

Наукове співробітництво

Кафедра здійснює наукове співробітництво у вигляді сумісних розробок наукових проблем, наукових публікацій, обміном інформацією, пропагандою наукових знань, впровадження у практику закладів харчування нових технологій кулінарних та кондитерських виробів, проведення лабораторних досліджень та організації практичної підготовки студентів.

Колектив кафедри співпрацює з Харківським державним університетом харчових технологій, Одеською національною академією харчових технологій, Полтавським університетом економіки і торгівлі, Національним університетом харчових технологій, Інститутом гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзеєва, інститутом екогігієни і токсикології ім. Л.М. Медведя, Інститутом мікробіології і вірусології НАН України, інститутом біохімії ім. О.В. Паладіна, Могилевським державним університетом продовольства (Беларусь), Азербайджанським державним економічним університетом, Асоціацією нутриціологів і дієтологів Росії, Асоціація виробників і переробників сої, ТОВ «Хотел Менеджмент Груп «Міротель», Асоціацією сомельє України, Міжнародною школою барменів «Планета Z».

Співробітництво здійснюється з наступними підприємствами та установами:

- Інститут мікробіології і вірусології НАН України ім. Заболотного
- Харківський державний університет харчування і торгівлі
- Полтавський університет економіки і торгівлі
- Національний університет харчових технологій (кафедра хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів)
- НВО КНТЕУ
- Інститут екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя
- Національний аграрний університет «Лабораторія дослідження рослин»
- Лабораторія ендокринології УНЦРМ
- Інститут біохімії ім. О.В. Паладіна
- Науковий центр “ВІРІЯ” СЕС Дніпровського р-ну м. Києва
- Інститут високомолекулярних сполук
- Київський технологічний інститут молока та м’яса
- Інститут технічної теплофізики АМН України
- Інститут гігієни харчування і медичної екології ім. О.М. Марзеєва АМН України
- Науковий центр радіаційної медицини АМН України
- Підприємство з іноземними інвестиціями МакДональдз
- Одеська національна академія харчових технологій
- Редакція журналу “Готельний та ресторанний бізнес”
- Державне підприємство «Готельний комплекс «Київ»
- Харківський торговельно-економічний інститут
- Телеканал «Інтер», «1+1», «Київ».

Виробничі випробування та впровадження здійснюються в закладах ресторанного господарства м. Києва та ін. містах України:

Мережа ресторанів «Мирова карта»
Мережа ресторанів «Козирна карта»
ВАТ «Готель «Дніпро», м. Київ
ЗАТ «Президент-готель «Київський»
ВАТ ГК «Братислава»
ДП ЗАТ «Укрпрофтур» Київ туристський готель «Дружба»
ТОВ ГК «Русь»
ДП ЗАТ «Укрпрофтур» ГК «Турист»
ТОВ «Росінтер Україна» ресторан «Іль Патіо», м. Київ
ТОВ «Дніпровський», ресторан «Дніпровський», м. Київ
ТОВ «Ресторан Гості», м. Київ
Бар «7 п'ятниця», м. Київ;
ТОВ «Маргоніка», ресторан «Околиця», с. Проців, Київська обл.,
Бориспільський р-н;
ФОП Лютий О.П. «Піцерія 33», м. Київ;
ПП «Таврія» заклад при підприємстві, м. Іллічівськ,
ФОП «Ларшина А.В.», кафе «Піца-гриль-бар», м. Київ;
ДНЗ №361 «Софія» (Вальдорфська), м. Київ,
ТОВ «Варенична отаманія», м. Буча,
«ПП Хантер Фуд», ресторан «Хантер», м. Київ;
ДП санаторій «Мармуровий палац», м. Моршин,
Ресторан «Мураками», м. Київ,
ФОП Дюпіна Ю.В. ресторан «Trattoria Pesto Azzurro», м. Київ;
ТОВ Фішка, «Борщ-кафе»,
ТОВ «ПХ ГРУПП» ТРЦ «SKYMALL» ресторан «Пузата Хата» м. Київ,
ПАТ «Готель Прем'єр Палац», м. Київ,
ТОВ Варфоломеев, бар «Як», м. Київ,
ФОП Крук К.С. нічний клуб «Квінс», м. Бровари;
П.П. Микитюк Н.В., ресторан «Оксонія», м. Сквир,
ФОП Войновська А.В. кафе «Йогуріно», м. Київ,
ТОВ Адіна, Ресторан "Quanto Costa", м. Київ,
ТОВ «Нова Земля» арт-кафе «Нова Земля», м.Київ;
ТОВ Римід, ресторан "Велюр" м.Київ;
ТОВ Бренд, стейк-хаус «Tennessee», м. Київ;
ФОП Ющенко Н.О. бар "Сова" Київська область;
ТОВ паб вокер, ресторан-паб «Вокер», м. Київ;
ТОВ Борн, ресторан «Тургенеф», м. Київ;
ТОВ Аякс форт, паб "Бабай Beerclub", м. Київ;
ФОП Зилінська О.В. кафе «Арсенал», м. Вінниця;
Державне територіально галузеве об'єднання ВПЛД «Дарниця», їдальня
при підприємстві. м. Київ;
П.П кафе" Віктор", м. Бровари;
Дошкільний навчальний заклад Подільського р-ну № 45, заклад при
підприємстві., м. Київ;
ТОВ "Полісервіс", ресторан "Тиниця", м. Дніпропетровськ.

