

ВІСНИК



Офіційний сайт: sau.sumy.ua

University of applied sciences

анонс

Програма заходів, присвячених 40-річчю заснування СНАУ

Назва заходу	Дата проведення	Місце проведення
КВІТЕНЬ		
Бал СНАУ	19 квітня 2017 року	місце уточнюється
Студентський форум «SNAU – step-up!» (для студентів коледжів СНАУ)	25 квітня 2017 року	навчальні корпуси
Урочистий захід «Актив СНАУ – рушійна сила розвитку» (за участю представників студентського самоврядування)	25 квітня 2017 року	молодіжно-розважальний центр
Урочисте засідання Вченої ради університету	28 квітня 2017 року	молодіжно-розважальний центр
Закладка парку, присвяченого ювілею Сумського НАУ	квітень 2017 року	територія СНАУ
Спартакіада серед студентів коледжів СНАУ	26-27 квітня 2017 року	спортивний комплекс
Відкриття хіміко-біологічної навчальної лабораторії	квітень 2017 року	корпус факультет ветеринарної медицини (ауд.31-33)
Відкриття фізико-математичної навчальної лабораторії	квітень 2017 року	корпус інженерно-технологічного факультету (ауд.420)
Відкриття спеціалізованої аудиторії регіонального менеджменту	квітень 2017 року	корпус факультету економіки і менеджменту (ауд.111е)
Відкриття навчальної наукової лабораторії програмного забезпечення у тваринництві	квітень 2017 року	корпус біолого-технологічного факультету
ТРАВЕНЬ		
Урочиста зустріч «Історія СНАУ в обличчях» (за участю ветеранів праці університету)	4 травня 2017 року	молодіжно-розважальний центр
Відкриті змагання КСУ з аджиліті «Кубок СНАУ» АЗ, ранг CACAq	7 травня 2017 року	спортивний стадіон СНАУ
II Міжнародна науково-практична конференція «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва: історія, проблеми, перспективи»	11-12 травня 2017 року	зал вченої ради
Богатирські ігри серед студентів СНАУ	11 травня 2017 року	спортивний комплекс
Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний аграрний менеджмент: теорія, методологія, практика»	22-23 травня 2017 року	зал вченої ради
Навчальний тренінг у рамках міжнародного проекту RISE «Сталий розвитку сільського господарства» за участю Бернського університету прикладних наук	22-27 травня 2017 року	головний корпус СНАУ
Урочистості, присвячені 40-річчю СНАУ	23 травня 2017 року	Сумська обласна філармонія, банкетна зала КГХ
Урочисте вручення співробітникам СНАУ ордерів на квартиру	23 травня 2017 року	молодіжно-розважальний центр
Міжнародна науково-практична конференція «Гончарівські читання»	25-26 травня 2017 року	зал вченої ради
Міжнародна науково-практична конференція молодих вчених «Аграрний форум»	25-26 травня 2017 року	зал вченої ради
Відкритий чемпіонат з багатоборства зі службовими собаками серед молоді «Юний кінолог» (спільно з національною поліцією України)	27-28 травня 2017 року	спортивний стадіон СНАУ
Відкриття центру точного землеробства HORSCH CLAAS	травень 2017 року	корпус інженерно-технологічного факультету (ауд.115)
Відкриття прес-центру СНАУ	травень 2017 року	головний корпус СНАУ
ЧЕРВЕНЬ		
Форум випускників університету «СНАУ – успішна кар'єра» (за участю випускників факультетів минулих років)	3 червня 2017 року	молодіжно-розважальний центр

відзначення

Чемпіони агробізнесу на червоній доріжці



ОЛЕНА МОВЧАН

16 березня 2017 року в Києві відбулася щорічна церемонія нагородження «Ліга Чемпіонів агробізнесу», організована відомою в Україні агропромисловою компанією «Кернел». Це найбільша та найпотужніша агропромислова компанія в Україні, лідер українського ринку із виробництва бутильованої соняшникової олії та її експорту, один із найкрупніших українських експортерів зернових культур. Соняшникову олію «Щедрий дар», «Стожар», «Чумак Домашня» та «Чумак Золота» знають і люблять в усіх кутках нашої країни. Компанія входить до п'ятірки найтехнологічніших агрохолдингів у світі. Освітня програма Кернел дає шанс і можливість українській молоді на старті кар'єри отримати престижні робочі місця у найбільшій агропромисловій компанії з перспективою подальшого розвитку.

Тож на заході у національному спортивному комплексі «Олімпійський» зібралося більше 1000 учасників. Переважна більшість присутніх представляли різні підприємства та кластери, які входять до корпорації Кернел. Також тут були і організації-партнери, в тому числі й ті, хто забезпечує формування кадрової бази. В основному це провідні вищі навчальні заклади світу, серед яких Університет Пердю з штату Індіана, Університет прикладних наук Вайєнштефан, Університет природних ресурсів та прикладних наук ВОКУ, Сумський національний аграрний університет. Делегація у складі ректора Володимира Ладика, проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи Валерія Жмайлова, начальника відділу міжнародного співробітництва Лариси Калачевської, деканів Михайла Довжика і Наталії Строченко, а також викладача факультету агротехнологій та природокористування Володимира Ільченка, що відповідає за співпрацю з фермерами, достойно представила наш університет.

Основна мета заходу – підведення підсумків чергового року роботи агробізнесу, презентація перспективних планів та оголошення імен Чемпіонів 2016 року – працівників, які досягли високих показників у виробництві.

Червона доріжка, спалахи фотокамер, гучні овації... Напевне, переможці відчували себе справжніми зірками. Приємно відзначити, що серед них був також і Іван Шуруй, випускник факультету агротехнологій та природокористування Сумського національного аграрного університету, який наразі працює агрономом у СТОВ «Дружба-Нова»♦

**Випускник СНАУ
Іван Шуруй –
чемпіон агробізнесу**



нарада

Аутсорсинг для місцевого економічного розвитку

ОЛЕНА МОВЧАН

Саме так називався семінар-нарада, проведений 9 березня 2017 року в Сумському національному аграрному університеті для слухачів курсу «Регіональний менеджмент», представників об'єднаних територіальних громад Сумщини, а також голів сільських та селищних рад.



«На початку заходу я хочу привітати фахову групу людей, що займаються такою актуальною і важливою для України справою – об'єднанням територіальних громад», – зазначив ректор Володимир Ладика, вітаючи учасників семінару. І зовсім не випадково те, що зібралися вони саме у Сумському НАУ, адже саме тут вперше в Україні запроваджений магістерський курс «Регіональний менеджмент». «А наскільки це сучасно й прогресивно, ми зрозуміємо вже через 3-4 роки, коли в Україні почне активно розвиватися мережа регіональних менеджерів», – зазначив Володимир Іванович.

Привітав присутніх також і заступник голови Сумської обласної державної адміністрації Микола Подопрігора. «Ми намагаємося приди-

ляти якнайбільше уваги саме малому бізнесу,

«Від бізнес-ідеї до власної справи» – це кредо нашого центру

сприяючи його розвитку на Сумщині, – запевнив Микола Анатолійович, – адже великий бізнес, агрохолдинги не потребують державної підтримки й захисту в тій же мірі, як і дрібні підприємства». Для підтримки малого бізнесу на Сумщині, розвитку сільських територій, формування проектів регіонального розвитку прийнята і впроваджується Програма розвитку агропромислового комплексу та сільських територій Сумської області на період до 2020 року. Її метою є підтримка створення доданої вартості місцевими товаровиробниками через запровадження організаційних, комунікаційних заходів та фінансової підтримки.

Кластери – це перспектива Сумщини та новітній спосіб організації бізнесу, і основа створення кластеру – розвиток малого і середнього бізнесу, взаємодія з наукою та місцевою владою, наявність робочої сили.

«На сьогодні застосування кластерного підходу в Україні є необхідною умовою для відродження вітчизняного виробництва, підвищення ефективності інноваційного розвитку регіонів,



досягнення високого рівня економічного розвитку та конкурентоспроможності. Економіка, що формується на основі кластерів, – це модель конкурентоздатної та інвестиційно привабливої економіки, що забезпечує високий рівень та якість життя населення. Кластери нам справді потрібні, адже процеси інновації вимагають ресурсів і компетенції, які перебувають часто за межами окремо взятої компанії. Зокрема, в Конотопському та Роменському

районах – на часі створення кластеру у сфері ягідництва. Дикороси і органіки можуть стати основою кластеру в Середино-Будському та Ямпільському районах, вівчарство – в Лебединському та Краснопільському районах», – зазначив заступник голови Сумської ОДА.

