

#2 (1156), лютий 2018 р.

ПРОМІНЬ

ГАЗЕТА НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ЧАС ПІДСУМКУ

Загальновідомо, що наукова робота нарівні з освітнім і виховним процесами є невід'ємною складовою частиною будь-якого навчального закладу. Внашому університеті вона здійснюється з перших днів його створення. Науково-дослідна робота у НУХТ ґрунтується на тісній інтеграції освіти і наукових досліджень у межах університету, включаючи використання результатів досліджень у навчанні студентів і практиці.

Професорсько-викладацький склад НУХТ активно співпрацює у науковій сфері з провідними науковими установами, вищими навчальними закладами України, близького й дальнього зарубіжжя. Для проведення наукових заходів постійно залучаються представники міністерств і відомств, органів місцевого самоврядування, провідні фахівці академічних наукових установ, практики-виробничники.

Наукова діяльність НУХТ спрямована на розроблення теоретичних основ харчових технологій, їх інтенсифікацію та оптимізацію, створення нових прогресивних технологій і високопродуктивного обладнання, систем і засобів механізації трудомістких процесів і виробництв, нового енергоощадного обладнання та систем раціонального енерговикористання, на вдосконалення організації та підвищення ефективності харчових і переробних підприємств.

Відповідно до основних напрямів науково-інноваційної діяльності України та з урахуванням розвитку наукових шкіл нашого вишу пріоритетними напрямками розвитку науки і техніки в університеті є: розроблення технологій харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії, новітніх енерго- та ресурсозберігаючих технологій, наукових основ технологічних процесів харчових, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв із метою створення високоєфективних технологій та обладнання, засобів механізації і автоматизації, наукових основ створення сучасних пакувальних систем із забезпеченням тривалого зберігання харчової продукції, підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей агропромислового комплексу в ринкових умовах, екологізація виробництв харчової та переробної галузей, розроблення принципово нових високоєфективних технологій мікробного синтезу для одержання продуктів цільового призначення, наукових основ створення автоматизованих систем керування для комп'ютерно-інтегрованих виробництв харчової і переробної промисловості, нанотехнологій харчових продуктів, нових інформаційних технологій прийняття рішень у виробничій та освітній діяльності, новітніх науково-методичних та інформаційних технологій навчально-виховного процесу, спрямованих на підвищення якості вищої освіти.

При реалізації наукової діяльності в університеті ке-

руються принципами: активної участі у формуванні та впровадженні наукової політики; збалансованості розвитку управлінського й виробничого потенціалу, фундаментальних і прикладних досліджень; органічної єдності розвитку системи наукових досліджень із економічним, соціальним і духовним розвитком суспільства; впровадження досягнень науки на практиці; використання сучасних методів наукових досліджень та інструментарію інформаційних технологій; інтеграції у світовий науковий простір.

Наукові пошуки нашого колективу – спільна творча праця відомих учених, досвідчених теоретиків із неабияким практичним досвідом й інноваційно мислячих, креативних студентів.

Формування творчої активності майбутнього фахівця високої кваліфікації обумовлює необхідність органічної єдності освіти, навчання і виховання, інтеграції навчальної, науково-дослідної і виховної роботи в рамках цілісного педагогічного процесу. Сьогодні це одна з головних вимог комплексного підходу, і впливає вона із сутності багатобічних завдань, які стоять перед вищою школою в умовах якісного відновлення суспільства.

В університеті створені всі умови для залучення талановитої молоді до наукової діяльності, яка здійснюється за допомогою Студентського наукового товариства та студентських наукових гуртків.

Наші студенти, починаючи з третього курсу, беруть участь у виконанні держбюджетних і госпдоговірних науково-дослідних робіт, міжнародних проєктів. Під час виконання бакалаврської та магістерської роботи, вони спілкуються з науковими співробітниками, знайомляться із сучасними напрямками науки, а різноманітні конференції, конкурси та олімпіади як в університеті так, і за його межами підбивають підсумки такої творчої роботи.

Спільні наукові дослідження провідних учених і студентів захищаються як об'єкти інтелектуальної власності патентами на винаходи та корисні моделі. Впродовж останніх років НУХТ впевнено утримує першість серед вишів країни з винахідницької діяльності. Так, у 2017 році університетом отримані 370 патентів України на винаходи та корисні моделі, в тому числі у співавторстві зі студентами – 234.

Державною службою інтелектуальної власності України зареєстровано 2 свідоцтва про авторське право на твір, власником яких є НУХТ.

Університет – неодноразовий переможець і активний учасник Всеукраїнського конкурсу «Винахід року». У минулому році рішенням конкурсної комісії винахід №110307 «Спосіб отримання штучного меду» в комплексі винаходів «Спосіб виробництва харчового сиропу із цукрових буряків та продуктів на його основі» визнаний кращим у галузевій номінації «Харчове виробництво». Винахідники: Крапивницька І.О. (доцент кафедри технології цукру і підготовки води), Карпович І.В. (доцент кафедри технології цукру і підготовки води), Сизоненко О.І. (аспірант кафедри технології цукру і підготовки води), Кушнір О.В. (заступник начальника відділу інтелектуальної власності), Тарасенко Ю.В. (магістрант кафедри технології цукру і підготовки води), Оболкіна В.І. (професор кафедри хлібопекарського та кондитерського виробництв), Каліновська Т.В. (аспірант кафедри хлібопекарського та кондитерського виробництв). Ця відзнака свідчить про вагомий внесок університету в розвиток інноваційної діяльності в Україні. За винаходами виконане впровадження на ТОВ «ПРОДСЕРВІС-ІР»(с. Михайлівка-Рубежівка) та ТОВ «СМАКВНИЦЯ ЛП»(с. Білогородка).

Плідна праця колективу НУХТ на ниві науки високо цінується і керівництвом держави, і колегами, і виробничниками, на допомогу яким приходять винаходи наших науковців.

Традиційно, на початку чергового календарного року науковці підводять підсумки своєї роботи й звітують щодо результатів наукової діяльності у Міністерстві освіти і науки України.

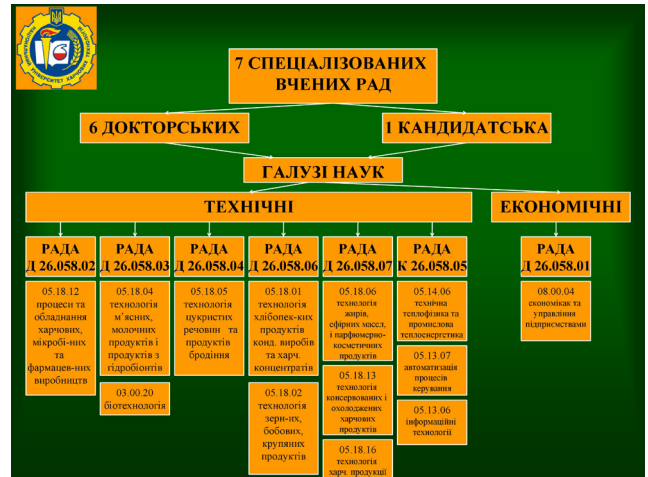
15 лютого 2018 року звіт університету у МОН представив проректор з наукової роботи Олександр Шевченко. Фахівці Міністерства були вражені масштабністю наукової роботи нашого колективу й вагомими здобутками і молодих науковців, і досвідчених корифеїв. Особливу зацікавленість викликали представлені в рамках звітування зразки інноваційних харчових продуктів, виготовлених за розробленими нашими науковцями технологіями.

