



# УНІВЕРСИТЕТ і ЧАС

МІСІЯ УНІВЕРСИТЕТУ: ПРАЦЮЄМО ДЛЯ НИНІШНЬОГО ТА МАЙБУТНІХ ПОКОЛІНЬ

№7 (182) 26 жовтня 2018 р. Газета Київського національного торговельно-економічного університету  
Виходить з березня 2000 року

## СПРАВИ ДЕРЖАВНІ

### В АПАРАТІ ПАРЛАМЕНТУ- ЗА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

**Інститут вищої кваліфікації КНТЕУ розпочав підвищення кваліфікації державних службовців – працівників Апарату Верховної Ради України за професійною програмою в галузі знань "Публічне управління та адміністрування".**

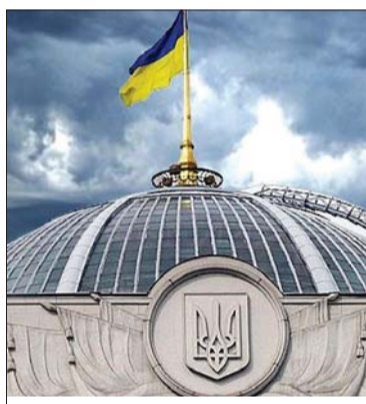
На необхідності та нюансах набуття нових знань спинилися перший заступник керівника Апарату Верховної Ради України – керуючий справами П.О. Боднар та керівник управління кадрів В.Є. Максим'як.

Що ж стосується господарів, то в.о. директора Інституту вищої

кваліфікації КНТЕУ А.М. Бідюк розповіла про особливості навчального процесу за професійною програмою і презентувала здобутки університету та ІВК, а доцент кафедри міжнародних економічних відносин Г.В. Дугінець відкрила навчання лекцією "Європейська інтеграція України. Угода про асоціацію України з Європейським Союзом".

Забезпечуватимуть висвітлення оновлених тем професійної програми провідні викладачі нашого університету, Національної академії державного управління при Президентові України, керівники структурних підрозділів апарату парламенту та фахівці Національного агентства України з питань державної служби.

Інф. «УІЧ»



## ПАРТНЕРСТВО

### НОВИЙ ПОДИХ СТАРТАП-РУХУ В КНТЕУ

**Стартап-рух КНТЕУ набув нового імпульсу розвитку, приєднавшись до великої спільноти академічних підприємницьких клубів: днями підписано угоду про співпрацю між КНТЕУ та мережею YEP.**

- Реалізація цього проекту здатна принести високі результати і сприяти реалізації творчого потенціалу студентства, ідей та планів майбутніх бізнесменів, - підкреслив, дякуючи нашим новим партнерам за їхній вибір КНТЕУ як платформи для такої перспективної і необхідної ініціативи, ректор А.А. Мазаракі.

А очільник FOUNDER&CEO YEP Андрій Заїкін, обіцяючи розглянути всі пропозиції, закликав студентів бути сміливими та не зупинятися лише на появі цікавої ідеї, а цілеспрямовано її реалізовувати.

Відбулась також презентація платформи YEP: студенти дізналися про місію та специфіку її діяльності, отримали відповіді на питання щодо розвитку підприємницького

клубу та студентського стартап-руху. На зацікавлену молодь очікують тренінги, стажування, менторська підтримка та консалтинг. Зокрема, передбачена навчальна інкубаційна програма з підприємництва, зустрічі зі стартаперами й експертами і акселерація (фінансова та експертна підтримка допоможе командам вийти на новий рівень розвитку своїх продуктів і компаній).

Основні напрями співпраці передбачають розвиток діяльності підприємницького клубу університету за технічної та методологічної підтримки YEP.

Г. Блакита,  
завідувач кафедри  
економіки та фінансів



## МІЖНАРОДНІ ЗВ'ЯЗКИ

### ПОГЛИБЛЮЮЧИ СПІВПРАЦЮ З ЛІВАНОМ

**Університет відвідала делегація посольства Лівану на чолі з Надзвичайним і Повноважним Послом Лівану в Україні Алі Дахером.**

Обговорено питання подальшої співпраці, зокрема, про виступ пана посла уже найближчим часом перед студентами та викладачами щодо

розвитку економічних відносин між нашими країнами. Також передбачається приїзд до КНТЕУ у квітні наступного року відомого держав-



ного діяча Лівану, колишнього міністра економіки, одного з керівників Національного банку Насера Саїді з циклом лекцій на магістерських програмах англійською мовою викладання.

Алі Дахер також висловив бажання ініціювати реальну співпрацю КНТЕУ з провідними університетами його країни - Ліванським національним університетом та Університетом Сент-Джозеф, який є суто франкофонним.

Гості ознайомились з технічним та освітнім потенціалом університету, відвідали лабораторії ФТМ і ФРГТЕ.



### МІЖНАРОДНИЙ КВАРТЕТ У ДІЇ

Делегація КНТЕУ на чолі з ректором А.А. Мазаракі завітала до Італії, де взяла участь у роботі наукової конференції "Сталий розвиток та інновації: майбутня перспектива" за чотиристоронньою угодою між Київським національним торговельно-економічним університетом, Університетом Мессіни (Італія), Краківським економічним університетом (Польща) та Університетом

Крагуевац (Сербія). Обговорювалися проблеми зміни векторів інноваційного розвитку сучасного суспільства, збалансування множини економічних, соціальних, екологічних і політичних інтересів різних суспільних груп, розробки інструментарію стимулювання сталого розвитку, максимізації суспільного добробуту.

Крім цікавої і плідної наукової дискусії, наша делегація взяла участь



у вшануванні пам'яті почесного професора Університету Мессіни та КНТЕУ Алессандро Анастасі.

Т. Данчик,  
заст. начальника відділу  
міжнародних зв'язків

### ЧОТИРИ РОКИ ПЛІДНОЇ СПІВПРАЦІ

**За програмою Еразмус+ делегація КНТЕУ на чолі з ректором А.А. Мазаракі відвідала Університет Парі-Ест Кретей (UPEC) у Франції, з яким протягом останніх чотирьох років встановлено плідне співробітництво.**

Обговорено низку освітніх питань щодо розвитку подальшої співпраці. Домовлено про розширення угоди між цим університетом та КНТЕУ вже у грудні 2018 р. Відповідно до неї, участь у спільних проектах стане можливою для більшого кола спеціальностей, окрім тих, що існують сьогодні: економіки, інформатики, кібернетики, технологій та безпеки харчування, математичного аналізу.

Члени української делегації мали нагоду ознайомитись із заходами Erasmus Day, з лінгвістичним департаментом та діяльністю UPEC, організації в ньому Job Day.

Реалізація нової програми студентської мобільності тут розпочнеться вже наступного літа.

Т. Дуляк,  
директор Центру  
європейської освіти



## МАЙСТРИ



## "BESTCOOKFEST-2018": бренд, народжений в КНТЕУ

Територія Київського національного торговельно-економічного університету на три дні стала майданчиком для V Міжнародного конкурсу ресторанних технологій "BESTCOOKFEST-2018". Організований КНТЕУ спільно із Українським кулінарним союзом та Егейською професійною асоціацією шеф-кухарів EPAD (Туреччина), він зібрав досвідчених фахівців ресторанного господарства і кулінарів-початківців, які прагнуть розвиватися, опанувати професійні компетентності та практичні навички, набувати досвіду з кулінарного і кондитерського мистецтва.



### Відкриття

На урочистому відкритті "BESTCookFEST-2018" учасників та гостей від імені ректора вітала перший проректор з науково-педагогічної роботи Н.В. Притульська і директор громадської спілки "Український кулінарний союз" Н.І. Ведмідь, президент Національної туристичної організації України, радник першого віце-прем'єр-міністра України І.Л. Ліптуга та інші.

