

Кафедра технологии в ресторанном хозяйстве

1. Сотрудничество с министерствами, государственными структурами

Коллектив кафедры технологии в ресторанном хозяйстве на протяжении многих лет сотрудничает с различными министерствами, государственными и научными структурами и учреждениями, предприятиями ресторанного бизнеса и пищевой промышленности. Представители этих структур регулярно проводят лекции, организуют совместные конференции, круглый стол, участвуют в проведении научных исследований, мероприятий республиканского и международного уровня: выставок, конкурсов, мастер-классов, Дня технолога и др. Совместно с преподавателями кафедры технологии в ресторанном хозяйстве они являются авторами статей в различных журналах и сборниках.

На предприятиях ресторанного хозяйства и пищевой промышленности преподаватели проходят стажировку, курсы повышения квалификации, а студенты – производственную технологическую практику.

Основными партнерами кафедры технологии в ресторанном хозяйстве являются:

- Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики;
- Донецкий ботанический сад;
- Донецкий Республиканский эколого-натуралистический центр МОН ДНР;
- Министерство промышленности и торговли Донецкой Народной Республики;
- Московский областной онкологический центр;
- Государственная санитарно-эпидемиологическая станция Министерства здравоохранения ДНР;
- Донецкий национальный университет;
- Донецкий национальный медицинский университет имени Максима Горького;
- ГПОУ «Докучаевский техникум»;
- ГПОУ «Донецкий государственный колледж пищевых технологий и торговли»;
- ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов»;
- ООО «ОНИКС» ТМ «Лучиано»;
- ООО «Эманс»;
- ООО «Фирма «Ласуня».

Кроме вышеперечисленных предприятий и учреждений, кафедра технологии в ресторанном хозяйстве тесно сотрудничает с предприятиями ресторанного бизнеса и пищевой индустрии г. Донецка и области, побережья Азовья и Крыма, России.

2. Научные проекты. Проект «Университет-школа»

В рамках научного проекта «Университет-школа» преподавателями кафедры технологии в ресто-



ранном хозяйстве проведены следующие мероприятия:

- семинар-тренинг «Проблемные вопросы в организации питания в учебных учреждениях»;
- мастер-класс «Развитие эстетического оформления и декорирования блюд с помощью карвинга как самостоятельного искусства в направлении «Food Design» для студентов I курса;
- экскурсия студентов I и II курсов на предприятия ресторанного хозяйства, в частности ресторан «САШИМИ» и кафе «Латинский квартал».

Для школьников были проведены занятия кружка «Юный технолог» по таким темам, как: «Технологии напитков для детей из растений Донбасса», «Основы питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях», «Самые странные блюда в кулинарии «Самые-самые», «Рациональное использование в питании растительного богатства Донбасса».



На мероприятии в рамках научного проекта «Нобелевская неделя в ДонНУЭТ» преподавателями кафедры технологии в ресторанном хозяйстве была проведена лекция и. о. заведующего кафедрой технологии в ресторанном хозяйстве, к. т. н., проф. Коршуновой Анной Федоровной на тему «Нутрициология и жизнедеятельность человека». На лекции присутствовали учащиеся общеобразовательного учреждения «Лицей «Коллеж», студенты ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», ассистент кафедры ТРХ О. А. Гришина.



3. Студенческие научные проекты

Студенческие научные проекты были представлены на следующих конкурсах:

- Международный студенческий конкурс «Бизнес-идея 2016» (г. Киров, Россия);
- Республиканский конкурс студенческих научных работ по интегрированному комплексному направлению «Наука о жизни» (ГОУ ВПО «ДонНУ», г. Донецк). Студенты Н. Демченко, Е. Качурко, А. Кольцова получили соответствующие дипломы;
- круглый стол «Биотехнология и ее использование для решения актуальных проблем агропромышленного комплекса» (г. Донецк, ДНР);
- II Республиканский конкурс ученического научно-исследовательского проектирования и изобретательства «Богатство земли Донбасса» (г. Донецк, ДНР). Студенты А. Важничая и В. Хижняк заняли III место.

