

23-24 березня 2012 р. в КНТЕУ відбулася Всеукраїнська студентська наукова конференція "Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу".

На пленарному засіданні з доповіддю на тему "Сучасні методики дослідження електрофізичних властивостей харчових продуктів" виступив студент 3 курсу 7 групи ФРГТБ **Донченко Дмитро Володимирович**, науковий керівник - **Романенко Роман Петрович, к.тех.н., ст. викладач**.

На кафедрі інженерно-технічних дисциплін працювали секції та круглі столи.

За підсумками роботи конференції визначено найкращі доповіді, основні тези яких наведено нижче:

- Секція "Інноваційна методологія фізичних досліджень сировини і матеріалів", модератор **Дроба Нінель Петрівна**, к.п.н., доц., секретар **Єрмоленко Іван Вадимович**, 1 курс 3 група, ТЗФ. Переможці:

1 місце - Пузін Сергій Ігорович, 1 курс 5 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Вплив кави на організм людини";

2 місце - Рибак Дар'я Сергіївна, 1 курс 3 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Вимірювання коефіцієнту поглинання радіоактивного випромінювання на прикладі вафель";

2 місце - Костік Юліана Володимирівна, 1 курс 4 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Встановлення залежності теплофізичних параметрів річкової риби від температури";

3 місце - Гаменюк Юлія Сергіївна, 1 курс 4 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Визначення фізичних показників яблучних соків та нектарів українських виробників";

3 місце - Мединська Катерина Миколаївна, 1 курс 2 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Встановлення залежності теплофізичних параметрів від температури для кисломолочних продуктів харчування";

3 місце - Володько Олеся Анатоліївна, 1 курс 5 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Дослідження температури плавлення твердого сиру".

- Круглий стіл "Проектування, будівництво, дизайн об'єктів туристичної індустрії - сучасні можливості та перспективи", модератор **Расулов Раміс Асімович**, к.т.н., доц., секретар **Якименко Анна Василівна**, 1 курс 4 група, ФРГТБ. Переможці:

1 місце - Єфімова Лідія Вадимівна, 2 курс 202 група, ОНАХТ; **тема доповіді** "Інновації в дизайні сайтів ресторанів у 2011-2012 рр.";

2 місце - Плюто Ірина Леонідівна, 3 курс 2 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Нанотехнології та наноматеріали у будівництві";

2 місце - Гречка Олеся Дмитрівна, 2 курс 9 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Засоби фітодизайну в сучасному оформленні інтер'єрів готелів та ресторанів";

3 місце - Козубенко Ольга Олександрівна, Лоткова Дарина Володимирівна, 3 курс 1 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Вдосконалення дитячих майданчиків";

3 місце - Урбанов Юрій Ігорович, 3 курс 10 група, ФЕМП; **тема доповіді** "Сучасні тенденції проектування підприємств сфери обслуговування в Україні";

3 місце - Шкіра Олена Ігорівна, 4 курс 12 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Сучасні засоби графічного дизайну для розвитку ресторанного бізнесу".

- Круглий стіл "Безпека життєдіяльності, охорона праці та цивільний захист у сфері обслуговування", модератор **Бровенко Тетяна Вікторівна**, к.т.н., доц., секретар **Кондра Анастасія Андріївна**, 3 курс 7 група, ФРГТБ. Переможці:

1 місце - Малиш Марина Валеріївна, 3 курс 3 група, ФФБС; **тема доповіді** "Професійні захворювання офісних працівників";

2 місце - Комаринська Іванна Ростиславівна, 1 курс 5 група, ФФБС; **тема доповіді** "Чому Нас не 52 мільйони";

2 місце - Греков Іван Олександрович, 3 курс 2 група, ФЕМП; **тема доповіді** "Організація СУОП: міжнародний досвід";

3 місце - Шелудченко Тетяна Олександрівна, 1 курс 11 група, ФЕМП; **тема доповіді** "Експериментальне дослідження особливостей міжособових конфліктів в онтогенезі. Порівняльна характеристика учнів випускних класів та студентів першокурсників. Специфіка захворюваності в Україні";

3 місце - Трубнікова Юлія Володимирівна, 5 курс 2 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Особливості ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій на підприємствах готельного господарства";

3 місце - Манойло Роман Олександрович, 1 курс 5 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Методи фальсифікації соків".

