Щербина, Роман Сергійчук, Вадим Кашенко та Олег Хоменко. У своїх доповідях вони представили результати наукових досліджень, які проводять протягом кількох років. Тематика доповідей – енерго- та ресурсозбереження, удосконалення процесів і обладнання в хлібопекарській та фармацевтичній галузях промисловості, досвід студентського самоврядування на факультеті. Слід відзначити, що доповіді зроблені єдиною робочою мовою конференції – англійською.

Результати наукової роботи та доповіді Богдана Лук'яненка і Олексія Щербини високо оцінені оргкомітетом конференції й відзначені дипломами 2 та 3 ступенів.

У рамках конференції учасники познайомились із дослідницькою базою та провідними лабораторіями Університету «Штефан Чел Марє», а також із роботою сучасного м'ясопереробного підприємства «Killer».

Нагадаємо, що Університет «Штефан Чел Марє» - провідний вищий і науковий навчальний заклад Румунії, який готує фахівців для харчової промисловості. Між нашими університетами протягом 5 років триває плідне співробітництво в освітній та науковій сферах.

Вітаємо наших студентів та бажаємо подальших перемог!

Д. Басюк,
завідувач кафедри
туристичного та готельного бізнесу
О. Губеня,
доцент кафедри
машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв

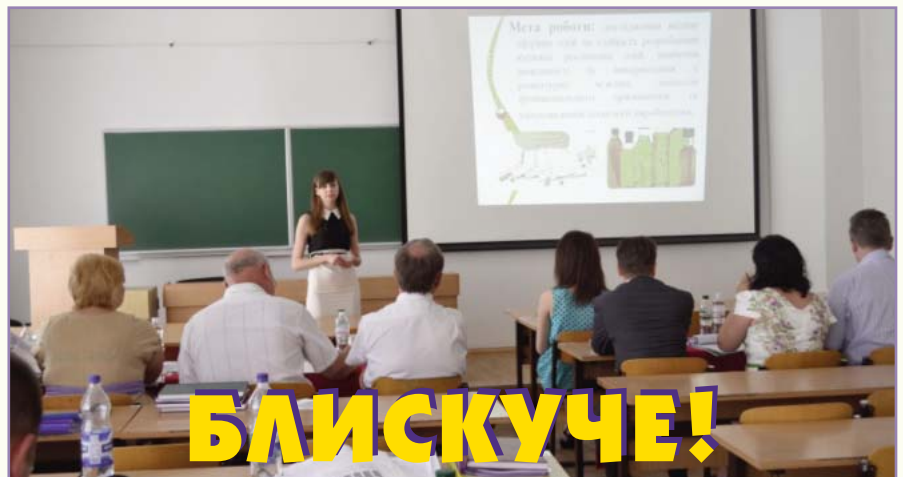
Червень – традиційна пора захисту дипломних проектів та кваліфікаційних робіт. Щороку наші випускники готують ґрунтовні роботи й дивують членів державних екзаменаційних комісій широтою своїх досліджень, високим рівнем знань, обізнаністю у проектуванні та реконструкції підприємств. Але найцікавішими стають комплексні міжкафедральні роботи, які у межах однієї спільної теми виконують випускники різних кафедр університету, охоплюючи всі етапи – від розроблення технологій та обладнання до економічних розрахунків та нормативної документації з впровадження у виробництво. Цього року традиція також не була порушена.

Надзвичайно вражаючим став захист комплексної міжкафедральної магістерської роботи «Розробка рослинного жиру підвищеної біологічної цінності та його використання в технологіях харчових продуктів». Вперше у 2014-2015 навчальному році у виконанні розділів комплексної роботи брали участь 10 студентів магістратури з 6 кафедр університету.

У центрі розглядуваної тематики знаходилась актуальна тема збалансування жирнокислотного складу продуктів щоденного споживання шляхом впровадження жирів збалансованого складу в різні галузі харчової промисловості. Такий модифікований жир був розроблений на кафедрі технології жирів і парфумерно-косметичних продуктів магістрантом Пилипом Максимкіним під керівництвом доцента Ірини Радзівської. Розробку апробували магістранти Олена Данилюк в технології молочного крему (науковий керівник – доцент кафедри технології молока і молочних продуктів Анастасія Пухляк)

Вже п'ятий рік поспіль центр працевлаштування «Імпульс» на конкурсних засадах здійснює відбір талановитої молоді для навчання за програмою освітнього інтерактивного проекту «HR-школа». До складу цьогорічних його учасників вперше потрапили студенти 3-го курсу спеціальності «Управління персоналом та економіка праці» факультету обліку, фінансів та підприємницької діяльності (ОФПД) нашого університету, яким довелось конкурувати з колегами із КНУ ім. Т.Г. Шевченка, КНЕУ, НУ «Киево-Могилянська академія», МАУП та інших столичних ВНЗ.