Пропонуємо читачам основні позиції цього звіту.

ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ НАУКИ І ТЕХНІКИ В УНІВЕРСИТЕТІ

Відповідно до основних напрямів науково-інноваційної діяльності України та з урахуванням розвитку наукових шкіл НУХТ пріоритетними напрямками розвитку науки і техніки в університеті є:

1. Розроблення технологій харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії.
2. Розроблення новітніх енерго- та ресурсозберігаючих технологій.
3. Розроблення наукових основ технологічних процесів харчових, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв із метою створення високоєфективних технологій та обладнання, засобів механізації і автоматизації.
4. Наукові основи створення сучасних пакувальних систем із забезпеченням тривалого зберігання харчової продукції.
5. Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК в ринкових умовах.
6. Екологізація виробництв харчової та переробної галузей АПК.
7. Розроблення принципово нових високоєфективних технологій мікробіо синтезу для одержання продуктів цільового призначення.
8. Розроблення наукових основ створення автоматизованих систем керування для комп'ютерно-інтегрованих виробництв харчової і переробної промисловості.
9. Розроблення нанотехнологій харчових продуктів.
10. Розроблення нових інформаційних технологій прийняття рішень у виробничій та освітній діяльності.
11. Розроблення новітніх науково-методичних та інформаційних технологій навчально-виховного процесу, спрямованих на підвищення якості вищої освіти.



ЧЛЕНСТВО В МІЖНАРОДНИХ ОРГАНІЗАЦІЯХ

ВЕЛИКА ХАРТІЯ УНІВЕРСИТЕТІВ (MAGNA CHARTA UNIVERSITATUM)

МЕРЕЖА УНІВЕРСИТЕТІВ ЧОРНОМОРЬСЬКОГО РЕГІОНУ (BSUN)

ГЛОБАЛЬНА ГАРМОНІЗАЦІЙНА ІНІЦІАТИВА (GHI)

ЄВРОПЕЙСЬКА АСОЦІАЦІЯ ХАРЧОВИХ НАУК ТА ПЕЧЕНЕРНИХ ЗНАТЬ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ (ISEKI-FOOD ASSOCIATION)

МІЖНАРОДНА АСОЦІАЦІЯ УНІВЕРСИТЕТІВ

ЄВРОПЕЙСЬКА ФЕДЕРАЦІЯ ХАРЧОВОЇ НАУКИ

МІЖНАРОДНА СПІЛКА З ХАРЧОВОЇ НАУКИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ

Чисельність наукових та науково-педагогічних працівників

ЧИСЕЛЬНІСТЬ ШТАТНИХ ПРАЦІВНИКІВ:	ЧИСЕЛЬНІСТЬ ПРАЦІВНИКІВ, які працюють за зовнішнім сумісництвом:
усього - 646	усього - 59
з них:	з них:
• докторів наук – 81	• докторів наук – 17
• кандидатів наук - 410	• кандидатів наук - 34

68 Volodymyrska St., Kyiv
Tel. +38 044 220-64-00

Чисельність наукових та науково-педагогічних працівників

Загальний фонд фінансування:	Спеціальний фонд фінансування:
усього - 117	усього – 53
з них штатних - 34	з них штатних - 13

68 Volodymyrska St., Kyiv
Tel. +38 044 220-64-00





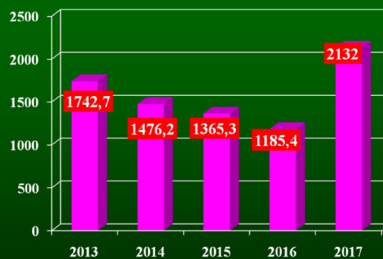
Звіт про наукову діяльність та підготовку кадрів вищої кваліфікації

ФУНДАМЕНТАЛЬНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ – 9 (2017 р.)
ОБСЯГ ФІНАНСУВАННЯ, ТИС. ГРН



Звіт про наукову діяльність та підготовку кадрів вищої кваліфікації

ПРИКЛАДНИХ ДОСЛІДЖЕНЬ – 4 (2017 р.),
ПРИКЛАДНА РОЗРОБКА – 1 (232,6 тис. грн.)
ОБСЯГ ФІНАНСУВАННЯ, ТИС. ГРН



НАУКОВІ РОЗРОБКИ,
 термін закінчення яких – 2017 рік
ФУНДАМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

1. НАУКОВІ ОСНОВИ ТА ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ ЕКСТРАГУВАННЯ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН ІЗ ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК СУБКРИТИЧНОЮ ВОДОЮ
2. НАУКОВІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПАКОВАНОЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ СМАРТ-УПАКОВКИ
3. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ РОБАСТНО-ОПТИМАЛЬНИХ СИСТЕМ КЕРУВАННЯ СКЛАДНИМИ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ОБ'ЄКТАМИ ТА КОМПЛЕКСАМИ В УМОВАХ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ
4. ІДЕНТИФІКАЦІЯ, ОЦІНКА ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ СЕНСОРНИМИ СИСТЕМАМИ ІЗ ІНТУЧНИМ ІНТЕЛЕКТОМ
5. ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ КОМПОЗИЦІЙ ЦІЛЬОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ



НАУКОВІ РОЗРОБКИ,
 термін дії яких продовжується у 2017 році
ФУНДАМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

1. СТВОРЕННЯ НАУКОВИХ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВІДНОВЛЕННЯ ВОДИ ДО ЇЇ ПРИРОДНОГО СТРУКТУРНО ЕНЕРГЕТИЧНОГО СТАНУ
2. НАУКОВІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ТА ТЕРМІНІВ ЇЇ ЗБЕРІГАННЯ
3. ФІЗІОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РЕГУЛЯЦІЇ МІКРОБНОГО СИНТЕЗУ ЯК ПІДґРУНТЯ ДЛЯ СТВОРЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЙ КОМПЛЕКСНИХ ПРЕПАРАТІВ З СТАБІЛЬНИМИ ПОЛФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ
4. КОМПЛЕКСНА ОЦІНКА ТА ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СТРАХОВОГО РИНКУ УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ

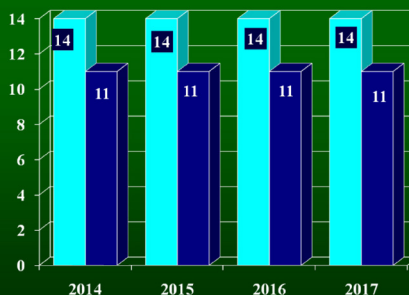


НАУКОВІ РОЗРОБКИ,
 термін дії яких продовжується у 2017 році
ПРИКЛАДНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