- Круглий стіл "Перспективи розвитку і удосконалення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства і торгівлі", модератор **Паригіна Тетяна Борисівна**, доц., секретар **Воробйова Оксана Ігорівна**, 2 курс 11 група, ФРГТБ. Переможці:

1 місце - Донченко Дмитро Володимирович, 3 курс 6 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Порівняльні характеристики роботи індукційних і електричних плит";

2 місце - Сажко Ілля Олександрович, 3 курс 6 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Комп'ютерно-касові системи в закладах ресторанного господарства";

2 місце - Распопов Ярослав Ігорович, 1 курс 3 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Кафе-автомати в ресторанному господарстві";

3 місце - Валюх Дмитро Васильович, 2 курс 7 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Використання реінжинірингу бізнес-процесів в готельно-ресторанному господарстві";

3 місце - Рижило Микола Вікторович, 5 курс 1 група, ХТЕІ КНТЕУ; **тема доповіді** "Розробка енергозберігаючих технологій для теплової обробки харчових продуктів";

3 місце - Сушко Катерина, 3 курс 4 група, НУХТ; **тема доповіді** "Устаткування барів".

23-24 березня 2011 р. в КНТЕУ відбулася Всеукраїнська студентська наукова конференція "Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу".

На пленарному засіданні з доповіддю **на тему "Ландшафтний дизайн - основні етапи проектування"** виступила студентка 4 курсу 1 групи ФРГТБ **Федик Мар'яна Михайлівна**, науковий керівник: **Шаповал Світлана Леонідівна, к.тех.н., доц.**

На кафедрі інженерно-технічних дисциплін працювали секції та круглі столи.



За підсумками роботи конференції визначено найкращі доповіді, основні тези яких наведено нижче:

—Секція "Інноваційна методологія фізичних досліджень сировини і матеріалів" модератор **Дроба Нінель Петрівна, к.п.н., доц., секретар Кузнєцова Аліна Володимирівна, 1 курс 3 група, ТЗФ. Переможці:**

1 місце - Донченко Дмитро Валентинович, 2 курс 7 гр., ФРГТБ; **тема доповіді** "Відповідність способів термічної обробки до якості м'ясної сировини";

2 місце - Максимюк Вікторія Анатоліївна, 1 курс 3 гр., ТЗФ; **тема доповіді** "Визначення розмірів твердих дисперсних частинок шоколаду за допомогою цифрових оптичних приладів";

2 місце - Шаповалюк Діана Валентинівна, 1 курс 5 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Визначення фізико-хімічних властивостей хліба";

3 місце - Лищук Катерина Михайлівна, 1 курс 7 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Визначення кінематичної в'язкості овочевих пюре цифровим динамометром";

3 місце - Жемердеев Антон Олексійович, 1 курс 3 група, ТЗФ; **тема доповіді** "Методика дослідження структурно-механічних властивостей кондитерських кремів";

3 місце - Пашаєв Руслан Накимович, 1 курс 5 група, ТЗФ; **тема доповіді** "З'ясування деформаційних властивостей штучних та натуральних шкір".

—Круглий стіл "Проектування, будівництво, дизайн об'єктів туристичної індустрії - сучасні можливості та перспективи" модератор **Расулов Раміс Асімович**, к.тех.н., доц., секретар **Гохман Тетяна Михайлівна**, 1 курс 14 група, ФРГТБ. Переможці:

1 місце - Малькова Олена Михайлівна, 4 курс 1 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Газобетон як прогресивний матеріал у будівництві";

2 місце - Діренко Тетяна Валеріївна, 4 курс 1 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Сміливі рішення у сучасних будівельних проектах";

2 місце - Степюк Тетяна Юріївна, 4 курс 2 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Сучасні типи покриттів для підлоги";

3 місце - Шевченко В'ячеслав Анатолійович, 2 курс 8 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Новітні технології енергозбереження";

3 місце - Пряхіна Ганна Володимирівна, 4 курс 3 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Колір в дизайні інтер'єру";

3 місце - Сеняк Мар'яна Вікторівна, 4 курс 1 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Декоративна штукатурка як сучасний вид оздоблювальних матеріалів".

