Підготовка наукових та науково-методичних робіт до видання, винахідницька діяльність

Забезпечення населення України високоякісними продуктами оздоровчого харчування з підвищеною поживною цінністю шляхом розробки науково обґрунтованих раціональних технологій – важлива державна проблема сьогодення.

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 імпортзаміщуючих. Науковці кафедри працюють над напрямами 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. Розпочато роботу щодо розробки харчових продуктів і раціонів для військовослужбовців в екстремальних умовах і при проведенні бойових дій з відривом від баз постачання.

Напрями наукових досліджень викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства:

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. Гніцевич В.А.:

- дослідження процесу екстрагування сухих речовин з вторинної рослинної сировини
- розроблення технологій кулінарної продукції з пектинвмісної сировини та комплексна оцінка їх якості.

д.т.н., проф. Піддубний В.А.:

- дослідження динаміки перехідних процесів тепло- та масообміну;
- розроблення нових технологій екстракції цільових речовин, одержання нових видів продуктів на основі осмомолекулярної дифузії;
- розроблення методів розрахунку і удосконалення обладнання систем виробництва пивоварного солоду.

д.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 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 Медведєва А.О.:

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

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 технології кулінарної продукції для мережі соціального харчування м. Києва;
- розроблення технології 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., доцент Демічковська М.П.:

- розроблення технологій борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

асистент Ждан В.О.:

- розроблення технологій кулінарної продукції для харчування дітей шкільного віку.

Завідувач кафедри, докт. техн. наук, професор Кравченко М.Ф. – член спеціалізованої вченої ради КНТЕУ щодо розгляду дисертаційних робіт за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, автор 7 монографій, понад 460 наукових статей і методичних розробок. Під його керівництвом функціонує наукова школа «Технологія харчової продукції підвищеної поживної цінності. Харчові продукти для спеціального дієтичного споживання (використання)», яка об'єднує широкий колектив науковців, аспірантів, доцентів і докторантів кафедри. Наукова спрямованість даної школи актуалізована до сучасних потреб українського суспільства в галузі досліджень кафедри, присвячена актуальним проблемам створення продуктів оздоровчого харчування, а також розробленню новітніх технологій харчової продукції, зокрема для спеціального дієтичного споживання (використання) та удосконаленню існуючих шляхом підвищення їх поживної цінності; використанню нових джерел сировини і розширенню напрямів використання існуючої вітчизняної сировинної бази та розширенню асортименту продуктів харчування, зокрема дорогих імпортзаміщуючих.

На кафедрі працює наукова школа докт. техн. наук, професора Гніцевич В.А. «Технологія виробів заданої структури на основі молочної та

рослинної сировини». Наукова спрямованість школи складається з розроблення технології напівфабрикатів на основі знежиреного молока, сироватки, сколотин та рослинної сировини для виробництва збитої десертної продукції та оздоблювальних напівфабрикатів без застосування піно- та структуроутворювальних харчових добавок, за рахунок використання структуроутворювальних речовин у складі натуральної рослинної сировини з модифікованими піноутворювальними характеристиками.

У 2016 р. науковці кафедри опублікували 157 наукових та науково-методичних робіт, у т.ч. 5 навчальних посібників, 4 монографії, 104 наукові публікації, зокрема 36 наукових статей, з них –13 у наукометричних базах даних. Науковцями кафедри отримано 13 патентів України, з них 11 – на корисні моделі та 2 – на винахід виробництва інноваційної харчової продукції, подано 11 заявок на отримання патенту України, розроблено 6 Технічних умов.

З січня 2017 р. науковцями кафедри опубліковано 82 наукові та науково-методичні праці, у т.ч. 12 навчальних посібників, 2 підручники, 9 монографій, 54 наукові публікації, зокрема 21 наукова стаття, з них – 5 у наукометричних базах даних. Науковцями кафедри отримано 5 патентів України, з них 3 – на корисні моделі інноваційної харчової продукції та 2 – на винахід, розроблено 2 Технічних умов.