1. НАУКОВО - ТЕХНІЧНІ ЗАСАДИ СТВОРЕННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ, БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАШИН ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ НЕОДНОРІДНОЇ СИСТЕМИ МЕХАТРОННИХ МОДУЛІВ
2. ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ЕНЕРГО- І МАСООБМІННИХ ПРОЦЕСІВ В КУЛЬТУРАЛЬНИХ СЕРЕДОВИЩАХ БРОДІЛЬНИХ І МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ВИРОБНИЦТВ В УМОВАХ ОСЦИЛЯЦІЙ ФІЗИЧНИХ І ОСМОТИЧНИХ ТИСКІВ
3. БАРО- ТА ЕЛЕКТРОМЕМБРАННІ ПРОЦЕСИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ОЧИЩЕННЯ РІДКИХ СЕРЕДОВИЩ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
4. НАУКОВІ ЗАСАДИ РОЗРОБЛЕННЯ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ БЛОКВІСНИХ ПОЛФУНКЦІОНАЛЬНИХ КОНЦЕНТРАТІВ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЦІЛЬОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ
5. ТЕХНОЛОГІЇ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ІЗ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ КОМПЛЕКСНОЇ ДІЇ



Звіт про наукову діяльність та підготовку кадрів вищої кваліфікації
Кількість спеціальностей у спеціалізованих вчених радах, у тому числі докторських



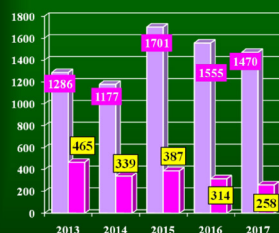
Звіт про наукову діяльність та підготовку кадрів вищої кваліфікації

ПІДГОТОВКА НАУКОВИХ КАДРІВ НАВЧАННЯ В АСПИРАНТУРІ ТА ДОКТОРАНТУРІ

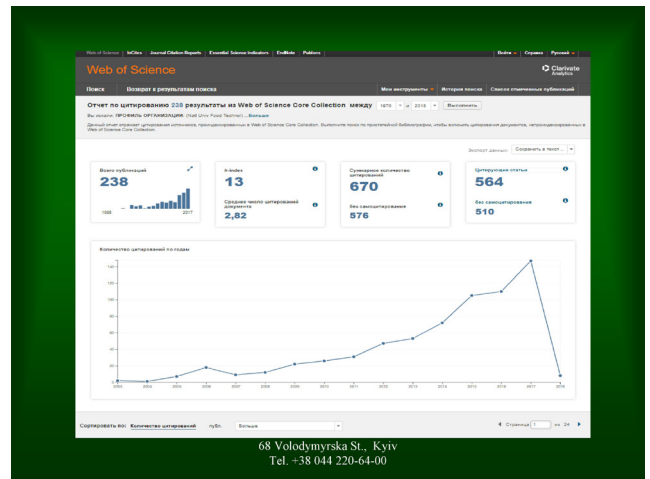
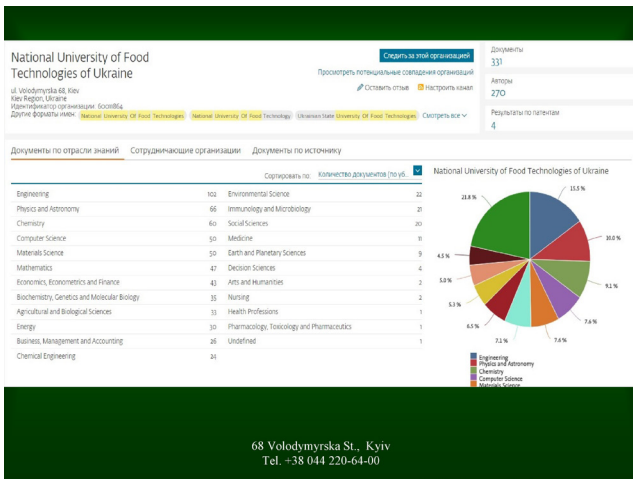


Звіт про наукову діяльність та підготовку кадрів вищої кваліфікації

КІЛЬКІСТЬ ПУБЛІКАЦІЙ (разом, у тому числі закордонних)



За рейтингом ВІЗ України за показниками наукометричної бази SCOPUS НУХТ ПОСІВ 30 місце
 -кількість публікацій - 331
 -кількість цитувань - 670;
 -Індекс Гірша (h-індекс) - 16
 Статті у журналах, що входять до інших наукометричних баз - 613;



Звіт про наукову діяльність та підготовку кадрів вищої кваліфікації

Наукові видання НУХТ

- “Наукові праці Національного університету харчових технологій”, індексується в:** Index Copernicus, EBSCOhost, CABI Full Text, Universal Impact Factor, Google Scholar. Журнал рекомендовано Міністерством науки та вищої освіти Польщі для публікації результатів наукових досліджень.
- “Ukrainian Journal of Food Science”, індексується в:** EBSCO, Index Copernicus, Google Scholar, Universal Impact Factor, Directory of Open Access scholarly Resources (ROAD), CAS Source Index (CASSI).
- “Ukrainian Food Journal”, індексується в:** Index Copernicus, EBSCO, Google Scholar, UlrichsWeb, Global Impact Factor, Online Library of University of Southern Denmark, Directory of Research Journals Indexing (DRJI), Universal Impact Factor, Directory of Open Access scholarly Resources, European Reference Index for the Humanities and the Social Sciences (ERIH PLUS), Directory of Open Access Journals (DOAJ), InfoBase Index.
- “Харчова промисловість”, індексується в Google Scholar, Index Copernicus.**
- “Упаковка”, індексується в Google Scholar.**



НАШІ ЗДОБУТКИ

У сучасних непростих умовах становлення і захисту незалежності нашої держави наука в університетах успішно працює на Україну. Саме через це Президія Ради проректорів із наукової роботи своїм рішенням від 21 березня 2017 року зніціювала підготовку і видання інформаційного збірника «Інноваційні розробки університетів і наукових установ МОН України». Наприкінці 2017 року він вийшов із друку, а в останні дні січня 2018-го був оприлюднений на веб-сайті міністерства та презентований широкій міжнародній громадськості.

У збірнику наведені описи 240 інноваційних науково-технічних розробок 30 університетів, які відповідають перспективним напрямам вітчизняної економіки та ілюструють креативну функцію науки в закладах вищої освіти з розроблення сучасної високотехнологічної продукції. Вони були відібрані експертною групою з понад 400 пропозицій. Ця інформація про набутий досвід й інноваційні розробки в закладах вищої освіти дасть змогу ознайомити громадськість із отриманими науковими здобутками, що сприятиме формуванню в суспільстві та керівних органах держави адекватної оцінки науки в університетах.

«Університетська наука в Україні примножує результати і технології, важливі для економіки, оборони, агропромисловості, охорони здоров'я та інших сфер життя нашої країни», – наголосила міністр освіти і науки Лілія Гриневич, презентуючи каталог широкій громадськості.

Розробки згруповані за 10 напрямками: «Агропромисловий комплекс і біотехнології», «Наукове супроводження безпеки та оборони», «Інформаційно-комунікаційні технології», «Нові матеріали та нанотехнології», «Енергетика та енергоефективність», «Машинобудування», «Приладобудування», «Технології будівництва та транспортні засоби», «Охорона здоров'я», «Раціональне природокористування». По кожній розробці є інформація про її призначення, переваги, сферу застосування, затребуваність на ринку, стан готовності до впровадження тощо. Також у збірнику написано про досвід вишів із комерціалізації інноваційних розробок і трансферу технологій на внутрішньому і зовнішньому ринках.

Приємно, що до збірника були відібрані й дві розробки наших науковців.