З 18 травня ейчари-початківці отримали унікальну можливість впродовж трьох тижнів відвідати серію лекцій досвідчених спеціалістів із підбору та оцінки персоналу, коучерів, директорів HR-відділів українських та міжнародних компаній. Зокрема, оператора мобільного зв'язку ТОВ «Астеліт», медіахолдингу «1+1», б'юті-бренду L'Oreal, провайдерів кадрових послуг «Smart Solutions», «ДОПОМОГА Ukraine» та «Igra-HR»,



та Олена Білоцерківець при удосконаленні технології м'якого сиру (науковий керівник – доцент кафедри технології молока і молочних продуктів Наталя Ющенко). На високому рівні захистив свій розділ комплексної магістерської роботи Дмитро Кухарчук (науковий керівник – доцент кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв Олександр Чепелюк), який змоделивав конструкцію та режими роботи сировиготовлювача, призначеного для виготовлення м'якого сиру, рецептура якого була розроблена Оленою Білоцерківець. Магістранти кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Оксана Пашенко, Ірина Гримайло та Манефа Полумбрик під керівництвом доцента Оксани Топчій і професора Василя Пасічного удосконалювали технології м'ясопродуктів із використанням жиру збалансованого жирнокислотного складу. Магістрант кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Олексій Батраченко під керівництвом професора Володимира Ковбаси розробив технологію картоп-

ляних чіпсів із обсмажуванням їх у фритурі збалансованого складу.

Вагомості роботі надав розроблений магістранткою Анною Карпенко комплект нормативної документації на модифікований рослинний жир і рекомендації щодо впровадження системи НАССР магістрантки Інни Бончак. Обидва розділи зі стандартизації та сертифікації виробництва розроблені під керівництвом доцента кафедри експертизи харчових продуктів Світлани Усатюк.

Високий рівень виконаної роботи обумовив і високі оцінки, одержані студентами за результатами захисту – всі роботи оцінені найвищим балом. Голова Державної екзаменаційної комісії, професор Леонід Левандовський відзначив великий обсяг фундаментальних наукових досліджень, виконаних при розв'язанні поставлених перед магістрантами завдань, та привітав їх із блискучим захистом.

І. Радзівська,

доцент кафедри технології жирів та парфумерно-косметичних продуктів

У ДЕСЯТЦІ ЛІДЕРІВ

фармкорпорації «Артеріум», асоціації call-центрів «ARCE contact center», мережі аудиторських фірм KPMG та декількох підприємств IT-індустрії.

Тематика лекційного курсу охоплювала питання HR-комунікацій і рекрутингу, формування внутрішнього і зовнішнього кадрового резерву, психологічних аспектів роботи з персоналом, у тому числі адаптації співробітників-новачків, залучення спеціалістів вищої ланки (headhunting), кар'єрного розвитку та управління змінами, судової практики з вирішення трудових спорів.

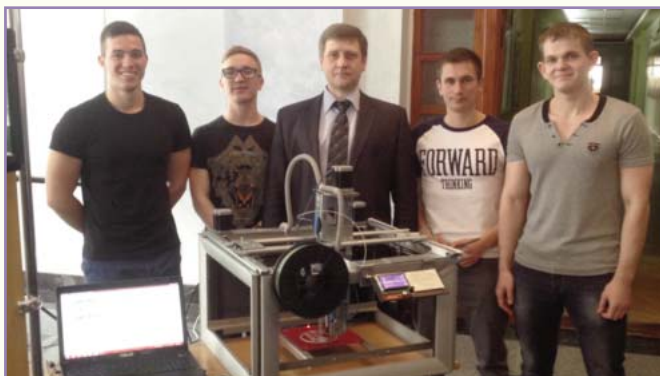
Більша частина академічних годин за проектом була відведена авторським тренінгам, кейс-стаді та діловим іграм, а спектр персональних завдань його учасників варіював від складання плану співбесід до розроблення, контент-підтримки і просування job-сайтів.

Керівники центру працевлаштування

«Імпульс» Кирило Боханов і Олексій Борисенко систематично оцінювали результати виконання завдань, а після завершення програми влаштували групо-тестування 55-ти учасників та індивідуальну співбесіду з кожним із них для визначення ТОП-10 кращих. Студенти факультету ОФПД Тетяна Радчук і Ульяна Ковальчук із гідністю витримали випробування та увійшли до десятки лідерів. Ігор Царьов, Олександр Нарadowий і Анна Кичата отримали не менш авторитетну відзнаку – сертифікат HR-школи та рекомендації від провідних роботодавців України. Усі випускники проекту автоматично стали членами закритої спільноти фахівців із управління персоналом «Young HR-club».