За результатами науково-дослідної роботи підготовлено до захисту кандидатські дисертаційні роботи асистентом Романовською О.Л. (керівник – д.т.н., професор Кравченко М.Ф.), асистентом Поп Т.М. (керівник – к.т.н., професор Кравченко М.Ф.).

Перспективним напрямом розвитку науково-педагогічних кадрів кафедри є щорічне подання кандидатів для вступу в докторантуру. У листопаді 2016 року успішно завершила 2 рік навчання у докторантурі доцент кафедри Федорова Д.В. Успішно захистила на засіданні спеціалізованої вченої ради КНТЕУ дисертаційну роботу на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук доцент кафедри, к.т.н. Юдіна Т.І. Тема «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин».

Досвідчені викладачі кафедри беруть участь розробці та рецензуванніі стандартів освіти у галузі знань 18 «Виробництво та технології»: д.т.н., проф. Гніцевич В.А., д.т.н., проф. Кравченко М.Ф., к.т.н., доцент Антонюк І.Ю.

Основні монографії та навчальні посібники, опубліковані та подані до друку у 2016-2017 роках:

Монографії:

1. Транспортні системи та інтенсифікація технологічних процесів пивзаводів : монографія / за.ред. А.І Соколенка. – К.: Кондор-Видавництво, 2016. – 292с. (А.І.Соколенко, В.А.Піддубний, А.О. Чагайда, С.К. Станев, О.І. Степанець)
2. Енергоматеріальні потоки харчових і мікробіологічних виробництв : монографія / А.І. Соколенко, В.А. Піддубний, К.В. Васильківський та ін.; за

ред. д-ра техн. наук, проф. Соколенка А.І.– К.: Кондо-Видавництво,2016.– 326с.
3. Гідрогазодинаміка : монографія / В.А. Піддубний, С.М. Василенко, В.Р. Кулінченко, О.Ю. Шевченко та ін. – К.: Кондор, 2016. –784 с.
4. Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: монографія за матеріалами Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 70-річчю Київського національного торговельно-економічного університету, 19-21 жовтня 2016 р., м. Київ, КНТЕУ [Електронне видання] (Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Антонюк І.Ю., Медведєва А.О., Левандовський Л.В., Мельник І.П, Пашинська М.С.)

Навчальні посібники:

1. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с. (Кравченко М.Ф., Антонюк І.Ю., Литвиненко Т.Є.)
2. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани та бари / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 312 с. (Кравченко М.Ф., Антонюк І.Ю., Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Марцин Т.О.) *подано до РВВ*
3. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. (Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Литвиненко Т.Є.) *подано до РВВ*.
4. Королева круп. Все про гречку. Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 292 с.: іл. (укр., англ. мовами).
5. Соуси : навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, Д.В. Федорова, М.П. Демічковська, А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 138 с. *подано до РВВ*

Статті у наукових фахових виданнях (основні):

1. Гніцевич В.А. Реологічні властивості молочно-білкових концентратів / В.А. Гніцевич, Л.Г. Дейниченко, А.Б. Горальчук // Наукові праці НУХТ. – 2017. - №2(23). – С.182-190.
2. Гніцевич В.А. Технологія та якість виробів з молочно-білковим концентратом // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2017. - №1(23). – С.15-21.
3. Назаренко І.А. Біологічна цінність молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин / І.А. Назаренко, Т.І. Юдіна // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2016. – Вип. 33. – С. 60-65.
4. Юдіна Т.І. Комплексна оцінка якості молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин / Т.І. Юдіна, І.А.Назаренко // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2016. – Вип. 33. – С. 78-86.

