

Пешук Людмила Василівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.	35/7	<p>1. Lyudmyla Peshyk, Lubov Musiy, Orysia Tsisaryk, Iryna Slyvka, Oleg Galenko. The influence of technological parameters of cream fermentation on formation of functional peculiarities of cultured butter//Ukrainian Food Journal.-2016. Volume 5. Issue 2. P. 314-326. (фахове видання, цитується у Web of Science)</p> <p>2. Peshyk L., Bazarnova J., Shleikin A., Galenko O. Zhilinskaia N. Using of bioinformatics and computer morphometry in study of Fusarium spp. Causing potato dry rot // Ukrainian Food Journal. 2016. Volume 5. Issue 3. P. 515-523. (фахове видання, цитується у Web of Science)</p> <p>3. Peshyk L.V., Ivanova T.M., Goshovska Y.V., Romanenko M.S., Fedichkina R.A., Sineok L.L., Sagach V.F., Shapoval I.M. Effect of meat product with onion skin extract on metabolic profile in SHR//Ukrainian Food Journal. NUFT, 2017. – V.6, Is.1. – P.84-92. (фахове видання, цитується у Web of Science)</p> <p>4. Peshyk Lyudmyla, Radziewska Irina, Melnyk</p>

			<p>O.P., Galenko Oleg. Two-stage technology for palm oil fractionation for production of cocoa butter substituents // Nauka innov. 2018. – 14(1). – P. 40-49. (видання, цитується у Web of Science)</p> <p>5. Peshuk L., Melnyk O., Radziewska I., Galenko O. Investigation of vegetable oils to oxidative degradation of varying degrees of saturation with tocopherol // Carpathian journal of food science and technology. – Vol. 10, Nr.(3). – 2018. – P. 163-170 (видання, цитується у Scopus)</p> <p>6. Peshuk L., Gorbach O., Galenko O., Vovk L. Efficiency of using the animal protein complex in the technology of cooked sausage // Food Science and Technology. – 13(1). 2019. – P.122-129 (видання, цитується у Web of Science)</p>
2	<p>Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти.³⁾</p>	од.	<p>1. Пешук Л.В., Іванова Т. М. Гавалко Ю.В. Перспективи використання вторинної кверцетинвмісної сировини (лушпиння цибулі і часнику) і лікарських трав у технології спеціальних м'ясних продуктів // Наукові праці НУХТ. – Київ. – 2016. – Т.22, № 5. – С. 238-244. (фахове видання, цитується в Index Copernicus)</p> <p>2. Пешук Л., Заболотня О., Іванов Т. Дослідження фізи-ко-хімічних характеристик м'яса птиці механічного обвалювання промитого харчовими органічними кислотами // Наукові</p>

			<p>праці НУХТ. – Київ. – 2017– Т. 23, №5. –Ч. 2. – С. 212-220 (фахове видання, цитується в Index Copernicus)</p> <p>3. Пешук Л.В., Горбач О.Я., Бахмач В.О. Перспективи використання рослинних і тваринних білків в технології м'ясних продуктів //Науковий вісник ЛНУ ветеринарної мед. та біотехнології ім. С.В. Гжицького - 2017– Т.19, №80. – С. 68-74. (фахове видання, наукометрична база Index Copernicus)</p> <p>4. Пешук Л.В., Москалюк О.Є Радзівська І.Г. Гашук О.І Аналіз жирнокислотного складу м'ясних паштетів //Наукові праці НУХТ – К.: НУХТ, 2018. – Т. 24, №5. – С.195–202.(фахове видання, цитується у IndexCopernicus)</p> <p>5. Peshuk L., Gorbach J. Galenko O. Improving the technology of cooked sausages using protein-mineral-hydro-0carbon additive //Ukrainian Journal of Food Science, 2018. – Volume 6, Is. 1. – P. 38-45. (фахове видання, цитується у Index Copernicus)</p> <p>6. Пешук Л.В., Горбач О.Я., Радзівська І.Г. Дослідження властивостей сосисок подовженого терміну зберігання з включенням лейцину та хіто-зану //Харчова промисловість. – 2018. – №24. – С. 62-70 (фахове видання, цитується у Index Copernicus)</p>
--	--	--	--

3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.	5	1. Пешук Л.В., Янчева М.О., Гащук О.І., Кириченко С.Г. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини. // Підручник.- К.: «Центр учбової літератури», 2017.– 300с. (15 др.арк) 2. Пешук Л.В., Технології переробки вторинних продуктів м'ясної галузі. // Підручник.- К.: «Центр учбової літератури», 2019. – 400 с./ 25 др.арк 3. Пешук Л.В., Сімонова І. Вплив різних методів термічної обробки на технологію м'ясних делікатесів спеціального призначення. // Modern engineering research: Topical problems, challenges and modernity. / Collective monograph Prague. Czech, 2020. P.351-369.
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб	3	Іванова Т.М., 2019 Горбач О.Я., 2020 Москалюк О.Є., 2020
5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		ні
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н.р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		Член НМК Міністерства освіти і науки України з харчових технологій та інженерії 051701 (голова підкомісії з технологічних спеціальностей) (наказ МОН № 1364 від 25.11.2011р) 3 2019 по 2020 роки - експерт з акредитації освітніх програм

				Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти напряму 181 та 204.
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾		так/ні	<p>1. Розробка шляхів використання натуральних інгредієнтів в технології інноваційних м'ясних і м'ясомістких продуктів (ДР №0115U006057)</p> <p>2. Розробка технології імпортозамісних білкових продуктів з вторинної сировини тваринного походження (ДР № 0115U006058)</p> <p>3. Наукове обґрунтування технології м'ясопродуктів нового покоління для оздоровчо-профілактичного харчування (ДР № 0115U006059)</p> <p>4. Розробка і впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій переробки білкової сировини для імпорто-заміщення продуктів спеціального призначення (ДР № 0115U000375)</p> <p>5. Розробка інноваційних технологій м'ясних продуктів сировиною нутрієнтно-адек-ватних оздоровчо-профілак-тичному та геродієтичному харчуванню (ДР № 0113U001426)</p> <p>-Член редколегії наукового журналу «Харчова проми-словість»</p> <p>- Член редколегії журналу Journal chemistry and technologies (Scopus)</p>

