

Підготовка наукових та науково-методичних робіт до видання, винахідницька діяльність

У 2015 р. науковці кафедри опублікували 87 наукових та науково-методичних робіт, у т.ч. 2 підручника, посібника, 3 монографії, 55 наукових публікації, зокрема 35 наукових статей, в т.ч. 17 – у наукометричних базах даних.

Науковцями кафедри у 2015 році отримано 1 патент України на винахід, 7 позитивних рішень на видачу патенту України на корисні моделі виробництва інноваційної харчової продукції, подано 2 заявки на отримання патенту України (табл. 3(в)).

Викладачі кафедри протягом року співпрацювали з періодичними виданнями таких журналів, як «Товари і ринки», «Наукові праці НУХТ», «Наукові праці ОНАХТ», «Збірник наукових праць ХДУХТ». Слід відмітити як недолік: недостатні контакти з професійними періодичними виданнями. З метою популяризації роботи кафедри у сфері ресторанного бізнесу необхідно терміново налагодити постійне співробітництво на предмет публікації наукової продукції в журналах «Зерно і хліб», «Ресторатор» та ін.

Провідні викладачі кафедри беруть участь у рецензуванні стандартів для сфери ресторанного, готельного та туристичного бізнесу, наукових розробок і дисертаційних робіт, авторефератів дисертацій, підготовлених сторонніми організаціями та з інших країн СНД.

Підготовка дисертацій викладачами та аспірантами

На кафедрі діє аспірантура та докторантура за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції». Виконання плану підготовки докторських та кандидатських дисертацій наведено в табл. 10, 11. Протягом року аспіранти та докторанти заслуховувались на засіданнях кафедри про хід виконання плану роботи над дисертаціями. Щомісячно аспіранти звітують науковому керівнику та завідувачу кафедри про виконання індивідуального календарного плану роботи над дисертацією і надають на розгляд напрацьований матеріал.

У разі невиконання аспірантом індивідуального плану на засіданні кафедри приймається рішення про рекомендацію щодо відрахування його з аспірантури. Так, у травні 2015 році аспіранта Криворука В.М. (керівник Левандовський Л.В.) було не атестовано за I півріччя 3-го року навчання через невиконання індивідуального плану роботи над дисертацією та рекомендовано Вченій раді факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу відрахувати його з аспірантури.

На даний час на кафедрі технології і організації ресторанного господарства навчається 19 аспірантів денної і заочної форм навчання та здобувачів, 1 докторант (Федорова Д.В.).

Виконання і захист дисертаційних робіт здійснюється відповідно до затверджених індивідуальних планів. Так, за результатами науково-дослідної

роботи у 2015 році підготовлено до захисту кандидатські дисертаційні роботи аспірантом Розумною Н.В. (керівник – к.т.н., доцент Пересічна С. М.), асистентом Романовською О.Л. (керівник – д.т.н., професор Кравченко М.Ф.), асистентом Ждан В.О. (керівник – д.т.н., професор Пересічний М.І.), асистентом Костюк В.С. (керівник – к.т.н., професор Калакура М.М.).

Здійснюється цілеспрямована робота з підготовки та вибору з числа кращих магістрантів і випускників минулих років претендентів до вступу в аспірантуру з метою створення активу науково-педагогічного персоналу для забезпечення навчального процесу висококваліфікованими кадрами.

В аспірантурі на даний час навчається 3 аспіранти денної форми і 16 аспірантів заочної форми та здобувачів.

Випускниками аспірантури минулих років продовжується підготовка дисертаційних робіт, робота із рецензентами для захисту на міжкафедральному семінарі Костюк В.С. (керівник – к.т.н., професор Калакура М.М.), Михайлик В.С. (керівник – д.т.н., професор Кравченко М.Ф.), Жулинської О.В. (керівник – д.т.н., професор Пересічний М.І.), Ждан В.О. (керівник – д.т.н., професор Пересічний М.І.), Поп Т.М. (керівник – д.т.н., професор Кравченко М.Ф.).

Станом на 01.11.2015 року з 19 штатних викладачів кафедри 16 мають наукову ступінь (84,2%). З метою подальшого удосконалення якісного складу викладачів затверджений план підготовки дисертаційних робіт на здобуття вчених ступенів кандидата та доктора наук.

У листопаді 2015 року успішно завершила 1 рік навчання в докторантурі доцент кафедри Федорова Д.В. Завершує підготовку дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук доцент кафедри, к.т.н. Юдіна Т.І.

Значний вплив на якість підготовки наукових кадрів кафедри технології і організації ресторанного господарства має наукова школа «Технологія харчової продукції підвищеної поживної цінності. Харчові продукти для спеціального дієтичного споживання (використання)», яку очолює доктор технічних наук, професор М.Ф. Кравченко. Вона об'єднує широкий колектив науковців, аспірантів, докторантів, доцентів кафедри. Наукова спрямованість даної школи актуалізована до сучасних потреб українського суспільства в галузі досліджень кафедри, присвячена актуальним проблемам створення продуктів оздоровчого харчування, а також розробленню новітніх технологій харчової продукції, зокрема для спеціального дієтичного споживання (використання) та удосконаленню існуючих шляхом підвищення їх поживної цінності; використанню нових джерел сировини і розширенню напрямів використання існуючої вітчизняної сировинної бази та розширенню асортименту продуктів харчування, зокрема дорогих імпортозаміщуючих.