### А судді хто?

Суддівський корпус фестивалю представляли 40 шеф-кухарів: президент Асоціації шеф-кухарів Се-

редземномор'я та європейських регіонів Желко Невен Бремеч (Хорватія), віце-президент Асоціації професіональних шеф-кухарів Боснії і Герцоговини Даніела Пантіч Влахович (Сербія), президент Асоціації професіональних шеф-кухарів EPAD Сефер Япіджі та його колеги Байрам Озрек і Тайфун Пондуз (Туреччина), віце-президент та міжнародний координатор Асоціації шеф-кухарів Taste of Peace Jerusalem Мімоза Балла (Албанія) та ще один її член Йозеф Арбід (Ізраїль), посол Всесвітньої асоціації шеф-кухарів без кордонів (2013) Алан Пайен (Республіка

Маврикій), президент Асоціації шеф-кухарів Мальти Гвідо Дебоні, ресторатор, промоутер французької кухні в Україні П'єр Газань-Паронто (Франція), віце-президент Асоціації шеф-кухарів Монголії Батбаатар Рагча (Монголія), член міжнародного Richemont Club Девід Мізон (Велика Британія), почесний член правління Національної асоціації кулінарів Академії Азербайджану Ашуров Ага Фархад огли, член національної команди Ісландії з кулінарії Марія Шрамко, член Асоціації шеф-кухарів Великої Британії, головний шеф-кухар КМ «Скандинавія» Кнуд Еріх Ларсен (Данія), президент Професійної кулінарної асоціації Болгарії Веселіна Славчева (Болгарія), а також Альберто Жерардо Хамфрі Гуереро (Мексика), акредитовані судді WorldChefs - співвласниця РГК «Трипільське сонце» Галина Лосева і Любов Чуницька, засновник концептуального спрямування сучасної української кухні Ukraine Fashion Food Віктор Тимчишин, ресторатор Ігор Місевич, віце-президент Українського кулінарного союзу Людмила Радченко та члени правління УКС Галина Локай, Тетяна Забігайло, Михайло Кравченко, Леоніда Біленко і їхня колега Анна Якобець. Ці імена засвідчили високий професійний рівень заходу.

### Рекорд України!

У перший день фестивалю на площі перед Конгрес-центром КНТЕУ зібралися 901 учасник, одягнених у білі кителі - професійний одяг кухарів та шефів. Цей своєрідний "парад шефів", організатором якого стали КНТЕУ і Український кулінарний союз, увійшов до Національного реєстру рекордів України.

Історія створення цього реєстру розпочалася у 1989 році. Початок

поклало хобі відомого спортивного журналіста Валентина Щербачова колекціонувати різноманітні дивовижні рекорди. Про таке незвичне захоплення було відомо багатьом в Україні та далеко за її межами. Тому, коли на базі редакції газети «Советский спорт» вирішили створити «Всесоюзний клуб необычных рекордсменов», керівництво одразу ж запропонувало очолити його саме йому. Згодом він очолив і Клуб незвичних рекордсменів в Україні. Відтоді, хто б не реєстрував у нашій країні свій незвичайний рекорд, на сертифікаті, який його засвідчує, завжди стоїть підпис президента Національного реєстру рекордів України Валентина Щербачова. Нині у реєстрі задується понад 10 тисяч різноманітних рекордів. Тепер серед них – і показник КНТЕУ. Що і засвідчено відповідним сертифікатом у номінації "Найбільша кількість людей у формі кухарів на одній локації".

Наш рекорд, до речі, майже вдвічі перевищив попередній (зарєєстрований у цьому ж реєстрі) за кількістю учасників.

### Учасники і призери

Більше 200 учасників із Туреччини, Німеччини, Хорватії, Сербії, Болгарії, Монголії, Азербайджану, Китаю, Білорусі та України змагалися у 22 номінаціях з кулінарного і кондитерського мистецтва, ресторанного сервісу.

108 з них взяли участь у 9 номінаціях індивідуального практичного класу: "Вегетаріанська страва", "Страва з м'яса", "Страва з м'яса птиці", "Сучасна кухня", "Паста", "Страва з риби", "Страва автентичної кухні", "Ресторанний десерт" та "Карвін". За кубки змагалися 23 команди професійних шеф-кухарів і юніорів.

У номінації "Краща команда шеф-кухарів професіоналів" змагались 8 команд, а Гран-прі виборола

збірна "Триада", яку склали члени Українського кулінарного союзу.

У номінації "Краща команда шеф-кухарів юніорів", де боролися 9 команд, Гран-прі отримала команда Вищої школи туризму (Белград, Сербія).

У номінації "Кращий університет року", де серед вишів були заявлені КНТЕУ і його Чернівецький, Харківський і Вінницький торговельно-економічні інститути, а також Харківський державний університет харчування і торгівлі та команда Туреччини, 1-ше місце виборола (хай вибачить читач за такий каламбур) остання.

У 8 номінаціях арт-класу з кондитерського мистецтва змагалися більше 50 учасників. Вони мали подати на розсуд суддівської комісії, яку очолювала сертифікований суддя ВАКС і засновниця професійної школи кондитерського мистецтва Марія Шрамко, справжні витвори мистецтва: цукрові квіти, роботи з карамелі, шоколаду, марципану, мастики, тіста, святковий і ексклюзивний весільний торт. Гран-прі тут отримала Альона Крячко.

### Борщ як ознака національної ідентичності

Хто ж краще приготує борщ, як не українці? Тож іноземні учасники і не ризикнули заявитися у номінації «Борщ-фест». Загалом у ній взяли участь 8 збірних. До трійки кращих увійшли команди торговельно-економічних коледжів КНТЕУ - Хмельницького (1-ше місце), Харківського (2-ге) і Житомирського (3-ге). Відзначилися й інші команди торговельно-економічних коледжів Ужгородського - нагороджена дипломом у номінації "Кращий молодий шеф", Вінницького - "Відданість національним традиціям", Київського - "Приз глядацьких симпатій", Чернівецького - "Креатив-

Закінчення на стор. 4



**ОСВІТНІ КОНТАКТИ**



## СУЧАСНИЙ ІМПУЛЬС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТОВАРОЗНАВСТВА

**Відбувся XXI симпозиум Міжнародного товариства товарознавців і технологів IGWT "Сталий розвиток, якість та інновації: глобальне бачення товарознавства", організаторами якого стали Римський третій університет та Італійська академія товарознавства. На ньому розглядалися актуальні напрями розвитку товарознавства на сучасному етапі, циклічної економіки, сталого розвитку, безпечності та якості товарів і продукції, захисту навколишнього середовища та інше.**

Оргкомітету від Італії вдалося створити неперевершену атмосферу академічності, наукового діалогу, доброзичливого дружнього спілкування на тлі історичного спадку Італії та товарознавства.

У роботі симпозиуму взяли участь більше 130 науковців і практиків з Італії, Австрії, Німеччини, України, Болгарії, Румунії, Словаччини, Нігерії, Алжиру, Ізраїлю, Китаю та інших держав, у т.ч. представники КНТЕУ і Українського товариства товарознавців і технологів на чолі з ректором А.А. Мазаракі.

Наша делегація зустрілася з представниками Римського третього університету та обговорила напрями взаємовигідної співпраці. Досягнуто принципову згоду щодо підписання угоди про співробітництво та науковий обмін.

IGWT проводить наукові симпозиуми традиційно щодва роки у країні, організації якої є членами цієї авторитетної міжнародної організації. Нагадаємо, що XV її симпозиум на тему «Глобальна безпека товарів і довкілля. Якість життя» відбувся у 2006 році в Україні на базі КНТЕУ. Цьогорічний же відбувся на історичній батьківщині товарознавства: перша кафедра товарознавства на теренах Старого світу була створена у Падуанському університеті в Італії у 1549 році. Чи ж це не свідчення того, що товарознавство - наука з давньою історією, глибокими традиціями, потужним науковим доробком і перспективою?

Епохальні зміни відбулися в історії власне IGWT. На екстраординарному засіданні Генеральної асамблеї делегати національних асоціацій прийняли рішення про розпуск IGWT, яка була зареєстрована у Відні (Австрія) та ефективно функціонувала майже 40 років. Натомість утворено нову організацію - Міжнародну асоціацію товарознавства, інновацій та сталого розвитку (IACSIS), що стала правонаступницею IGWT.

Відповідну хартію як уповноважений делегат від України підписала президент Українського товариства товарознавців і технологів, перший проректор КНТЕУ Н.В. Прутьська. Історичний документ також підписали уповноважені представники Італії, Австрії, Німеччини, Польщі, Румунії, Словаччини. Штабквартира IACSIS буде розташована у Римі (Італія) на базі Римського третього університету.