Ю.Гринюк,

асистент кафедри управління персоналом та економіки праці



НЕ ФАНТАЗІЯ, А – РЕАЛЬНІСТЬ

Ми живемо в час нових технологій, які ще донедавна були в розділі фантастики, а сьогодні – це вже необхідність або просто буденність, яку вже і не помічаєш. Та існують речі, які суспільство вже сприймає, проте в свідомості людей вони ще викликають протиріччя, наприклад, технологія 3D-друку матеріальних моделей і прототипів.

Тож на факультеті автоматизації і комп'ютерних систем мають всі підстави з гордістю говорити про те, що в нашому університеті студентами 3 курсу був розроблений 3D-принтер.

Починаючи з жовтня поточного навчального року, на засіданнях наукового гуртка «Використання сучасних технічних засобів автоматизації в системах управління технологічними процесами» студенти 3 курсу Артемій Балнов, Гліб Соколовський, Віталій Сюрменко, Антон Ткаченко приступили до розроблення 3D-принтера.

Як відомо, існує кілька методів 3D-друку, проте всі вони є похідними адитивної технології виготовлення виробів. Незалежно від того, який 3D-принтер використовується, побудова заготовки здійснюється шляхом пошарового додавання сировини. Дана технологія дає ряд переваг: можливість виготовлення деталей складної геометрії (для виготовлення необхідний тільки CAD-файл), можливість оперативно змінювати геометрію деталей.

Досить важливим завданням є використання відповідного автоматизованого програмного забезпечення, що дозволяє оптимізувати вагу, конструктивну особливість будь-яких об'єктів. Генерація різних внутрішніх структур (всередині 3D-моделі), дозволяє встановити і змінювати характеристики міцності виробу, робити їх повністю гнучкими, пружинистими, вентиляльованими тощо.

У цілому етапи створення 3D-принтера можна вибудувати в такій послідовності: розроблення кінематичної схеми, розроблення силової схеми, розроблення управляючої системи, розроблення CAD-моделі, розбиття моделі на шари.

На початку, для монтажного каркасу був взятий корпус принтера HP LaserJet 1320, управляючим контролером Arduino Mega 2560, плата розширення для управління кроковими двигунами RAMPS 1.4 та крокові двигуни 23HK8430.

Завдяки завзятості та натхненню перший варіант 3D-принтера вже був готовий в грудні. Він ще не був досконалий, але на ньому вже можна було виготовляти прості об'ємні фігури.

Конструкція, яка була зроблена, була далека до ідеалу, але вона дала змогу оцінити кінематичні схеми, що використовуються у даних пристроях. Після цього було прийняте рішення про використання кінематичної схеми H-Bot, в якій для управління переміщенням головки по осях X та Y використовується один зубчастий ремінь.

Після змовив канікул творчий колектив, використовуючи набутий досвід, приступив до розроблення нового 3D-принтера. Наприкінці квітня був готовий варіант, на якому вже можна було друкувати деталі розміром 350x280x200 мм із PLA або ABS-пластика діаметром 1,75 мм.

Якщо розглядати використання 3D-принтера в освітніх програмах, то можна припустити, що кожний навчальний предмет зможе отримати вигоду з технології 3D-друку. Це можна пояснити тим, що в процесі дослідження тепер є можливість перевірити свої ідеї на матеріальних моделях, виготовивши прототип конструкції, які перед цим були розроблені на 2-ох чи 3-мірних кресленнях.

Технологія відкриває ряд нових можливостей. Розроблені елементи конструкції можуть бути представлені реальними об'єктами, що будуть набагато цікавішими і для студентів, і для викладачів.

Використання 3D-принтера безмежне. Наприклад, є принтери які можуть друкувати овочі та фрукти: машина за секунди виробляє "малину" і "чорну смородину" (при друкуванні використовується метод, що називається spherification). Краплі ароматного гелю подаються до блюда

з холодним розчином. Кожна крапля знаходиться в певному положенні, щоб імітувати форму плодів.

У даний час Microsoft Research Cambridge вже може друкувати малину та ожину. В подальшому фірма працює над розробленням яблук і груш. Для кожного фрукту може бути налаштований свій аромат, а також текстура.

Вже існують 3D-принтери, на яких створюють млинці. Наступним логічним кроком буде друк повноцінного сніданку чи обіду на власному 3D-принтері.

З 2012 року фірмами, що спеціалізуються на біотехнології, був досліджений 3D-біодрук щодо можливості його використання в тканинній інженерії. У таких процесах, шари живих клітин наносять у гелеве середовище, щоб сформувати тривимірну структуру. Дослідження в цьому напрямку дозволили розвинути технології так, що на даний час вчені можуть друкувати людські органи із живої тканини. Також можна відзначити, що у січні 2015 року в лондонській лікарні Святого Томаса на основі даних, що надходили з магніто-резонансного томографа (МРТ), була роздрукована пластикова копія серця дворічної дитини для визначення аномалій при адаптації в лікуванні.

