

Федосова Катерина Сергіївна

к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу



Експерт в сфері ресторанного бізнесу, практик, більше 10 років займається ресторанним консалтингом - питаннями організації роботи, розвитку і просування ресторанів.

Кандидат технічних наук (PhD), доцент кафедри «Готельно- ресторанного бізнесу» в Одеській національній академії харчових технологій, керівник консалтингової групи ConsultingHUB, член «Південної Асоціації шеф-кухарів України», International CHRIE та La Foundation pour la Formation Hoteliere. В ОНТУ (ОНАХТ) працює з 2006 року

Регулярно виступає з доповідями на міжнародних конференціях (Чехія (м. Опава), Македонія (м. Охрид), Словенія (м. Порторош), Великобританія (Manchester Metropolitan University), Болгарія (м. Пловдив), Грузія (м. Тбілісі), Литва (м. Вільнюс), Румунія (м. Ясси і м. Бухарест) та інші.

Провела ряд семінарів для керівників ресторанів по організації ресторанного бізнесу в Україні та країнах Європи, регулярно читає лекції на англійській мові як запрошений лектор в найкращих ВНЗ Європи (SRH Dresden School of Management, International Hellenic University, Estonian University of Life Sciences та інших.

ДИСЦИПЛІНИ: «Інформаційно-комунікаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Висока кухня та архітектура страв» і «Технологія продукції ресторанного господарства», «Кулінарне мистецтво», керує курсовими та дипломними проектами студентів.

ОРГАНІЗАЦІЙНА РОБОТА: керівництво міжнародною практикою, в рамках якої щорічно близько 100 студентів ОНАХТ проходять стажування в США, Туреччині, Греції, Франції, Чехії та інших країнах світу.

СТАЖУВАННЯ: Пройшла ряд стажувань в сфері ресторанного бізнесу в Європі (Manchester Metropolitan University (Great Britain), University of Food Technologies in Plovdiv (Bulgaria), Institute of Hospitality Management in Prague (Czech Republic), The University of Sheffield Greece (Erasmus +), а також десятки курсів та семінарів в Україні (Управління рестораном, Управління персоналом

ресторану і Управління кухнею ресторану (Олександр Мусатов), Управління фінансами ресторану (Олександр Токмиленко), Соціальні мережі для бізнесу. Facebook і Instagram (Олександр Канцлер), Систематизація бізнесу, Бізнес конструктор (Кирило Куницький), Ефективний маркетинг (Ярослав Трофимов), Нові технології туристичного бізнесу (КУТЕП), Організація ресторанного бізнесу (Інститут управління та права Песоцьких) та інші.

МІЖНАРОДНА РОБОТА:

Як запрошений лектор читала лекції (англійською мовою):

SRH Dresden School of Management (Дрезден, Німеччина), 1 місяць, “Hotel Operations (F&B Part)” для бакалаврів спеціальності “International Hotel Management” (Липень-Август, 2022)

Academy of Applied Studies Belgrade / University of Novi Sad (Сербія) Травень, 2022

- “Trends in food design. Influence of design and presentation of restaurant dishes on customers.” Seminar and Culinary work-shops.

- “Development of an effective restaurant menu”

- "Chef's personal brand - development and promotion"

Estonian University of Life Sciences (Тарту, Естонія), 2 тижні, “Prospects for the work and cooperation of meat enterprises with the restaurant business” (Квітень, 2022)

Polytechnic Institute of Beja (Португалія), 1 тиждень, “Millennials and new smart professions in the restaurant business” (Жовтень, 2021)

International Hellenic University (Салоніки, Греція), 1 тиждень, “Development and Promotion of Gastronomic Tours” (Лютий, 2020)

ПУБЛІКАЦІЇ: Перелік основних навчально-методичних робіт становить 18 найменувань (навчальний посібник з грифом МОН України «Інформаційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Gastronomy Tourism: typology with accent on Ukraine and Odessa region» та ін.). Перелік опублікованих наукових і науково-методичних робіт становить понад 100 найменувань. h-індекс – 3.

SCOPUS: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55693740200>

ORCID: Архів публікацій на [ORCID - 0000-0001-7194-1340](https://orcid.org/0000-0001-7194-1340)

Google Academy: [Архів публікацій](#) у Google Academy

- Федосова К.С. Дослідження дизайну та презентації ресторанних страв на споживачів // Економіка та суспільство, 2021. № 34. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-91>
- Fedosova, K. (2022). Development of an effective restaurant menu. Research and recommendations. Technology Audit and Production Reserves, 1(4(63), 32–35. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2022.253040>

- Використання інформаційно-комунікаційних технологій в ресторанному бізнесі в період пандемії COVID-19 / Економіка та суспільство, 2022. № 35. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-20>

РОБОТА В РЕСТОРАНАХ І ГОТЕЛЯХ:

- Керівник проекту та маркетолог кафе Lazy Crazy (з 2021 року)
- Маркетолог та SMM спеціаліст хачапурія Protesto (з 2021 року)
- Маркетолог та SMM спеціаліст кафе Billy's Hamburgers (з 2020 року)
- Ресторан паназіатської кухні Urami – ідея, назва, концепція, запуск проекту, SMM (2020 р)
- Bloom - ідея, назва, концепція та запуск проекту (2020 р)
- #Hungry - ідея, назва, концепція, запуск проекту, SMM, операційний директор (2018-2019 рр).
- PR manager / фінансовий консультант он-лайн доставки «Есо Food» (2014-2018 рр)
- Маркетолог ресторану «Брати Гриль» (2016 р.)
- Арт-директор / маркетолог мережі ресторанів «Токіо Хаус» (автор ідеї і реалізації проекту з ребрендингу «Першого японського арт-кафе Токіо Хаус», 2010-2013 рр.).
- У різний час працювала в якості бізнес-консультанта і маркетолога з десятками ресторанів і готелів Одеси (в т.ч. антикафе Тунель, готелі Grande Pettine, Айвазовський, БО Еллада, кафе MerryBerry, Кофемолка, Шарлотка, Осава суші, Та-Одеса, Стар-Піцца, Карамель, Суші-Фан, Аврора в Совіньоні, Baker's Bar та ін.).