Отримана представниками КНТЕУ інформація буде використана при визначенні стратегічних напрямів розвитку університету, формування тематики науково-дослідних робіт, освітніх програм підготовки фахівців за новими магістерськими спеціальностями, при актуалізації змісту існуючих дисциплін, визначенні тематики випускних кваліфікаційних робіт та проєктів.

Наступний - XXII - симпозиум IACSIS пройде у 2020 році у Братиславському економічному університеті (Словаччина) - одному з вишів-партнерів КНТЕУ.

*Т. Караваєв*

**ЧАРІВНІСТЬ**



## "МІС УКРАЇНА-2018" – СТУДЕНТКА КНТЕУ

Звання "Міс Україна-2018" і корону переможниці здобула студентка торговельно-економічного коледжу КНТЕУ Леоніла Гузь. Наразі вона посилено готується до другого етапу конкурсу, який пройде у грудні в Китаї: бере уроки ораторського мистецтва та вивчає іноземну мову.

**МАГІСТРАТУРА**

## НОВА ПРОГРАМА

Університет відвідала делегація на чолі з генеральним консулом Словачької республіки в Києві Мар'яном Балажем. Її члени зустрілися з професорсько-викладацьким складом і студентами факультету обліку, аудиту та інформаційних систем та презентували нову магістерську програму.

Перший віце-президент Словачької асоціації інформаційних технологій та Національної спілки роботодавців Словаччини Маріо Леловскі наголосив на значному дефіциті фахівців сфери аналітики та інформаційних технологій у Європі, зокрема, Словаччині, розповів про фінансову підтримку Національної спілки роботодавців у підготовці IT-фахівців. А завідувач відділу управління інформатики Вищої школи економіки та менеджменту (Братислава) Любіш Цибак ознайомив з основними кроками реалізації спільної магістерської програми. На численні запитання викладачів і студентів вони відповіли разом зі студентом Нізамі

Алієвим, який навчається в Братиславі на другому курсі магістратури.

Результатом зустрічі стало підписання угоди щодо відкриття (на базі освітньої програми "Економічна кібернетика") спільної україно-словацької магістерської програми "Міжнародна бізнес-аналітика". Наразі заплановано переговори

щодо подальшої співпраці зі словацькими партнерами щодо розширення переліку спеціальностей КНТЕУ для участі в спільних магістерських програмах.

*А. Роскладка,  
завідувач кафедри кібернетики  
та системного аналізу*



**РИНОК ПРАЦІ**

## ОЧІКУВАННЯ РОБОТОДАВЦІВ І МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ СТУДЕНТІВ

**В університеті традиційно відбувся Ярмарок вакансій, до якого долучилися провідні вітчизняні та міжнародні компанії.**

Участь у ньому взяли 53 стейкхолдери - аудиторські компанії PwC, KPMG, EY, ТОВ Беккер Тілі Україна, Grant Thornton, фінансові установи - City bank, АТ "Ощадбанк", ПАТ КБ "Приватбанк", торговельні мережі - ТОВ "Епіцентр-К", "Ашан Україна Гіпермаркет", "Фора", підприємства сфери послуг - Ramada Encore Kiev, Holiday Inn Kiev, готель "11 Mirros", ПАТ "Укртелеком", "Філіп Морріс Україна", медіа -1+1, Телеканал "Прямий" та інші.

Роботодавці запропонували студентам багато різних і, головне, корисних заходів: воркшоп "Продай себе, якщо зможеш" (компанія "АНКОР Україна"), презентації "Формат, цілі та цінності закладу" (гастробар "Rebra&Kotlety"), "Domino's #працюйкайфуї", лекції "Що тебе чекає на етапах відбору до провідних компаній України?" (компанія "Генезис"), "Як розпочати успішну кар'єру консультанта" (компанія EY) і "Що необхідно знати про маркетинг, логістику та фінанси для роботи в дистрибуційній компанії" (компанія "Юг-контракт"), майстер-класи "L'OREAL Digitalization: сучасні тренди розвитку продукту. Міні-кейс" і "Особливості японської системи менеджменту "кайдзен" (ТОВ "Київський БКК"). Цікавою виявилася зустріч з випускником КНТЕУ - телеведучим телеканалу "Прямий" Славою Вардою. Постійно працювала "Майстерня професійного резюме" від компанії "АНКОР Україна", де фахівці з рекрутингу допомагали студентам скласти резюме.

Було відзначено кращих партнерів КНТЕУ. Сертифікати "Партнер освітньої програми" отримали: компанія "Телеканал "Прямий" - партнер бакалаврської програми "Економіка галузевих ринків", компанія "Корал Тревел" - "Туристичний менеджмент", "Міжнародний туристичний бізнес" - магістерської, компанія "ГРАНТ ТОРНТОН ЛЕПС" - "Фінансовий кон-

троль і аудит" бакалаврської та "Аудиторська діяльність" магістерської, компанія "Лорсаль Україна" - "Економіка бізнесу", "Корпоративні фінанси" бакалаврської та "Фінансовий менеджмент", "Економіка та безпека бізнесу", "Управління фінансами" магістерської програм.

Грамотами нагороджені Holiday Inn Kyiv (номінація "Гостинний роботодавець"), міжнародна консалтингова компанія EY ("Іміджевий роботодавець"), компанії "ДЦ Україна" Watsons і "Акціонерне товариство "Ощадбанк" ("Активний роботодавець"), EVO ("Креативний роботодавець").

Цікаво було дізнатися думку студентської молоді університету. У



режимі онлайн-голосування "Лідером студентської уваги" стала компанія "1+1 медіа".

*О. Назаренко,  
директор Центру  
розвитку кар'єри*



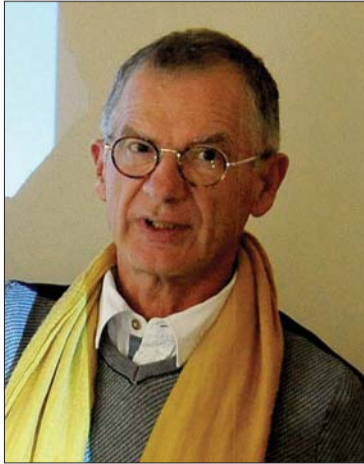
## УКРАЇНА-ФРАНЦІЯ

ХТО У ФРАНЦІЮ,  
А ХТО ВЖЕ ЗВІДТИ

Оксана Брюховецька та Дарина Гриценко, які вивчали французьку мову в Центрі європейської освіти КНТЕУ, нещодавно повернулися з лінгвістичного стажування у Франції, яке проходило за угодою про міждержавне співробітництво з Федерацією "Обміни Франція – Україна" (ФОФУ). Це дозволило їм покращити знання французької, познайомитися з традиціями та культурою Франції, а також повністю інтегруватися в життя французької родини.

А Віолета Григорян, Вадим Єлісєєв, Вероніка Войтович та Гульяз Пашаєва пройшли стажування на французьких підприємствах відповідно до своїх спеціальностей, які опановують у КНТЕУ. Основною його метою було покращення рівня володіння діловою французькою та отримання необхідних знань та практичних навичок майбутньої професії.

Днями КНТЕУ відвідали представники ФОФУ на чолі з співпрезидентом Жаком Форжеро. Вони



презентували умови проходження лінгвістичної та професійної практики у 2019 році, відповіли на актуальні запитання, вручили сертифікати студентам, які проходили практику у Франції поточного літа. І провели тестування та співбесіди з бажаними пройти таку практику літа наступного: пощастило п'ятьом.



## У РІК ФРАНЦУЗЬКОЇ МОВИ

За підтримки посольства Франції в Україні і Агенції університетської франкофонії на базі Придніпровської державної академії будівництва та архітектури (м. Дніпро) відбувся II міжнародний франкомовний колоквіум в Україні "Мова, науки та практики". У ньому взяли участь близько 150 науковців та викладачів, які представляли 15 країн, в т.ч. і делегація КНТЕУ.

У контексті проголошеного в Україні Року французької мови цей колоквіум має важливе значення та сприятиме розвитку франко-українського співробітництва у сфері освіти й науки, - певен проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків В.М. Сай.