А одним із продуктивних інструментів реалізації Програми розвитку АПК є створення стартап-центрів. Зокрема бізнес-платформа СНАУ спрямована на підготовку зацікавлених осіб до ведення власної справи, створення нових бізнес-можливостей, реалізації важливих та актуальних інноваційних проектів.

Про Стартап-центр СНАУ говорила у своєму виступі директор інституту підвищення кваліфікації, перепідготовки, удосконалення керівних працівників і спеціалістів Ірина Тодерюк: «Від бізнес-ідеї до власної справи» – це кредо нашого центру, основними завданнями якого є надання підтримки місцевому бізнесу з метою його збереження та розвитку, втілення інноваційних проектів у розвиток громад, розробки нових фінансових бізнес-моделей тощо».

Цікавими для слухачів виявилися і презентації проектів «Міні-пекарня», «Модульна мала свиноферма для індивідуальних господарств», «Модульний забійний цех», «Міні-виробництво молочних продуктів», «Вирощування енерге-

тичних культур», «Декоративне рослинництво», «Птахівництво» тощо. Доповідачами були провідні фахівці Сумського НАУ.

У другій частині засідання відбулася презентація відокремленого підрозділу центру розвитку місцевого самоврядування в Сумській області, проведена Олександром Хоруженком. Проект програми розвитку організації об'єднаних націй (ПРООН)

«Місцевий розвиток, орієнтований на громаду» представила координатор обласного ресурсного центру громад Тамара Харченко. Проекти та програми для розвитку територіальних громад представила завідувач кафедри бухгалтерського обліку



Олена Славкова. З презентацією магістерського курсу «Регіональний менеджмент» виступила декан факультету економіки та менеджменту Наталія Строченко♦



семінар

У центрі уваги – овочі та картопля

ОЛЕНА МОВЧАН



Напевне, сучасній людині дуже важко повірити в те, що колись українці жили без картоплі, споживаючи переважно каші з круп, страви з борошна, овочі тощо. Та й приживалася картопля важко: в Україні, куди цю культуру завезли у 18 сторіччі, спочатку її вживати не хотіли, називаючи земляною грушею, ріпою диявола, та навіть чортівним яблуком. Але завдяки своїм унікальним властивостям, смаковим і поживним якимостям ця культура таки завоювала укра-

їнські серця, і ми вже не уявляємо свого повсякденного раціону без неї.

Сьогодні Україна посідає п'яте місце у світі по виробництву картоплі. Споживання бульби в країні досягає високого рівня (близько 130 кг на душу населення на рік), що по праву робить



її «другим хлібом» для пересічного українця.

Сумський національний аграрний університет вже впроваджує багатьох років є науковим центром картоплярства в нашому регіоні. Тож саме тут 17 березня 2017 року відбувся Регіональний науково-практичний семінар «Особливості вирощування картоплі та овочевих рослин».

Актуальні питання підвищення продуктивності картоплі та овочевих рослин шляхом підбору сучасних сортів і гібридів, підготовки бульб картоплі до садіння, сучасних технологічних аспектів вирощування високоякісної овочевої продукції тощо висвітлювалися упродовж семінару. Виробники картоплі та овочевої продукції Сумської області – учасники семінару отримали безліч інформації з цих актуальних питань та мали нагоду поділитися своїм баченням.

Перед присутніми виступили науковці-картоплярі Сумського НАУ, науковці Інституту овочівництва та баштанництва НААН, Інституту сільського господарства Північного Сходу НААН, керівництво Департаменту агропромислового розвитку Сумської ОДА, представник компанії HZPC (Нідерланди).

Корисним семінар був також і для аспірантів та студентів факультету агротехнологій та природокористування, які теж стали його учасниками, з великою зацікавленістю сприймаючи новітні науково-практичні напрацювання провідних вітчизняних та іноземних науковців♦

Система НАССР: рушійна сила євроінтеграції

ОЛЕНА МОВЧАН

Запровадження в Україні міжнародної системи контролю за безпечністю та якістю харчових продуктів – Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР), на думку багатьох експертів, стало фактором, що сприяє нашій інтеграції до Європейського Союзу. Це вимога європейського харчового законодавства, і підписання Угоди про асоціацію з Європейським Союзом, відкриття кордонів для торгівлі, в тому числі, й харчовими продуктами, сприяли тому, що керівники підприємств почали замислюватися, як налагодити сталу торгівлю з Європою.

Система НАССР з'явилася в США у 60-ті роки минулого століття, в країнах ЄС була запроваджена на початку 90-х років, у 2000-х стала обов'язковою вимогою відповідно до Європейського харчового законодавства, і сьогодні поширена на десятки країн світу, є своєрідною перепусткою для харчової продукції на міжнародні та локальні ринки.

Проект «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні», бенефіціарами якого є Міністерство аграрної політики та продовольства України, Міністерство охорони здоров'я України, Державна ветеринарна та фіто санітарна служба України та Департамент митної справи Міністерства доходів і зборів України, покликаний сприяти вдосконаленню системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні за принципом «від лану до столу».

Тож про нове харчове законодавство, офіційний контроль операторів ринку, права та обов'язки компетентного органу та операторів ринку йшлося під час семінару, проведеного 15 березня 2017 року у Сумському національному аграрному університеті, спікерами якого виступили Яна Добідовська, заступник керівника Проекту, старший експерт-радник з питань європейського законодавства, та Юрій Оглашений, експерт Проекту USAID «Агроінвест» з НАССР та простежуваності. Зокрема був проведений стилісний огляд нового харчового

законодавства, розглядалися питання здійснення державного контролю згідно із законом №771/97 та законопроектом №0906, роз'яснення окремих положень нового харчового законодавства тощо. Впродовж семінару розглядалися також питання методів державного контролю, як то аудит, інспектування, лабораторний моніторинг; процедури проведення аудитів та інспекцій, права та обов'язки операторів ринку та представників компетентного органу тощо.

Як же виробникові налагодити сталу торгівлю з Європою? Для цього потрібне виконання трьох головних умов. Насамперед – це гармонізація українського харчового законодавства з європейським. Наступна вимога – методи та принципи діяльності офіційних державних контролюючих органів повинні відповідати методам і принципам діяльності таких органів у ЄС – відповідно до європейського законодавства. Третя – це вимога до самих підприємств і постачальників сировини. Її виконання залежить від багатьох факторів, починаючи від виду продукції і типу технологічних процесів, які є на підприємстві, і закінчуючи розміром підприємства. Дотримання цих вимог дозволить працювати як на ринку ЄС, так і на ринках інших країн.

Завершився семінар дискусіями та обговоренням, причому учасники могли ставити спікерам питання не лише наприкінці заходу, а й безпосередньо під час презентацій і виступів♦

газета
ВісникСумського національного
аграрного університету

заснована у 1991 році.

Мова видання – українська.

Реєстраційне свідоцтво
СМ №376/35-пр
від 22 лютого 2007 р.Редактор: Олена Мовчан
Верстка: Людмила Барлітм.Суми,
вул.Герасима Кондратьєва, 160,
каб. 220, головний корпус
<http://sau.sumy.ua>Газету набрано і зверстано
в ІП медіацентрі СНАУ

Тираж – 1000 примірників.

стажування

Професіонали вчитися не припиняють

ОЛЕНА МОВЧАН

Чи виникає у вас періодично відчуття, що як професіонал ви ще дуже багато не знаєте і не вмієте? Якщо так, то з вами все ОК! Вчені довели, що чим більш компетентний фахівець, тим частіше його мучить невпевненість у своєму професіоналізмі.

Феномен того, що чим більше людина пізнає, тим більше усвідомлює обмеженість своїх знань, був описаний ще Сократом. Пізніше Чарльз Дарвін говорив про те, що невігластво частіше народжує впевненість, ніж знання. Ще ближче до сучасного формулювання підібрався британський філософ-математик Бертран Рассел, який сказав: «Одна з неприємних властивостей нашого часу - в тому, що ті, хто відчуває впевненість,

- завищена оцінка власних умінь;
- нездатність адекватно оцінити дійсно високий професійний рівень у інших;
- нездатність зрозуміти всю глибину своєї некомпетентності.

Дослідження повністю підтвердили їх гіпотезу: найменш компетентні люди дуже переоцінювали себе, причому чим гірше були здібності, тим більшу оцінку вони давали самі собі. А найздібніші/найкомпетентніші мали тенденцію свої здібності недооцінювати.

Де ж вихід? У навчанні та постійному підвищенні власних

«Якби нас у школі вчили правильно ставити запитання і правильно на них відповідати, то у фахівців з комунікацій не було б необхідності»
(Олена Плахова)



дурні, а ті, хто володіє хоч якоюсь уявою і розумінням, сповнені сумнівів і нерішучості».