Кафедра здійснює наукове співробітництво з підприємствами та установами, наведеними у табл. 4, у вигляді сумісних розробок наукових проблем, наукових публікацій, обміном інформацією, пропагандою наукових знань, впровадження у практику закладів харчування нових рецептур кулінарних та кондитерських виробів, проведення лабораторних досліджень та організації практичної підготовки студентів.

Колектив кафедри співпрацює з Всесвітньою асоціацією кулінарних союзів – WACS, Hellenic Chef's Federation, Міжнародною організацією наук про харчування і харчові технології - The International Union of Food Science and Technology (IUFoST). У межах підписаного Меморандуму здійснюється співробітництво між КНТЕУ і (Т.Е.І.) м. Серрес, Греція, КНТЕУ і Alpine Center - Швейцарською бізнес-школою менеджменту освіти з готельного та туристичного бізнесу.

Вже протягом 10 років у межах укладених угод кафедра співпрацює з наступними начальними закладами:

- з Будапештським економічним інститутом (Угорщина) щодо обміну викладачами та студентами,
- з Познанським економічним інститутом (Польща) щодо обміну студентами,
- з Бухарестською Економічною Академією (Румунія) щодо стажування та навчання викладачів, аспірантів, студентів у франкомовних ВНЗ світу,
- Угода про співпрацю з The Alpine Center, The Swiss Business school for Hotel and Tourism management education in Greece (Альпійський Центр, Швейцарська бізнес-школа менеджмент-освіти з готельного та туристичного бізнесу щодо практичної підготовки студентів, стажування магістрів та викладачів у Греції
- з Державним технологічним освітнім Університетом м. Серрес, Греція щодо практичної підготовки студентів, обмінів студентами та викладачами

Кафедра технології та організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету співпрацює з багатьма провідними вищими навчальними закладами та підприємствами готельно-ресторанного господарства світу.

У 2015 році продовжена УГОДА про співробітництво та науковий обмін між Київським національним торговельно-економічним університетом (Україна) і групою Міжнародних готелів Європи (готель «Вілла Кортес») (Іспанія). На кафедрі технології і організації ресторанного господарства проводиться доволі масштабна робота щодо міжнародного співробітництва та зв'язків з іноземними країнами, результатом якої є підвищення конкурентоспроможності університету в цілому на ринку освітянських послуг.

Міжнародні контакти кафедри технології та організації ресторанного господарства у 2015 році знайшли свій прояв у підготовці фахівців для зарубіжних країн, міжвузівському співробітництві з іноземними вищими

навчальними закладами, участі у виконанні спільних наукових досліджень, міжнародних проектів і програм, та здійснюються за напрямками:

- підготовка фахівців для зарубіжних країн;
- обмін досвідом проведення лекцій, практичних занять тощо;
- співробітництво у науково-дослідній та навчально-методичній роботі;
- спільне видання наукових, навчальних, науково-методичних матеріалів;
- обмін досвідом з розробки нормативних освітніх документів (програм, планів тощо);
- стажування викладачів;
- обмін студентами для практичного навчання, проходження міжнародної та інших видів практики;
- організація взаємного обміну інформацією.

Перспективами подальшої наукової діяльності кафедри технології і організації ресторанного господарства є підготовка та опублікування статей у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Web of Science, Index Copernicus), журналах з імпаکت-фактором, у фахових вітчизняних журналах та збільшення кількості наукових публікацій за кордоном.

Викладачі кафедри протягом року співпрацювали з періодичними виданнями таких журналів, як «Товари і ринки»; «Гурме», «Ресторанная жизнь», «Питание и общество», журнал «Хлібопекарська і кондитерська промисловість України», журнал «Зернові продукти і комбікорми», газета «Блик».

Науковці кафедри працюють над удосконаленням технології продуктів з метою підвищення їх якості, розробкою системи оцінки якості, безпечності та поживної цінності продуктів, поглибленням знань у галузі фізичних, хімічних, біохімічних властивостей продуктів харчування, розробленням стандартів, які гармонізовані з Європейськими вимогами. Актуальною для науковців кафедри залишається проблема розширення співробітництва з вітчизняними та закордонними вищими навчальними закладами, науковими центрами, міжнародними фондами, що не вдалося втілити в життя у 2015 р.