*А. Бортнікова,  
провідний спеціаліст ЦЕО*

## ПОДВІЙНЕ ДИПЛОМУВАННЯ

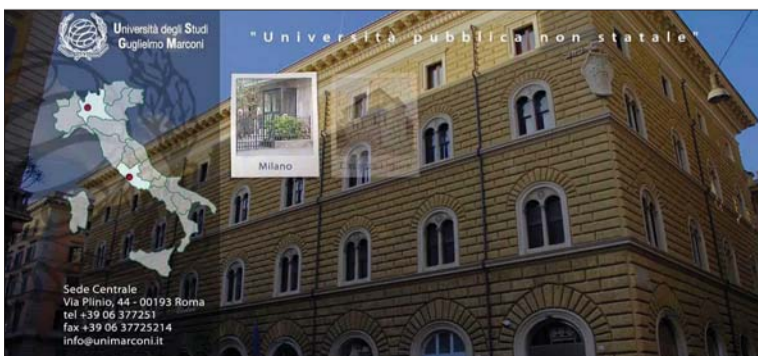
ХОЧЕШ БУТИ УСПІШНИМ  
МЕНЕДЖЕРОМ?

Перші студенти програми подвійного дипломування "Міжнародне бізнес-адміністрування", що реалізується спільно з Університетом імені Гульєльмо Марконі, розпочали у цьому вишій другий етап навчання за дистанційною формою. Ця програма спрямована на менеджерів, які планують зробити наступний важливий крок у кар'єрному зростанні, приділяючи особливу увагу розвитку глобальної кар'єри на стратегічному рівні прийняття рішень на основі теорії сучасного міжнародного бізнесу і практики управління. Вона побудована так,

щоб відображати потреби сучасного міжнародного бізнесу, поєднуючи академічні знання та професійні навички. Починаючи з менеджменту, бізнесу та економічних принципів, студенти залучаються до участі в спеціалізованих курсах, спрямованих на поглиблення знань про бізнес, а також компетенцій і навичок.

А увіччають їхнє навчання дипломи магістрів зі спеціалізації "Міжнародне бізнес-адміністрування" державного зразка КНТЕУ та Master's in Business Administration USGM, який визнаний у Європі та США.

*Наш кор.*



## МАЙСТРИ

"BESTCOOKFEST-2018":  
бренд, народжений в КНТЕУ

*Закінчення. Поч. на стор. 2*

ність і творчість".

Як зазначили учасники та гості, то були не просто змагання, а справжнє кулінарне свято, де кожен зміг продегустувати наваристий національний борщ, а ще страви барбекю, приготовлені за унікальними рецептами з різних регіонів України.

Майстер-класи  
від професіоналів

З професійними майстер-класами - "LiveCookingShow" виступили члени суддівського корпусу - фіналіст кулінарного шоу "Майстер-шеф" Ігор Місевич, бренд-шеф вегетаріанського ресторану в Алматы (Казахстан), багаторазовий призер міжнародних кулінарних чемпіонатів, магістр КНТЕУ Олександр Венгліньський, президент Професійної кулінарної асоціації Веселіна Славчева (Болгарія), Альберто Жерардо Хамфрі Гуереро, Желко Невен Бремеч, Девід Мізон, Алан Пайен, Мімоза Балла, Гвідо Дебано, Сефер Япіджі, Байрам Озрек.

## Серед гостей - і послы

Серед іменитих гостей "BestCookFest-2018" - і Надзвичайний та Повноважний Посол Республіки Туреччина в Україні Йонет Джан Тезель. І це зрозуміло, адже попередній конкурс проходив у Туреччині, яка і передала естафету знову до Києва. Він подякував господарям за запрошення, зазначивши, що для нього це велика честь - відкривати гастрономічну подію світового рівня.

## Перші відгуки

*Ангеліна Чала (ФМПП):*

- Я виступала у трьох номінаціях: "Страва з птиці", "Кращий університет року" та "Чорний ящик". І у всіх трьох отримала «срібло». Але не медалі головне. Головне те, що тепер я знаю, над чим повинна працювати надалі, і в мене є кулінарна сім'я, яка складається не тільки з членів команди - справжніх друзів, які підтримають у важку хвилину, а й викладачів, які вірять у тебе. А це дорогого вартує.

Дякую за те, що мені вдалося втілити свої думки у реальність та виступити на такому чемпіонаті. Сподіваюсь, що в наступному теж братиму участь.

*Тимур Півкін (Азейбарджан):*

- Спасибі за високий рівень організації і суддівства, за розумних і конструктивних помічників, за сильних та цікавих суперників, за хороший майданчик для роботи.

Перед фестивалем ми нікого тут не знали, і тому думали, що нам буде дуже складно. А вийшло якраз навпаки: зустріли прекрасно, поставилися уважно. Тож дякую і організаторам, і президенту Кулінарної асоціації Азербайджану Тахіру Амірсланову та компанії Silkway group Sky catering, завдяки яким ми приїхали до Києва.

Завжди проводьте такі фестивалі!

*Кнуд Ерік Ларсен (Данія):*

- Було справжнім задоволенням - виступати як суддя у такому добре організованому і представницькому фестивалі. Це мій перший візит до Києва, та щиро сподіваюсь, що не останній.

Ми розмовляли з моїм хорошим другом Девідом Мізоном, що було б добре ще раз відвідати університет та провести у ньому майстер-клас для ваших талановитих студентів.

А загалом надіюсь побачитися на "BestCookFest" в 2019 році.

## Ті, хто заслуговують подяки

- Це свято не було б таким видовищним і смачним, якби нас не підтримали наші друзі і партнери, - підбиває підсумок Н.І. Ведмідь. - Серед них - «Новий проект» (професійне обладнання для торгівлі та ресторанів), RobotCoupe (професійне обладнання для ресторанів), МЕТРО Кеш енд Кері Україна, замський сімейний клуб "ТРИПІЛЬСЬКЕ СОНЦЕ", Premier Hotels and Resorts - перша мережа готелів в Україні, 11 Mirrors Design Hotel, Senator Hotels and Apartments - мережа апарт-готелів, "Ibis Київ центр", мережа ресторанів та готелів "Континент-Карт", готель "Хрещатик", готельний комплекс "Турист", культурно-розважальний комплекс "PREMIER", рибна гастролавка "Чорноморка", компанії "Лібертад-М" (офіційний та ексклюзивний дистрибутор японських професійних ножів KAI в Україні), "Valdivia GOLD", "Kotanyi", "Ресто спільно" та інші.

*Д. Федорова,  
В.Обрамбальський*



Організатори фестивалю також висловлюють подяку Г.І. Лосевій, Л.П. Чуницькій, Т.С. Забігайло, М.Ф. Кравченко - за гостинність та ознайомлення іноземних гостей із національним кулінарним колоритом в українських закладах ресторанного господарства, директорам навчальних закладів, які готували команди-учасниці, - Г.Л. Губареву, Н.І. Трішкіній, Л.О. Радченко, Л.І. Павлюк, В.Є. Балицькій, О.В. Олійнику, Т.М. Ореховській та ресторатору О.С. Сердюк.



# ВСЕ ПРО ВСЕ

студентський додаток до газети "Університет і час"

## ОПАНОВУЮЧИ ФАХ



## ПОДОРОЖ НАЙБІЛЬШОЮ БРОВАРНЕЮ ЄВРОПИ

Викладачі кафедри менеджменту вже третій рік поспіль проводять візитні заняття до ПрАТ "Оболонь". Одне з них - у межах дисципліни "Операційний менеджмент" - пройшло для студентів 4-го курсу спеціальності "Менеджмент".

Офіційне відкриття Київського пивзаводу №3 та випуск першої партії пива відбулися в 1980 році та були приурочені до XXII Олімпійських ігор. А вже у 1998 році ПрАТ "Оболонь", першим у харчовій галузі України, отримало сертифікат на систему управління якістю ISO 9000. Через 10 років потому корпорація першою сертифікувала одразу чотири системи управління.

А з сьогоднішнім "Оболонь", студентів ознайомила екскурсовод Альона Максян. Цікаво було довідатися, що найбільш потужний національний виробник пива в Україні зі стовідсотковим українським капіталом та лідер на пивному ринку володіє різноманітним портфелем слабо- і безалкогольної продукції, мінеральних вод тощо. Основними ринками збуту продукції корпорації

є Україна, Молдова, Білорусь, країни Балтії.