9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		Немає
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ ні	2002- 2019	завідувач кафедри технології м'яса, м'ясних та оліє жирювих продуктів (з 2011р.- технології м'яса і м'ясних продуктів) Національного університету харчових технологій
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ ні		Член спеціалізованої ради Д 26.058.03 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. (технічні науки) Член спеціалізованої ради Д 26.058.07 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.06, 05.18.13 і 05.18.16 (технічні науки)
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		1. Авторське право на твір № 60131 Літературний твір наукового характеру «Спосіб виробництва білково-мінерального збагачувача геродієтичного» Галенко О.О., Пешук Л.В.(11.06.2015) 2. Пат. 116562 України Паштет з фітокомплексом пророщених зерен / Пешук Л. В.; Москалюк

				<p>О. Є; Березюк А. С./ опубл.25.05.2017, бюл. № 10</p> <p>3. Пат. на винахід 110564 Рецептурна композиція напів-фабрикату дрібношматкового охолодженого з м'яса дикого кабана /Пешук Л.В., Іщенко В.М., Штик І.І., Іванова Т.М. опубл. 12.01.16,. Бюл. № 1.</p> <p>4. Пат. на винахід 112257 Ковбаса сирокочена «Північне сяйво» /Пешук Л., Штик І., Маршалок Т.В. опубл. 10.08.2016, Бюл. №23</p> <p>5. Пат. на винахід 116706 Ковбаса куряча з білково-вуглеводною добавкою / Пешук Л.В.,Горбач О.Я., Леонідова Т.О. опубл. 25.04.2018, Бюл. №6</p> <p>6. Пат. на винахід 117126 Білково-вуглеводно-мінеральна добавка «Рекорд-70» / Пешук Л.В., Горбач О.Я., Галенко О.О., Богун В.Р опубл. 25.07.2018, Бюл. № 14</p> <p>7. Пат. на винахід 117699 Спосіб промивання фаршу з м'яса птиці механічного обвалювання розчинами харчових органічних кислот /Пешук Л.В., Іванова Т.М., Маєвська Т.М., Заболотня О.О. опубл. 10.09.2018, Бюл. № 17</p>
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у	од.	12	1. Пешук Л.В., Чернюшок О.А. Основи кріогенних та сушильних технологій. Методичні рекомендації

	<p>загальній кількості не менше трьох найменувань.³⁾</p>		<p>до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання. [Електронний ресурс] // К.: НУХТ. 2016.</p> <p>2. Пешук Л.В., Галенко О.О Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса Методичні рекомендації до вивчення дисципліни і виконання контрольної роботи для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. [Електронний ресурс] // К.: НУХТ. 2017</p> <p>4. Пешук Л.В., Галенко О.О Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для студентів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання. [Електронний ресурс] //К.: НУХТ. 2018</p> <p>5. Пешук Л.В., Чернюшок О.А. Москалюк О.Є. Анатомія і фізіологія сіль-ськогосподарських тварин. Лабораторний практикум для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм</p>
--	---	--	---

				навчання. [Електронний ресурс] Київ : НУХТ, 2018. - 55 с. 6. Пешук Л.В., Галенко О.О Програма професійної практик студентів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» денної та заочної форм навчання [Електронний ресурс] // К.: НУХТ. 2019.
14	а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾	осіб	2015-2019	Студенти: -Іванова Т., Гагач І. (диплом I ступеня), -Козак О. В. - (III ступеня) -Рябовол М.В. Диплом III ступеня Міністерства освіти і науки України -Коровіна М. та Іванова Т. Диплом Українсько-Польського освітнього проекту «Scientific Fun» науковий пікнік, -Шулер С.М., Безпалько В.А., (1 місце) за постерну доповідь
	б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу. ⁵⁾	так/ ні		Керівник наукового гуртка «Магістр» (2015-2019) (НУХТ)

15	Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти). ³⁾	од.		
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		<ul style="list-style-type: none"> - член державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики «Технічний комітет стандартизації: «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» ТК 140 - член Центральної галузевої дегустаційної комісії Національної асоціації виробників м'яса і м'ясних продуктів <i>Приймала участь в телевізійному проекті «Якість життя»</i> - член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		ні

Фарісеєв Андрій Геннадійович

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		<p>1. Skrypnyk V., Bychkov Ya., Molchanova N., Farisieiev A. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. № 4/11 (88). – P. 23-28.</p> <p>2. Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Аналітична модель термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах. Journal of Chemistry And Technologies, Том. 27, № 2, 2019.</p> <p>3. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Farisieiev A., Matsuk Yu., Kolisnychenko T. Determining the content of macronutrients in berry sauces using a method of IR-spectroscopy. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 5/11 (107). P. 32-42. Scopus</p>
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.		<p>1. A. Farisieiev, A. Novik, O. Vienko. Modern approach to improving the technology of emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244.</p> <p>2. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Farisieiev A., Matsuk Yu., Kolisnychenko T. Comprehensive assessment of quality and safety of berry sauce with iodine-containing additive. EUREKA: Life Sciences. 2020. V.5. P. 43-50.</p> <p>3. Sukmanov V., Rogovyi I., Palash A., Farisieiev A. Production process of boiled sausages under</p>

