

## **Науково-дослідні теми, що розробляються кафедрою технології та організації ресторанного господарства**

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства створені всі умови для наукової та науково-видавничої діяльності, забезпечуються можливості для професійного зростання. Так, у 2015 році науковці кафедри виконували дві держбюджетні кафедральні науково-дослідні роботи: «Технології продукції ресторанного господарства підвищеної поживної цінності» (керівник д.т.н., професор Кравченко М.Ф.), «Технологія структурованої кулінарної продукції та борошняних кондитерських виробів підвищеної поживної цінності» (керівник к.т.н., доцент Федорова Д.В.).

Напрями науково-дослідної роботи викладачів кафедри присвячені актуальним проблемам створення продуктів оздоровчого харчування підвищеної поживної цінності: розробці нових технологій та удосконаленню існуючих; використанню нових джерел сировини і розширенню напрямів використання існуючої вітчизняної сировинної бази та розширенню асортименту продуктів харчування, зокрема дорогих імпортозаміщуючих. Науковці кафедри працюють над напрямками удосконалення процесів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, розробкою нових методів та форм обслуговування, підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, впровадження наукових досягнень щодо розвитку організації процесів виробництва продукції і обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

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

### **Науково-педагогічні кадри**

У 2015 році на кафедрі працює 19 викладач, в тому числі:

доктори наук, професори – 5;

доценти – 11;

кандидати наук – 10;

старші викладачі – 1;

асистенти – 3;

без ступеня – 3.

У розробці держбюджетних науково-дослідних тем брали участь всі викладачі кафедри, аспіранти, студенти відповідно до програм і календарних планів, договорів науково-технічного співробітництва. Напрями наукових досліджень та ступінь участі в них викладачів:

*д.т.н., професор Кравченко М.Ф.:*

- фундаментальні та прикладні аспекти сучасних еколого-біологічних досліджень;

- методологія створення новітніх технологій борошняної кулінарної продукції;

- наукове обґрунтування і розробка новітніх технологій харчової продукції підвищеної поживної цінності.

*д.мед.н., проф. Карпенко П.О.:*

- фундаментальні та прикладні аспекти сучасних еколого-біологічних досліджень;

- оптимізація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах України на основі розроблення і впровадження новітніх технологій харчових продуктів;

- SPA- харчування у світлі сучасних теорій харчування.

*д.т.н., професор Левандовський Л.В.:*

- методологія створення новітніх технологій кулінарної продукції з використанням природоохоронних технологій та обладнання;

- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної поживної цінності;

- ефективність використання рециркуляції дріжджів у спиртовому бродінні.

*д.т.н., проф. Гніщевич В.А.:*

- дослідження процесу екстрагування сухих речовин з вторинної рослинної сировини

- розроблення технологій кулінарної продукції з пектинвмісної сировини та комплексна оцінка їх якості.

*к.т.н., доцент Антонюк І.Ю.:*

- розроблення технології харчової продукції спрямованої біологічної дії для різних верств населення;

- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної біологічної цінності.

*к.т.н., доцент Юдіна Т.І.:*

- удосконалення технології емульсійних соусів;

- розроблення технології кулінарної продукції на основі концентрату зі сколотин, дослідження біологічної цінності та комплексна оцінка якості готової продукції.

*к.т.н., доцент Медведєва А.О.:*

- розроблення технологій продуктів харчування підвищеної біологічної цінності з використанням сировини рослинного походження.

*к.т.н., доцент Тарасенко Є.В.:*

- розроблення технологій борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності та оцінка їх якості за збалансованістю основних поживних речовин;

- дослідження впливу інноваційних технологій на якість готельно-ресторанних послуг.

*к.т.н., доцент Ткаченко Л.В.:*

- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної харчової цінності;
- розроблення технологій кулінарної продукції геродієтичного призначення та для спортивного харчування;
- інноваційні технології десертів на основі рослинної сировини.  
*к.т.н., доцент Федорова Д.В.:*
- дослідження інноваційних технологій кулінарної продукції для мережі соціального харчування м. Києва;
- розроблення технологій борошняних виробів з риборослинними напівфабрикатами;
- розроблення технологій структурованої кулінарної продукції з поліфункціональними напівфабрикатами.  
*к.т.н., доцент Вітряк О.П.:*
- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної харчової цінності;
- розроблення технологій десертної продукції і напоїв функціонального призначення з використанням пряно-ароматичної сировини.  
*к.т.н., доцент Марцин Т.О.:*
- розроблення технологій борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності;
- удосконалення стандартів обслуговування споживачів у загальнодоступних закладах ресторанного господарства;
- інноваційні технології в готельному господарстві.  
*к.т.н., доцент Кочерга В.І.:*
- розроблення технологій структурованої кулінарної продукції підвищеної поживної цінності;
- розроблення інноваційних технологій десертної продукції.  
*к.т.н., доцент Литвиненко Т.Є.:*
- наукові досягнення щодо розвитку організації процесів виробництва продукції і обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів;
- інноваційні технології у сфері ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу.  
*к.т.н., доцент Васильєва О.О.:*
- розроблення технологій збивної десертної продукції з використанням рослинної сировини;
- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної харчової цінності.  
*к.т.н., ст. викл. Демічковська М.П.:*
- розроблення технологій борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.  
*к.вет.н., асист. Бобось О.Л.:*
- дослідження показників безпечності кулінарної продукції з використанням сировини рослинного і тваринного походження.

- розроблення технологій борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

*асистент Костюк В.С.:*

- розроблення технологій борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності.

*асистент Михайлик В.С.:*

- розроблення технологій функціональних соусів емульсійного типу;
- розроблення технологій борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності.

*асистент Ждан В.О.:*

розроблення технологій кулінарної продукції для харчування дітей.

У 2015 р. науковці кафедри опублікували 98 наукових та науково-методичних робіт, у т.ч. 1 підручник, 1 навчальний посібник, 3 монографії, 55 наукових публікацій, зокрема 35 наукових статей, з них –17 у наукометричних базах даних. Науковцями кафедри отримано 4 патенти України на корисні моделі виробництва інноваційної харчової продукції, 5 позитивних рішень на видачу патенту України, подано 1 заявку на отримання патенту України, розроблено 2 Технічних умов (отримано Висновок державної санітарно-епідопологічної експертизи на ТУ) та 1 Технологічну інструкцію.

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.). Перспективним напрямом формування університетської науки кафедра вважає активне залучення до наукової роботи обдарованої молоді. Щорічно на секціях наукових студентських конференцій КНТЕУ виступає понад 100 студентів. Студентські наукові роботи публікуються у збірках наукових робіт магістрів денної та заочної форми навчання. За участю викладачів кафедри підготовлено два Збірника наукових праць магістрів «Ресторанні технології» (I і II частини), в яких опубліковано 126 статей здобувачів вищої освіти, які здобувають освітній ступінь магістра за спеціальностями «Технології у ресторанному господарстві», «Готельна і ресторанна справа», «Курортна справа». У 2015 році під керівництвом викладачів кафедри студентами підготовлено 128 доповідей на Всеукраїнській студентській науковій конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи».

Перспективним напрямом розвитку науково-педагогічних кадрів кафедри є щорічне подання кандидатів для вступу в докторантуру. У листопаді 2015 року успішно завершила 1 рік навчання у 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.

Досвідчені викладачі кафедри постійно беруть участь у роботі Ради  
факультету ресторанно-готельного і туристичного бізнесу КНТЕУ:  
Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Левандовський Л.В., Васильєва О.О.,  
Антонюк І.Ю., Ждан В.О., Демічковська М.П.