Проте, як видно із тенденції розвитку 3D-друку в перспективі нас очікує не просто виготовлення 3D-принтерів, – а повністю автоматизованих систем виробництва. Причому автоматизована система із 3D-принтерів буде виконувати велику частину операцій самостійно, без участі людини, що дозволить значно автоматизувати процеси, а беручи до уваги, що у 2015 році закінчується більшість патентів, що згідно з базовими законами ринкової конкуренції зробить «домашні фабрики» з виробництва металевих та пластикових конструкцій доступними для побутового використання.

В. Сідлецький,
доцент кафедри
інтегрованих автоматизованих
систем управління

Відмінною рисою колективу нашого університету є інноваційність й швидке реагування, а часто, й випередження викликів сучасності, впровадження нових форм і методик ведення навчального процесу.

Елементи змагання й шоу в освітньому процесі – давно стали однією з фішок факультету готельно-ресторанного бізнесу. Увесь університет досить часто стає зацікавленим глядачем, а іноді й активним учасником масштабних дійств, на які перетворюються факультетські заходи.

У вигляді кулінарного конкурсу четвертий рік поспіль на факультеті відбувається визначення студентів, які найкраще засвоїли теоретичні та опанували практичні аспекти приготування та подачі страв, сервірування столів, прийому гостей. І щороку формат змагання й кількість команд пропонуються різні – гості факультету бували й у іспанських рестораниках та знайомилися з традиціями і кухнею всіх регіонів цієї країни, й мандрували всіма областями України в рамках теми «Єдина країна». Цього року організатори конкурсу замахнулися на подорож світом. Команд було шість, тема конкурсу – «Етнічні кухні», а основна родзинка – на відміну від попередніх років, глядачі були присутні на всіх етапах – від початку приготування блюд до їх шоу-презентації, бо процес приготування відбувався у формі майстер-класу, а ефект присутності забезпечувався прямою он-лайн трансляцією.

Впродовж трьох днів усі бажаючі могли відвідати майстер-класи від команд – «Азіатські дракони», які презентували кухню Китаю, «Incognito», що знайомили з кулінарними традиціями



Австралії, «Мулен Руж», які готували та частували стравами європейської кухні, «Arriva», що перенесли у світ північноамериканської кухні, «Маракеш», які здійснили кулінарну мандрівку до Африки й «Перуанські перці», які подавали зустріч із блюдами південноамериканського континенту. Команди готували холодну страву, другу гарячу страву, десерт і напій, а потім презентували їх у лабораторії-ресторані кафебри молекулярної та авангардної гастрономії «Фундуклеївський трактир». Он-лайн трансляція всього, що відбувалося в лабораторіях технології харчування та лабораторії-ресторані, не припинялася ні на мить.

Перед журі конкурсу – викладачами факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу – постало надзвичайно складне завдання – обрати кращих. Та конкурс – є конкурс, і важкий вибір, зрештою, був зроблений.

Нагородження переможців перетворилося на окреме видовище, яке розгорнулося у внутрішньому дворі університету. Першокурсники факультету, витративши півтора тижня на підготовку, влаштували грандіозний і

яскравий флеш-моб, а студентська рада приготувала багато сюрпризів і цікавих подарунків.

Рішенням журі перемогу здобули:

- у номінації «Романтика класичного жанру» – команда «Мулен руж»
- у номінації «Єдине покликання» – команда «Arriva»
- у номінації «Імпозантні перуанські кулінари» – команда «Перуанські перці»
- у номінації «Віртуози кулінарної майстерності» – команда «Incognito»
- у номінації «За високу кулінарну майстерність та креативний підхід» – команда «Азіатські дракони»
- у номінації «Технологічна обізнаність марокканської кухні» – команда «Маракеш»
- «Шеф-зіркою ГРТБ» стала Вікторія Пантелей (команда «Arriva»)
- Кубок переможця здобула команда «Incognito»

Вітаємо переможців, а факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу з такими талановитими й яскравими студентами й чекаємо на наступне незабутнє шоу від креативної команди одного з наймолодших факультетів нашого університету!

18 травня в університеті відбувся Благодійний творчий фестиваль «Ти здатний на диво», організований студентською радою факультету бродильних, консервних і цукрових виробництв за сприяння Благодійного фонду «Світ мрій».

Впродовж фестивалю у холі головного корпусу університету працювала виставка-продаж виробів дітей, хворих на ДЦП і аутизм. Кошти, отримані від продажу цих виробів, спрямували на придбання ліків хворим дітям.

Гостями та учасниками фестивалю стали підопічні Центру психологічної реабілітації дітей та молоді з обмеженими функціональними можливостями Деснянського району м. Києва, Інтернату №26 м. Києва, учні козацької гімназії №283 м. Києва, танцювальний колектив «Престиж», студенти всіх факультетів нашого університету.