Студенти на власні очі побачили, як вариться пиво за класичною технологією за допомогою сучасного автоматизованого обладнання (загалом "Оболонь" має чотири повністю автоматизовані цехи розливу, а їхня потужність досягає 110 тисяч пляшок на годину), із цікавістю спостерігали, як з преформи видаються пластикові пляшки (до речі, сьогодні "Оболонь" - єдиний вітчизняний виробник напоїв, що здійснює переробку використаної ПЕТ-пляшки), переганяються на розлив, а потім - на етикетування. Причому на кожному з цих етапів відбувається відбракування продукції, яка не відповідає жорстким стандартам якості. Після розливу свіжа пивна продукція відвантажується до складських приміщень.

На завершення зустрічі на кожного чекав приємний бонус: по пляшці прохолоджуючих "Живчика" та "Кола нова".

Щиро дякуємо керівництву ПрАТ "Оболонь" - генеральному директору Ігорю Булаху, начальнику відділу прогнозування і контролю витрат Ростиславу Шейку (випускнику ФЕМП) за можливість поринути у захоплюючу подорож найбільшою броварнею Європи та отримати нові знання від одного з лідерів вітчизняного ринку.

*Н. Микитенко,  
доцент кафедри менеджменту*



## СВІТ ПРЕКРАСНОГО

## МАЙСТЕР У ЖИТТІ І ТВОРЧОСТІ

Напередодні Всеукраїнського дня художника гостем університету був відомий український художник - Богдан Єрмаков. Учасник багатьох всеукраїнських і міжнародних мистецьких конкурсів та виставок, він з кожним роком досягає нових висот у творчості. Його роботи уже отримали визнання не лише в Україні, але й далеко за її межами.

Гість поділився власним досвідом, розповів про особливості

професії художника та творчий шлях, продемонстрував свої картини і розповів історії їхнього створення. Він стверджує: хорошу картину можна написати, керуючись, в першу чергу, власними почуттями, а не встановленими канонами.

*Л. Бойко,  
голова сектору інтелектуальних проектів РСС ФЕМП*

## СТУДМІСТЕЧКО

## ПОСВЯТА У ПЕРШОКУРСНИКИ

У кампусі пройшла традиційна посвята в першокурсники. Бо наявність заліковки чи студентського квитка - то ще не перерушення у студентське життя.

Першокурсники 3-го гуртожитку розважались завдяки цікавим конкурсам, які підготувала його рада студентського самоврядування. Розпочали з розминки: старшокурсники ставили каверзні запитання "першачкам". Далі були різноманітні веселі забави, де кожен міг проявити себе: переможці отримували смачні та корисні призи. Атмосфера нашого сімейного свята була чудовою: яскраво декорований зал, солодощі, музика, фотозона. А вже після посвяти члени РСС гуртожитку організували перегляд цікавих фільмів у теплому та дружньому оточенні.

*М. Мельник*

У гуртожитку №2 така посвята пройшла в стилі "гарячої Мексики". Першокурсники і гості отримали масу позитивних емоцій та вражень, «запалювали» під звук маракасів та брали участь у конкурсах, що відповідали тематиці вечірки.

*Т. Бондар*

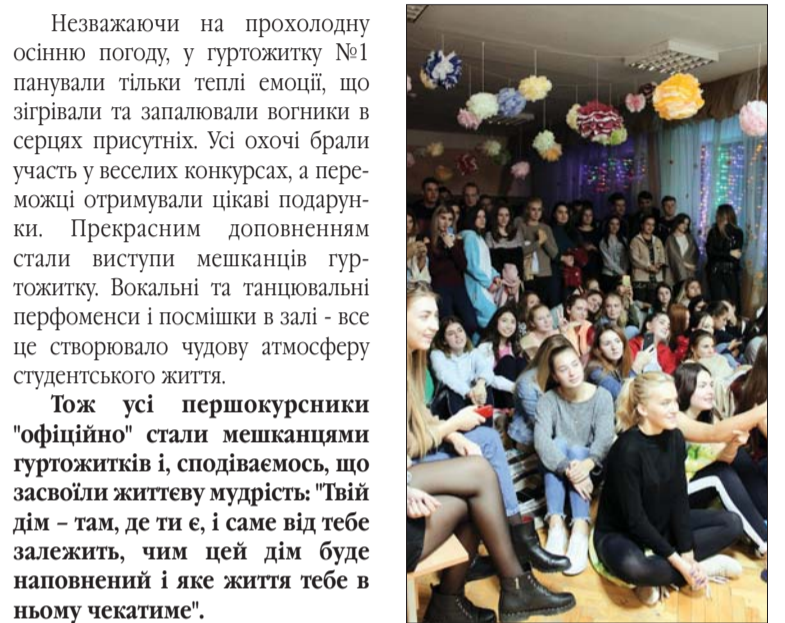
Гуртожиток - одне з тих місць, де зав'язується найщиріша дружба. Розуміючи це, представники РСС гуртожитку №6 для посвяти своїх наймолодших мешканців у першокурсники обрали тематику усім відомого американського серіалу "Друзі".

Підготовка до свята - це його основна частина, і саме цей етап вразив своєю дружністю та теплом. Напевне, саме це і було ключовим моментом для того, щоб кожен отримав частинку тепла від нашого заходу. Надзвичайно приємною виявилась кількість мешканців гуртожитку, які були задіяні у підготовці, і тепер, коли усе позаду, розумієш, що з такими людьми можна втілювати будь-які проекти.

Дуже приємно, що мешканці підтримали дрес-код нашої вечірки - піжами. Найоригінальніші студенти з найяскравішими представленнями своїх піжам отримали пам'ятні призи. Проте це був не єдиний конкурс, адже весь вечір у кожного студента була можливість проявити себе та отримати смачні та корисні подарунки. Окремо нагородили найактивнішого фоловера наших соціальних сторінок. А продумані декорації, якими був прикрашений дім студентів ФОАІС, ФМТП та ФФБС, ще довго радуватимуть око тих, хто кожного ранку поспішають на пари.

Провівши такий цікавий для кожного першокурсника захід, хочемо зазначити: у нашому гуртожитку є багато творчих, ініціативних та неординарних людей. І ми сподіваємося щоразу бачити все більше учасників і на інших своїх заходах.

*В. Туз,  
голова РСС гуртожитку №6*



## ЗВАНІ ГОСТІ



### Про рейтинги ТВ і теми для новин

На запрошення кафедри журналістики та реклами ведучий програми "Сьогодні" телеканалу "Україна" Максим Сікора провів майстер-клас, присвячений темі "Сучасні новини: вибір вдалих тем і рейтингів", для студентів профільних спеціальностей КНТЕУ. Це - частина освітньої ініціативи каналу "Україна" до свого 25-річчя, яка передбачає серію майстер-класів для студентів журналістських спеціальностей по всій Україні.

Послухати про досвід і практичні поради професіонала зібралось понад двісті студентів та викладачів. Максим Сікора розповів про джерела пошуку та реалізацію вдалих тем для інформаційного випуску новин, запоруку досягнення потрібного ефекту від глядача, порушив питання рейтингів та основних показників вимірювання успішності теми. Аудиторія дізналась про реальні практичні ситуації, що виникають в процесі телевізійництва.

А оскільки майстер-клас проходив у форматі активного діалогу, то студенти та викладачі охоче ставили питання телеведучому. Зокрема, найбільше цікавило, як правильно готувати і проводити інтерв'ю, секрет

## З ТЕЛЕЕКРАНАУ – У СТУДЕНТСЬКУ АУДИТОРІЮ

викладу інформації у новинах та які навички необхідно мати, аби успішно реалізуватися у журналістиці та телевізійництві.

### Product Placement і телерінок

Фінансовий директор групи компаній "Інтер Медіа Груп", одна з керівників рекламного агентства "High Line Media" Катерина Малиношевська зустрілася з бакалаврами, магістрами, аспірантами (спеціальність "Маркетинг") і викладача-



ми факультету торгівлі та маркетингу. Тема розмови - "Product Placement як сучасний маркетинговий інструмент, його особливості на телевізійному ринку України".

Спілкування досвідченого спеціаліста у сфері організації маркетингових комунікацій було присвячено питанням організації заходів продакт плейсмент на українському телебаченні, зокрема на телеканалах групи "Інтер", проблемам оцінки ефективності цих заходів, запобігання помилкам комунікаторів з медіа та ін. На прикладі реальних проектів телеканалу "Інтер" була продемонстрована важливість визначення мети маркетингових комунікацій, врахування специфічних характеристик телевізійного продукту та товару (бренду), що інтегрується в телепродукт. Свою розповідь наша гостя супроводжувала відеороліками із практичними прикладами комунікацій та професійними коментарями.