У розділі «Агропромисловий комплекс і біотехнології» розміщена інформація про розробку «Інноваційна технологія виробництва спирту з крохмалевмісної сировини», яка може використовуватися при виробництві етилового спирту, як для харчових цілей, так і для технічних. Удосконалена технологія виробництва етилового спирту зменшує технологічні втрати під час виробництва, знижує відходи підприємства й енергетичні витрати. Крім того, у цій технологічній схемі не передбачене використання антисептика, оскільки при переробленні зернових замісів використовують фільтрат барди, що зменшує рН середовища до 4,5–5,5. Розробники технології отримали 8 патентів України.

Ще одна розробка науковців НУХТ «Утилізація відходів харчової промисловості» розміщена у розділі «Раціональне природокористування». Вона стосується технологій утилізації відходів харчової промисловості в процесах виробництва сорбентів для лікєро-горіччаного виробництва та систем водоочищення, а також продуктів перероблення деревних відходів для вино-коньячного виробництва. Результати дослідно-промислової перевірки впроваджені в купажних цехах і сортувальних відділеннях низки українських підприємств із передбачуваним економічним ефектом 400 тис. грн/рік. Ці технічні рішення також захищені 8 патентами України на корисну модель.

«У більшості успішних країн університетська наука є найдинамічнішим сегментом наукового пошуку, бо так до досліджень залучаються аспіранти й студенти. У цьому питанні Україна нарешті відірвалася від радянської спадщини, коли виші вважалися лише місцем для навчання. Зараз наша університетська наука стає більш динамічною та ефективною. В цьому каталозі, є зразки наукових досліджень, які вже мають промислове виробництво й успішно використовуються в різних сферах», – зазначила Лілія Гриневич.

Зокрема, на базі ВАТ «Меридіан» триває промислове виробництво розробки КПІ ім. Сікорського – безпілотника «Spectator». Зараз він використовується та є затребуваним в українській армії, зокрема, у зоні АТО, прикордонній службі, в аграрному секторі, для пошуково-рятувальних робіт тощо. Цей безпілотник зручний тим, що може злітати з руки, має дальність до 30 км, а вагу – до 9 кг. У ньому також передбачені системи парашутної посадки, автономного аварійного порятунку, пошуку. Сучасні безпілотники, зокрема, полі- та квадрокоптери також створені в НАУ та Харківській політехніці.

Інша розробка КПІ – наносупутник PolyTAN-2 – нині перебуває на орбіті. Він допомагає проводити дослідження в проекті щодо змін клімату.

У пожежно-рятувальних підрозділах і медичних закладах використовують розробки Київського національного університету технологій і дизайну. Це, зокрема, комплект спеціального одягу пожежника, що захищає як від високих температур і полум'я, так і від проникнення води, розчинів. У медицині застосовують комплекти для захисту від перехресного зараження та від особливо небезпечних інфекцій. Також створені шпитальний одяг для поранених, костюм для людей із травмами хребта тощо.

У промисловій партії випущені і зневоднені гідрогелеві лікувальні пов'язки – розробка Львівської політехніки. Вони мають нижчу вартість порівняно із закордонними аналогами, необмежений термін використання. Пов'язка зручна тим, що потрапляє в медичний заклад повністю зневодненою, без лікувальних препаратів, і вже лікар може наповнити її необхідним препаратом. Не має світових аналогів цифровий голографічний інтерференційний

мікроскоп, розроблений в ХНУ ім. Каразіна. Він дозволяє отримувати тривимірні зображення фазових мікрооб'єктів і здійснювати кількісні вимірювання. Важливе практичне застосування – для діагностики захворювань крові та експрес-діагностики загального стану організму.

На промислових підприємствах впроваджена розробка СумДУ – теплогенеруючий агрегат. Він дає змогу нагрівати рідини без використання нагрівальних елементів, що, при цьому, скорочує витрати на опалення на 40-60%. У цьому ж виші впроваджена власна розробка – система моніторингу теплозабезпечення об'єктів. Цей сервіс моніторить показники роботи теплової мережі з урахуванням погодних умов, розраховує необхідну кількість енергії та формує звітність. У підсумку він дозволяє підвищити енергоефективність та зменшити витрати на споживання ресурсів.

Метод відтворення та культивування цінних видів риб створили у Національному університеті біоресурсів і природокористування. Його нині використовують на підприємстві рибгосподарства Мінагрополітики. У Дніпропетровському державному аграрно-економічному університеті вивели нову породу овець – Придніпровська м'ясна. Це дозволить почати відродження галузі вівчарства, розширити виробництво екологічно чистої продукції. А в Херсонському державному аграрному університеті створили технологію вирощування на Півдні України австралійських тропічних раків. Вона передбачає поєднання вирощування раків у штучних умовах і ставках.

Формування ринкової економіки України актуалізувало діяльність закладів вищої освіти у сфері комерціалізації результатів нових наукових знань, із використанням яких створена велика кількість практично затребуваних державою інноваційних розробок. Саме такі розробки мають підтримувати інноваційний розвиток економіки нашої країни.

Нагадаємо, що найкращі українські виші зможуть отримати базове фінансування на науку за результатами атестації. Це рішення було ухвалено на першому засіданні Національної ради розвитку науки і технологій. Виші оцінюватимуть авторитетні експерти на підставі об'єктивних цифрових показників результативності напрямку за минулі 5 років і його теперішнього потенціалу, наукового звіту за той-таки період і плану розвитку ще на 5 років.

Базове фінансування дасть змогу оновити наукове обладнання, яке не оновлювалося у вищих навчальних закладах із радянських часів, допоможе підтримати найактуальніші наукові напрями, залучити до досліджень більше молодих науковців, даватиме ширші можливості для вчених. Воно даватиметься на 5 років під розвиток певного наукового напрямку.

Тоді ж прем'єр-міністр України Володимир Гройсман зазначив, що Уряд може розглянути створення економічних стимулів для залучення коштів бізнесу для фінансування науки.

Інноваційні розробки університетів та наукових установ МОН України



Міністерство освіти і науки України

Київ 2017

з використанням висхідної, задаткової фракційним складом і розвинутим паровим простором

Основні переваги розробки

Основні переваги отриманих сорбентів та умов їх виробництва: низька собівартість; низькі енерговитрати в процесі активації; екологічність у процесі імпрегування. Запропоновані енергоощадні способи утилізації відходів харчової промисловості дають змогу отримати дешеві сорбенти з розвинутим поверхневим пором, а також продукти переробки деревних відходів з великим виходом і прийнятним фракційним складом

Стан охорони інтелектуальної власності

Технічні рішення захищено 8 патентами України на користь моделі

Затребуваність на ринку

Власне виробництво сорбентів в Україні не задовольняє внутрішніх потреб. Альтернативною сировиною для виготовлення сорбційних матеріалів можуть стати піролізовані деревні відходи, що утворюються в процесі копчення харчової продукції

Відділ інтелектуальної власності

вул. Володимирська, 68, м. Київ, Україна, 01601
e-mail: info@nuft.edu.ua, www.nuft.edu.ua, тел.: +38(044) 287-94-55

Рациональне природокористування

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ра застосування
ній утилізації відходів
висхідне виробництва
ного виробництва
зкож продуктів
для вино-горничного