На глядачів чекав цілий феєрверк яскравих творчих номерів – вокальні композиції, хореографічні й, навіть, театральні постановки. Вразив присут-

ТИ ЗДАТНИЙ НА ДИВО!

ніх й спонукав підвестися й аплодувати стоячи, авторський вірш «Україна» Антона Дубіщина, прикутого до інвалідного візка. До сліз розчулила пісня «Мама», яку виконала лауреат багатьох міських конкурсів Олеся Сакало, що також пересувається в інвалідному візку.

А ще були патріотичний флеш-моб від учнів козацької гімназії, запальні танцювальні номери «Міккі Маус» і «Чорний кіт» від танцювального колективу «Престиж», міні-вистава «Подорож у країну фей» у виконанні акторів Центру психологічної реабілітації дітей та молоді з обмеженими функціональними можливостями, мюзикл «Веснянки» від вихованців Інтернату №26.

Завершився фестиваль піснею «Живи», яку виконали всі його учасники. Наприкінці представники Благодійного фонду «Світ мрій» Сергій Бондаренко і Наталія Князька вручили всім, хто висту-

пив на фестивалі, дипломи, окремо відзначивши студентку факультету бродильних, консервних і цукрових виробництв Вероніку Мороховську, за ініціативи якої в університеті неодноразово відбувалися благодійні акції зі збору коштів, й цього року 15 тисяч дітей-сиріт та із малозабезпечених сімей отримали новорічні подарунки. Останнім акордом стали подарунки «сонячним» дітям від студрад факультетів бродильних, консервних і цукрових виробництв, біотехнології та екологічного контролю і технології м'ясо-молочних і парфумерно-косметичних продуктів.

Фестиваль відбувся в університеті вдруге, й ми з нетерпінням чекатимемо на нову зустріч із нашими талановитими друзями, які, не зважаючи на фізичні вади, живуть повноцінним життям й щедро діляться з оточуючими своїми вірою, оптимізмом й світлом.

20 травня студенти факультету технології оздоровчих продуктів та харчової експертизи знову дивували весь університет своєю фантазією, креативністю й кулінарними талантами – на факультеті відбувся Другий благодійний конкурс-ярмарок кондитерських виробів.

Захід відбувся у подвійному форматі – як ярмарок, кошти від якого спрямували на лікування хворого на рак крові 4-річного Влада Підтоптаного, і як конкурс, у рамках якого визначили кращі команди та вироби.

Учасниками конкурсу стали 9 команд різних курсів, які представили виготовлені власноруч солодощі на будь-який смак: торти, тістечка, кекси, десерти, напої, в тому числі й оздоровчого призначення (без цукру й пшеничного борошна) за власними рецептурами. Конкурсанти не лише приготували широкий асортимент виробів, але й доклали чимало зусиль для їх оздоблення й цікавої презентації. Вповну команди продемонстрували свою фантазію, придумуючи назви для своїх витворів – набір тістечок «Міні кенді бар», кекси «З красивим внутрішнім світом», десерт «Бите скло», млинці «Як бабуся навчила», цукерки «Вітамінна бомбочка», торт «Оздоровчик», коктейль «Корисне-смачне» тощо.

Оцінювала презентацію та смакові якості виробів дегустаційна комісія у складі: асистента кафедри технології оздоровчих продуктів Тетяни Миколів, доцента кафедри фізичної і колоїдної хімії Олени Подобій, начальника відділу рекламно-виставкової та інформаційної діяльності Юлії Цой, доцента



КУЛІНАРНІ ШЕДЕВРИ – НА КОРИСТЬ ДІТЯМ

кафедри експертизи харчових продуктів Олександри Неміріч.

Після тривалої наради комісія назвала переможців:

— у номінації «Оригінальність презентації» - група ТПП-3-4 (святкові солодощі – тістечка й цукерки)

— у номінації «Естетична довершеність» група ТЕ-1-3 (шоколадний та сирно-полуничний торт, кекси й круасани)

— у номінації «Політ фантазії» - група ТЕ-2-3 (десерт «Бите скло»)

— у номінації «Авторський рецепт» - група ОП-3-2 (торт з тевією)

— у номінації «Улюблені солодощі дитинства за рецептами 21 століття» - група ОП-2-2 (вафельні торттики з полуницею, ківі та апельсинами)

1-е місце і сертифікат на похід у кіно виборола команда групи ОП-2-1

(набір тістечок «Міні кенді бар»)

2-е місце розділили кондитери груп ОП-3-1 та ТЕ-1-4 (піца «Американська мрія», кекси «З красивим внутрішнім світом» і цукерки «Вітамінна бомбочка», млинці «Як бабуся навчила», молочний коктейль «Корисне-смачне»)

3-е місце зайняла команда групи ХТ-1-5 (карпатські солодощі)

Команди, що зайняли друге і третє місце, отримали сертифікати на знижки на суші.