				<p>high pressure / Journal of food and packaging. – National academy of Packing. – Bulgatia. – 2016, N10, P. 53-58.</p> <p>4. Sukmanov V., Gaceu L., Zakharevych V., Marynin A., Rogovyi I., Farisieiev A. Physical and mathematical modeling of extraction from grape marc by subcritical water / Journal of Eco Agri Toursim. – Romania. – 2016, Vol. 12, № 1, P. 83-93.</p> <p>5. Скрипник В.О., Фарісеєв А.Г., Дмитрюк Т.І. Дослідження впливу величини питомої поверхневої потужності на процес жарення м'яса / Технологічний аудит і резерви виробництва. – Харків, 2016. – Вип. 4, № 4(30). – С. 33-36.</p>
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.		ні
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		ні
5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		1. Участь у роботі «8th Central European Congress on Food 2016», Київ, 23-26 травня 2016 р.
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н.р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального	так/ні		ні

	виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾			
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу) /лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ні		З 2019 року - заступник завідувача кафедрою харчових технологій ДНУ
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ні		ні
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		1. Маринін А.І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарисєєв А.Г., Сукманов В.О. «Спосіб одержання екстракту з високим вмістом сумарних поліфенолів з виноградних вичавок». Патент на корисну модель № 107175 у 2015 11360 від 25.05.2016. – Бюл. 10. 2. Маринін А.І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарисєєв А.Г., Сукманов В.О., Святненко Р.С., Самсонов Д.О. «Спосіб одержання екстракту з виноградних вичавок з високою антиоксидантною активністю».

			<p>Патент на корисну модель № 110864 у 2016 03667 від 25.10.2016. – Бюл. 20.</p> <p>3. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О. Ю., Чевюк Ю.Є. СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРНИКІВ Патент на корисну модель UA № (11)141610 від 27.04.2020. - Бюл.№ 8</p>
13	<p>Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань.³⁾</p>	од.	<p>1. Безпека: Цивільний захист. Прогнозування хімічної обстановки у випадку аварій на хімічно небезпечних об'єктах і транспорті : методичні рекомендації щодо виконання розрахунково-графічної роботи студентами всіх спеціальностей ступеня магістра / А. Г. Фарісеєв, Т. І. Дмитрюк. – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 39 с.</p> <p>2. Безопасность: Гражданская защита. Прогнозирование химической обстановки в случае аварий на химически опасных объектах и транспорте : методически рекомендации к выполнению расчетно-графической работы студентами всех специальностей ступени магистратуры / А. Г. Фарисеев. – Полтава : ПУЭТ, 2018. – 40 с.</p> <p>3. Автор дистанційного курсу навчальної дисципліни Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ВНЗ ПУЕТ, 2017 р. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1030</p> <p>4. Автор дистанційного курсу навчальної дисципліни Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист, ВНЗ ПУЕТ, 2017 р. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=864</p> <p>5. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є.,</p>

			<p>Гончаренко І.П. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 64 с./4д.а</p> <p>6. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» О.О. Чернушенко, О.В. Саєвич, А.Г. Форісеєв, Н.В.Кондратюк, Г.В. Новік, О.Ю. Вієнко , І.П. Гончаренко. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 58 с./3,6 д.а</p> <p>7. Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» доц. Фарісеєв А.Г.,доц. Чернушенко О.О., асист.Новік Г.В., асист. Гончаренко І.П., асист. Вієнко О.Ю. асист. Супруненко К.Є. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 – 135 с./8,75 д.а.</p>
14	<p>а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾</p>	осіб	ні
	<p>б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі</p>	так/ні	Член організаційного комітету III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» - 2020 р.

	організаційного комітету, суддівського корпусу. ⁵⁾			
15	Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти). ³⁾	од.		<p>1. Є. О. Колпікова, А. Г. Фарісеєв, О. Ю. Вієнко Обґрунтування доцільності використання безглютенового борошна та насіння чуфи у складі борошняних кондитерських виробів : тези доповідей ІІ всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі, туризмі та дизайні», 12-14 травня 2020 р. Дніпро : ВП «ДФ МіБ КУК», 2020. С 11-12.</p> <p>2. Farisieiev A., Stetsenko V., Yalovega N. Benchmarking forms of trade enterprises in Ukraine : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», м. Чернівці (Україна) – м. Сучава (Румунія), 11-12 листопада 2020 р. Чернівці: Технодрук, 2020. с. 264-266.</p> <p>3. Кугай В. О., Фарісеєв А. Г. Розширення асортименту варених ковбас : матеріали ІІ науково-практичній конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020.</p>

				<p>4. Євстігнєєва О. М., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю. Сучасні підходи до удосконалення технології йогуртів з використанням рослинної сировини : матеріали ІІ науково-практичній конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020.</p> <p>5. Дишук Г. В., Фарісеєв А. Г. Перспективи використання харчових волокон у виробництві йогуртів : матеріали ІІІ міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020.</p>
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ні		ні

Кондратюк Наталія Вячеславівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		<p>1. Tetiana V. Sklyar, Kateryna V. Lavrentieva, Olena A. Lykholat, Natalya V. Kondratjuk, Kateryna Ye. Suprunenko, Tetiana M. Stepanova Problems of the dairy and meat industry market. monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), стр. 100-112</p> <p>2. Кондратюк Н.В., Гаркуша І.М. Дослідження та аналіз складу шоколадно-горіхової пасти з поліфункціональними властивостями Східно-Європейський журнал передових технологій. – 1(10), 2016. – С.36-41.</p> <p>3. Investigation of the films based on the urinate polysaccharides by the method of differential scanning calorimetry (Дослідження плівок на основі уронатних полісахаридів методом диференціальної скануючої калориметрії) / Н.В. Кондратюк, Є.П. Пивоваров, Т.М. Степанова, Ю.А. Мацук // Food Science and Technology. Одеса:</p>