—Круглий стіл "Перспективи розвитку і вдосконалення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства і торгівлі" модератор **Тарасенко Ігор Іванович**, к.тех.н., доц., секретар **Барановська Валентина Анатоліївна**, 3 курс 13 група, ФРГТБ. Переможці:

1 місце - Яценко Роман Сергійович, 3 курс 11 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Аналіз ефективності роботи інжекторних та бойлерних пароконвектоматів";

2 місце - Міщенко Олена Олександрівна, 2 курс 8 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Сучасні можливості охоронних систем у закладах готельно-ресторанного господарства";

2 місце - Мусійчук Євген Іванович, 3 курс 4 група, ОЕФ; **тема доповіді** "Організаційна динаміка: французький підхід до охорони праці на підприємстві";

3 місце - Заворотня Дарина Валеріївна, Дмитренко В'ячеслав Васильович, 3 курс 12 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Механічне устаткування закладів ресторанного господарства та напрями його універсалізації";

3 місце - Юхта Оксана Миколаївна, 2 курс 8 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Використання систем центрального пиловидалення в готельно-ресторанних комплексах";

3 місце - Барановська Валентина Анатоліївна, 3 курс 13 група, ФРГТБ; **тема доповіді** "Електронне меню як засіб удосконалення системи обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства".

У 2008-2011 рр. викладачі кафедри інженерно-технічних дисциплін повністю виконали роботи за науково-дослідною темою: "Електрофізичні методи обробки та контролю якості сировини та продуктів" (керівник - завідувач кафедрою, канд. техн. наук, доц. Шаповал С.Л.).

Тема є актуальною і відповідає сучасним тенденціям розвитку науки про процеси обробки та контролю якості сировини й харчових продуктів. До виконання теми залучалися студенти, магістранти та аспіранти факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу і товарознавчого факультету. Результати роботи відображено в понад 30 наукових публікаціях викладачів кафедри, а також аспірантів та викладачів кафедр технології та організації ресторанного господарства, товарознавства та експертизи харчових продуктів. Зі звітом по держбюджетній темі можна ознайомитись у керівника теми - канд. техн. наук, доц. Шаповал С.Л. або у відповідального за наукову роботу кафедри - канд. пед. наук, доц. Форостяної Н.П.

Звіт з наукової роботи викладачів кафедри ІТД за 2010 р. Науково-практичні заходи кафедри

Викладачі кафедри беруть активну участь у проектуванні та створенні навчально-методичних керівництв з проектування об'єктів ресторанно-готельного бізнесу та торгівлі. У 2008 – 2010 рр. кафедрою ініційовано та проведено круглі столи з проблем «Проектування і технічного забезпечення закладів ресторанного господарства» та «Проектування об'єктів роздрібної торгівлі». У роботі круглих столів взяли участь 129 осіб, у т.ч. 22 фахівці-практики, 53 викладачі, 54 магістранти.

Під час роботи круглих столів проведено презентацію навчального посібника «Проектування закладів ресторанного господарства», проведено критичний аналіз практичної складової проектної підготовки фахівців сфери готельно-ресторанного бізнесу та торгівлі, визначено пріоритетні напрями її

вдосконалення. Визначено основні напрями співпраці кафедри інженерно-технічних дисциплін із проектними установами та фахівцями практика.

Резолюція
засідання круглого столу «Проектування об'єктів роздрібної торгівлі»
від 30 листопада 2010 р.,
у роботі якого взяли участь 54 особи
(5 фахівців-практиків, 22 викладачі КНТЕУ, 7 викладачів інших ВНЗ, 10
студентів-магістрантів, 10 студентів)

Торговельне підприємництво є одним з видів економічної діяльності, що має найвищий потенціал розвитку. Галузь забезпечує робочими місцями понад 20 % економічно активного населення держави.

Професійна діяльність менеджерів-товарознавців, управлінців у сфері торговельного підприємництва нерозривно пов'язана з постійним розвитком матеріально-технічної бази. За таких умов **принципове** значення має наявність у випускників базових знань у галузі проектування, нового будівництва, реконструкції й технічного переоснащення торговельних об'єктів.

Професійна цінність і затребуваність майбутніх менеджерів торговельних послуг зросте, якщо вони володітимуть основами архітектурно-будівельного і технологічного проектування, вмітимуть правильно сформулювати завдання для виконання технологічної частини проекту, а також на відповідному рівні можуть виконувати функції замовника проектно-кошторисної документації на ведення будівельної діяльності.