Гості ярмарку також зробили свій вибір – у номінації «Народний вибір» перемогла група ТЕ-1-3, набравши 40 голосів зі 188.

Після продажу були зібрані 3927 гривень, які вже наступного дня представники студради факультету відвезли до лікарні, де перебуває їх юний підопічний.

ДО НАС ПОВЕРТАЄТЬСЯ ПАМ'ЯТЬ

На факультеті автоматизації і комп'ютерних систем побували представники німецького фонду «Пам'ять. Відповідальність і майбутнє», який опікується жертвами нацизму.

Відкрила зустріч декан факультету Людмила Маноха, яка представила програму фонду й надала слово ініціатору організації заходу, завідувачу кафедри інформатики Володимир Овчаруку, що у свою чергу представив гостей факультету – голову Наглядової ради фонду в Україні, дисидента Семена Глузмана (свого часу сидів у одній камері з Василем Стусом) та піар-координатора фонду в Україні і Білорусії Лесю Харченко.

Студенти та викладачі факультету дізналися про замовчувані довгі роки факти, пов'язані з долями людей, що були в'язнями нацистських концтаборів, гетто або вивезені на примусові роботи до Німеччини під час Другої

світової війни. Нині таких в Україні близько 200 тисяч. І ще донедавна вони навіть у власних сім'ях боялися згадувати й розповідати про ті страшні часи. Трагічні сторінки спалюваних людських життів постали з розповіді піар-координатора фонду Лесі Харченко та відеороликів, переглянутих присутніми. Семен Глузман у свою чергу розповів про переслідування інакомислячих у Радянському Союзі й атмосферу страху, що панувала у суспільстві. Звертаючись до долі жертв нацизму, він порівняно з тим, що довелося пережити їм, своє перебування у радянських таборах назвав майже курортом. «Розуміння і знання минулого мають допомогти молоді будувати нову європейську Україну», – впевнений відомий дисидент.

Завершила зустріч декан факультету Людмила Маноха, яка подякувала гостям за зворушливі розповіді,

якими вони зуміли торкнутися душ студентів і викладачів, змусили замислитися не лише над нашим минулим, але і майбутнім.

Впродовж всього заходу у холі головного корпусу університету була розташована виставка постерів, кожний з яких містив розповідь про конкретну людську долю, з якою могли познайомитися всі бажаючі.





МОДНИЙ ЕКСКУРС ДОВЖИНОЮ В СТОЛІТТЯ



У самий розпал весни в актовій залі університету відбулося чергове яскраве студентське дійство – традиційний конкурс «Містер і Міс НУХТ», учасниками якого стали «містери» і «міс» від кожного факультету.

Цього року тема конкурсу – «100 років моди за 100 хвилин» й занурення у її примхливий і вибагливий світ розпочалося з конкурсу «Дефіле. Візитка», в ході якого кожна пара мала представити модні тренди одного із десятиліть минулого сторіччя. Тут глядачі побачили і аристократичні 1910-ті роки від пари №1 – студентів факультету автоматизації та комп'ютерних систем (АКС) Анни Литвин і Олексія Кравця, і відверті та дещо розпусні 20-ті від пари №2 – студентів факультету технології м'ясо-молочних і парфумерно-косметичних продуктів (ТММПКП) Вікторії Панчук і Владислава Пафика.

Далі настав час романтичного консерватизму 30-х у виконанні пари №3 – представників факультету технології оздоровчих продуктів та харчової експертизи (ХЕТОП) Альони Сухоцької та Андрія Загребельного. Одразу за ними на сцену вийшли представники «воєнного прагматизму», пара №4 з факультету обліку, фінансів та підприємницької діяльності (ОФПД) – стримана Христина Столока та справжній вояка часів Великої Вітчизняної Григорій Томащук. Елітарний шик 50-х разом із відвертими сукнями, що гарно підкреслюють пишні форми дівчат, та яскравими піджаками, що виділяють із натовпу хлопців, продемонстрували студентка факультету хлібопекарських і кондитерських виробництв (ХКВ) Анастасія Максук і студент факультету інженерної механіки та пакувальної техніки (ІМПТ) Валентин Туфекчі – пара №5. Не встигли вони покинути авансцену, як



на неї одразу «вистрибнули» 60-ті разом із своєю вільною та експресивною манірністю, представлені парюю №6 – студентами факультету бродяжних, консервних і цукрових виробництв (БКЦВ) Іриною Гуменюк та Олександром Руденком. Справжній переворот у моді вдався наступній парі під №7 – представникам покоління хіпі 70-х Анастасії Поліщук і Владиславу Лаврезі (факультет біотехнології та екологічного контролю, БТЕК). Бунтарський норів 80-х явила пара №8 – Руслана Шмаргун та Олександр Кравчук (факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ГРТБ). Далі чекали роки шаленої моди 90-х від пари №9 – студентів факультету економіки і менеджменту (ЕІМ) Ірини Островської та Михайла Пастуха. І останньою за часом, та не останньою за значенням, вийшла пара №10 – «жителі» початку нульових та яскраві представники Міленіум став Оксана Мала і Богдан Березенський (факультет енергетики і енергоменеджменту, ЕІЕ).