5. Юдіна Т.І. Технологічні параметри і режими одержання пюре з кабачків із заданими функціонально-технологічними властивостями / Т.І. Юдіна, І.А. Назаренко // Праці / Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 16. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2016. – С. 142-150.
6. Гніцевич В.А. Технологія та біологічна цінність молочно-білкових копреципітатів / В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна, Л.Г. Дейниченко // Товари і ринки. Київ: КНТЕУ. – 2016. – №2 (22). – С. 172-185.
7. Гніцевич В.А Дослідження показників якості десертів / В.А. Гніцевич, Н.В. Кравченко // Обладнання та технології харчових виробництв: Темат. зб. наук. пр. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ. – 2016. – Вип. 33– С. 87-95.
8. Антонюк І.Ю. Технологія десертів спрямованої біологічної дії. / І.Ю.Антонюк, В.Н. Корзун // Збірник наукових праць НУХТ, Том 22, № 1. 2016 рік С. 243-251.
9. Федорова Д.В. Нові солоні вафельні вироби «Крекікси рибні» з використанням рибо рослинних напівфабрикатів / Д.В.Федорова // Траекторія науки. Електронний науковий журнал. – 2016. - №4(9). Режим доступу: www.pathofscence.org/ (12 стор.)
10. Карпенко П.О., Федорова Д.В. Аліментарний чинник у комплексному лікуванні хворих при метаболічному синдромі / П.О.Карпенко, Д.В. Федорова, М.О. // Проблеми старения и долголетия. – Науковий журнал ДУ «Інститут геронтології ім.Д.Ф.Чеботарьова НАМН України» «Проблемі старения и долголетия». – Том 25, №1, 2016. – С. 105-113.
11. Федорова Д.В. Фізико-хімічні і біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів / Д.В.Федорова // Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг.нац.технол.ун-т – Чернігів: Черніг.нац.технол.ун-т, 2016.
12. Федорова Д.В. Нові солоні вафельні вироби «Крекікси рибні» з використанням рибо рослинних напівфабрикатів / Д.В.Федорова // Траекторія науки. Електронний науковий журнал. – 2016. - №4(9). Режим доступу: www.pathofscence.org/ (12 стор.)
13. Федорова Д.В. Фізико-хімічні і біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів / Д.В.Федорова // Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг.нац.технол.ун-т – Чернігів: Черніг.нац.технол.ун-т, 2016.

Патенти:

1. Пат. 113382 Україна, МПА A23J 1/20, A23C 9/133. Спосіб виробництва молочно-білкового копреципітату. В.А.Гніцевич, Л.Г.Дейниченко (Україна); Київський національний торговельно-економічний університет. – №u 201607642; Заявл. 12.07.16; Опубл. 25.01.17, Бюл. №2. – 4с.
2. Пат. 113383 Україна, МПА A23J 1/20, A23C 9/133. Спосіб виробництва

молочно-білкового концентрату. В.А.Гніцевич, Л.Г.Дейниченко (Україна); Київський національний торговельно-економічний університет. – №u 201607643; Заявл. 12.07.16; Опубл. 25.01.17, Бюл. №2. – 4с.
3. Патент України на корисну модель № 110015 «Спосіб приготування пудингу з крупою кіноа» / Романовська О.Л., Гакман О., Опубл. 26.09.2016.
4. Патент на корисну модель № 110742 Україна, МКП F21D 13/08 «Вафлі солоні без начинки «Крекіси «Рибні» / Притульська Н.В., Федорова Д.В., Опубл. 25.10.2016, бюл. №20/2016.

Нормативні документи:

1. ТУ У 10.7-41191520-001:2017 Торти, тістечка, заготовки, здобні хлібобулочні вироби та тісто
2. ТУ У 10.8-3162124072-001:2016. Продукція кулінарна**.** Страви готові, гарніри, десерти, соуси, напої та напівфабрикати страв.
3. ТУ У 10.8-3162124072-004:2016. Соуси кулінарні.
4. ТУ У 10.7-31774943-002:2016. Вироби хлібобулочні, кондитерські борошняні, кондитерські, заготовки та тісто.
5. ТУ У 10.7-31774943-003:2016. Піца.
6. ТУ У 10.1-31774943-001:2016. Продукти готові з м’яса птиці.
7. ТУ У 10.7-01566117-001:2016**.** Вироби кондитерські пряникові збагачені фітопорошками