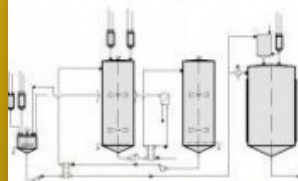
Стан готовності розробки

Результати дослідно-промислової перевірки впроваджено в куліжних цехах і сортувальних відділеннях низки українських підприємств з передбачуваним економічним ефектом 400 000 грн/рік



Стани отриманих сорбентів

термоферментативна обробка різних видів крохмалевмісної сировини та зброджування сусле в енерго- й ресурсоощадному режимі при рециркуляції фільтрату барди: рН 4,5-5,5 за температур 55-68 °С залежно від переробленої сировини (I ступінь) та 80-90 °С (II ступінь), температура бродіння 32-35 °С. Економічний ефект від впровадження удосконаленої технології за рахунок економії палива, артезіанської води, утилізації барди та використання більш дешевих ферментних препаратів становить 7,17-7,29 грн/дал при вартості однієї гікакалорії 1481,1 грн. Строк окупності впровадження розробленої технології становить: інвестиційний - 0,15 року, дисконтований - 0,73-0,74 року



Апаратурно-технологічна система паралельного термоферментативного паралельного крохмалевмісної сировини

Відділ інтелектуальної власності

вул. Володимирська, 68, м. Київ, Україна, 01601
e-mail: info@nuft.edu.ua, http://www.nuft.edu.ua, тел.: +38(044) 287-94-55

ТЕХНОЛОГІЯ

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СПИРТУ ЕВМІСНОЇ СИРОВИНИ

Основні переваги розробки

Удосконалена технологія виробництва етилового спирту зменшує технологічні втрати під час виробництва, знижує відходи підприємств й енергетичні витрати. Крім того, у цій технологічній схемі не передбачено використання антисептика, оскільки при переробці зернових замість використовують фільтрат барди, що зменшує рН середовища до 4,5-5,5

Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 8 патентів України

Затребуваність на ринку

Розроблені технології можуть використовувати підприємства спиртової промисловості. Отриманий висхідний концентрат барди можна продавати у Європейській Союз, оскільки при виробництві не використовуються антисептики

Стан готовності розробки

Дослідно-промислове впровадження розробленої технології підтвердило можливість за невисоким капітальним витрат забезпечити нормативні показники спиртової бражки з різних видів крохмалевмісної сировини, а також підвищити вихід готової продукції

ШАНС ДЛЯ УСПІХУ

ПЕРЕМОЖЦІ РАЗОМ ІЗ Б. КОЛЕСНИКОВИМ І ПРОРЕКТОРОМ Л. АРСЕНЬЄВОЮ

На початку лютого наші студенти-переможці Всеукраїнського проекту «Харчові технології 2018» повернулися з Міжнародної кондитерської виставки ISM 2018 у Кельні (Німеччина).

Для студентів дуже важливо постійно підживлювати свій ентузіазм по відношенню до обраної спеціальності. Якщо довгий час вивчати лише суху теорію, то рано чи пізно нудьга візьме верх. Нині для повноцінного професійного розвитку мало просто знати технології виробництва продуктів, необхідно орієнтуватися у всесвітніх трендах, відвідувати міжнародні заходи, переймати досвід успішних закордонних підприємств. Проте, такі можливості є не у всіх. Тому, поїздка переможців Всеукраїнського проекту «Харчові технології 2018» і участь у роботі виставки ISM 2018 – це найкращий міжнародний досвід, шалена мотивація, стрімкий ріст і всебічний розвиток.

Під час роботи виставки наші студенти-технологи ознайомилися зі світовими тенденціями розвитку кондитерського ринку та інноваціями у виробництві шоколаду, печива, закусок снєків, батончиків, морозива, бісквітів тощо. Відвідали стенди гігантів світової харчової промисловості - Barcel, Barry Callebaut, Baronie, Colombina, Fini Golosinas, Griesson-de Beukelaer, Guyljan, Icam, Ion, Kalfany, Kambly, Lambertz, Loacker, Manner, Millano, Niederegger, Ragolds, Ricola, Riegelein, Rübzahl, Seeberger, Seitenbacher, Sölen, Toms Confectionery, Trolli, United Confectioners, Wawel, Wawi. Із гордістю спостерігали, як експозиції українських виробників дивували європейців широким асортиментом солодощів і закусок.

Незабутнім, приємним і солодким спогадом для студентів залишиться відвідування одного з найпопулярніших музеїв світу - Музею шоколаду в Кельні. Учасники екскурсії побували у теплиці Музею, де вирощується сировина для виробництва шоколаду, взяли участь у його виготовленні, спостерігали за виробництвом трюфелів.

Наостанок милувалися архітектурними пам'ятками міста – відомим Кельнським собором, Ратушною площею, Парком скульптур, церквою святого Мартіна.

Нагадаємо, що Всеукраїнський проект «Харчові технології 2018» відбувся вперше і був започаткований благодійним Фондом Бориса Колеснікова. Він розрахований на активну і творчу молодь – студентів денної форми навчання провідних українських профільних вишів, які планують реалізувати себе в харчовій галузі, мають власні розробки та ідеї для її розвитку.

Відкриття конкурсу відбулося 10 листопада 2017 року, і він тривав півтора місяці. 20-21 грудня на базі нашого університету відбувся фінал і закриття проекту.

Всього до участі в конкурсі зареєструвалися 800 учасників з усієї України. Конкурсанти пройшли два етапи відбору: в листопаді написали мотиваційні есе, в якому розказали про свої короткострокові й довгострокові цілі, а 20 грудня 73 фіналісти захистили власні проекти перед членами журі.

Виступи фіналістів та актуальність студентських проєктів оцінювали: директор м'ясокомбінату компанії «АПК Інвест» Іван Башкирїї, начальник виробничого відділу компанії «Конті» Тетяна Курчаєва, генеральний директор компанії «Артвайнері» Ігор Толкачов і директор з виробництва «Артвайнері» Людмила Поваляєва, директор благодійного Фонду Софія Мудрик.

У конкурсі взяли участь студенти з нашого університету, Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара, Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету, Національного університету біоресурсів і природокористування України, Одеської національної академії харчових технологій, Чернігівського національного технологічного університету, Харківського державного університету харчування та торгівлі, Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Васи-

ленка, Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

На розсуд журі були представлені різноманітні проекти, присвячені виробництву продуктів оздоровчого харчування, вегетаріанству, бізнес-проекти закладів харчування. Фіналісти охопили практично всі продукти харчування: кондитерські і хлібобулочні вироби, напої, продукти дитячого харчування, молочні коктейлі, сири, масляні суміші, продукти для діабетиків і вегетаріанців. Крім того, були ідеї по створенню істівного посуду та упаковки, ідеї для ресторанного бізнесу і багато іншого.

21 грудня були оголошені імена 30 переможців. У актовій залі нашого університету зібралися конкурсант, студенти та викладачі. Фіналістів конкурсу та учасників привітали директор благодійного Фонду Софія Мудрик, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи Лариса Арсенєва, члени журі Іван Башкирїї, Тетяна Курчаєва та Людмила Поваляєва. А президент благодійного Фонду Борис Колесніков вручив дипломи 30 конкурсантам на відвідування кондитерської виставки ISM-2018 у Кельні.