І тільки у 1999 році ці філософські закінчення підтвердилися серією якісних наукових експериментів. Вчені Джастін Даннінг і Девід Крюгер припустили, що людям з низькою кваліфікацією у будь-якому виді діяльності характерні:

«Антикризові комунікації в компанії починаються з правильного розуміння керівником функцій PR-фахівця і знання PR-фахівця про все, що відбувається в компанії»
(Катерина Македонська)

компетенцій. Регулярно вчитися – це вірний спосіб тримати на належному рівні і професіоналізм, і душевне благополуччя.

Саме тому фахівці Сумського національного аграрного університету нещодавно взяли участь в освітньому проєкті Вищої школи комунікацій, який відбувся 16-19 березня 2017 року в Києві.

«Коли в компанії вже все погано, намагатися впровадити зміни пізно. Їх потрібно впроваджувати, коли у компанії є ресурси. Тільки проактивні дії покращують результати компанії в разі»
(Олексій Філановський)



Упродовж 4-х днів в інтенсивному режимі тривало навчання під назвою «Реклама та PR». Галузь маркетингових комунікацій щодня повніється новими трендами, об'єктивними фактами, суб'єктивними думками і

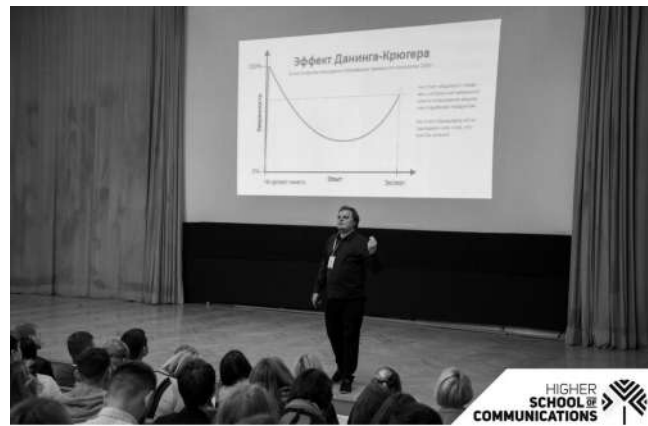
спростуваннями. Одні інструменти втрачають свою ефективність, в той час, як інші винаходяться або розвиваються. Щоб бути попереду всіх, фахівець повинен розуміти ефективність тих чи інших інструментів, компонувати і використовувати тільки актуальний маркетинго-

вий мікс, а те, що втратило колишню результативність – архівувати.

Традиційно спікерами на навчаннях у Вищій школі комунікацій виступають тільки практики, лідери українського ринку і міжнародні фахівці сфери маркетингових комунікацій. Ділячись з учасниками заходу найновітнішими знаннями і своїм практичним досвідом, вони надихають їх на нові розробки вже у власній роботі.

Варто відзначити також, що представники СНАУ не тільки активно слухали і засвоювали знання, а й не менш активно ділилися своїми думками й баченням щодо проблемних питань, які обговорювалися на семінарах♦

«Жодна вишенька на торті вас не порадує, якщо сам торт буде несмачним. Extraordinary – це звичайне плюс щось додаткове!»
(Ярослав Трофимов)



актуальне інтерв'ю

У СНАУ навчають, як розпочати власну справу



– Ірино Валеріївно, що спонукало до створення Стартап-центру в університеті?

– Наш університет щорічно випускає близько 600 магістрів та скільки ж з освітнім ступенем «Бакалавр». Якщо більшість бакалаврів продовжують навчання, то перед магістрами постає питання працевлаштування. При цьому значна частка випускників мають проблеми з вибором першого місця роботи. З одного боку, роботодавці звертають увагу на наявність досвіду роботи, який у випускників, як правило, відсутній або має досить короткий термін; з іншого – молодим фахівцям не завжди підходять існуючі вакансії через запропоновану низьку заробітну плату або роботу не за фахом. Випускники готові їхати на роботу в сільську місцевість, проте відсутність робочих місць примушує розглядати інші варіанти працевлаштування. Одним з таких варіантів є започаткування власної справи.

Процеси децентралізації, що активно розвиваються в державі, сприяють збільшенню надходження коштів до місцевих бюджетів та розширюють можливості їх залучення. Проте основні надходження до бюджетів різних рівнів формують податки з доходів фізичних осіб. Для їх збільшення необхідно створювати додаткові робочі місця, сприяти розвитку підприємництва, малого та середнього бізнесу. Для цього бажання змін економічної ситуації на краще має бути підкріплено відповідними знаннями про те, як це зробити. Це розуміють у Сумському національному аграрному університеті, де на початку поточного навчального року створено Стартап-центр. З тим, щоб побільше дізнатися про те, що він собою являє, ми звернулися до директора інституту підвищення кваліфікації, перепідготовки, удосконалення керівних працівників і спеціалістів, координатора Стартап-центру Ірини Тодерюк, яка й розповіла про університетські напрацювання у цьому напрямі.

Тож для тих випускників, які мріють про власний бізнес, в університеті створено Стартап-центр, де надаються додаткові знання для успішного господарювання в нинішній економічній ситуації.

– Що собою являє аграрний стартап?

– При дослідному перекладі з англійської стартап – це початок зростання; це середовище, де ідеї стають реальністю. Тож необхідну творчу атмосферу ми створюємо у себе в університеті. При цьому стартапівці можуть поділитися своїми думками щодо виробництва нового продукту чи послуги, нового напрямку діяльності, обговорити з фахівцями, наскільки це є цікавим для споживачів та чи має перспективи. Таким чином ідея знаходить відображення на папері у вигляді бізнес-плану, а потім реалізується через залучення інвесторів.

Сама ідея стартапу не нова. Стартапи поширені у багатьох країнах світу, до цього долучаються як генератори ідей, так і інвестори, які шукають варіанти вкладення коштів у цікаві проєкти. В Україні також розвиток стартапів з кожним роком набуває все більшого поширення. У свою чергу наш університетський Стартап-центр більше спрямований на розвиток аграрного сектору та економіки об'єднаних територіальних громад.

– Як підбирався склад Стартапу?

– Стартап СНАУ формувався із творчої студентської молоді, аспіран-

тів та агроінтернів – з одного боку, та науковців і практиків – з іншого. Таким чином, за профілем факультетів та кафедр створені відповідні творчі групи, які самостійно працюють, розвивають обрані напрями бізнесу та створюють інноваційні продукти.

Наразі Стартап-центр об'єднує 12 творчих груп, які враховують переваги й недоліки сучасного сільського бізнесу. Так, на біолого-технологічному факультеті під керівництвом професора Юрія Бондаренка активно працює колектив студентів і аспірантів над створенням сімейної ферми з вирощування каченят-мулардів, а професор Микола Повод передає свої наукові підходи та практичний досвід із сучасного свинарства студентам, зацікавленим у будівництві власної міні-ферми. Не відстають й інші факультети. На факультеті ветеринарної медицини

Наразі Стартап-центр об'єднує 12 творчих груп

бізнес, реалізувавши проєкт мобільної ветеринарної аптеки. У свою чергу, на факультеті харчових технологій досвідчені науковці доцент Юлія Назаренко та Вікторія Цигура обґрунтовують зі студентами ефективність створення приватних міні-цехів з виробництва ковбасних виробів та молочних продуктів за власними рецептами. Крім цього, на факультеті агротехнологій та природокористування Роман Ярошук передає студентам свої знання та навички з вирощування декоративних рослин, які не тільки прикрашають територію,

а й приносять користь здоров'ю.

– Чи є вже якісь результати діяльності стартапівців?

– Прошло досить мало часу з початку заснування нашого центру, аби вести мову про успішність реалізованих проєктів. Проте існують приклади, коли його учасники від паперових бізнес-проєктів перейшли до конкретних справ. Тож наведу приклад братів Михайла та Владислава Солошенко із с. Токарі, що на Лебединщині. Вони розпочали будівництво власної органічної міні-свиноферми, на якій планують щорічно вирощувати та продавати по 150 голів свиней. Для реалізації своєї мрії у минулому році ними було витрачено понад 100 тисяч гривень. У нинішньому планують освоїти ще 150 тисяч.

Ідея мати власну ферму в них з'явилася після проходження практики в одному із дачських фермерських господарств, яке спеціалізувалося на утриманні свиней. Тож за короткий час, а пробули там хлопці чотири місяці, вони набули необхідного досвіду господарювання та ідей щодо власного бізнес-майбутнього. Тому за сприяння консультантів Стартап-центру їх мрії почали реалізовуватися.

– Чи можуть бути учасниками стартапу зацікавлені особи з сільської місцевості?