*Т. Дубовик,  
завідувач кафедри  
журналістики та реклами*



## ЧИ ВАРТО ОБИРАТИ ХЛІБ ПІАРНИКА

**Фахівцем за одне заняття стати неможливо. Але завдяки випускниці КНТЕУ, а нині PR-менеджеру Quadrate 28 - групи компаній, яка надає повний спектр послуг для стартапів, малого та середнього бізнесу, Наталії Литвин третьокурсники спеціальності "Маркетинг" все ж змогли отримати уявлення про те, кого ж можна назвати спеціалістом із зв'язків з громадськістю та що він має знати і вміти.**

Гостя почала розмову зі знайомства з її улюбленими історіями про PR, а головним героєм став Едвард Бернейс та його неймовірні кампанії задля збільшення обсягів продажів бекону. Бо досвід минулих поколінь рекламистів допомагає новому покращувати способи просування, модернізувати їх, а також створювати нові. Також вона навела приклади сучасних успішних кейсів.

Студенти дізналися про завдання PR, засоби просування, різницю між маркетингом та брендингом, познайомилися з пірамідою ЗМІ, що пока-

зує, які мас-медіа мають найбільший вплив на аудиторію.

Кожен PR-спеціаліст має дати відповідь на запитання: "Хто має бути моїм медіа?", розуміти цільову аудиторію та її основні способи споживання інформації. Усе це потрібно задля створення стратегії комунікації та успішної PR-кампанії загалом.

Спеціаліст у сфері зв'язків із громадськістю має створювати media list, грамотно та в повному обсязі надавати інформацію журналістам, аби вони донесли її у правильній формі.

А ось ще корисні поради від Наталії Литвин: вчити англійську, мати грамотну усну та письмову мову, стежити за "корисними людьми" (наприклад, лідерами PR-індустрії), останніми тенденціями своєї сфери, тримати в порядку власні соцмережі. Вона допомогла кожному присутньому на лекції студенту зрозуміти, чи варто обирати шлях піарника та що для цього потрібно.

*Є. Ромат,  
завідувач кафедри маркетингу*

## ПОДАТКИ – ОСНОВА ДЕРЖАВНИХ СТАТКІВ

На базі кафедри обліку та оподаткування відбулася лекція-дискусія "Основи нової податкової концепції". Лектор - відомий в Німеччині психолог, фінансист, економіст Ханс-Вольф Граф представив нову податкову концепцію. Її зміст базується на ідеї, що для забезпечення соціально-економічного розвитку будь-якої країни необхідне впровадження тільки двох груп податків,

одна із яких стосується споживання, інша – власності. За його розрахунками, це сприятиме активізації підприємництва, зростанню кількості підприємств малого та середнього бізнесу.

*Ю. Баранюк,  
голова Наукового товариства  
студентів, аспірантів,  
докторантів та молодих вчених*

## ПРО БІЗНЕС-МОДЕЛІ МАЙБУТНЬОГО



Сьогоднішньому поколінню студентства потрібні не тільки знання і професійні навички. Молоді також потрібна можливість у форматі "face-2-face" спілкуватись з людьми, які вже відбулись у цьому житті як професіонали та успішні особистості і які можуть стати для молоді справжнім взірцем для наслідування в побудові їхньої власної професійної кар'єри.

Саме таку можливість своїм студентам надає КНТЕУ, за підтримки

якого реалізується освітній проект "Global mentor institute". Днями нашим гостем була віце-президент міжнародного інвестиційного фонду SigmaBleyzer в Україні та аграрної компанії AgroGeneration, член Національної ради реформ Владислава Магалецька. Студенти були під неймовірним враженням від спілкування з нею, від того, як невимусно та легко ділилася досвідом побудови своєї кар'єри і особистого життя, роботи на найвищих посадах у сфері державного управління та в бізнес-компаніях.

Зі свого боку пані Владислава відмітила: "Час пролетів дуже швидко! Приємно було бачити уважні очі молоді, порадували "живі" запитання й активність. Ми говорили багато про бізнес-моделі майбутнього і про те, що потрібно робити в сьогоденні, щоб до них прийти".

*І. Парбарук,  
заступник директора ЦБТ*

## ПОЛЕ ДЛЯ НОВИХ ІДЕЙ

Другий майстер-клас у межах проекту "Business2Students" сезону осінь-зима 2018 відбувся в KNUTE HUB. Спікером виступила операційний директор Watsons Ukraine Анна Савельєва, яка розповіла про трансформації та як стати кращим, а отже, дорожчим на ринку праці. Вона звернула увагу студентів на дуже важливі речі та виділила декілька інсайтів.

Сучасний світ (VUCA) - нестабільний, тривожний і непередбачуваний. "Так, вже нічого не буде, як раніше. Але ці якості можна зробити позитивними і змінити своє ставлення".

Команда і час - ось найважливіші критерії успіху компанії. З хорошими людьми за короткий термін можна досягти поставлених цілей. "Так, ідея може багато разів змінитися. Так, на жаль, не завжди може бути фінансування (стикалася з таким). Але якщо є відмінна команда і її робота актуальна, то успіх прийде!"

Hard skills - корисні, але повинна бути гармонія між ними і soft skills.

Люди як супергерої. У кожного свій талант. Ми повинні тільки вчасно знайти в собі те, що нам подобається робити, і бачити це в інших.

Перемагати потрібно не когось, а себе. Не варто гнатися за рейтингом. Високий рейтинг – це добре, але не варто робити його сенсом життя.

Коли ми слухаємо історії успіху, ми тільки отримуємо повідомлення. Історії ж невдач змушують аналізувати. Саме такі кейси - поле для нових ідей.

Корисні навички сучасності: комунікація з людьми, ініціативність, гнучкість, вміння адаптуватися до будь-яких умов, бути різнобічним, креативним і допитливим. "Багато хто бачив, як падають яблука. Але тільки один придумав закон Ньютона".

І, звичайно ж, книги читати корисно. Але, прочитавши, тех треба мислити - критично.

\*\*\*

Ще один гість проекту «Business2Students» - Олександр Кучеренко. Незважаючи на молодий вік, він має більше восьми років досвіду у марке-



тингу. У них вкладено керівництво освітнім проектом "СУПЕРЛЮДИ" в рекламному агентстві Fedoriv, навчання за презентаціями для Philip Morris, Borjomi, Pepsi Co, Аха, Be-it, EBA, Dyckerhoff, etc, робота над запуском Windows 10 і Office 2016 Україна, проектами Rozetka, Moyo і іншими. В його активі також рекламні проекти ТРК "Люкс (Люкс ФМ, Канал 24 та інші медіа-ресурси), проект "Головний годинник країни" (годинник зворотного відліку до Євро – 2012), зворобка та реалізація рекламних кампаній на телебаченні, радіо і в інтернеті.

Тож гостю було про що розповісти і чим поділитися стосовно досвіду побудови успішної кар'єри. Зокрема, він розповів, як будучи студентом, вже працювати над своїм резюме. Студенти активно задавали питання, а за найбільш цікаві отримали призи від партнера заходу – компанії Watsons.

*О. Кузьменко,  
директор Центру  
бізнес-тренінгу*



## ТОРГОВЕЛЬНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

## ПРАКТИЧНИЙ ДОСВІД ФАХІВЦІВ "МЕТРО"

Поступово оволодіваючи таємницями проектування організацій та їхнього розвитку на різних сегментах ринку, наші студенти – майбутні менеджери з великим задоволенням беруть участь у виїзних заняттях. Мета – побачити практичні аспекти їхньої роботи з іншого боку, зазвичай закритого для звичайних покупців, та отримати цікаву інформацію. Цього разу на такому виїзному занятті (опановуючи дисципліну "Теорія організації") в одному з найбільших міжнародних операторів роздрібної та дрібнооптової торгівлі – ТОВ "МЕТРО Кеш енд Кері Україна" – побували студенти 1-го та 4-го курсів. Підприємство належить одній із найбільших міжнародних торговельних компаній світу – METRO GROUP, і є найбільшим німецьким інвестором в Україні.