До переможців увійшли 8 студентів Навчального-наукового інституту харчових технологій нашого університету: магістри Марія Грицевич, Софія Веремчук, Олеся Безушко, Марія Боярська, студенти – 2 курсу Аліна Вороніна, 3 курсу Олександр Висоцький і 4 курсу Карина Вікулова та Владислав Солошенко.

Саме вони наприкінці січня під час відвідування експозиції в Німеччині познайомилися зі світовими новинками кондитерської галузі.

Студенти щиро вдячні Борису Колесникову та усьому колективу фонду за надану можливість здійснити свої мрії: презентувати кращим фахівцям галузі власні проекти і завдяки своїм талантам і знанням побувати на головній світовій події кондитерської галузі та познайомитись із чудовими людьми з усіх куточків світу!

ДУАЛЬНА ОСВІТА В УКРАЇНІ: БУТИ ЧИ НЕ БУТИ?

Одним із ключових принципів концепції дуальної освіти в Україні є оплата роботи студента під час його навчання на підприємстві. На цьому наголосив заступник міністра освіти і науки Юрій Рашкевич під час прес-конференції, присвяченій дуальній освіті в Україні.

«Одна з концептуальних речей, яка має бути в дуальній формі освіти, це щоб робота студентів під час навчання на підприємстві, в організації оплачувалася. Навіть не стільки з точки зору, щоб вони могли заробити грошей, хоча це теж важливо для студентів. Однак ключова річ в іншому. У наш час всі рахують гроші. І якщо організація бере до себе студентів на дуальне навчання і зобов'язана платити їм, то це означає, що їх не використовуватимуть для «підсобних робіт» – папери перекладати чи каву носити. Це значить, що для них знайдуть адекватну роботу», – підкреслив Юрій Рашкевич.

Він нагадав, що дуальна форма освіти передбачає поєднання аудиторного навчання та навчання на виробництві, яке не потрібно плутати з практикою. Адже таке навчання передбачає і повне використання кредитно-модульної системи, і формулювання результатів навчання, і визначення критеріїв оцінювання. Результати навчання так само впливатимуть на отримання студентом стипендії або можливість його відрахування.

Однак Юрій Рашкевич зауважив, що наразі вбачає певні загрози у впровадженні дуальної освіти в Україні.

«Ми знаємо приклади, що інколи такі прогресивні речі перетворюються на компанійщину, профанацію самої ідеї. І я буду дуже розчарований і зрозумію, що ми програли, якщо через рік нам скажуть, що вже 15-20% освітніх програм в університетах є в дуальній формі. Це нереально. За нашим графіком, якщо все піде добре, то лише десь за 5

років ми вийдемо на повноцінне запровадження дуальної форми освіти», – розповів заступник міністра.

Він спрогнозував, що в більшості випадків у вишах паралельно йтиме 2 програми: на певній спеціальності, на певному рівні буде програма за денною формою навчання і поряд – за дуальною. Це призведе до конкуренції між програмами, а отже, – спонукатиме до покращення якості освіти.

«Світова практика засвідчує, що дуальні програми мають підвищений попит, дають кращу якість освіти з точки зору придатності для ринку праці. Ми сподіваємося, що у нас буде конкурс на дуальну форму навчання, а це конкуренція і, як наслідок, – взагалі зростання якості навчання у вишах», – зазначив Юрій Рашкевич.

Нагадаємо, що раніше перший заступник міністра Володимир Ковтунець повідомив, що «аби повноцінно впровадити дуальне навчання в Україні, треба серйозно змінити законодавство – відповідні новації МОН готуватиме впродовж 2018 року».

«Одна з найважчих проблем української вищої освіти – це відірваність від ринку праці. Ми зараз, наприклад, випускаємо багато інженерів, але наші підприємства мають проблему підбору кадрів, вони не можуть взяти випускника з дипломом магістра – він просто не готовий до роботи. Цю проблему треба вирішувати, і саме дуальне навчання є тією моделлю, яка найкраще придатна для цього. Але вона потребує дуже серйозної законодавчої роботи. Тому що

все, що ми робимо зараз зі впровадження дуального навчання, це лише експеримент. Однак, гадаю, що відповідно до Концепції підготовки фахівців за дуальною формою здобуття освіти, яку схвалила Колегія МОН, протягом 2018 року ми виконаємо основну роботу з правового забезпечення процесу», – сказав Володимир Ковтунець. Він підкреслив, що зміна законодавства під дуальну освіту потрібна була не лише в Україні. Зокрема, МОН зараз вивчає досвід семи країн, в яких успішно працює дуальне навчання, і кожна з цих країн мала значно змінити своє законодавство.

Водночас перший заступник наголосив, що впровадження дуальної освіти – це також величезний обсяг роботи для вишів. Їм потрібно мати пул підприємств, які готові не просто брати студентів на роботу, а навчати їх – організувати на робочому місці навчальний процес.

«Суть дуальної освіти полягає в тому, що студент з якогось моменту частину навчання проводить на робочому місці. Це не практика, а саме навчання, яке студент проходить працюючи. Це повноцінне виконання обов'язків, отримання заробітної плати і паралельне здобуття знань», – пояснив Володимир Ковтунець.

Зауважимо, що наш університет вже розпочав напрацьовувати відповідні домовленості з підприємствами щодо запровадження дуальної освіти, за спеціальностями, у фахівцях з яких вони відчують потребу. Деякі, приміром, корпорація «Оболонь», й самі виступають з подібною ініціативою.

ЩИРО ВІТАЄМО З 80-РІЧЧЯМ!

У лютому виповнюється 80 років відомому вченому в галузі колоїдної та фізичної хімії, доктору хімічних наук, професору Валерію Веніаміновичу Манку.

Народився Валерій Веніамінович 25 лютого 1938 року у Костромі (Росія), проте весь його життєвий шлях пов'язаний із Україною. Дитинство і юність пройшли поблизу Запорізької Січі, звідти почерпнувши, очевидно, козацький дух і любов до України.

Після закінчення школи Валерій Веніамінович навчався в Харкові, спочатку в автошляховому інституті, а потім у Харківському авіаційному інституті. Якраз у той час перша людина побувала в космосі, і молодь мріяла про космічну техніку, дослідження космосу. Не був виключенням і Валерій Веніамінович і у 1961 році закінчив Харківський авіаційний інститут за спеціальністю «Авіаційні двигуни». Попрацювавши рік викладачем в авіаційному інституті, Валерій Веніамінович вступає до аспірантури Фізико-технічного інституту низьких температур АН УРСР. Після закінчення аспірантури працював у Донецькому фізико-технічному інституті АН УРСР, а з 1968 року в Інституті колоїдної хімії і хімії води АН УРСР, де пройшов шлях від молодшого наукового співробітника до завідувача відділу. Валерій Веніамінович належить до наукової школи видатного вченого в галузі колоїдної хімії, академіка АН України Федора Даниловича Овчаренка, ім'я якого нині носить Інститут біологічної хімії НАН України.

У 1986 році Валерій Веніамінович розпочав викладацьку діяльність у Київському технологічному інституті харчової промисловості (нині – Національний університет харчових технологій), де з часом очолив кафедру фізичної та коло-

їдної хімії. Впродовж останніх років його освітня й наукова робота пов'язані з кафедрою технології жирів та парфумерно-косметичних продуктів нашого університету.