– Наш стартап відкритий для всіх зацікавлених осіб. Тож навіть мешканці віддалених куточків регіону можуть стати його членами. Для цього створений спеціалізований

веб-портал Центру, де можна зареєструватися, заповнивши коротку анкету. Ця анкета дає можливість визначитися, в якому напрямі є зацікавленість попрацювати, та обрати консультантів. Тож на рівні зі студентами та агроінтернами можна отримувати необхідні знання для створення власного бізнесу.

Ми тісно співпрацюємо із Сумською обласною державною адміністрацією та обласною радою, долучалися до розробки Стратегії регіонального розвитку Сумської області на період до 2020 року, Програми розвитку АПК та сільських територій на період до 2020 року, а наразі сприяємо їх реалізації. Тож створення та діяльність Стартап-центру лише допомагатиме розвитку малого та середнього підприємництва на місцях.

– Які плани на майбутнє?
– У наших планах є залучення до стартапу якомога більшої кількості студентської молоді, агроінтернів та зацікавлених мешканців сільських територій. Для того, щоб всі ті, хто має лідерські якості, необхідні знання та навички, були впевненими у реалізації своїх планів, мали гідну роботу та отримували належну плату за свою працю. Над цим працюють всі науковці – консультанти центру. Тож сподіваюсь, що вже у близькому майбутньому ми матимемо яскраві приклади реалізації успішних проєктів, які працюватимуть на розвиток Сумщини та загалом економіки держави♦

Розмовляла ОЛЕНА МОВЧАН

інновації

Квадрокоптер у небі над СНАУ

ВІКТОР ОНИЧКО

Використання безпілотних літальних апаратів (БПЛА) в останні роки стрімко поширюється майже на всі сфери життя. Вони застосовуються повсюдно: від секретних військових операцій та патрулювання кордонів до сільського господарства.

За прогнозами Міжнародної асоціації безпілотних систем (AUVSI), прибуток від використання БПЛА спеціалістами в аграрній сфері США оцінюється у 75 мільярдів доларів США до 2025 року за рахунок створення нових робочих місць та оптимізації існуючих процесів.

В Україні кожного року збільшується увага до використання безпілотників в аграрній сфері, яке зводиться до виконання ними двох основних функцій: моніторингової та транспортної.

Сумський національний аграрний університет теж не лишається осторонь інновацій, намагаючись йти якщо не з випередженням, то принаймні в ногу з технічним прогресом. Зрозуміло, що готувати сучасних спеціалістів для аграрного сектору країни наразі бажано з використан-



ням не тільки підручників, а й реальних приладів. Саме з цих міркувань у поточному навчальному році факультетом агротехнологій та природокористування і був придбаний квадрокоптер.

На початку березня студенти факультету агротехнологій та природокористування Сумського НАУ, які навчаються за програмою Університету міжнародних програм компанії KERNEЛ, провели тестовий запуск квадрокоптеру з метою аналізу перезимівлі рослин озимого ріпаку та пшениці. Студенти з великим задоволенням управляли безпілотником, робили фото- та відеозйомку посівів. За результатами проведеного навчання кожен студент підготував рекомендації щодо робіт, які необхідно провести для покращення стану посівів пшениці та ріпаку.

У подальшому планується більш широко застосовувати БПЛА як у навчальному процесі, так і для проведення обліків та спостережень під час польових досліджень студентами факультету♦

**навчальний процес**

Мотор-тестер для механіків СНАУ

ОЛЕКСАНДРА ПЛАВИНСЬКА

Давно відома істина, що неможливо підготувати хорошого спеціаліста, використовуючи для навчання тільки картинку з підручника. І чим сучасніші будуть навчальні матеріали, тим краще.

Здається, студентам інженерно-технологічного факультету Сумського

За допомогою мотор-тестера студенти зможуть визначати стан систем запалювання та джерел електричного живлення автомобільних двигунів

ТОВ «Автоцентр С» передав на інженерно-технологічний факультет СНАУ мотор-тестер «Елкон S-300», призначений для діагностування 2-, 4-, 6- і 8-циліндрових бензинових двигунів внутрішнього згорання.

І ось вже розпочалися лабораторні заняття з використанням цього

обладнання: викладачі кафедри тракторів та сільськогосподарських машин провели перше ознайомче заняття зі студентами групи ТРТ-1601с.т.

У планах кафедри розробити методич-

не забезпечення та обладнати робочі місця для виконання лабораторних робіт з дисципліни «Транспортні засоби» для студентів спеціальності «Транспортні технології» та з дисципліни «Трактори та автомобілі» для студентів спеціальності «Агроінженерія». За допомогою мотор-тестера на лабораторних роботах студенти зможуть визначати стан систем запалювання та джерел електричного живлення автомобільних двигунів, які працюють на бензині або газоподібному паливі. Стенд дає можливість визначити вміст чадного газу СО у вихлопі двигуна.

З появою мотор-тестера для студентів відкривається можливість глибше вивчити засоби і набути практичних навичок по діагностуванню технічного стану робочих систем двигунів внутрішнього згорання♦

**захід**

У Міжнародного молочного конгресу – ювілей!

2-3 березня 2017 року в Києві відбувся X Ювілейний міжнародний молочний конгрес – один із найбільших і найпрестижніших форумів аграріїв сьогодення. Організаторами виступили Асоціація виробників молока (АВМ), Всеукраїнська аграрна рада (ВАР) і компанія «Дикун» за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України, FAO і ЄБРР.

У роботі конгресу взяли участь понад 2000 учасників – менеджерів і фахівців молочних господарств, переробних компаній, експертів галузі, представників влади, галузевих об'єднань, міжнародних організацій та фінансових установ – як представники українських фірм, господарств, холдингів, асоціацій, так і зарубіжних з 30 країн світу: Білорусі, Польщі, Естонії, Португалії, Німеччини, Італії, Ізраїлю та США та ін. Це були народні депутати, керівники Департаменту, консультанти, спеціалісти, вчені, прогресивні діячі, викладачі аграрних вишів і студенти, громадські діячі, преса.

Постійними учасниками конгресу є й представники СНАУ. Цього року делегацію, до складу якої увійшли провідні викладачі та кращі студенти, очолював ректор Володимир Ладика, доктор сільськогосподарських наук, академік Національної академії аграрних наук України. Вперше СНАУ представив свій стенд, і студенти факультету ветеринарної медицини мали змогу поспілкуватися з представниками бізнесу щодо подальшого працевлаштування.

Конгрес проходив у величезному виставковому центрі «КиївЕкспоПлаза». Програма заходу була надзвичайно насиченою, тому була поділена на секції: стратегії молочного бізнесу і законодавства, технологія виробництва молока, ветеринарія, виклики, стратегії та інновації молокопереробного бізнесу. Учасники зібрання мали можливість оглянути виставку молочного скотарства, сучасної сільськогосподарської техніки, ветеринарних препаратів, насінневих матеріалів та засобів захисту рослин; послухати лекції відомих вчених і діячів, як аграрних наук, так і юридичних, економічних, технічних; дегустувати якісні екологічно чисті молочні і м'ясні продукти.

Кожного року збільшуються масштаби конгресу. Актуальними були загальні секції з аналітики, де проводилися панельні дискусії. Рішення стосовно роботи паралельних секцій було просто чудове.

У ході конгресу обговорювалися глобальні питання: цінова політика та конкурентоспроможність молокопродукції на світовому ринку, якісна ветеринарія, раціональна годівля тварин, ефективність господарювання, інноваційні технології в молокопереробній галузі, використання



сучасної техніки, модернізація виробництва.

Учасники форуму мали можливість не тільки прослухати лекції, а й взяти участь у круглих столах, обговорити актуальні питання, вступити в дискусію, поспілкуватися з представниками аграрного бізнесу. На секції ветеринарії з усіх доповідачів конгресу треба відзначити Михайла Білокона: учасників виставки просто вразив потужний рівень знань цього провідного спеціаліста АВМ.

Дійсно, цього року показали технологічний досвід провідних молочарів за допомогою відеотурів і мали змогу порівняти наживо технології, які застосовуються на підприємствах.

«Збалансована годівля, племінне поголів'я, санітарно-гігієнічні норми утримання, якісна ветеринарія – це основа високих надій молока, високоякісної сировини для виготовлення продукції, що здатна конкурувати, – заявив у інтерв'ю представник ООО «Велетень». – Наша мета – реалізовувати ці напрямки роботи». У спілкуванні з представником ООО «Дзензелівське» дізналися про управління господарством, процес годівлі, автоматизацію виробництва, утримання молодняку, сервісне ветеринарне обслуговування, пошук альтернативних шляхів для здешевлення продукції.

