



Державний торговельно-економічний
університет

ПРОГРАМА
ВСЕУКРАЇНСЬКОГО КРУГЛОГО СТОЛУ
«РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ФУД-ДИЗАЙН:
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ»

20 березня 2025 року

м. Київ, ДТЕУ

Режим відеоконференції

Ідентифікатор конференції: 770 4153 7451

Код доступу: cQH3K9

Посилання:

<https://us04web.zoom.us/j/77041537451?pwd=8RhJJcLNdMhtF73BISGJ9TofpIOiyq.1>

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

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ

9:50 – 10:00	Приєднання онлайн-учасників (платформа Zoom)
<i>Модератор заходу – Діна ФЕДОРОВА</i>	
10:00	Відкриття круглого столу, привітання учасників
10:00 – 10:05	Вступне слово. Анатолій МАЗАРАКІ , ректор ДТЕУ, доктор економічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України, президент ГС «Український кулінарний союз»
10:05 – 10:20	Презентація розвитку освітніх програм кафедри Вектори розвитку професійних компетентностей фахівців у галузі ресторанного господарства Вікторія ГНІЦЕВИЧ , гарант освітньої програми «Технологія та організація ресторанного бізнесу» ОС «бакалавр», доктор технічних наук, професор ДТЕУ
10:30 – 11:50	Виступи та панельна дискусія учасників. Регламент виступу учасників: 10 хвилин
11:50 – 12:00	Підсумки. Закриття круглого столу

ВИСТУПИ ТА ПАНЕЛЬНА ДИСКУСІЯ УЧАСНИКІВ

ПИТАННЯ ДЛЯ ОБГОВОРЕННЯ

- ✓ Вектори розвитку професійних компетентностей фахівців у галузі ресторанного господарства.
- ✓ Роль неформальної освіти у сучасному університетському середовищі: виклики та можливості.
- ✓ Фуд-дизайн: сучасні європейські тренди та напрями імплементації в освітню траєкторію фахівців із ресторанних технологій.
- ✓ Тренди та стратегії розвитку крафтових виробництв продукції оздоровчого призначення.
- ✓ Крафтова продукція як гастрономічний чинник брендингу територій України.

Діна ФЕДОРОВА, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ, доктор технічних наук, професор

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

Тетяна МАРЦИН, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ, кандидат технічних наук

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

Майя та Олександр СТЕПОВІ, власники ресторану сучасної київської кухні «Глек», 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

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

Тетяна ЮДІНА, гарант освітньої програми «Крафтові технології» ОС «магістр», доктор технічних наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ

Михайло КРАВЧЕНКО, гарант освітньої програми «Ресторанні технології та бізнес» ОС «магістр», доктор технічних наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ

Ганна САБАДОШ, завідувач кафедри технологій 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

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

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

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

Оксана ВІТРЯК, доцент кафедри ресторанних і крафтових технологій ДТЕУ, кандидат технічних наук

Катерина РУБАНОВИЧ, здобувач вищої освіти ОП «Технологія і організація ресторанного бізнесу», ОС «бакалавр»

Дмитро ДВОРНИК, здобувач вищої освіти ОП «Ресторанні технології та фуд-дизайн», ОС «бакалавр»

Єлизавета НІВЕРЧУК, здобувач вищої освіти ОП «Крафтові технології», ОС «магістр»

Микита КОВАЛЕНКО, здобувач вищої освіти ОП «Ресторанні технології та бізнес», ОС «магістр»

ПІДСУМКИ ТА ЗАКРИТТЯ КРУГЛОГО СТОЛУ