Мета курсу «Проектування торговельних об'єктів» – підготовка студентів до вирішення завдань, пов'язаних із професійною діяльністю, адже менеджер повинен вміти надавати вихідні дані проектній організації на проектування закладу торгівлі, розумітися на проблемах реконструкції об'єктів та їх технічного переоснащення, вирішувати основні питання експлуатації будівель, споруд та інженерних систем, а також логічно структурувати експлуатаційний ланцюг будівля – інженерні мережі – технічна експлуатація – технологічні процеси – безпечна і правильна експлуатація та приймати оперативні управлінські рішення, усвідомлюючи можливі наслідки.

Під час роботи круглого столу було заслухано такі доповіді (у т.ч. повідомлення фахівців-практиків):

- Проектування об'єктів торгівлі як вагома складова фахових компетенцій товарознавців – Осика Віктор Анатолійович, декан товарознавчого факультету, канд. техн. наук, доцент (КНТЕУ).

- Актуальні проблеми проектування торговельних об'єктів – Чумак Микола, директор компанії IDNT.

- Практичні аспекти проектування торговельних об'єктів – Ільченко Наталія Борисівна, канд. екон. наук, доц. кафедри торговельного підприємництва (КНТЕУ).

- Системи автоматизованого обліку товарів для роздрібної торгівлі – Слепухов В'ячеслав Михайлович, провідний спеціаліст компанії «Технотрейд».

▪ Архітектура закладів роздрібної торгівлі – Кузьміна Ганна Володимирівна, канд. архітектури, доц. кафедри інформаційних технологій в архітектурі (КНУБА).

▪ Концептуальні рішення щодо створення внутрішнього простору магазину – Кавун Ольга Олександрівна, канд. екон. наук, доц. кафедри торговельного підприємництва (КНТЕУ).

▪ Системи автоматизації проектування торговельних об'єктів – Тарасенко Ігор Іванович, канд. техн. наук, доц. кафедри інженерно-технічних дисциплін (КНТЕУ).

▪ Застосування систем вентиляції, кондиціонування, опалення і холодозабезпечення на об'єктах торгівлі – Лісний Євген Григорович, компанія Lennox.

▪ Кулінарне виробництво при гіпермаркетах – Григоренко Олег Михайлович, канд. техн. наук, доц. кафедри технології і організації ресторанного господарства (КНТЕУ); Яцин Віталій Петрович, керівник ПП «Технологічне проектне бюро».

За результатами роботи круглого столу окреслено коло першочергових завдань, спрямованих на підвищення якості підготовки фахівців для галузей «Товарознавство і торговельне підприємництво» та «Менеджмент»:

1. Підготувати посібник «Проектування торговельних об'єктів».

2. Продовжити роботу з удосконалення навчальної програми та назви дисципліни, спрямованої на підготовку фахівців, здатних виконувати функції замовника при створенні підприємств роздрібної торгівлі

3. Переглянути зміст магістерських програм з підготовки фахівців для галузей «Товарознавство і торговельне підприємництво» та «Менеджмент» з метою посилення інженерної складової.

4. Забезпечити місцями практики у проектних групах спеціалізованих організацій студентів, що мають відповідні здібності та бажання (з метою подальшого працевлаштування). Відбір проводити після 3 курсу.

5. Запрошувати до викладання окремих тем дисципліни викладачів інших навчальних закладів.

6. Здійснювати кадрове укомплектування кафедр фахівцями галузей архітектури й інженерної та проектної сфери.

7. Продовжити практику залучення до викладання професійно орієнтованих дисциплін досвідчених фахівців-практиків.

8. Укласти угоди про співпрацю КНТЕУ з підприємствами, що брали участь у засіданні круглого столу (практика студентів; стажування викладачів; спільна науково-практична робота; підготовка спільних праць та рекомендацій).

9. На базі кафедр технології і організації ресторанного господарства та торговельного підприємництва створити групи із розроблення навчально-методичних матеріалів для проектування об'єктів роздрібної торгівлі.