У стінах виставкового центру зібралися люди, які мають тісний зв'язок із аграрним виробництвом. Вони вірять, що Україна – країна найродючіших ґрунтів у світі, має величезний прогресивний потенціал розвитку світового масштабу♦

Мистецтво топіарі: стародавнє й сучасне

ТЕТЯНА МЕЛЬНИК,
завідувач кафедри садово-паркового та лісового господарства

Кожен з нас, напевно, не раз бачив живий чи на картинках красиві зелені скульптури, фігурні чагарники й дерева... Саме цю фантазію, неординарну мистецьку стрижку дерев і чагарників називають топіарами. Слово має грецькі і латинські коріння: грецьке слово – *topis* означає – садина, а латинське *toria* – фреска із зображенням ландшафту, *toriarus* – близьке – садівник.

Мистецтво топіарі має багатовікову історію, сягаючи своїм корінням у Древній Єгипет і Персію. Вже тоді люди віддавали перевагу поєднанню зовнішньої форми і функціональності і широко застосовували цей принцип в архітектурі. Найбільш відомими в цьому напрямку є Вісячі сади Семіраміди.

На сьогодні топіарі є класикою садово-паркового мистецтва і абсолютно не залежить від модливості моди. У сучасний дизайн воно вносить певну структуру і додає привабливого контрасту асиметричним формам.

Садово-паркове мистецтво є критерієм оцінки добробуту і загального культурного розвитку суспільства. Традиції садівництва передаються з покоління в покоління, часто переростаючи в національне надбання, що дбайливо охороняється. Переживши багатовікову "злеті й падіння", топіарне мистецтво не втратило актуальності, і, як не дивно, у століття високих технологій продовжує набирати популярність, зокрема і в Україні.

Мистецтво фігурної стрижки дерев і чагарників є одним з найцікавіших напрямків ландшафтного архітектури. У сучасному ландшафтному дизайні і ландшафтній архітектурі стрижка рослин застосовується незначно і зводиться до виконання живої стрижки, бордюрів та зелених стін. У міському озелененні топіарне мистецтво практично відсутнє, можна сказати не застосовується, та й правильний догляд за рослинами здійснюється некваліфікованими працівниками. Саме тому давньою мрією викладачів кафедри садово-паркового та лісового господарства було запросити досвідчених та висококваліфікованих фахівців з топіарного мистецтва поділитися досвідом та практичними навичками зі студентами спеціальності «Лісове і садово-паркове господарство».

У цьому році на базі університету був вперше прове-



дений науково-практичний семінар «Сучасна практика декоративної стрижки декоративних дерев та кущів», який проводив кандидат сільськогосподарських наук Андрій Бут, співвласник розсаднику декоративних рослин "Осокор", розташованого у Полтавській області, та компанії по ландшафтному дизайну та озелененню територій «VERT», член Всеукраїнської спілки виробників садового матеріалу та Асоціації ландшафтних архітекторів України.

Тригодинна лекція та майже чотирьохгодинний майстер-клас Андрія Анатолійовича викликали неабиякий інтерес у студентів та викладачів. Він широко й відверто ділюсь величезним досвідом, набутим під час закордонних стажувань, глибокими знаннями історії та сучасних підходів у топіарному мистецтві. А найбільше вразило студентів майстерне перетворення звичайної рослини на витвір мистецтва лише декількома вправними рухами.

Але й наш університет не залишився у боргу. Андрій Анатолійович був вражений територією, різноманіттям видів та форм рослин, доглянутістю та композиційними рішеннями. За його словами, це найкраща громадська територія, яку він бачив за останні роки не у приватному секторі. А знання та допитливість студентів Сумського НАУ спонукають його до майбутньої професійної співпраці, зазначив майстер♦

профорієнтація

Вибір професії – справа серйозна

ОЛЕНА МОВЧАН

Нещодавно учні та вчителі комунальної установи «Сумська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 4 імені Героя України Олександра Аніщенка Сумської міської ради» провели цілий тиждень разом із Сумським національним



головний приз. А організатори Олександр Химченко, асистент кафедри менеджменту в галузях АПК, та Олександра Чендакова, студентка факультету харчових технологій, відзначили високий рівень знань і інтелектуальних здібностей учасників.

Яким же саме спеціальностям навчають у СНАУ, розповіла учням 11-А класу заступник декана факультету економіки і менеджменту з профорієнтаційної роботи Олена Селезень. А начальник відділу з організації виховної роботи зі студентами, дипломований психолог Ольга Божко провела з 10-класниками тестування з визначення орієнтирів для вибору майбутньої професії.



Рязанцевою, теж випускницями ЗОШ №4. Для них вони провели цікаві майстер-класи «Моя професія – бухгалтер» та «Моя професія – фінансист».

Одним з найяскравіших моментів стала зустріч школярів зі студентами-іноземцями з Нігерії, Гани, Зімбабве та Афганістану, що навчаються у Сумському національному аграрному університеті. Про звичаї, побут, національну кухню та особливості системи освіти своїх країн студенти розповідали англійською мовою, і їм вдалося по-справжньому зацікавити учнів 10-А класу. Діти цікавилися, які види спорту є поширеними у цих країнах, які напрями музики популярні серед молоді, задавали багато питань щодо національної кухні та освіти. Виявилося, що шанувальники такого музичного напрямлення, як африканський хіп-хоп, є і в Зімбабве, і в Україні, тож їм було насправді цікаво познайомитися та поспілкуватися.

Факультет економіки і менеджменту висловлює щире вдячність директору комунальної установи «Сумська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 4 імені Героя України Олександра Аніщенка Сумської міської ради» Тетяні Волковій, заступнику директора з виховної роботи Олені Гайворонській та класним керівникам всіх задіяних класів за надану можливість провести у школі Тиждень СНАУ. Ми щиро сподіваємося, що отримана інформація обов'язково стане в нагоді старшокласникам і сприятиме більш вдумливому та виваженому вибору своєї майбутньої професії♦



аграрним університетом. Це стало можливим завдяки проведенню «Тижня СНАУ в школі», організованого кафедрою економічного контролю і аудиту СНАУ.

За словами організаторів, основна мета проведення заходу – створення сприятливого середовища для повноцінного ознайомлення випускників загальноосвітніх шкіл зі спеціальностями, яким навчають у СНАУ. Продемонструвати учням широкий спектр можливостей, що надаються студентам СНАУ під час навчання та проходження практики, ознайомити їх з можливостями працевлаштування випускників – все це у повній мірі вдалося організаторам.

Програма була цікавою, насиченою та різноманітною. Так, інтелектуальна гра «Брейн-ринг», проведена між командами 8-А класу «Юніор», 9-А класу «Малосольні огірочки» та 9-Б класу «Бойові енотики» продемонструвала, що найкраще у питаннях історії, географії України, а також реклами та серіалів знають учні з 9-А. Тож саме вони й отримали



Відчути себе бухгалтерами та фінансистами допомогли школярам доцент кафедри економічного контролю та аудиту Віталій Гончар разом зі студентами факультету економіки і менеджменту Анною Богдановою та Анною

Чому варто вчитися у СНАУ?

ОЛЕНА МОВЧАН



Відомо, що краще один раз побачити, аніж сто разів почути. Саме тому в рамках профорієнтаційної роботи до Сумського національного аграрного університету регулярно запрошують школярів-старшокласників з різних районів Сумщини.

Тож 10 березня 2017 року більше 100 учнів випускних класів шкіл Сумського району зі Степанівки, Юнаківки, Стецьківки, Низів, Лікарського, Басівки, Підліснівки, В. Чернеччини, Олексіївки, Саду та інших сіл разом зі своїми вчителями завітали до СНАУ.

Під час зустрічі, що відбулася у залі вченої ради, вони

не тільки отримали інформацію від заступника проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи з питань профорієнтації Ніни Мельник, відповідального секретаря приймальної комісії Віктора Сергієнка та координатора спільного навчального проекту з університетом Вайєнштефан Марини Соловей про спеціальності та умови навчання в університеті, про можливості проходження закордонної практики та отримання подвійного українсько-німецького диплому, про особливості вступної кампанії – 2017, а й побували на всіх факультетах, в аудиторіях та лабораторіях університету, поспілкувалися з викладачами та студентами.

«Яка найголовніша відмінність нашого університету? Ми не готуємо і не випускаємо безробітних!», – стверджують у СНАУ. Випускникам гарантоване працевлаштування, а за умови успішного навчання і засвоєння знань та вмінь, необхідних для роботи, – і заробітна плата високого рівня. Про це свідчать і перші результати запровадження монетарної оцінки випускників, коли виробничники та бізнесмени оцінюють рівень їх знань і відповідно вирішують, якої саме заробітної плати вартий той чи інший випускник. Варто відзначити, що деякі з випускників у цьому році удостоїлися найвищої оцінки (заробітна плата у межах 20 тисяч гривень).