Після дефіле на претендентів чекало, напевне, найтяжче випробування – конкурс «Моє творче я». Багато пар вирішили дещо відійти від основної тематики свого часу, тому глядачі побачили нетиповий для 1910-х пасадобль від пари №1 та вальс від пари №2. Першими, хто спробував відобразити у своєму творчому завданні настрою того часу були представники 30-х із драйвовим танцем прибиральників. А вже пара №5 в повній мірі змогла продемонструвати в своєму номері душу свого періоду із запальним танцювальним номером під справжній хіт того часу «Long Tall Sally». Не можна оминати увагою не менш захоплюючу постановку на пілоні пари №4 із ходьбою по повітрі, зворушливу промову «містера» від пари №8 та агресивний танець бунтарки й представника «Поліції НУХТ» – пари №10.

Наступним етапом змагання було «Дефіле у купальниках» і «Чоловіче дефіле», які викликали шквал емоцій у глядачів. А завершився конкурс традиційним «Вечірнім дефіле», де юнаки вийшли у вечірніх костюмах, а дівчата – в елегантних платтях.

Між конкурсними виходами присутнім у залі створювали настрій талановиті представники різних факультетів нашого університету.

Щиро привітала учасників і гостей свята та вручила всім конкурсантам дипломи учасників конкурсу проректор з науково-педагогічної та виховної роботи Лариса Арсеньєва.

На оголошення результатів усі чекали з величезним нетерпінням. Журі, у складі: хореографа, кращого букера України, менеджера Міжнародної агенції моделей «Л моделс» Світлани Ляховецької, директора школи моделей Міжнародної агенції моделей «Л моделс» Галини Лазаренко, артистки театру і кіно, співачки, телерадіоведучої Національної телерадіокомпанії України Алли Загинайко, доцента Національного університету технологій та дизайну, директора студентського центру моди Марії Івасенко та народного артиста України, кавалера Ордена «Слави» Володимира Талашка, дуже довго та старанно рахувало голоси, але нарешті дійшло згоди.

Та спочатку нагороди отримали «Міс і Містер глядацьких симпатій», яких обирали глядачі в залі, вказавши номери своїх фаворитів на запрошеннях. Ними стали студенти факультету ОФПД Христина Столока та Григорій Томащук.

Григорій Томащук здобув також звання «Віце-містера», а титул «Містер НУХТ-2015» дістався Валентину Туфекчі (факультет ІМПТ).

Головна інтрига розгорнулася навколо титулу «Віце-міс» – після підрахунку балів з'ясувалося, що у 2015 році виявилась не одна «Віце-міс», а цілих три! Ними стали Христина Столока (факультет ОФПД), Анастасія Максюк (факультет ККВ) та Ірина Островська (факультет ЕІМ).

Цьогорічною «Міс університету» стала Оксана Мала (факультет енергетики і енергоменеджменту). Саме вона отримала корону від «Міс НУХТ-2013» Вероніки Колосової (нагадаємо, що у минулому році через трагічні події у нашій країні конкурс не проводився).

Щиро вітаємо наших харизматичних, мужніх юнаків та чарівних, витончених дівчат із перемогою й дякуємо всім, хто подарував таке феєричне свято!





З ЮВІЛЕЄМ!

Вітаємо ювілярів травня:

75 років виповнилось

Тетяні Федорівні Єрмоленко, швейцару господарського відділу
Людмилі Петрівні Бойко, методисту навчально-методичного відділу

Володимирі Матвійовичу Логвину, головному науковому співробітнику ПНДЛ

Ніні Гнатівні Сопільняк, прибиральниці студмістечка

70 років відзначила

Лідія Антонівна Герасимович, швейцар господарського відділу

60-ліття відсвяткували

Зіновій Петрович Мельник, доцент кафедри теплоенергетики та холодильної техніки

Емілія Ярославівна Чорна, прибиральниці господарського відділу

50 років святкують

Ірина Леонідівна Губа, бухгалтер 1 категорії

Лариса Олександрівна Кудря, завідувач навчальної лабораторії кафедри іноземних мов професійного спрямування

Наталія Володимирівна Свирид, бухгалтер 1 категорії

Адміністрація, викладачі, співробітники та студенти щиро вітають ювілярів травня і червня.

Бажаємо міцного здоров'я, наснаги, нових вагомих здобутків, мирного неба й усіляких гараздів.