				ОНАХТ, 2018. – V.12. – Is 3. – С. 34-39.
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾		од.	<p>1. С.І. Оковитий, Є.П. Пивоваров, Н.В. Кондратюк та ін. Дослідження харчових систем на основі пектину. Квантово-хімічне моделювання димерів галактуранової кислоти // Вісник НТУ «ХП» -2017, – Вип. 7 (1229) – С.194-199.</p> <p>2. N. Kondratjuk, Y. Ryvovarov, A. Padalka, Rheological properties of food film-forming gelson the basis of uroconate polysaccharides // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі.Х.: ХДУХТ – 2017. – Вип. 2(26). – С. 211-215.</p> <p>3. KondratjukN.V., OkovytyS.I., RyvovarovY.P., etc. Quantum-chemical modeling of urinate polysaccharides dimers in the strategy of creating food biodegradated coatigs // ВісникНТУ «ХП» Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів, 2017. – С. 99-104.</p> <p>4. Kondratiuk N., Suprunenko K., Sytnyk K. I. Comparative evaluation of the biological value of various types of gluten-free flour for producing beverages. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.-Мелітополь: ТДАТУ, 2020. -Вип. 20, т. 1. - С.124-132</p>

			<p>5. Кондратюк Н.В. Використання гелів харчових плівкоутворюючих на основі суміші уронатних полісахаридів у виробництві оболонки для рибних закусок // Вчені записки Тавр. нац. університету ім. В.І. Вернадського. 2018. – Серія «Технічні науки». – Т. 29 (68). - № 1. – Ч. 3. – С. 48-53.</p> <p>6. Kondratiuk, N., Stepanov a T., Chernushenko O. Analysis of innovative technologies of hydrogels from uronate polysaccharides and biodegradable films on their basis. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 21(91), 100-103.</p> <p>7. Kondratiuk, N., Chernushenko O., Pyvovarov Ye., Stepanova T. Theoretical reasoning of the hydrogels development based on uronate polysaccharides. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. – т. 30 (69). № 2 – Ч. 2. – С. 158-161</p> <p>8. Stepanova T., Kondratiuk, N., Shen Yunjian. Study of organoleptic and technological properties of fish maffins with addition of pearly powder. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів: зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2019. – № 15 (1340). – С. 3-8.</p>
--	--	--	--

			<p>9. Kondratiuk N., Stepanova T.M., Haijuan N., Suprunenko K. Prospects of cultivated mushrooms use in technology of sausages. Bulletin of NTU "KhPI". Series: New solutions in modern technologies, 2019, 2, 75–80</p> <p>10. Nan H., Stepanova T.M. Kondratjuk N.V.; Afanasiev O.V.; Sytnyk K. I. Vegetable protein blend technology for vegetarian sausages. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, 2019, 1(91), 38-46</p> <p>11. Polyvanov Ye. A. Kondratjuk N. V. Vienko O. Yu. Honcharenko I. P. Theoretical aspects of the creation of food hydrogels with glucuronic acid. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер. : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser. : Innovation researches in students' scientific work : зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2020. – № 5 (1359). – С. 86-94</p> <p>12. Kondratiuk N., Maletskyi M.V., Nalyvaiko A.V., Suprunenko K. Ye., Melnykov K.A. Development of recipe for low-calor ice cream. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. – т. 30 (69). № 2 – Ч. 2. – С 158-161 (IC - 53.46)</p>
--	--	--	--

				13. Kogan A., Polyvanov Y., Honcharenko I., Suprunenko E. Pterostilbene enrichment of dry convenience food for instant muffins. Bulletin of the National Technical University "KhPI". Series: New solutions in modern technology : зб. наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків : НТУ «ХПІ», 2019. № 2. С. 61–66.
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.		1. Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованими пробіотичними мікроорганізмами :Т 38 монографія / Н. В. Кондратюк [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 138 с 2. Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125 (Рекомендовано вченою радою СНАУ Протокол №15 від 30.06.2019 р.) (Рекомендовано вченою радою СНАУ Протокол №15 від 30.06.2020 р.)
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		1. Степанова Т.М. «Технологія желе плодово-ягідного на основі напівфабрикатів желюючих» за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції у спеціалізованій вченій раді Д 64.088.01, ХДУХТ 08.12.2017 р; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2017 р
5	а) Участь у міжнародному науковому проекті. ⁵⁾	од.		1. Учасник Міжнародного Саміту експертів (м. Нінбо,

			<p>Китай). 19-21 березня 2018 року.</p> <p>2. Учасник Сьомої Харбінської міжнародної виставки науково-технічних досягнень (м. Харбін, Китай). 11-14 жовтня 2018 року.</p> <p>3. Участь у Міжнародній науковій конференції за підтримки НАТО «Протидія хімічним, біологічним, радіологічним та ядерним загрозам та новітні технології: підвищення кваліфікації реагування на конфлікти та виклики безпеки на сході України» (доц. Кондратюк Н.В.).</p> <p>4. Участь у Міжнародній виставці «Місяць України» у домі Молоді м. Харбіна (20-30 червня 2020 р., Китай)</p> <p>4. Участь у Китайсько-Українському Форумі із розвитку індустрії натуральної медицини (13 грудня 2020 року)</p> <p>5. Участь у Китайсько-Українському Форумі з розвитку харчової промисловості холодних регіонів «Дослідження функціональних компонентів харчових ресурсів, характерних для холодних регіонів та їх вплив на здоров'я людини» (17 грудня 2020 року).</p>
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні	ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні	ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обов'язку не	ауд. год/н. р	ні

	менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.			
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾	так/ні		1. Науковий керівник теми: «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» № 0116U002210. 2. Член редакційної колегії наукового видання «Journal Chemistry and Technologies», включеного до наукометричних баз Scopus
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		1. Керівництво студентом дійсного члена Малої академії наук України Мурзенко Є. С., що зайняла III місце в регіональному конкурсі науково-дослідних робіт старшокласників з науково-промислового профілю. Секція: Хімія та екологія (9 клас НВК ЗОШ I-III ст.-лицею м. Добропілля) – 2017 р. 2. Керівництво студентом дійсного члена Малої академії наук України Мурзенко Є. С., що зайняла I місце в регіональному конкурсі науково-дослідних робіт старшокласників з науково-промислового профілю. Секція: Хімія та екологія (11 клас НВК

				ЗОШ І-ІІІ ст.-лицею м. Добропілля) – 2019 р.
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ ні		1. Заступник декана хімічного факультету з наукової роботи та міжнародної діяльності 2. Завідувач кафедри харчових технологій з 27.08.2019 р. по теперішній час.
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ ні		1. Офіційний опонент кандидатської дисертації Левченко Ю.В. «Розробка технології солодких соусів з використанням хеномелесу» (за спеціальністю 05.18.16) – захист відбувся 30.11.17 р. (ОНАХТ)
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		ні
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾	од.		1. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 . – 64 с./4д.а 2. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» О.О. Чернушенко, О.В. Сасвич, А.Г. Фарісеєв, Н.В.Кондратюк, Г.В. Новік, О.Ю. Вієнко, І.П. Гончаренко. – Дніпро:

				<p>ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 58 с./3,6 д.а З.Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко Методичні рекомендації з виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Сучасні наукові напрями в харчуванні» освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 –32с./2 д.а 4Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко Методичні рекомендації з виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Організація виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства» освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 –47с./2.6 д.а</p>
14	<p>а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾</p>	осіб		<p>1. Керівництво студентом, який зайняв II місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт у галузі хімії (Поливанов Є.А., 2018 р.); 2. Керівництво студентом, який зайняв I місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-</p>

			<p>дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (Поливанов Є.А., 2019 р.);</p> <p>3. Керівництво студентом, який зайняв II місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Хімічні технології та інженерія" (Поливанов Є.А., 2019 р.);</p> <p>4. Керівництво студентом, який зайняв I місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" (Малецький М.В., 2019 р.);</p> <p>5. Керівництво студентом, який зайняв II місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт у галузі хімії (Поливанов Є.А., 2018 р.);</p> <p>6. Керівництво студентом, який зайняв III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (Поливанов Є.А., 2019 р.);</p> <p>7. Керівництво студентом, який зайняв III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Хімічні</p>
--	--	--	---

				технології та інженерія" (Поливанов Є.А., 2019 р.); 8. Керівництво студентом, який зайняв III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (Поливанов Є.А., 2020 р.);
	б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу. ⁵⁾	так/ ні		1. Робота у складі організаційного комітету, журі II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з хімії накази Міністерства освіти і науки України № 1364 від 10.10.2017 р. № 605 від 18.04.2017 2. Робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій (бакалаврат) № 01-40-02/252 від 2.04.18 р. (ХДУХТ). 3. Робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій (бакалаврат) № 01-40-02/352 від 2.04.19 р. (ХДУХТ). 4. Науковий керівник студентського науковго гуртка ««Інноваційні технології у харчуванні» (наказ № 3 від 9.10.2019 р.)
15	Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти). ³⁾	од.		1. Kondratiuk N.V. Padalka A.M., Bol'shakova V.L. Development of technologies for a low-calorie dessert with probiotic microorganisms // III International Scientific and Practical-Conference «Topical

				<p>Problems of Modern Science and Possible Solutions» September 28-29, 2016. - Dubai, UAE.- 17-19/</p> <p>2. Kondratiuk N., Suprunenko K., <u>Kogan A., Polyvanov Ye</u> Actual realities and prospects of using liquorid powder in food with detox effect. Eurasian scientific congress. Abstracts of the 3rd International scientific and practical conference. 22-24 March 2020. Barcelona, Spain:Barca Academy Publishing</p> <p>3. Kondratiuk N., <u>Maletskiy M.</u> INNOVATIVE RESTAURANT TECHNOLOGIES IN THE ORGANIZATION OF WORK OF THE FLOATELS //Aktuelle Themen im Kontext der Entwicklung der modernen Wissenschaften: der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz, Dresden, 23 Januar, 2019. Dresden : NGO «Europäische Wissenschaftsplattform», 2019. B. 5. 16-19 s</p> <p>4. Kondratiuk N., <u>Polyvanov Y. A., Maletskiy M. V., Murzenko Y. S.</u> Justification and development of chocolate technology with stevioside to reduce the risk of disease diabetes type 2. // Proceedings of the 3rd International scientific congress of scientists of Europe. Premier Publishing s.r.o. Vienna. 2019. P. 681–684.</p> <p>5. M. Maletskiy, <u>A. Nalyvaiko, A. Handuchka, K. Suprunenko, N. Kondratiuk</u> PROSPECTS FOR THE USE DRY PLANT MILK IN THE PRODUCTION OF DESSERTS // Problèmes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 2), 29 novembre, 2019.Bruxelles, Belgique: Plateforme scientifique européenne P. 92-94</p>
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁷⁷⁾	так/ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»

17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ^{5) 7)}	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5) *)}	так/ ні		ні