Про це, а також ще багато чого цікавого про СНАУ дізналися того дня школярі Сумського району. Сподіваємося, що отримана інформація сприятиме тому, що для подальшого навчання вони оберуть саме Сумський національний аграрний університет♦

У Тростянці африканці розповідали про СНАУ

СВІТЛАНА НЕСВЕТОВА, старший викладач кафедри фінансів

Продовжуються весняні профорієнтаційні заходи на факультеті економіки та менеджменту. Так, 14 березня в рамках функціонування школи юного фінансиста при Тростянецькому районному палаці дітей та юнацтва відбулася зустріч учнів випускних класів з іноземними студентами Сумського НАУ.

Захід викликав неабиякий інтерес у школярів, що мали можливість у безпосередньому спілкуванні дізнатися про африканський континент, його культуру, традиції виховання молоді, освіту, економіку, політичний устрій.

І хоча спілкування

захоплено та дуже весело розповів Абубокарі Ібрахім Кавла.

Практично відкрили для себе Афганістан юні тростянчани, настільки проникливою, змістовною і насиченою була розповідь Фазлі Мохаммада.



Однак найбільше цікавило школярів, чому ці молоді люди обрали саме Україну і Сумський національний аграрний університет. Відповіді студентів викликали гордість за наш виш: їм дуже цікаво навчатися, взаємини з викладачами приязні, дружні, і вони почуваються у студентському середовищі дуже комфортно. Їм подобається практично все: студентське містечко, зручні і сучасні аудиторії, ідальня та українські страви.

Розмови, здавалося, не буде кінця... Завершилася зустріч традиційними селфі. А іноземних студентів чекала ще цікава екскурсія по Тростянцю: музей шоколаду, місцевий парк, алея заохочаних... Тростянець залишив в серцях своїх нових друзів незабутні враження і надію на нові зустрічі♦

Як молодь, так і шкільні вчителі з цікавістю слухали про розповідь нігерійця Хабіба Усмана Абрахама про сімейні цінності і сімейне виховання. Національні особливості Нігерії розкрив перед юними українцями Еледже Сочима Еустахе, а про туристичну привабливість, різнобарвні костюми і особливості національної кухні неймовірно красивої Гани

Юні тростянчани відвідали університет

У рамках профорієнтаційної роботи Сумський національний аграрний університет активно співпрацює із загальноосвітніми навчальними закладами Сумщини. Так, 1 березня 2017 року університет відвідали вчителі та учні випускних класів Тростянецького району. Для гостей підготували цікаву і насичену програму.

Перед учнями виступив проректор з науково-педагогічної та навчальної роботи Валерій Жмайлов із розповіддю про цікаві й нові спеціальності, обираючи які, майбутні студенти СНАУ зможуть проходити практику і працевлаштуватися до найпрестижніших сучасних аграрних компаній України.

Начальник відділу міжнародного співробітництва Лариса Калачевська ознайомила учнів із програмами міжнародних практик, закордонного стажування та

навчання, що пропонує Сумський НАУ студентам всіх спеціальностей.

Про особливості вступної кампанії 2017 року та вибір предметів на ЗНО розповів відповідальний секретар приймальної комісії Віктор Сергієнко.

Неймовірний інтерес і захоплення викликали у учнів тренінги з тайм-менеджменту (Надія Стоволос), розвитку критичного мислення (Ганна Глуходід) та формування лідерських якостей (Катерина Сухоставець, Олександра Рубин).

Учні мали нагоду ознайомитися з факультетами університету та безпосередньо поспілкуватися з деканами, викладачами і студентами, які розповіли про спеціальності, перспективи працевлаштування та цікаве студентське життя у СНАУ.

На завершення програми перебування учні й викладачі в рамках функціонування Школи юного фінансиста кафедри фінансів факультету економіки і менеджменту відвідали Сумське обласне відділення «Ощадбанку», де особисто керівник Олег Радченко зустрівся з молоддю і розповів про діяльність банку та особливості надання банківських послуг. З великим інтересом і захопленням учні познайомилися з відділенням «Ощадбанку» нового формату, що відкриває значно якісніші можливості в обслуговуванні фізичних і юридичних осіб. Отримані від екскурсії враження посилюють інтерес учнів до професії фінансиста.

Будемо чекати на майбутніх студентів Сумського НАУ!♦





СВЯТО

Світла радість Воскресіння Христового



– **Вже зовсім скоро – Великдень. Як же ж правильно підготуватися до свята?**

Думаю, що, перш, ніж говорити, як до нього готуватися, потрібно ще раз сказати, що це за свято. По суті це перемога життя над смертю, добра над злом, саме тому ми вважаємо це свято найбільшим, найважливішим, бо у ньому закладено головне. Адже, якщо сталося так, що смерть була переможена, це дає надію і шанс всім нам, кожній людині.

Головне у духовному житті – це робити добро та любити людей

Звісно, що існують певні правила й ритуали, як треба поводитися і що робити, готуючись до Великодніх свят. І ці зовнішні форми насправді теж дуже важливі. Але все ж таки найголовнішою є внутрішня підготовка. Тримуючи Великий піст, православні люди духовно й фізично готуються до свята. Це період внутрішнього духовного очищення та вдосконалення. Сенса посту – не в тому, щоб чогось не їсти, а у нашій концентрації на головному в житті. Тілесне постування допомагає зосередитися на внутрішньому світі: розібратися у цілях та цінностях, щиро покаятися та виправити свій шлях таким чином, щоб він вів до спасіння. Під час посту варто додати зусиль, щоб поглибити свої стосунки із Богом та людьми. Важливо у цей час ходити до церкви, примиритися з іншими людьми, не злитися, жити з миром в душі.

Час Великого посту краще розцінювати в термінах позитиву, а не негативу. Усі обмеження можуть бути цінними не самі по собі, а як засоби для нашого духовного зростання. Аскетичні зусилля відкривають нам свободу. Головне ж у духовному житті – це робити добро та любити людей. Жити не заради себе, а для інших. Можна знайти багато корисних речей, зробити які

– цілком у наших силах.

– **Що можна їсти впродовж посту?**

– Церковний устав повністю виключає з вживання під час Великого посту м'ясо, яйця та молоко. Існує монастирський устав стосовно постів, і він регламентує такі речі, як повне утримання від їжі протягом першого та двох останніх днів Великого посту,

Цьогоріч православні християни святкують Великдень 16 квітня

Пасха – день Світлого Воскресіння Ісуса Христа, одне з найголовніших, найрадісніших і найурочистіших свят для православних християн, на відміну від католиків, у яких на першому місці – Різдво. В Україні воно отримало назву Великдень. Це свято Воскресіння Господнього. Саме у ньому увесь сенс православ'я – сам Бог помер за людей, воскрес із мертвих, позбавивши таким чином людей від влади гріха і смерті.

Про час відзначення Великодня у християнському світі довго велися суперечки. І тільки у 325 році на Першому Вселенському соборі було прийнято постанову про святкування християнської Пасхи в першу неділю після весняного рівнодення і наступного за ним повного місяця. Але цей день повинен настати тільки після єврейської Пасхи. Якщо за всіма розрахунками християнська Пасха випадає раніше, її святкування переноситься на першу неділю, що йде після старозавітної Пасхи. У різні роки Світле Христове Воскресіння відзначають у проміжку від 4 квітня до 8 травня. Цьогоріч православні християни святкують Великдень 16 квітня. З питаннями про те, що означає це свято для віруючих людей, та як правильно до нього готуватися й святкувати, ми звернулися до настоятеля храму святої Валентини о. Миколая (Поліщука).

вживання тільки хліба з водою, їжа не варена, без олії у певні дні тощо. Це стосується передусім ченців. Що ж до парафіяльної практики, то кожен має взяти свою міру посту, яка була б досить відчутною, але не шкодила здоров'ю. А взагалі варто пам'ятати, що християнство – це не «релігія шлунку». Під час посту їжа має бути максимально простою. Треба менше приділяти уваги тому, що ми їмо.

– **Як правильно провести Страшний тиждень?**

– Страшний тиждень, названий так у пам'ять про останні дні земного життя, страждання і хресну смерть Ісуса Христа, розпочинається у православних християн з понеділка

останнього перед Великоднем тижня. Православні люди дять цей тиждень особливим чином.

У страшний четвер потрібно обов'язково прийти до церкви, бо там читається 12 страших Євангелій: читаючи Євангеліє, звертають увагу, якою ціною це було завойовано, що за це поклав Бог.

Страшна п'ятниця, коли Христос був розп'ятий, – це найважчий, найскладніший день. У церкві вже не служать літургію, а читають інші молитви. Цього дня виносять плащаницю, і це символізує смерть Христа, ніби його несуть на поховання у печері Йосипа.