Студенти мали змогу поспілкуватися з директором ТЦ "МЕТРО" Сергієм Бурсаковим, отримати певні знання у сфері організації та відбору персоналу, розміщенні товарів з метою збільшення продажу та прибутку в даній мережі. Значну роль підприємство приділяє навчання співробітників та "виращуванню" власних кадрів до рівня топ-менеджерів. Система – багаторівнева: для кожної категорії співробітників існує свій варіант навчальної програми, що містить навчання в корпоративному університеті компанії, і розвиваючих програмах для перспективних менеджерів та фахівців підприємства.

Зацікавленість у молоді викликала історія створення компанії, яка бере свій початок із 1964 року. Свій



перший магазин в Україні "METRO Cash & Carry" відкрила 2003 року. Звідтоді вона інвестувала 545 млн євро у свій розвиток та створила 7600 нових робочих місць.

*ККандагура,  
викладач кафедри менеджменту*

## БІЗНЕС-КУРСИ

## МОЛОДЬ І NETWORK BUSINESS

Днями в університеті представляли бізнес-курс «MESH» з відбором 25 найкращих студентів.

- Курс має унікальний і практичний характер, що дасть змогу найдопитливішим знайти відповіді, а менторам курсу поділитись своїм практичним досвідом з молодим поколінням, - вітаючи гостей заходу, зазначила перший проректор Н.В. Притульська. – Адже він - результат синергії зусиль кращих практиків у сфері Network Business, представників сфери академічної освіти й науки.

Серед спікерів проекту - засновник бізнес-курсу "MESH", віце-президент Міжнародної торгової палати Тарас Демкура, міжнародний експерт, заступник директора Центру бізнес-тренінгу КНТЕУ Ігор Гарбарук, бізнес-тренер Сергій Всехсвятський, експерт у сфері міжнародного маркетингу Олена Рудик, директор тренінгової компанії "Network Consulting Group", засновник "Academy of Leadership Development" Валерій Максимчук.

MESH Business Course – це освітній проєкт, спрямований на форму-



вання у студентської молоді чіткої структури понять та знань щодо сфери Network Business як частини глобального сектору світової роздрібної торгівлі, а також розвитку практичних навичок підприємництва та комунікації під керівництвом провідних експертів галузі. А ще – це перший крок до формування на базі КНТЕУ повноцінної освітньої платформи для представників сфери Network Business (світові мережеві корпорації якої щорічно формують дохід у межах \$250 000 000 000), мож-

ливість для студентів отримати безпосередньо від спікерів з глобальним досвідом роботи інформацію щодо існуючих прогресивних інновацій, взяти участь у практичному дослідженні однієї зі світових компаній, сформуванню власної унікальної ідеї, захистити її перед незалежним журі і отримати за неї значну грошову винагороду та можливість безпосередньої участі в її реалізації.

*О. Євдоченко,  
доцент кафедри міжнародної торгівлі та маркетингу*

## ВИСТАВКИ

## ТУРИСТИЧНИЙ САЛОН "УКРАЇНА" – UITM-2018: НОВІ ЗНАННЯ, НОВИЙ ДОСВІД

Осінь – пора виставок і ярмарок у туризмі. У цьому році Міжнародний туристичний салон "Україна" – UITM-2018 відзначив свій 25-річний ювілей, зібравши провідні туристичні компанії світу та вітчизняних операторів на одній локації – в

Міжнародному виставковому центрі на Броварському проспекті.

У роботі UITM-2018 взяли участь і представники КНТЕУ. Наприклад, на стенді НТО України як волонтери активно працювали кращі студенти, які навчаються за спеціальністю

"Туризм" та спеціалізацією "Туристичний менеджмент", - Дарина Лобунець, Валерія Лисяна, Галина Кононенко, Катерина Кожухар, Анжела Шидій, Софія Морозова, Марія Голова, Анастасія Лулевата, Дар'я Чернишенко (3-й курс), Діана Новик, Юлія Кондратенко, Марина Гільманова, Олександр Козоріз, Валерія Гетьман, Олена Петюк (4-й курс).

Відкритий простір у формі коворкінгу у цьому році викликав зацікавленість усіх учасників та відвідувачів з проблемних питань. До їхнього обговорення на панельних дискусіях долучилися декан ФРГТБ Н.І. Ведмідь, завідувач кафедри туризму та рекреації Т.І. Ткаченко та доцент Ю.Б. Забалдіна.



## БЕЗПЕКА ПОНАД УСЕ

Студенти ФЕМП спеціальності "Публічне управління та адміністрування" відвідали XVII міжнародну спеціалізовану виставку "Технології захисту/ПожТех-2018".

За 16 років існування виставка набула статусу головного галузевого

виставкового проєкту у сфері пожежної та промислової безпеки, охорони праці та рятувальної справи.

Тут були продемонстровані сучасні технічні системи безпеки та засоби захисту, відвідувачам розповіли про впровадження пер-

спективних розробок та інноваційних технологій в Україні. Ми також прослухали курс з надання екстреної медичної допомоги, проведений співробітниками Інституту державного управління у сфері цивільного захисту.

*Я. Білоусова*

## REST.ART.KITCHEN



## З ДОСВІДУ УСПІШНИХ

## Що має знати внутрішній аудитор

У межах програми навчальних курсів та майстер-класів НВЦ Rest.Art.Kitchen завершився навчальний курс "Внутрішній аудитор системи харчової безпеки закладів ресторанного господарства", учасниками стали представники закладів ресторанного господарства Запоріжжя, Дніпра, Кропивницького, Кривого Рогу. Він пройшов у затишному готельному комплексі ParkHouse (Кривий Ріг).

Своїм досвідом поділилися шеф-кухар Park Kitchen Restaurant, готель Hilton, очільник громадської організації "Ресторанна Гільдія", консультант і кандидат в аудиторів за стандартами НАССР Богдан Михайлов, аудитор з сертифікації системи управління безпекою харчових продуктів і закладів ресторанного господарства Любов Тюркіна, сертифікований інженер-проектувальник за технологією будівельного виробництва і фахівець з розробки та впровадження стандартів НАССР (ІСА СЕРТ Україна) Роман Алексеєнко.

Учасники засвоїли теоретичний курс, практично відпрацювали ситуаційні задачі проведення внутрішнього аудиту в закладах ресторанного господарства: обов'язки внутрішнього аудитора, значення внутрішніх перевірок для підтримки належної роботи систем менеджменту, техніки проведення аудиту, призначення і структура стандартів у процесі виробництва і збуту продуктів харчування та система управління їхньою безпекою, проблемні ситуації під час проведення внутрішнього аудиту та їхнє вирішення тощо.

## Револьюція в смаках

Серед "смачних" заходів від Rest.Art.Kitchen розпочався курс "Food for life", спікерами якого є президент Асоціації ліги фітнес-дієтологів нутриціологів України, коуч здорового способу життя Владислав Сластін та засновник гастрономічного проєкту "Finger food bar" Кирило Жданов.

День розпочався з лекції, на якій Владислав Сластін розповів, як їсти все без шкоди для здоров'я, як долати втому тощо, використовуючи звичайну воду, та як визначати щоденну норму їжі. Учасники ставили питання та отримували повні відповіді лікаря-дієтолога.

На учасників також чекав майстер-клас від Кирила Жданова, на якому йшлося про технологічні режими приготування, користь правильно обраних продуктів. Слухачі, наприклад, навчилися готувати салат із буряком та авокадо з гарбузовою заправкою, товстошоба в м'ясо-маринаді та гарбузовий крем-суп у трьох інтерпретаціях. До речі, навіть ті, кому гарбуз не подобався з дитинства, відкрили його для себе з іншого боку.

Як бачите, кулінарна студія Rest.Art.Kitchen генерує справжню революцію в смаках!..

## Дитячий проєкт "CHILDREN SHEFF" на Кураж Базар

Новий сезон навчальних майстер-класів розпочався при реалізації дитячого проєкту "CHILDREN SHEFF".

Учасники поринули в ретро-атмосферу на Кураж Базар, що проходить у мальовничій місцевості Голосівського району, яка вважається головною рекреаційною зоною міста - Національному комплексі "Експоцентр України". На локації Діснейленд представники Rest.Art.Kitchen разом з маленькими шефами приготували смачні десерти власноруч.

День розпочали з розпису пряників, дітлахи розмальовували Вінні Пуха, Міккі Мауса та Супермена, готували справжній банановий десерт 90-х, крем для капкейків, які кожен прикрашав по-своєму.