Чернушенко Олена Олександрівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		<p>1. Чернушенко О.О., Будова комплексів хрому(III) з етилгліцином та аланіном. /О.О.Чернушенко/ Вісник Дніпропетр.унту. - Серія Хімія. -2016. - Вип.24., № 2 – С.81-87 (цитується WebofScience).</p> <p>2. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Farisieiev A., Matsuk Yu., Kolisnychenko T. Determining the content of macronutrients in berry sauces using a method of IR-spectroscopy. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 5/11 (107). P. 32-42.(цитується Scopus)</p>
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.		<p>1. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Farisieiev A., Matsuk Yu., Kolisnychenko T. Comprehensive assessment of quality and safety of berry sauce with iodine-containing additive. EUREKA: Life Sciences. 2020. V.5. P. 43-50</p> <p>2.Мельников К.О., Колісниченко Т.О.,Савченко А.М., Чернушенко О.О. Розробка технології солодких соусів,</p>

			<p>підвищеної харчової цінності. <i>Праці /Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 18. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2018.– С.66-75.</i></p> <p>3. Саєвич О.В., Чернушенко О.О. Вплив мікрохвильової сушки на структуру желатину. <i>Праці /Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 18. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2018.– С.167-174.</i></p> <p>4. Шидакова-Кармелюк О.Г., Новік Г.В., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А. Дослідження особливостей складу шротів кедрового і волоського горіхів та здобного печива з її використанням методом ІЧ-спектроскопії. <i>Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Жицького 2018, - Том 20, №85. – С.56-61.</i></p> <p>5. Саєвич О. В., Чернушенко О. О. Модифіцирование коллагенаи желатина под действием мкровонового поля/ О.О.Чернушенко. <i>О.В.Саєвич/ WORLD SCIENCE № 4(56), Vol.1, 2020, - P. 41-45 цитується у Index Copernicus)</i></p> <p>6. Чернушенко О.О. Будова комплексів хрому(III) з етилгліцином та аланіном <i>Вісник Дніпропетр.ун-ту. - Серія Хімія. -2016. - Вип.24., № 2 – С.81-87</i></p> <p>7. Е Чернушенко, О Саєвич <i>Исследование</i></p>
--	--	--	---

			<p>взаимодействия кобальта (III) с природными биополимерами. И Сборник научных работ ЛОГОС, 2021/3/3</p> <p>8. Саевич О. В., Чернушенко О. О. Гіпоглікеїчні властивості амінокислотних сполук хрому(III) WORLD SCIENCE № 2(30), Vol.2, 2018, - P. 46-49 цитується у Index Copernicus)</p> <p>9.Kondratiuk,N.,Stepanova T.,Chernushenko O. Analysis of innovative technologies of hydrogels from uronate polysaccharides and biodegradable films on their basis. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies, 21(91), 100-103.</p> <p>10.Kondratiuk,N.,Chernushenko O.,Pyvovarov Ye.,Stepanova T. Theoretical reasoning of the hydrogels development based on uronate polysaccharides. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. – т. 30 (69). № 2 – Ч. 2. – С 158-161</p>
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.	<p>Посібник з організації та проходження переддипломної практики студентами спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня освіти ДНУ/ Мельников К.О., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О. - Дніпро, ПП «Ліра ЛТД» 2019 – 24 с. / 1.5 д.а.</p>

4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		ні
5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		ні
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н. р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾	так/ні		ні
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету,	так/ні		ні

	інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾			
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ ні		ні
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		<p>1. Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т.О., студент Марченко І.М., Чернушенко О.О., Новік Г.В. UA 121431 МПК A23L 17/00 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів Від 25.05.2020. Бюл. № 10</p> <p>2. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О.Ю., Чевюк Ю.Є. СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРНИКІВ Патент на корисну модель UA № (11)141610 від 27.04.2020. - Бюл. № 8</p> <p>3. Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Марченко І.М., Чернушенко О.О., Новік Г.В. «Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів» Патент на корисну модель UA №131347 від 10.01.2019. - Бюл. № 1</p> <p>4. Савченко А.М., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Мельников К.О., Чернушенко О.О. «Спосіб отримання плодово-ягодного соусу». Патент на корисну модель UA № 131346 від 10.01. 2019 - Бюл. № 1</p>

				5 Савченко А.М., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Чернушенко О.О. «Спосіб отримання плодово-ягодного соусу» Патент на корисну модель UA №131317 від 10.01.2019 – Бюл. № 1
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾	од.		1.Чернушенко О.О. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування». /Мельников К.О., Чернушенко О.О.,Мацук Ю.А, Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Вієнко О.Ю., Гончаренко І.П., Чевюк Ю.Є. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2018 . – 56 с./3.5д.а 2. Чернушенко О.О. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Харчові та дієтичні добавки». /Чернушенко О.О., Саєвич О.В.,Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Листопад Т.С. – Дніпро: РВВ ДНУ, ПП «Ліра ЛТД» 2019 – 40 с. /2.5д.а. 3. Чернушенко О.О. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчова хімія» /Чернушенко О.О., Саєвич О.В. – Дніпро: РВВ ДНУ, ПП «Ліра ЛТД» 2019 – 58 с. /3.6 д.а. 4.Чернушенко О.О. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік

				<p>Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 64 с./4д.а</p> <p>5. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» О.О. Чернушенко, О.В. Саєвич, А.Г. Форісеєв, Н.В.Кондратюк, Г.В. Новік, О.Ю. Вієнко , І.П. Гончаренко. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 58 с./3,6 д.а</p> <p>6. Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» доц. Фарісеєв А.Г.,доц. Чернушенко О.О., асист.Новік Г.В., асист. Гончаренко І.П., асист. Вієнко О.Ю. асист. Супруненко К.Є. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 –135 с./8,75 д.а.</p>
14	<p>а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубку світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾</p>	осіб		ні
	<p>б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно- мистецьких проектів, або виконання</p>	так/ ні		<p>1.2019 р. – член журі ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Хімія» 2. 2020 р. – член журі ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Хімія» 3. 2014-2017 р.р.</p>