У суботу люди готуються до зустрічі свята: Христос помер перед заходом сонця, і в неділю ранці він воскрес, тому православні люди в суботу вночі відвідують службу, яка закінчується вже на світанку, коли Христос воскрес, і



це є символом перемоги. Служба, як правило, починається о 23.30 з читання Канону. Перед самою літур-

ноги. – **Коли можна відвідувати кладовище у Великодні свята?**

– Весь Великодній тиждень кладовище не відвідують. За правилами, прийти на кладовище можна вже наступного вівторка, але зазвичай люди починають йти вже наступної неділі. Це свято – торжество життя, і проводити його треба з живими, а потім вже на наступному тижні можна йти до тих, хто вже в іншому світі.

– **Що б Ви побажали читачам газети «Вісник СНАУ» напередодні Великодніх свят?**

– Перш за все – радості. Адже саме свято – таке радісне, урочисте, піднесене. Дай Бог кожному, хто його святкує, відчуття того, що Бог його не забув, він з ним і обов'язково йому допоможе. Ну, а тим, хто не приділяє цьому уваги, тому що суєта і турботи життя відволікають, я бажаю все ж таки подивитися на це свято іншим поглядом. Бажаю, щоб Бог кожному допоміг, дав здоров'я, сил і благополуччя, щоб навіть в наші складні дні серце наповнювалося спокоєм і миром♦

Розмовляла ОЛЕНА МОВЧАН

Бажаю, щоб Бог кожному допоміг, дав здоров'я, сил і благополуччя, щоб навіть в наші складні дні серце наповнювалося спокоєм і миром

гією у вівтар заноситься плащаниця, і починається служба.

– **Наших читачів цікавить також, чи є якісь правила, що можна приносити до церкви у великодньому кошику? Бо існує багато різних думок з цього приводу.**

– Точно можу сказати, що в храм не приносять м'ясо, молочні та м'ясні продукти й вироби. Все інше – можна. Зазвичай віруючі кладуть до великодніх кошиків паски, сирні пасочки, а також крашанки. Їх кількість не має якогось сакрального значення.

– **А що робити зі шкаралупою від яєць, паперовими формами від пасок, які були освячені?**

– Все це теж не має якогось такого містичного, духовного значення, тому можна просто викинути, звісно, не кидаючи навмисне під



рецепт

Паска «Смачна» від кулінарів ФХТ

До найголовнішого християнського свята – Великодня господині зазвичай старанно готуються: вважається, що перед святами треба провести особливо ретельне прибирання, і, звісно ж, приготувати святковий стіл. І найголовнішим його атрибутом в ці дні є, безумовно, паски. Багато хто вже має власний сімейний рецепт випікання цього великоднього дива, що передається з покоління в покоління. Але якщо такого рецепту у вас немає, а створити кулінарний шедевр власними руками дуже хочеться, ви можете скористатися унікальним рецептом, розробленим фахівцями кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету.

Тож сьогодні доцент цієї кафедри Оксана Мельник ділиться секретами створення паски «Смачної» з читачами нашого «Вісника».



Для того, щоб спекти нашу смачну пасочку, треба взяти такі продукти:

Борошно пшеничне вищого ґатунку – 1 кг
Дріжджі пресовані – 40 г
Маргарин 40% - 150 г
Сіль – 1 чайна ложка
Цукор – 1 стакан
Яйця – 4 шт.
Ванілін – 1 щіпочка
Молоко сухе – 3 столових ложки
Родзинки – 150 г
Тепла (не гаряча!) вода – 300 мл.

Всі продукти мають бути теплими. Розчиняємо дріжджі у воді, додаємо та змішуємо всі інгредієнти у достатньо великому посуді, розраховуючи на те, що тісто має збільшитися за об'ємом у 2-2,5 рази. Ставимо у тепле місце, слідкуємо, щоб не було протягів, накриває-

мо рушником і чекаємо 1,5-2 години.

Потім обминаємо наше тісто, яке збільшилося у розмірах, і розкладаємо у паперові форми, заповнюючи їх приблизно на третину об'єму. Залишаємо на вистоювання у формах ще приблизно на 1 годину.

Розігріваємо духовку до температури 240 градусів, зменшуємо до 185 градусів і випікаємо приблизно 25-30 хвилин. Час випікання може коливатися, це залежить від вашої духовки.

Готові паски змащуємо збитим білком. Для цього беремо 4 яєчних білки і збиваємо їх з 225 г цукру та лимонною кислотою на кінчику ножа.

Найголовніше, про що треба пам'ятати, беручись випікати паски: робити це можна тільки з гарним настроєм і обов'язково у теплому приміщенні без протягів. Тож щасливих вам великодніх свят!♦

Підготувала ОЛЕНА МОВЧАН

а ви знали?

Біфштекс із пробірки

Для повноцінного існування і підтримання свого організму в належному стані людині щодня потрібно приблизно 100 г білків, з них дві третини мають надходити з тваринних продуктів, що є еквівалентом 300 г м'яса або риби на день. Для чверті, а то й половини населення Землі – це просто нереально. Успіхи біотехнології наводять на думку про можливість хоча б частково нагодувати людство синтетичним м'ясом. Письменники-фантасти вже давно експлуатують цю ідею, і у багатьох фантастичних романах більшість мешканців Галактики харчуються синтетикою, а натуральний продукт можуть дозволити собі тільки багатії. А які реальні досягнення сучасної науки у цій галузі?

Це так сталося на початку другого десятиріччя XXI століття: перший у світі штучний шматок м'яса з пробірки був засмажений і з'їдений! Вирощене зі стовбурових клітин вченими в лабораторії Університету міста Маастріхт (Нідерланди) під керівництвом професора Марка Поста м'ясо вагою у 141 грам і вартістю 250 мільйонів фунтів (більше 380 мільйонів доларів) приготували в одному з ресторанів центрального Лондона.

Спочатку планувалося, що приготує його знаменитий британський кухар Хестон Блюменталь, але в останній момент до плити вирішив встати сам професор Пост. А насолодитися його куховарством довелося двом добровольцям-журналістам.

Це що стосується гастрономічного боку справи. Для самого професора Поста як вченого 140-грамовий шматок штучного м'яса – це 20 тисяч м'язових волокон, вирощених зі стовбурових клітин. Як відзначають фахівці, штучне м'ясо не має смаку, характерного для яловичини. "У нього взагалі немає ніякого смаку, і з цієї точки зору воно стерильне", – стверджують вчені.

Проте з появою нового виду м'яса світ опинився на порозі харчової революції. "Протягом найближчих 10 років у магазинах з'явиться яловичина, баранина, свинина і курятина, вирощені зі стовбурових клітин", – прогнозує британські журналісти.

Сам професор Пост вважає, що створена ним технологія здатна вирішити проблему

голоду в усьому світі. "Для мого м'яса не потрібні ні ферми, ні корми, ні вода для вирощування тварин. Віднині є можливість вирощувати м'ясо на спеціальних заводах у будь-яких кількостях, що призведе до багаторазового

З появою нового виду м'яса світ опинився на порозі харчової революції

падіння цін на нього", – відзначає вчений.

Слідом за цією подією у пресі з'явилося багато чуток про штучне м'ясо, мовляв, скоро нам не доведеться вбивати тварин заради їжі взагалі. Виникла думка, що в кожному містечковому магазинчику з'явиться штучна курочка і бекон з пробірки. Але в реальності все не так: епоха такої їжі нескінченно далека від нинішніх реалій. Так, концепція доведена. Ідея класна.



Але хто її розвиває?

Та й з чого б комусь раптом захотілося їсти м'ясо з пробірки?

Наша нинішня система м'ясовживання працює вкрай погано. Вона нестабільна у довгостроковій перспективі: сьогодні ми використовуємо 30% вільної від льоду суші Землі, щоб годувати на ній тварин, які забезпечують

вих газів. В цілому існуюча система пропонує надто багато можливостей нашкодити нам:

Вчені стверджують, що ця технологія вже готова для комерційного використання, і просто потрібна компанія, яка освоїть її

кишкова паличка, сальмонела, стійкість до антибіотиків, евтрофікація, втрата біорізноманіття та забруднення повітря – це лише кілька пунктів з довгого списку.

Отже, якщо нам хочеться м'яса, чому ми не можемо його вирощувати штучно? Навіщо виробляти цілий живий організм як неефективного посередника?

Штучне м'ясо пропонується як варіант більш безпечного, здорового і беззайбного м'яса, яке на 100% є ідентичним звичайному, звичному для нас. Технологія його виробництва буде надавати менше згубного впливу на навколишнє середовище (інакше навіщо її використовувати, чи не так?), знизить потребу у дефіцитній прісній воді, землі і паливі, а разом з тим знизить обсяг викидів парникових газів і проблему з антибіотиками.