Студенты и преподаватели кафедры технологии в ресторанном хозяйстве приняли участие в XIX Международной выставке для профессионалов ресторанного бизнеса «Резолюция идей» (г. Москва, Россия). По результатам участия в данной выставке ассистент кафедры ТРХ В. Е. Левкина, студенты А. Лайденова, Е. Качурко и Е. Катрич получили сертификаты.



4. Зарубежные партнеры

Совместная деятельность кафедры технологии в ресторанном хозяйстве осуществляется посредством сотрудничества с такими зарубежными партнерами, как:

- Университет пищевых технологий (г. Пловдив, Болгария);
- ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК» (г. Орел, Россия);
- Орловский государственный институт экономики и торговли (г. Орел, Россия);
- филиал Московского государственного университета технологии и управления имени К. Г. Разумовского (г. Милеус, Россия);
- ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» (г. Краснодар, Россия);

- ФГБНУ «Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (г. Краснодар, Россия);
- ЧОУ ВО «Санкт-Петербургский институт гостеприимства» (г. Санкт-Петербург, Россия);
- ФГБОУ ВПО «Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева» (г. Орел, Россия);
- ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» (г. Севастополь, Крым, Россия);
- Первый Московский учебный комплекс (г. Москва, Россия);
- Школа кулинарного мастерства «Эксклюзив» (г. Москва, Россия).

Очное сотрудничество кафедры технологии в ресторанном хозяйстве и зарубежных партнеров осуществляется на уровне проведения лекций, мастер-классов, решения вопросов научно-методической работы. Заочная форма включает организацию и участие в проведении конференций, написании научной и методической литературы, статей, тезисов докладов конференций, издании научной и методической литературы, а также участии в научных конкурсах, олимпиадах и др.

5. Публикации в базе РИНЦ 2016-2017 гг.

В базе данных РИНЦ преподавателями кафедры технологии в ресторанном хозяйстве опубликовано семь статей:

1. Коршунова, А. Ф. Разработка ассортимента десертов с использованием айвы / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета, Е. В. Грезев // Технические науки: Междунар. науч.-практ. конф., 2016 г. – СПб.: Наука и просвещение, 2016. – С. 31-35.
2. Кравченко, Н. В. Научное обоснование использования молочно-растительного полуфабриката в технологиях десертной продукции / Н. В. Кравченко, В. Н. Ветров, В. Е. Левкина // Технические науки: Междунар. науч.-практ. конф., 2016 г. – СПб.: Наука и просвещение, 2016. – С. 35-39.
3. Османова, Ю. В. Научное обоснование производства пенных изделий с использованием гибискуса / Ю. В. Османова, М. Н. Левченко, Т. А. Милохова // Технические науки: Междунар. науч.-практ. конф., 2016 г. – СПб.: Наука и просвещение, 2016. – С. 39-43.
4. Беседа, С. Н. Исследование функциональных свойств сухого молочно-растительного концентрата из пахты / С. Н. Беседа, В. Н. Ветров // II Междунар. науч.-практ. конф., 2016 г. – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С.52-56.
5. Коршунова, А. Ф. Обоснование оптимальных технологических параметров и режимов производства молочно-белковой основы для десертной продукции / А. Ф. Коршунова, В. Н. Ветров, А. С. Гета // II Междунар. науч.-практ. конф., 2016 г. – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 57-61.

Кафедра технологии в ресторанном хозяйстве постоянно развивает свою научную деятельность и всячески способствует сотрудничеству с кафедрами других высших учебных заведений, министерствами, государственными и научными структурами, учреждениями, предприятиями ресторанного бизнеса и пищевой промышленности, что обеспечивает возможность плодотворной и перспективной работы в будущих периодах деятельности кафедры.