Головними напрямками наукових досліджень Валерія Веніаміновича є радіоспектроскопія гетерогенних систем, спектроскопія ядерно-магнітного резонансу, стан води в дисперсних системах, використання природних дисперсних мінералів у харчових технологіях, використання електрофізичних властивостей речовин у харчових технологіях тощо.

Професор В.В. Манк створив власну наукову школу в галузі фізичної хімії процесів виробництва харчових продуктів, він був науковим консультантом 8 докторів наук і науковим керівником понад 30 кандидатів наук. Науковець обраний академіком Інженерної академії наук України.

Валерій Веніамінович є автором двох монографій, підручників «Колоїдна хімія» та «Фізична хімія», понад 700 наукових і методичних праць, має більш ніж 45 авторських свідоцтв і патентів на винаходи. Манк В. В. є членом двох спеціалізованих рад із захисту докторських і кандидатських дисертацій та головним редактором наукового видання «Ukrainian Food Journal».

Валерій Веніамінович є вченим, визнаним у всьому світі, він співробітничав із науковцями провідних наукових установ Німеччини, США, Польщі, Болгарії, Росії, бере участь у міжнародних наукових конференціях, симпозиумах, семінарах.

Валерій Веніамінович – чуйна, доброзичлива, інтелігентна і добра людина, він користується заслуженою повагою та любов'ю колег, аспірантів і студентів.



Ювіляр

З нагоди 80-річчя колектив кафедри технології жирів і парфумерно-косметичних продуктів сердечно вітає Валерія Веніаміновича та бажає міцного здоров'я, творчого довголіття, натхнення, оптимізму та гарного настрою, добробуту та щастя у родині!

Нехай ті знання, досвід, мудрість та добро, що Ви сієте на науковій та педагогічній ниві дадуть плідні сходи, ростуть, процвітають, приносять прекрасні плоди на радість Вам і Україні!

Колектив кафедри технології жирів і парфумерно-косметичних продуктів

Адміністрація, викладачі, співробітники та студенти приєднуються до усіх щирих, теплих вітань, що звучать на адресу ювіляра.

Шановний Валерію Веніаміновичу! Ваша творча праця, патріотизм і подвижництво на всіх щаблях Вашого викладацького та наукового шляху заслужили глибоку шану всього колективу університету. Низький уклін Вам за багаторічну самовіддану працю, невечерпну енергію, глибоку й усебічну ерудицію, благородство устремлень, гуманність вчинків, невтомну енергію до великих звершень та багатогранний досвід.

Творчого неспокою, життєвих щедрот, незламності духу, нових здобутків, та передусім, – міцного здоров'я, благополуччя і щастя Вам, вельмишановний імениннику!



Дослідження хімічної будови речовин на молекулярному рівні за допомогою ЯМР-спектрометра (GIOL): у центрі – академік Ф.Д. Овчаренко, праворуч – В.В. Манк

ВІТАЄМО!

- **Петро Миколайович Дем'янчук**, керівник гуртка Студентського центру патріотичного виховання та культурного розвитку
- **Валерій Веніамінович Манк**, професор кафедри технологій жирів і парфумерно-косметичних продуктів
- **Анна Костянтинівна Проданчук**, швейцар навчального корпусу фізичного виховання
- **Олександр Борисович Лещенко**, провідний інженер експлуатаційно-технічного відділу

Добігає кінця зима. Цьогоріч вона видалася напрочуд мінливою, але теплою. Зазвичай, у лютому очікують на морози й хурделиці, а у 2018-му він вразив легким сніжком й помірними температурами. У цей незвично м'який місяць свої ювілеї відзначають наші колеги:

- **Ольга Петрівна Тихоненко** і **Наталія Михайлівна Єгорченкова**, швейцари студмістечка
- **Людмила Володимирівна Момот**, доцент кафедри обліку й аудиту
- **Наталія Миколаївна Остаповська**, прибиральниця студмістечка
- **Любов Михайлівна Оршич**, заступник директора редакційно-видавничого центру
- **Галина Йосипівна Бенедищук**, кастелянка студмістечка
- **Любов Іванівна Тертична**, доцент кафедри управління персоналом та економіки праці
- **Олена Іллівна Табунова**, завідувач складу студентської їдальні

Коллектив НУХТ щиро вітає ювілярів лютого й бажає міцного здоров'я, творчої наснаги і незгасної енергії у втіленні всіх планів. Хай кожний ваш трудовий день повниться новими ідеями, душа – натхненням, а кожний рік – реалізацією задуманого!

МАСЛЯНА 2018: ТРАДИЦІЇ СВЯТКУВАННЯ

Одним із найочікуваніших і найулюбленіших зимових свят є Масляна, свято якої здавна пов'язували з весняним пробудженням природи, а тиждень перед Масляною називали «всєїдним», оскільки протягом цього часу церковний статут напередодні Великого посту дозволяв їсти скоромні продукти. Тож у народній свідомості Масляна сприймалася як найкращий у році час, який асоціювався із ситістю й веселощами.

Варто зазначити, що дата свята Масляної щороку різна, адже число свята відраховують від Великодня – його відзначають за 56 днів до Великодня. Цьогоріч святкування Масляної починається 12 лютого та триває до 18 лютого.

Зазвичай питань про те, що приготувати на Масляну не виникає, адже всім відомо, що протягом святкувань прийнято пекти млинці. Утім, крім цього, прийнято накривати на стіл сир і пироги, булочки та пампушки. Цікаво, що млинці на Масляну потрібно готувати, тому, що вони вважаються символом сонця. А от додавати до них можна все, що завгодно: масло, мед, сметану, варення, сир, овочі.

Варто зазначити і те, що напередодні посту, в тиждень Масляної немає харчових обмежень на вживання яєць, риби, а також молочних продуктів – сиру, масла, сметани.

За народними традиціями, кожний день Масниці має своє значення, і на кожний день припадають певні події. Увесь тиждень ділиться на два періоди: Вузька Масляна і Широка Масляна. Вузька Масляна – перші три дні: понеділок, вівторок і середа, а Широка Масляна – це останні чотири дні: четвер, п'ятниця, субота та неділя. У старі часи перші три дні селяни ще займалися господарськими роботами, а з четверга працювати заборонялося, тому що починалася Широка Масляна.

Понеділок – «Зустріч»

У цей день починали пекти млинці, а найперший спечений млинець обов'язково віддавали жебраку, щоб той згадав душі покійних родичів і дорогих людей. Люди зашували рідних і знайомих у гості на млинці.

У перший день Масляної з соломі, старого одягу та інших підручних матеріалів споруджувалося опудало великої товстої баби, яке насаджували на кіл і ставили на головній площі міста або села.

Вівторок – «Загравання»

У народі цей день називали Загравання: на гуляння виходила молодь, народ починав активно ходити одне до одного в гості. Парубки запрошували дівчат покататися на санях або спуститися з крижаної гірки – одним словом, загравали з красунями.

Середа – «Ласунка»

Вважалося, що на Масляну, а особливо в середу-ласуню, потрібно з'їсти стільки млинців, скільки душа забажає. Тому в кожному будинку накривали багатий стіл. Особливо готувалися тещі, адже саме в цей день до них у гості просто зобов'язані були заглянути зяті (у тому числі і майбутні, які вже отримали батьківське благословення на укладення шлюбу).