Деякі вчені стверджують, що ця технологія вже готова для комерційного використання, і просто потрібна компанія, яка освоїть її. Культивоване м'ясо наразі є дуже дорогим, але передбачається, що ціна з часом зменшиться і досягне рівня виробництва курятини звичайним способом.

М'ясо з пробірки не слід плутати з імітацією м'яса, яка є вегетаріанським продуктом, виробленим із рослинного білка, найчастіше з соєвого або пшеничного. М'ясо з пробірки іноді називають м'ясом, «вирощеним в лабораторії».

І як, віритися? І чи захотілося вам спробувати такої яловичини? Ну що ж, наука не стоїть на місці, поживемо – побачимо...♦

М'ясо з пробірки не слід плутати з імітацією м'яса, яка є вегетаріанським продуктом, виробленим із рослинного білка

нас білком. Сектор тваринництва виробляє близько 15% від глобальних викидів парнико-

Підготувала ОЛЕНА МОВЧАН

ініціатива



Майстерня студентського лідера

АНАСТАСІЯ ПЛАНІДА

Свідоме та дієве молоде покоління – рушійна сила, яка потрібна для розвитку нашої країни. На жаль, сучасну молодь система виховує смиренними, заляканими та байдужими. Усі звикли мовчати у садку, в школі, у ВНЗ, на роботі...

Днями у місті Суми відбулася Майстерня студентського лідера, яку організувало Студентське братство Сумщини. До Майстерні завітали і студенти Сумського національного аграрного університету.

Під час зустрічі обговорювалося



багато питань стосовно роботи органів студентського самоврядування: їх місія, діяльність та бездіяльність в університетах. Учасники заходу поділилися проблемами своїх навчальних закладів та командно розробили шляхи їх вирішення. Разом взяли участь у симуляційній грі, поспілкувалися з гостями із КПІ, котрі залюбки розповіли про свій навчальний заклад, презентувавши студентам діяльність студентських низових ініціатив у ньому, та відповіли на величезну купу запитань♦



акція

День щастя у СНАУ

ОЛЬГА БОЖКО



Прагнення до щастя є невід'ємним почуттям всіх людей на планеті. З метою підтримати цю ідею у 2012 році ООН проголосила 20 березня Міжнародним днем щастя.

Протягом тисячоліть поняття щастя надає широкий простір для творчості поетам, художникам, музикантам, артистам. І, звичайно, кожна людина, що йде по життю з усіма її радощами і турботами, обов'язково осягає в дорозі своє неповторне маленьке Велике Щастя.

20 березня студенти Сумського національного аграрного університету активно долучилися до акції «Подаруй частинку щастя іншому». Студентів, співробітників та гостей університету привітали маленькими листівками з написами «З днем щастя», «Радій кожній хвилині свого життя», «Щастя не любить, коли до

нього звикають. Щастя любить, коли його цінують».

Вітаємо усіх з Міжнародним днем щастя! Будьте щасливими, діліться своїм щастям з близькими, частіше посміхайтесь та радійте життю. І нехай усі ваші мрії та сподівання неодмінно збуваються♦



ВИХОВАННЯ

19 квітня 2017 року відбудеться бал на честь 40-річчя Сумського НАУ



Однією з найпрекрасніших традицій Сумського національного аграрного університету, започаткованою ще у 2009 році, є щорічне проведення Студентського балу. Це грандіозний захід, що проводиться відповідно до традицій Віденських балів, популярних у Європі, а з деяких часів – і в Україні. Можна довго говорити про те, що ж саме так приваблює учасників, але, на нашу думку, перш за все – це поєднання світської вишуканості й сучасності, можливості відчувати себе леді чи джентльменом – і при цьому танцювати й веселитися досхочу.

Щороку збільшується контингент учасників балу. Так, грандіозний Бал Квітів, що відбувся у минулому році, зібрав понад 250 учасників! Серед них, крім студентів та викладачів університету, були також і близько 40 юних танцюристів шкільного віку, а також студенти всіх 6 коледжів СНАУ.

Почесними гостями Балу Квітів стали члени польської делегації – учасники Міжнародного українсько-польського інвестиційного форуму.

Але ж бал – це вам не просто «двіж» у клубі чи дискотека, хоча й там теж існують певні правила поведінки, порушуючи які, ризикуєш виглядати якщо не фріком, то білою вороною точно. Щоб почуватися на балі впевнено, варто знати бальний етикет. Тим більше, що насправді нічого складного там немає. Переконана, що постійні учасники Студентських балів у СНАУ вже знають ці правила добре, а для тих, хто вперше долучатиметься до нашого заходу, ми просто зараз їх і нагадаємо.

Етикет у бальних танцях – це збірник традиційних правил поведінки на танцювальному паркеті. Він включає в себе ряд вказівок, які спрямовані на забезпечення комфорту і безпеки партнерів під час танцю. Отже, ось найістотніші з них:

Бальний етикет: варто знати!

ОЛЕНА МОВЧАН

ОДЯГАЙТЕСЯ КОМФОРТНО ТА У ВІДПОВІДНИЙ ОДЯГ

У більшості запрошень на танцювальні заходи dress-code вказаний, і його варто дотримуватися. Що стосується нашого балу, то на нього дамам бажано прийти у довгих вечірніх чи бальних сукнях (але не занадто довгих, щоб вам було комфортно не тільки позувати перед камерами, а ще й танцювати!), з вишуканими зачісками, у зручному красивому взутті. Чоловіки можуть бути вдягнені у темний костюм з білою сорочкою та краваткою-метеликом, у смокінг чи фрак, темні штани. Бажано перевірити кишені штанів перед тим, як запрошувати даму на танець. Ключі, телефони, гаманці та інші речі у ваших кишенях можуть створювати дис-

ти! Під час швидкого руху з поворотами ви можете поранити і

запросити на цей танець»

– «Ви хочете потанцювати?»

Коли ви виходите на танцювальний майданчик, тримайте партнерку за руку. Дуже негарно виглядає, коли чоловік йде попереду сам, а за ним біжить підтюпцем дівчина, яку він запросив.

Дами, на балу слід з радістю приймати пропозицію потанцювати, крім випадків, коли ви фізично не можете цього робити: вам потрібен відпочинок або ви не вмієте танцювати конкретний танець. У такому випадку можна відкрито сказати про це партнеру. Якщо ви відмовляєтеся танцювати з одним партнером, не слід відразу ж приймати пропозицію від іншого.

Будьте уважні до партнера (партнерки) по танцю. Не варто давати йому вказівки або критикувати його (її) рухи в танці.

БЕЗПЕКА РУХУ!

Будьте уважні також до інших пар на паркеті. Якщо танцювальний майданчик заповнений, не слід робити складні піруети. Якщо ж ви випадково зіштовхнулися з

іншою танцювальною парою, потрібно негайно вибачитися. За безпечність руху у парі завжди

Етикет у бальних танцях – це збірник традиційних правил поведінки на танцювальному паркеті



ніть на партнері лівою рукою, яка знаходиться на його плечі.

Кавалери, не притискайте партнерку до себе. Дозвольте їй вирішувати, якою має бути відстань у парі. Хоча у професійному виконанні бальних танців близький контакт партнерів є необхідним, все ж таки багато жінок відчувають себе некомфортно, перебуваючи занадто близько до партнера, особливо, якщо вони мало знайомі.

Вважається непристойним підспівувати, рахувати ритм вголос або жувати жувальну гумку під час бального танцю. Про неприпустимість жування піржків та тістечок у цей важливий момент, сподіваюся, говорити не варто:)

ЗАПРОШУЄМО ПРАВИЛЬНО!

Хлопці, про варіант запрошення дами на танець, який



ми вивчили ще у дитячому таборі на дискотеці й успішно застосовували впродовж всього життя – «Ну шо, пашлі?», – забуваємо одразу, як тільки переступаємо поріг бальної зали! Якщо ви хочете запросити даму на танець, вам слід використовувати наступні фрази:

– «Дозвольте Вас



відповідальним є партнер. Тож, хлопці, ваша дама, її комфорт і безпека на танцювальному паркеті – у ваших сильних руках! Не забувайте про це.

Є КОНТАКТ!

Леді, вам не слід вести партнера, якщо ви хочете, щоб він запросив вас ще раз. Не чиніть опір веденню партнера і не вис-

І НАОСТАНОК: на бал люди приходять перш за все для того, щоб танцювати, а не просто поспілкуватися, «нафуршетитися» і порозглядати інших. Отже, якщо ви не вмієте танцювати, на балу вам важко буде почуватися впевнено й комфортно. Тож відвідайте майстер-класи, які завжди проводить керівник ансамблю сучасного бального танцю «Свей» Юрій Сергеев – і почуватися впевнено! До зустрічі на паркеті!♦



комфорт для вашої партнерки під час танцю.

Леді, не надягайте занадто довгі сережки чи великі брасле-