Фантазії не було меж! А учасники дійства отримували дипломи про початок своєї професійної діяльності "CHILDREN SHEFF". Завершив програму майстер-клас приготування десерту "Змолока".

*В. Ждан,  
директор Rest.Art.Kitchen*



## СПОРТ

НА ІІІ ЛІТНІХ ЮНАЦЬКИХ  
ОЛІМПІЙСЬКИХ ІГРАХ

У столиці Аргентини Буенос-Айресі пройшли ІІІ юнацькі Олімпійські ігри. Українські спортсмени змагалися у 22 видах спорту.

Серед них - і першокурсники КНТЕУ Ілля Заєць (ФМТП) та Олександр Сидорук (ФТМ), які захищали честь

України у змаганнях з баскетболу 3х3.

Наші хлопці у першому матчі перемогли команду Андорри, у другому - Бразилії (в активі наших: Ілля - 5, Олександр - 4 очки).

Загалом у активі української команди - 4-те місце.

ГОТУЮЧИСЬ  
ДО ЧЕМПІОНАТУ УКРАЇНИ

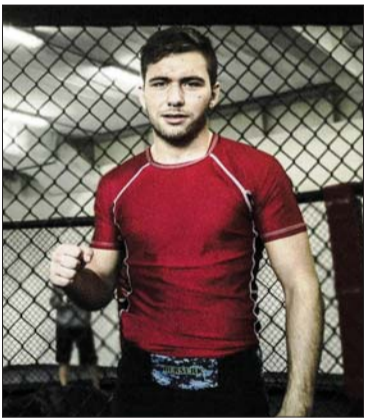
На чемпіонаті Києва з кросу спортсменки КНТЕУ виявилися серед лідерів.



На дистанції 4 км з результатом 16,56 хв - 1-ше місце серед юніорок посіла Богдана Мальцева (ФОАІС), а Олена Бондаренко (ФЕМП) - 3-тє (18,01 хв). На дистанції 6 км з результатом 23,14 хв кращою стала Ярослава Ястреб (ФФБС), а у Вікторії Шкурко - 2-ге місце (23,15 хв).

Наразі дівчата готуються до чемпіонату України з кросу, адже кийські змагання були його відбірковим етапом. До змагань їх готували викладачі кафедри фізичної культури - заслужений тренер України В.М.Приходько та А.О. Ковальова.

## КОЗАЦЬКИЙ ДВОБІЙ



У спортивно-патріотичному комплексі "Добровольець" пройшов чемпіонат Київської області з козацького двобою, присвячений герою Небесної сотні. У ньому взяли участь спортсмени шести районів Київщини та представники Чернігівської і Житомирської областей.

Успішним виявився виступ першокурсника факультету торгівлі та маркетингу Євгенія Засухи: він посів 1-ше місце в категорії до 75 кг (вікова група - 16-18 років).

Інф. «УЧ»

## НАШІ ЮВІЛЯРИ

У жовтні свій ювілей святкують:

**50-літній** - старший викладач кафедри обліку та оподаткування **О.П. Кузьменко**, провідний інженер сектору капітального будівництва експлуатаційно-технічного відділу **А.А. Кошель**, приборальниці **Є.Ю. Плахот** і **Є.М. Шостах**;

**60-літній** - завідувач гуртожитку №2 **Л.Ф. Белешко**, директор Харківського інституту фінансів **К.Г. Сердюков**, заступник директора Коломийського економіко-правового коледжу **Б.Д. Гурак**;

**70-літній** - сторож **С.Р. Матвієнко**.

Ректорат університету і редакція газети "Університет і час" щиро вітають наших колег з цими життєвими подіями і зичать міцного здоров'я, благополуччя та подальших успіхів у роботі.

## БЛАГОДІЙНИКИ

## ДЕНЬ СОЛОДОЩІВ

Майже сто років тому одна добра людина вирішила допомогти нужденним людям: сиротам та біднякам. Містер Кінгстон, працівник кондитерської фабрики у містечку Клівленд (штат Огайо) та його друзі виділили один день задля роздачі солодощів. Такий своєрідний акт благодійності припав до вподоби багатьом іншим людям, тому з часом до Герберта Кінгстона приєдналися чимало «солодких» меценатів.

Відтоді сплило багато часу, але жителі США не забули той день. Більш того, вони зробили його національним святом! Згодом день солодкої благодійності розповсюдився по всьому світу: люди влашто-

вують благодійні ярмарки, дарують один одному солодощі і просто намагаються усіма способами допомогти іншим. Нарешті ця чудова традиція дісталася й Україні! А відтак і КНТЕУ. Соціальний сектор РСС ФЕМП відразу активно взявся за організацію невеликої ярмарки "Зроби солодшим кожен день". Всі зібрані кошти вирішили пожертвувати діткам у лікарню Охматдит - і це надавало наснаги для продуктивної роботи. Кожен бажаючий зміг долучитися до благодійного ярмарку: все готувалося власноруч, а кожний виріб був відмічений спеціальною наліпкою із символом факультету. Не дивно, що вже після третьої пари все було розкуплено - студен-



тами і викладачами. І, сподіваємося, що виручені більше семи тисяч гривень допоможуть у лікуванні пацієнтів Охматдиту.

А. Перетяцько,  
студентка 1-го курсу ФЕМП

## СВЯТО В ДОМІ

## СПАЛАХ ВОГНЯНОГО ФЕНІКСА

«Дебют першокурсника-2018», що вже став уособленням КНТЕУ, визначив переможця. Цьогоріч ним під золотим символом Фенікса став факультет фінансів та банківської справи.



- Університет живе традиціями, і одна з найяскравіших з них - «Дебют першокурсника», завдяки якому молодь має змогу проявити себе, а ми бачимо таланти тих, хто прийшов до університету, - традиційно відкриваючи свято, сказав ректор А.А. Мазаракі. - Але є ще одна мета: ви прийшли знайти ціль у житті, знайти себе, набуті знань. Університет спроможний вас об'єднати, навчити жити в дружній команді, а «Дебют першокурсника» якраз і втілює цю мету в реальність...

Командам, які віддали підготовці до свята два перших місяці студентського життя, слід було вразити справді висококваліфіковане журі у трьох конкурсах. Першим з них став "Вокал". Завдання - відтворити музичну композицію українською мовою. Всі команди (що особливо вразило журі цього року), окрім чудової вокальної підготовки, підготували неабиякі режисерські постановки, в т.ч. й хореографічні. Перше місце у перших випробуваннях розділили ФФБС і ФЕМП, 2-ге - ФРТБ і ФМТП, 3-тє посів ФТМ, 4-тє - ФОАІС.

Студентський театр естрадних мініатюр, що мав розсмішити публіку, використовуючи тему привітання "КНТЕУ- це бренд", традиційно відбувся у форматі "Фрістайл-привітання". Найвдаліше жартували команди ФФБС та ФТМ, які й розділили 1-ше місце, на 2-му - ФЕМП, 3-му - ФРТБ і ФОАІС, 4-му - ФМТП.

Протягом всієї історії «Дебюту першокурсника» найбільш вражаю-

чою за масштабом та красою залишається номінація "Хореографія". І втретє кращим тут став ФФБС. Тож він цілком заслужено повторив свій успіх 2016 року, посунувши з вершини минулорічного «Дебюту першокурсника» ФРТБ. І хто тепер

посміє сказати, що банкіри з фінансистами - народ, талантів і гумору позбавлений?..

Вітаємо золотих феніксів! Детальніше про команду переможців читайте в наступному числі газети.

К. Заровна



УНІВЕРСИТЕТ  
І ЧАС

Свідоцтво про державну реєстрацію - Кі № 474  
Засновник - Київський національний торговельно-економічний університет

Точка зору авторів публікацій не завжди співпадає з точкою зору редакції.

Рукописи та фотографії не рецензуються і не повертаються

Головний редактор - Валентин Обрамбальський

Над номером працювали:

Дизайн, макет і верстка - Антон Осмак  
Сайтлина - Катерина Заровна, Павло Паригін

Адреса редакції:  
Україна, 02156, Київ, вул. Кіото, 19, Тел. (097) 987-48-42  
e-mail: gazetaknteu@gmail.com

Номер віддруковано з готових фотоформ  
Друкарня ТОВ "Ефсин", м.Фастів, вул. Соборна, 40  
Наклад - 1000 примірників.  
Зам. № 1810475