Четвер – «Розгуляй» («Широкий Четвер»)

З четверга починалася Широка Масляна, роботи по господарству припинялися, а святкування розгорталися на всю широчінь. Народ вдавався до всіляких потіх, влаштовувалися катання на конях, кулачні бої, різні змагання, які супроводжувалися поїданням млинців і всіляких страв.

П'ятниця – «Тещині вечорниці»

Ще в четвер увечері зять зобов'язаний був зайти до тещі, вклонитися їй у пояс і поклукати до себе на млинці. А зранку з цією ж метою до будинку тещі він посилав «кликачів» – в основному своїх молодих родичів і друзів.

Цього дня теща зі своїми подругами і родичами приходила з візитом в гості до зятя на млинці, а млинці в цей день пекла вже її донька.

Зять увечері зобов'язаний був виконати свій святий обов'язок – прокатати задоволену і ситую тещу вулицями села або містечка.

Субота – «Золовині посиденьки»

Масляна чи Масниця – свято, що зміцнює сім'ю. Тому згадували і ще про одну родичку (якщо, звичайно, така була) – сестру чоловіка. Для неї готували спеціальний подарунок і в суботу звали в гості на млинці, щоб вручити подарунок. Крім того, в суботу увечері відбувалося головне дійство Масляної – спалювання опудала зими.

Неділя – «Проводи Масляної» або «Прощена неділя»

У цей день потрібно було обійти всіх родичів і знайомих, і попросити у них вибачення за умисні або несвідомі образи, щоб вже на наступний день розпочати Великий піст із миром у душі. При зустрічі з людиною слід попросити взаємного прощення: «Прости мене, в чому я винен чи згрішив перед тобою». «Хай вибачить тебе Бог, і я прощаю», – такою була відповідь. На знак примирення обов'язково потрібно було тричі поцілуватися. Цього дня ходили і на кладовище, щоб пом'янути близьких і залишити на могилах млинці. А увечері родина знову збиралася за великим столом.





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ оголошує конкурс на заміщення вакантної посади:

• директора Вінницького коледжу НУХТ

Контакти

Документи надсилати на адресу:

01601, м. Київ-33, вул. Володимирська, 68

Термін подання документів – протягом місяця від дати оголошення конкурсу.

Особи, які бажають взяти участь у конкурсі, подають такі документи: заяву, заповнений особовий листок з обліку кадрів у письмовому вигляді, анкету-резюме в друкованому та електронному вигляді, засвідчені згідно з вимогами чинного законодавства України копії документів про повну вищу освіту, наукові ступені, вчені звання, копію паспорта громадянина України, список наукових праць, згоду на оброблення персональних даних, документи, які підтверджують підвищення кваліфікації протягом останніх п'яти років.

УМОВИ

ПЕРЕМОЖНА ХОДА

Стартував черговий сезон української Студліги з футзалу. На думку фахівців, одним із його фаворитів без сумніву буде чинний чемпіон – збірна нашого університету. І вже з перших ігор наші спортсмени підтверджують свій високий статус й очікування, як спеціалістів, так і своїх численних вболівальників.

На стадії 1/4 розіграшу Кубка ФАСК із футзалу серед студентських команд вищих навчальних закладів чоловіча збірна нашого університету з футзалу приймала у себе гостей з Київського університету імені Бориса Грінченка. Обидва колективи ведуть боротьбу за призові місця у Вищій лізі, тому гра очікувалась досить цікава та динамічна.

Першу небезпечну нагоду в матчі мали гості – їх капітан Євген Миколаюк ефектно обіграв нашого захисника та завдавав удару з вигідної позиції, але на місці виявився Максим Дядюнець, який парировав цей «постріл». На це наші спортсмени відповіли потужним влучанням у стійку від Віталія Дзюби. А вже на 11 хвилині вони відкрили рахунок (автор голу – Олександр Школьний, який взяв гру на себе і влучно пробив у кут воріт). Після першого голу наші збірники продовжили створювати тиск на ворота суперника. Одна з їх стрімких атак завершилася другим взяттям воріт на 18-й хвилині, коли Руслан Савенко прострілив на дальню стійку, де м'яч у порожні ворота переправив Олег Сіренко, чим поклав відлік своїм забитим м'ячам у цьому поєдинку.

Перша половина гри завершилась із рахунком 2:0.

Друга половина розпочалась із небезпечного моменту біля наших воріт, але Максим Дядюнець знову врятував команду, зреагувавши на удар Артема Каторгіна.

А переломним моментом у матчі можна назвати гол у виконанні Руслана Савенка, який

вийшов віч-на-віч із Микитом Данилевським і без зайвих труднощів переіграв голкіпера. Після цього команда Київського університету імені Бориса Грінченка що називається «по-сипалася». М'ячі почали влітати в сітку їхніх воріт один за одним. Ще двічі відзначився Руслан Савенко, який загалом оформив хет-трик у матчі. По одному разу забивали Віталій Дзюба, Артем Кучинський та навіть Максим Дядюнець відзначився ефективним результативним ударом п'ятою. Ну, а головною окрасою матчу став пента-трик від Олега Сіренка, який у кожному епізоді дограв до кінця і фактично «відряпував» м'яч для себе та партнерів, за що вони йому і віддячили точними пасами.

Тож рахунок у матчі 12:0 можна без сумнівів назвати розгромним, й наша збірна продовжує впевнено виглядати в усіх турнірах і не планує скидати обертів.

Нагадаємо, що у цьому сезоні глядачі побачать трохи інший спортивний клуб «НУХТ», адже кілька лідерів команди, серед яких багаторічний капітан Євген Жук та Ярослав Аксьонов, закінчили університет та відповідно завершили виступати за клуб. Проте, до команди зайшло чимало нових і сильних гравців. Зокрема, Олександр Школьний, Віталій Дзюба та Максим Літвінов, які мають досвід виступів у Екстра-лізі. Також значно додала наша молодь. Наразі грою Андрія Пашка, Олексія Кіриченка, Дмитра Ніколаєця та інших можемо пишатися. А з капітанською пов'язкою зараз Руслан Савенко. Тож нині «будується» нова команда, й тренерський штаб на чолі з Тарасом Шпичкою знає, над чим треба працювати, щоб досягти успіху. Будь-яку команду може об'єднати мета. І у цьому сезоні вона у наших збірників максимальна – відстояти титули чемпіона міста Києва та України. І це не просто гасла, це – конкретна мета, до якої клуб «НУХТ» йтиме!

Небезпечний момент біля воріт суперника



Голкіпер М. Дядюнець

@ "Промінь"

Газета Національного університету

харчових технологій

№2 (1156) 20 лютого 2018 р.

Заснована у жовтні 1968 р.

Наклад 100.

Зам. №

Безкоштовно

РЕДАКЦІЙНА РАДА

Ю. Цой, О. Негоденко

Верстка:

В. Шульженко

Фотографії:

Ю. Цой

Обкладинка:

В. Шленчак

Свідоцтво про державну реєстрацію №83 серія КУ, видане 15 березня 2003 року. Віддруковано у Редакційно-видавничому центрі університету тел.: 287-98-29

Адреса: 01601, Київ, вул. Володимирська, 68 тел.: 287-97-43, 287-94-08 e-mail: vrvd2010@i.ua

Редакція не завжди поділяє думку авторів публікацій. За достовірність поданої інформації відповідає автор.