	<p>обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу.⁵⁾</p>			<p>керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком кафедри фізичної та неорганічної хімії 4. Член Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності хімічного факультету 5. 2021 р. – член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Хімія»</p>
15	<p>Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти).³⁾</p>	од.		<p>1. Саевич О. В., Чернушенко О. О. Спектроскопическое изучение переходов и строения комплексов хрома(III) с цистеином/ Collection of scientific papers «ΛΟΓΟΣ» with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference (Vol. 1), August 21, 2020. Toronto, Canada: European Scientific Platform. 2. Саевич О. В., Чернушенко О. О. Будова комплексу хрому (III) з аміноасляною кислотою SCIENTIFIC COLLECTION «INTERCONF» № 2(29) 102-106 CHEMISTRY AND MATERIALS SCIENCE Proceedings of the 6th International Scientific and Practical Conference SCIENTIFIC HORIZON IN THE CONTEXT OF SOCIAL CRISES TOKYO, JAPAN 16-18.09.2020 3. Діль К.В. Оковитий С.І., Чернушенко О.О. Проблеми екологічної безпеки харчових добавок та визначення їх токсичності методом біотестування Матеріали III Міжнародної науково-</p>

			<p>практичної конференції «Проблеми функціонування та підвищення біопродуктивності водних екосистем» 25-27 березня 2020</p> <p>4. Кравец А.А., Чернушенко О.О., Саєвич О.В. Водолазька А.І., Герасим О.С. Експертиза ковбасних виробів на вміст нітратів. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020</p> <p>5. Пастарнак Р.М., Чернушенко О.О. Зайченко Д.К. Аналіз ринку м'яса в Україні та проблеми визначення фальсифікації м'ясних виробів. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р</p> <p>6. Бережна Д.В., Чернушенко О.О. ОЦІНКА ВПЛИВУ СТРОНЦІЮ-90 ТА ЦЕЗІЮ-137 ПРИ ВЖИВАННІ ЯГІДНИХ ТА ФРУКТОВИХ СОКІВ НА ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ МІСТА ДНІПРА Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р. С.35-39</p> <p>7. Євстігнеєва О. М., Чернушенко О.О., Саєвич О.В. ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ ДНІПРОВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р. С.30-35</p> <p>8. Марченко М.І., Чернушенко О.О. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО РИНКУ</p>
--	--	--	---

			<p>МОЛОКА ТА МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ МОЛОКА. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р. С.45-49 9. Мізюк А., Чернушенко О.О. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р. С.50-55 10. Совершенов А.А., Діль К.В., Чернушенко О.О. ПРОБЛЕМА ВМІСТУ НІТРАТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Матеріали XVII Всеукраїнської конференції молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Дніпро 20-23 травня 2019 - С 156-158 11. Чернушенко О.О., Водолазька А.І. Розробка купажу олій як способу збалансування ПНЖК в раціоні людини. «Молодь в науці: здобутки, проблеми, перспективи» 21-22 березня 2019 року, м. Харків http://conf.htei.org.ua/topics/section6/ 12. Водолазька А.І., Чернушенко О.О., Сасевич О.В. Купажовані олії з оптимізованим жирокислотним складом. Матеріали III Всеукраїнської наукової конференції «Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів» ТАСХ-2019 м. Дніпро 10 квітня 2019. С 80-83.</p>
--	--	--	---

			<p>13.Чернушенко О.О., Саєвич О.В. Интенсификация процесса сушки желатина микроволновым полем. /О.О.Чернушенко. О.В.Саєвич/ Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково- практичної конференції «Новітні тенденції у харчових технологіях, якість і безпечність продуктів. 11 травня 2017 р. м. Львів С. 22-28</p> <p>14.Сидоренко С. Саєвич О.В. Чернушенко О.О. Изменение свойств агар- агара под действием микроволнового поля. Матеріали V Всеукраїнської науково- практичної конференції студентів «Наукова Україна» 27-28 травня 2019 - С.135-137.</p> <p>15.Діль К.В., Чернушенко О.О. Нітрати в рослинницькій продукції. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково- практичної Всеукраїнської Всеукраїнської науково- практичної науково- практичної інтернет- конференції: Стратегії інноваційного розвитку природничих дисциплін: досвід, проблеми та перспективи. Кропивницький 21 березня 2019 .- С.84-90.</p> <p>16. К.Діль, О. Чернушенко Проблема професійної готовності майбутнього викладача ЗВОДО самовдосконаленню. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково- практичної конференції «Сучасна освіта:</p>
--	--	--	--

				методологія, теорія, практика» Дніпро, Україна 12 березня 2019 р. С.56-59 17. Чернушенко О.О., Діль К. Використання інтерактивних методів навчання в закладах вищої освіти при формуванні системи знань з хімії технологів харчового виробництва. Матеріали Міжнародної науково-методичної конференції «Інженерна освіта у сфері харчової готельної індустрії: виклики сьогодення» до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва. м. Харків 2019 - С 45
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		ні

Новік Ганна Вікторівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		<p>1. E. Shydakova-Kamieniuka, A. Novik, Y. Zhukov, Y. Matsuk, A. Zaparenko, P. Babich, S. Oliinyk. Evaluation of technological properties of waste waters and their effects on the quality of emulsion for a sufficient feed with liquid plastered oils. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2/11 (98) 2019. – P. 56-65.</p> <p>2. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Farisieiev A., Matsuk Yu., Kolisnychenko T. Determining the content of macronutrients in berry sauces using a method of IR-spectroscopy. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 5/11 (107). P. 32-42. Scopus,</p>
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.		<p>1. A. Farisieiev, A. Novik, O. Vienko. Modern approach to improving the technology of emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244</p> <p>2. Вплив продуктів переробки горіхової сировини на технологічні властивості борошна пшеничного.</p>