Окрім окресленої тематичної спрямованості, інноваційна новизна запропонованого сегмента наукової роботи полягає у здійсненні наукових досліджень із застосуванням сучасних методів досліджень, що відповідає практиці в західній економічній думці та дозволить вийти за межі

домінуючої на теренах вітчизняної науки і практики виключно теоретичних розробок з проблем розвитку сучасного ресторанного та готельного бізнесу України.

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства приділяється значна увага щодо підвищення кваліфікації та педагогічної майстерності викладачів. Проводяться відкриті заняття, здійснюється планове відвідування лекцій, практичних та лабораторних занять викладачів. В обов'язковому порядку здійснюється підвищення кваліфікації шляхом проходження викладачами кафедри стажування. Підвищенням кваліфікації викладачів без відриву від здійснення навчального процесу у 2015 р. на кафедрі було охоплено 2 особи. Бази стажування були представлені за профілем дисциплін, що викладаються професорсько-викладацьким складом, а також з урахуванням специфіки кафедри (науково-дослідні інститути, громадські організації, заклади ресторанного і підприємства готельного господарства різних типів та форм власності, приватні фірми та установи).

Науково-дослідна робота студентів

Протягом 2015 року викладачами кафедри технології і організації ресторанного господарства активно проводилась наукова робота з студентами факультету ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (табл. 12).

При розробці тематики науково-дослідної роботи студентів науковцями кафедри враховується практична направленість наукових досліджень, їх актуальність на сучасному етапі розвитку галузі, з метою підвищення ефективності впровадження їх результатів у закладах ресторанного господарства.

За участю викладачів кафедри підготовлено збірники наукових праць студентів заочної та денної форми навчання «Ресторанні технології», в яких опубліковано 126 статей студентів, які здобувають освітньо-кваліфікаційний рівень магістра за спеціальністю «Технології в ресторанному господарстві» і «Готельно-ресторанна справа».

У 2015 році під керівництвом викладачів кафедри студентами підготовлено 128 доповідей на студентській науковій конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи». У межах зазначеної конференції працювало чотири дискусійних круглих столи «Новітні технології обслуговування в ресторанному господарстві», «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Новітні технології розвитку кулінарології», «Курортна справа: теорія і практика». В роботі круглих столів брали участь 289 студентів. На всеукраїнській студентській науковій конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» модераторами дискусійних круглих столів виступали: д.т.н., проф., Левандовський Л.В., д.м.н., проф. Карпенко П.О., к.т.н., доц. Марцин Т.О., к.т.н., доц. Литвиненко Т.Є.

Викладачами кафедри технології і організації проведено внутрішньоуніверситетську олімпіаду з дисциплін та напрямів:

- Технологія продукції у закладах ресторанного господарства» – 17 студентів;
- Організація ресторанного господарства-господарства – 26 студентів;
- Готельно-ресторанна справа - 31 студент.

Учасниками II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за напрямом підготовки «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» стали студенти 1-го курсу магістратури – Галкіна Дар'я, Андрухова Ольга, Білошицька Катерина; та студенти 4 курсу – Дудник Алла, Власенко Оксана.

За результатами II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Технології в ресторанному господарстві» студентка 1-го курсу магістратури ФРГТБ Галкіна Дар'я Геннадіївна здобула диплом II ступеня. Студенти Андрухова Ольга, Білошицька Катерина, Дудник Алла, Власенко Оксана отримали почесні грамоти.

За крашу доповідь та активну участь у всеукраїнській науково-практичній конференції молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», що відбулася 2 квітня 2015 року студентка Добровольська Маргарита Олександрівна отримала диплом III ступеня (науковий керівник – к.т.н., доц. Федорова Д.В.).

Студенти факультету ФРГТБ беруть активну участь у виконанні науково-дослідних робіт, що ведуться науковцями кафедри. Аналіз динаміки показників студентської наукової діяльності показує систематичний зріст творчого потенціалу студентства в розвитку напрямів наукових досліджень та професійного зросту.

Під керівництвом викладачів кафедри підготовлено: 12 наукових студентських робіт, які було рекомендовано для участі у другому турі конкурсу студентських наукових робіт за напрямами «Готельно-ресторанна справа» та «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

За підсумками роботи конкурсної комісії визначено три кращі студентські наукові роботи (студ. Галкіна Дар'я Геннадіївна, науковий керівник к.т.н., доц. Вітряк О.П.; студ. Дейніченко Людмила Григорівна, к.т.н., доц. Антонюк І.Ю.; студ. Григор Філіп Віталійович, науковий керівник к.т.н., доц. Марцин Т.О.), які брали участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа».

За підсумками роботи конкурсної комісії визначено три кращі студентські наукові роботи (студ. Добровольська Маргарита Олександрівна, науковий керівник к.т.н., доц. Федорова Д.В.; студ. Гончар Юлія Миколаївна, науковий керівник к.т.н., ст. викладач Демічківська М.П.; студ. Андрухова Ольга Сергіївна, науковий керівник асистент Костюк В.С.), які

брали участь у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з технічних наук за напрямом підготовки «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Дипломом II ступеня II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» нагороджена Добровольська Маргарита Олександрівна, студентка 1-го курсу магістратури (науковий керівник – к.т.н., доц. Федорова Д.В.).

Дипломом II ступеня II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з напрямку «Готельно-ресторанна справа» нагороджена Дейниченко Людмила Григорівна, студентка 2-го курсу магістратури (науковий керівник – к.т.н., доц. Антонюк І.Ю.).