

Львівська політехніка для реалізації Цілей сталого розвитку ООН



ЦІЛЬ 2. ПОДОЛАННЯ ГОЛОДУ

Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету

Основним завданням Студентського комбінату харчування є організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету, а також сторонніх споживачів через їдальні і буфети.

Комбінат харчування виготовляє і реалізує продукцію власного виробництва, а також здійснює облік і контроль роботи підприємств комбінату.

Студентський комбінат харчування є структурним підрозділом Національного університету «Львівська політехніка» і діє на основі Положення про Студентський комбінат харчування. В Студентському комбінаті харчування працюють 70 осіб.

Організація і забезпечення харчування студентів і співробітників Університету

До складу студентської їдальні входять:

- Їдальня 1 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня 2 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня 3 поверху, вул. Карпінського, 8
- Буфет 3 поверху, вул. Карпінського, 8
- Їдальня УК-1, вул. Карпінського, 2
- Їдальня по вул. Ак. Лазаренка, 44
- Буфет головного корпусу, вул. С. Бандери, 12
- Буфет УК-4, вул. О. Невського, 5
- Буфет УК-5, вул. С. Бандери, 30
- Буфет корпусу проблемної хімії, пл. Св. Юра, 3/4
- Буфет військової кафедри, вул. Кн. Романа 1/3
- Буфет гуртожитку 11, вул. Лукаша, 4
- Складські приміщення, вул. Карпінського, 8
- Кондитерський цех, вул. Карпінського, 8

У Tech StartUp School Львівської політехніки відбулися AgriFood Regional Forum та StartUp BoostCamp

21–22 жовтня 2021 року в Tech StartUp School Національного університету «Львівська політехніка» відбулися AgriFood Regional Forum та StartUp BoostCamp.

AgriFood Regional Forum проходив за участю фахівців агропродовольчої сфери, які поділилися знаннями про сучасні наукові досягнення у цій сфері, інноваціями, які застосовують сільськогосподарські виробники України.

StartUp BoostCamp – інтенсивний тренінг, учасники якого ознайомилися з ключовими бізнес-методами й інструментами, які допоможуть їм просувати свої стартапи та ідеї з можливістю залучення партнерів та інвесторів.

Заходи відбулися за підтримки Європейського інституту інновацій і технологій у галузі продуктів харчування EIT Food.



TechStartUp School запрошує на тренінг для стартаперів-початківців в агропродовольчій сфері

22 жовтня 2021 року в TechStartUp School Львівської політехніки (вул. Академіка Колесси, 2) відбудеться тренінг для стартаперів-початківців в агропродовольчій сфері StartUp BoostCamp.

Під час інтенсивного курсу учасники ознайомляться з ключовими бізнес-методами й інструментами, які допоможуть їм просувати свої ідеї та проекти, можливостями залучення партнерів та інвесторів, зможуть почути поради експертів, а також підготують свої пітч-презентації. Буде презентовано можливості отримати підтримку через програму СтартЕра.

Тренери – професійні бізнес-коучі Tech StartUp School, сертифіковані Кігстонським університетом (Великобританія).



Розробки працівників Університету. Варотокс-R5

Однією з хвороб бджіл, яка може призвести до загибелі цілих сімей, є варроатоз, що розвивається внаслідок ураження кліщем Варроа.

«ВАРОТОКС-R5» – препарат для лікування варроатозу, є композитною сумішшю природного походження похідних органічних карбонових кислот. Механізм дії є вибіркоvim. Належить до класу акарицидів. Застосовується як для сильних, так і для слабких бджолиних сімей.

Основні переваги:

- спричиняє 100-відсоткову загибель кліщів;
- має виражену фунгіцидну дію;
- не викликає пристосованості мікроорганізмів;
- екологічно чистий та безпечний для людини;
- не накопичується в організмі бджіл.

Вирішує проблеми: лікування медоносних бджіл уражених кліщем Варроа.

Підрозділи, яких стосується розробка: ТБСФБ



Керівник розробки:

д-р хім. наук, професор Лубенець
Віра Ільківна

Тематика розробки:

Раціональне природокористування.
Збереження довкілля

Сфера використання:

бджільництво, сільське
господарство, ветеринарія, харчові
технології

Науково-дослідні роботи у межах кафедральної тематики

Назва НДР	Науковий керівник	Термін виконання
Інститут хімії та хімічних технологій (ІХХТ)		
Вивчення пробіотичних та харчових властивостей молочнокислих напоїв	ЧЕРВЕЦОВА Вероніка Геннадіївна	06.19–06.24

