



Державний торговельно-економічний  
університет

**ПРОГРАМА**  
**ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КРУГЛОГО СТОЛУ**  
**«РЕСТОРАННІ ТА КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ: ІНТЕГРАЦІЯ**  
**ОСВІТИ, НАУКИ І БІЗНЕСУ»**

14 березня 2024 року

м. Київ, ДТЕУ

Режим відеоконференції

Ідентифікатор конференції: 718 9152 3289

Код доступу: cDr5BN

Посилання:

<https://us04web.zoom.us/j/71891523289?pwd=n15MyzMbpyFT5Rz0owFMaXrkzlhka5.1>

*Обговорення моделей змістовного розвитку освітніх програм кафедри та форматів співпраці з бізнес-середовищем*

**ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ**

<b>9:50 – 10:00</b>	Приєднання онлайн-учасників (платформа Zoom)
	<b><i>Модератор заходу – Діна ФЕДОРОВА</i></b>
<b>10:00</b>	Відкриття круглого столу, привітання учасників
<b>10:00 – 10:05</b>	<b>Вступне слово.</b> <b>Анатолій МАЗАРАКІ</b> , ректор ДТЕУ, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, президент ГС «Український кулінарний союз»
<b>10:05 – 10:20</b>	<b><i>Презентація розвитку освітніх програм кафедри</i></b> <b>«Синергія освіти, науки і бізнесу»</b> <b>Діна ФЕДОРОВА</b> , завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ, гарант освітньої програми «Ресторанні технології та фуд-дизайн» ОС «бакалавр», доктор технічних наук, професор
<b>10:20 – 11:50</b>	Виступи та панельна дискусія учасників. <b><i>Регламент виступу учасників: 10 хвилин</i></b>
<b>11:50 – 12:00</b>	Підсумки. Закриття круглого столу

## ВИСТУПИ ТА ПАНЕЛЬНА ДИСКУСІЯ УЧАСНИКІВ

### ПИТАННЯ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ

- Стратегічне партнерство у формуванні професійних компетентностей
- Напрями прикладної освіти через імплементацію кращих бізнес-практик
- Розвиток крафтових технологій у ресторанному бізнесі
- Формати співпраці із роботодавцями і бізнес-середовищем, провадження наукового консалтингу та виробничого аудиту

**Тетяна ЮДІНА**, гарант освітньої програми «Крафтові технології» ОС «магістр», доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

**Олексій ВОЛКОВ**, президент Всеукраїнської асоціації гастрономічного туризму, керівник проєкту Beermaster Brewery Pub

**Майя та Олександр СТЕПОВІ**, власники ресторану сучасної київської кухні «ГЛЕК», м. Київ

**Олександра ЧУВАКІНА**, власниця ТМ «ХОЧУ&БУДУ», власниця першої в Ізмаїлі «Доставки збалансованого харчування», м. Ізмаїл

**Яніна ГАВРИЛОВА**, голова правління ГС «Всеукраїнська асоціація гідів», м. Київ

**Оксана ТРУБЕЙ**, директор Навчально-наукового центру бізнес-симуляції ДТЕУ, кандидат економічних наук, доцент

**Ярослав РОЗБОРСЬКИЙ**, засновник та співвласник ресторану «La Frusta», їдальні «Бо Біжу», агенції з організації заходів «Візит-Сервіс», м. Київ

**Анжеліка КОСЯЧЕНКО**, експерт-консультант з виробничого аудиту в ресторанному бізнесі, співвласниця мережі закладів формату fast-food, м. Київ

**Ольга НАСОНОВА**, директор в Аналітичному центрі «Ресторани України», співзасновник NRA of Ukraine, власник NasoNova consulting, консультант та експерт з ресторанного бізнесу, м. Київ

**Вікторія ГНІЦЕВИЧ**, гарант освітньої програми «Технологія та організація ресторанного бізнесу» ОС «бакалавр», доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

**Михайло КРАВЧЕНКО**, гарант освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» ОС «магістр», доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ

**Ганна САБАДОШ**, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства Ужгородського торговельно-економічного університету ДТЕУ, кандидат технічних наук, доцент

**Каріна ПАЛАМАРЕК**, завідувач кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного сервісу Чернівецького торговельно-економічного університету ДТЕУ, кандидат технічних наук, доцент

**Наталія ЧОРНА**, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного університету ДТЕУ, доктор історичних наук, професор

**Любов ЧУНИЦЬКА**, експерт із харчових технологій та міжнародного сервісу в закладах HoReCa, суддя міжнародних, національних кулінарних конкурсів, м. Київ

**Олександр САБІРОВ**, керівник технологічного департаменту ТОВ «МПС Продукт», м. Київ

**Ірина РОМАНЧУК**, доктор технічних наук, заст. директора з наукової роботи Інституту продовольчих ресурсів НААН, м. Київ

**Олександр ІВАНУСЕНКО**, начальник управління з виробництва ТОВ «ЛВН «Лімітед», м. Немирів

**Артур СВСТАЙЛО**, власник кондитерської-кав'ярні «КЕКС», м. Київ

**Вікторія ЛАНСЬКА**, керівник департаменту кондитерського та хлібобулочного виробництва ТОВ «КП ПРО», м. Київ

**Віктор ТИМЧИШИН**, бренд-шеф ресторану «Аляска», м. Київ

**Катерина КАМИШЕВА**, голова спілки «Асоціація крафтових дистилляторів України», директор ТОВ «Українська Академія дистиляції», м. Київ

**Сергій ЛИПКО**, директор крафтової медоварні ТОВ «МЕДОВИЙ СПАС», м. Бровари Київської обл.

**Сергій СЮМКА**, головний технолог селянського фермерського господарства (СФГ) «ДІБРОВА», м. Тернопіль

**Оксана ВІТРЯК**, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства ДТЕУ, кандидат технічних наук

**Євгеній СИБІРЦЕВ**, здобувач вищої освіти ОП «Крафтові технології», ОС «магістр»

**Юлія ІВАШКО**, здобувач вищої освіти ОП «Ресторанні технології та бізнес», ОС «магістр»

**Наталія КОВЕРНИК**, здобувач вищої освіти ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн», ОС «бакалавр»

**Ольга ЗДОЙМА**, здобувач вищої освіти ОП «Технологія і організація ресторанного бізнесу», ОС «бакалавр»

**ПІДСУМКИ ТА ЗАКРИТТЯ КРУГЛОГО СТОЛУ**