Поздоровляємо ювілярів червня:

70 років відсвяткував

Георгій Іванович Гончаров, декан факультету технології м'ясо-молочних і парфумерно-косметичних продуктів

60 років виповнилось

Лідії Іванівні Цуркан, завідувачу навчальної лабораторії кафедри процесів і апаратів харчових виробництв
Тетяні Володимирівні Рибачук-Яровій, доценту кафедри менеджменту

Надії Анатоліївні Кононенко, старшому інспектору відділу кадрів

Ніні Іванівні Жемулюкній, прибиральниці студмістечка

50-річчя відзначають

Олег Вікторович Дяченко, лаборант кафедри експертизи харчових продуктів

Світлана Михайлівна Пересічна, доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії

ПРОФКОМ ДАРУЄ РАДІСТЬ

7 червня 2015 року відбулася чергова екскурсія співробітників НУХТ за програмою «Два парки Київщини: дендропарк «Олександрія» та ландшафтний парк с. Буки», організована Профкомом.

Відвідали екскурсію 70 членів Профспілки університету. Туристи познайомилися з історією створення дендропарку «Олександрія» в м. Біла Церква, що його заклав у 1793 році коронний гетьман Ф.-К. Браницький і назвав на честь своєї дружини Олександри, та сучасним парком родини І.М. Сулова, який заснований у 1996 році у с. Буки Сквирського району (І.М. Сулов – не лише «місцевий багатій», бізнесмен, керівник сквирської агропромислової корпорації, а й утримував Центру розвитку дитини «Сім»: його сиротинець виховує 21 дитину, кожна з яких Іван Миколайович називає рідною).

І дендропарк «Олександрія», і ландшафтний парк «Буки» – без перебільшення, «смарагдові міста» Київщини, де добра чарівниця Природа виконує хоч три, хоч двадцять три бажання кожного, хто від щирого серця любить її. Саме так уявлялося всім учасникам нашої подорожі, під час якої «сухі», на

перший погляд, цифри – дати заснування парку, розбудови окремих його об'єктів, кількість видів рослин і тварин – в устах екскурсовода Тамари Василівни ставали «золотими ключиками» до таємниць парку.

Ми йшли, невагомі, вільні та одухотворені, торкаючись головою неба й мимоволі відриваючись від землі... Неймовірно, що українська земля породила таку красу, а найголовніше – таких людей, які змогли зберегти та примножити ці багатства. Для корінних мешканців Білої Церкви та Буків ці місця стали майданчиками для щоденних прогулянок; тутешні спортсмени залюбки виходять на пробіжки, де їх надихають статуї античних богів та героїв; а поетично настроєна натура може на власні очі побачити несподіване злиття різних стилів мистецтва – античності, ренесансу, бароко, классицизму, романтизму, модернізму – та, занурившись у прадавні шедеври природи, зрифмувати власного вірша:

*Уже завітла край Росі роса –
Ще й солов'ї не розпрямили крильця,
Уже латаття золоті барильця
Гронять вино під назвою «Краса».*

*Зорею спалахнули небеса –
Там соняшники, мов весільні гільця,
Тут виноград обивавсь навколо бильця,
Неначе Мавки юної коса.*

*Шумить вода на каменях крутих,
Наводячи на спогад про Карпати,
Де мріє кристалеве джерело;*

*Хіба природа в силі стримать сміх,
Як зайчик сонячний – пустун кирпатий –
Цебром воєню залив усе село?.*

Екскурсія була насичена, цікава та пізнавальна, багата на враження від історичних і культурних пам'яток давнини та сучасності. Такі екскурсії дають нам можливість знайомитися з історією, культурою, традиціями рідного краю, які формувалися протягом віків та визначними людьми нашої країни.

Всі «туристи-профспілковці» дуже вдячні за надану змогу відпочити та отримати насолоду і яскраві враження. Від імені всіх співробітників НУХТ звертаємося з проханням підтримувати і надалі проведення різноманітних культурно-масових заходів за сприяння Профспілки НУХТ.

Н. Науменко,
професор кафедри українознавства

© «ПРОМІНЬ»

Газета

Національного університету
харчових технологій

№4 (1131), травень-червень 2015 р.

Заснована у жовтні 1968 р.

Наклад 200.

Зам. № 17/06-2015

Безкоштовно

РЕДАКЦІЙНА РАДА:

Ю. Цой

В. Шульженко

Верстка:

К. Сінев

Фотографії:

Р. Істомова, К. Сінев

Обкладинка:

Р. Істомова

Свідоцтво про державну реєстрацію № 83,
серія КУ, видане 15 березня 2003 року

Адреса:

01601, Київ, вул. Володимирська, 68

тел.: 287-97-43, 287-94-08

e-mail: vrvd2010@list.ru

Віддруковано у Редакційно-видавничому

центрі університету, тел.: 287-98-29

Редакція не завжди поділяє думку

авторів публікацій.

За достовірність поданої інформації
відповідає автор.