

## Наукове співробітництво

Кафедра здійснює наукове співробітництво у вигляді сумісних розробок наукових проблем, наукових публікацій, шляхом обміну інформацією, пропаганди наукових знань, впровадження у практику закладів харчування нових технологій кулінарних та кондитерських виробів, проведення лабораторних досліджень та організації практичної підготовки студентів з такими підприємствами і організаціями:

- ТОВ «Функціональні українські продукти»,
- Інститут продовольчих ресурсів НААН України,
- Технічний комітет ТК 152 «Продукція кондитерська та харчоконцентратна»,
- Інститут харчової біотехнології і геноміки НАН України,
- Реологічна лабораторія кафедри технології харчування ХДУХТ,
- Інститут тваринництва НААН України,
- Інститут мікробіології вірусології НАН України ім. Заболотного,
- Інститут екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя,
- Національний аграрний університет «Лабораторія дослідження рослин»,
- Інститут біохімії ім. О.В. Палладіна,
- 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.

Кафедра технології і організації ресторанного господарства активно співпрацює зі спорідненими навчальними закладами III, IV рівнів акредитації: ХДУХТ, ХТЕІ, ДоНУЕТ (м.Кривий Ріг), Полтавський університет споживчої кооперації України, ОНАХТ, НУХТ (кафедра хлібопекарських і кондитерських виробів, кафедра біотехнології продуктів бродіння і виноробства), Азербайджанський державний економічний університет.

Налагоджено партнерські зв'язки з такими організаціями:

- Міжнародним товариством спортивного харчування та Американською асоціацією з харчування;
- Міжнародною Академією Вина,
- Всеукраїнською Асоціацією виноробів та сомельє;
- Лігою фітнес-дієтологів та нутриціологів України;
- Громадською організацією «Slowfood» в Україні;
- Організаторами проекту Biologic.ua – сертифікована органічна продукція в Україні.

Висвітлення наукових результатів у засобах масової інформації України здійснюється за допомогою:

- Редакції журналу «Готельний та ресторанний бізнес»;
- Редакції журналу «Ресторатор»;
- Телеканал «Інтер», «1+1», «Київ», «Україна», «Новий канал».

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).

*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

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства проводиться робота щодо розробки міжнародних грантів, міжнародного співробітництва та партнерських зв'язків із спорідненими університетами країн Євросоюзу, результатом якої є підвищення конкурентоспроможності університету в цілому на ринку освітянських послуг.

Міжнародне співробітництво кафедри технології та організації ресторанного господарства у 2016-2017 роках здійснюється за напрямками:

- підготовка фахівців для зарубіжних країн;
- обмін досвідом проведення лекцій, практичних занять тощо;
- співпраця 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 активізація роботи з підготовки та опублікування статей у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Index Copernicus), журналах з імпакт-фактором, у фахових вітчизняних журналах та збільшення кількості наукових публікацій за кордоном.

Викладачі кафедри протягом 2016-2017 років співпрацювали з періодичними виданнями таких журналів, як «Товари і ринки»; «Гурме», «Ресторанная жизнь», «Питание и общество», журнал «Хлібопекарська і кондитерська промисловість України».

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.