Резолюція роботи секції та круглих столів, проведених кафедрою інженерно-технічних дисциплін у рамках Всеукраїнської студентської

**наукової конференції «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного, туристичного та виставкового бізнесу»
25 – 26 березня 2010 р.**

Під час Всеукраїнської студентської наукової конференції кафедрою інженерно-технічних дисциплін проведено три круглих столи: «Перспективи розвитку та вдосконалення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства і торгівлі», «Проектування, будівництво, дизайн об'єктів туристичної індустрії – сучасні можливості і перспективи», «Безпека праці у сфері обслуговування» та секція «Інноваційна методологія фізичних досліджень сировини і матеріалів».

У роботі круглих столів взяли участь 82 учасники, з яких 9 викладачів КНТЕУ та 73 студенти. У роботі наукової секції взяли участь 24 особи, у т.ч. 3 викладачі і 21 студент.

Під час засідань круглих столів було заслухано 45 повідомлень, обрано 17 кращих виступів та сформульовано такі пропозиції:

1. За матеріалами кращих студентських наукових робіт підготувати статті до спецвипуску «Вісника КНТЕУ».

2. При підготовці студентів до круглого столу значну увагу слід приділяти практичному значенню роботи; інформаційному навантаженню повідомлень, їхньому візуальному супроводженню і регламенту.

3. Забезпечити впровадження у виробництво та навчальний процес результатів студентських наукових досліджень.

4. Результати наукових розробок використовувати при підготовці дипломних робіт і проектів.

5. Обмежити кількість повідомлень у рамках одного круглого столу 15-ма.

6. Організувати проведення окремого круглого столу за напрямом «Дизайн об'єктів індустрії гостинності і торгівлі».

Під час роботи секції «Інноваційна методологія фізичних досліджень сировини і матеріалів» було заслухано 13 доповідей студентів. За результатами роботи визначено 6 кращих студентських наукових робіт і внесено такі пропозиції:

1. Для підвищення активності учасників необхідно збільшувати час, відведений на наукову роботу студентів.

2. Активізувати роботу щодо залучення до участі у студентських наукових конференціях учнів загальноосвітніх шкіл та ліцеїв з метою ознайомлення майбутніх абітурієнтів зі специфікою навчання у КНТЕУ, а також відбору обдарованої молоді для навчання за напрямками підготовки факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу і товарознавчого факультету.



**Резолюція
засідання круглого столу «Проектування та технічне
забезпечення закладів ресторанного господарства»
від 25 листопада 2008р.**

**У роботі круглого столу взяли участь 75 осіб
(серед них: 17 практиків, 23 магістри, 24 викладачі, 11 студентів)**

За останні роки в університеті на факультеті ресторанно-готельного та туристичного бізнесу значна увага приділяється підвищенню рівня комплексної підготовки фахівців. Проводиться робота з удосконалення змісту професійно орієнтованих дисциплін. Створено робочу міжкафедральну групу з підготовки навчального посібника «Проектування закладів ресторанного господарства». Протягом трьох років проходила апробація навчально-методичних розробок за розділами магістерської дипломної роботи. Нині робота над виданням завершена і найближчим часом книга надійде до читачів.

Під час роботи круглого столу заслухано 14 повідомлень практиків, освітян та випускників минулих років; здійснено анкетування магістрів щодо професійної мотивації. Учасники засідання одностайно визнали його важливість та доцільність щорічного проведення.

За результатами роботи круглого столу окреслено коло першочергових завдань, спрямованих на підвищення якості підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу:

1. Підготувати підручник «Проектування закладів ресторанного господарства», збільшити кількість кредитів на викладання відповідної дисципліни.

2. Переглянути зміст магістерських програм з підготовки фахівців для готельно-ресторанного бізнесу з метою забезпечення набуття компетенцій, викладених в ОКХ.

3. Забезпечити місцями практики в проектних групах спеціалізованих організацій студентів, що мають відповідні здібності та бажання. Направлення здійснювати з метою подальшого працевлаштування. Відбір проводити після 3 курсу.

4. Збільшити практичну складову у підготовці фахівців шляхом проведення натурних занять та екскурсій.

5. Продовжити практику залучення до викладання професійно орієнтованих дисциплін досвідчених фахівців-практиків. Особливу увагу приділити інженерному обладнанню будівель та проектній справі.

6. Укласти угоди про співпрацю КНТЕУ з підприємствами, що брали участь у засіданні круглого столу (практика студентів; стажування викладачів; спільна науково-практична робота; публікація спільних праць та рекомендацій).