			<p>Шидакова-Каменюка О.Г., С.Г. Олійник, Г.В. Новік., Г.В. Запаренко. Науковіпраці НУХТ : зб. наук.праць / НУХТ. – К., 2017. – Т. 23, вип. 4. – С. 183–190.</p> <p>3. Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А. Дослідження особливостей складу шротів кедрового і волоського горіхів та здобного печива з її використанням методом ІЧ-спектроскопії / О.Г.Шидакова-Каменюка, А.В.Новік, О.О.Чернушенко, Ю.А. Мацук / Науковий вісник ЛНУВМБ іменіС.З.Гжицького 2018, - Том 20, №85. – С.56-61.</p> <p>4. Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Рогова А.Л., Савенко А.Д. Оцінювання впливу горіхових шротів на якість здобного печива під час зберігання. Прогресивні техніка та технологія харчових виробництв, ресторанного господарства та торгівлі: Зб.наукових праць ХДУХТ. – Харків: ХДУХТ, 2018. – Вип. 1 (27). – С. 268-280.</p> <p>5. A.Farisieiev, A.Novik, O.Vienko. Modern approachestom improving the technology of</p>
--	--	--	---

				emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244. б. Deynichenko G., Lystopad T., Novik A., Chernushenko L., Farisieiev A., Matsuk Yu., Kolisnychenko T. Comprehensive assessment of quality and safety of berry sauce with iodine-containing additive. EUREKA: Life Sciences. 2020. V.5. P. 43-50
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.	7 д.а	І. Хмеловська С.О., Применко В.Г., Новік Г.В. Навчальний посібник із дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування на підприємствах туристичної індустрії». Д.: РВВ ДНУ, 2017. – 120 с.
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		ні
5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		ні
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н. р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена	так/ні		ні

	редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾			
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу) /лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ ні		ні
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ ні		ні
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		1. Патент на корисну модель <i>студентка</i> Савченко А.М., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Новік Г.В, U 2018 07678 МПК A23L 23/00 Спосіб отримання плодово-ягодного соусу. 2. Патент на корисну модель Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т. О., студент Марченко І.М., Чернушенко О.О., Новік Г.В. U 2018 07771 МПК A23L 17/00 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів

				<p>3. Патент на корисну модель студентка Савченко А.М., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Новік Г.В, Чернушенко О.О. U 2018 07672 МПК A23L 23/00 Спосіб отримання плодово-ягодного соусу.</p> <p>4. Лисюк Г.М., Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Якуніна Д.С. «Спосіб виготовлення здобного печива». UA № 100817. Патент на корисну модель. Від 10.08.2015. Бюл. № 15</p> <p>5. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О.Ю., Чевюк Ю.Є. СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРНИКІВ Патент на корисну модель UA № (11)141610 від 27.04.2020. - Бюл. № 8</p> <p>6. Патент на винахід Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т.О., студент Марченко І.М., Чернушенко О.О., Новік Г.В. UA 121431 МПК A23L 17/00 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів Від 25.05.2020. Бюл. № 10</p>
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾	од.		<p>1. Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Северин О.А. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи студентами, які навчаються за II (магістерським) рівнем</p>

			<p>спеціальності 181 «Харчові технології» Д. РВВ ДНУ, 2018. - 32с. /2,0</p> <p>2. Мельников К.О., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А, Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Вієнко О.Ю., Гончаренко І.П., Чевюк Ю.Є. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування». Д. Ліра, 2018. - 56с. /3,5</p> <p>3. Чернушенко О.О., Саєвич О.В.,Новік Г.В., Колісниченко Т.О., Листопад Т.С. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Харчові та дієтичні добавки».Д. РВВ ДНУ, 2019. - 40с. /2,3</p> <p>4.Чернушенко О.О. Методичні реакондендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 64 с./4д.а</p> <p>5. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» О.О. Чернушенко, О.В. Саєвич, А.Г. Фарісеєв, Н.В.Кондратюк, Г.В. Новік, О.Ю. Вієнко , І.П. Гончаренко. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 . – 58 с./3,6 д.а</p>
--	--	--	--

				6. Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» доц. Фарісеєв А.Г., доц. Чернушенко О.О., асист. Новік Г.В., асист. Гончаренко І.П., асист. Вієнко О.Ю. асист. Супруненко К.Є. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 –135 с./8,75 д.а.
14	а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾	осіб		ні
	б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу. ⁵⁾	так/ ні		Робота у складі журі Другого відкритого Житомирського обласного чемпіонату з кулінарного мистецтва і сервісу «BattleChefs 2.0»
15	Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти). ³⁾	од.		1. Новік Г. В., Гончаренко І. П., Лімаренко М. С. Обґрунтування використання нетрадиційної дикорослої сировини в приготуванні маринадів для м'ясних виробів. The 8th International scientific and practical conference “Modern science: problems and innovations” (October 18-20, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020. 2. Мойса К. Новік Г. В. Комплексна оцінка якості

				<p>здобного печива з додаванням шроту кедрового горіху. Наукова конференція за підсумками наук.-досл. роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)</p> <p>3. Северин О.А., Бухкало С.І.*, Новик Г.В., <u>Дятченко К.А.</u> Можливості процесів видалення вологи з риби. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXV міжнар. наук.-практ. конф. Місто CAD-2017, 17-19 травня 2017р.: у 4 ч. Ч. III. / за ред. проф. Сокола С.І. – Харків: НТУ «ХПІ»</p> <p>4. Мацук Ю.А., <u>Савенко А.Д.</u>, Новик Г.В. Обґрунтування термінів зберігання м'ясомістких січених кулінарних виробів. «SCIENCE AND LIFE: Proceedings of articles the international scientific conference»: Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Світові наукові тенденції XXI сторіччя», (Czech Republic, Karlovy Vary - Ukraine, Kyiv, 30 November 2017 р.). – Czech Republic, Karlovy Vary, 2017. P. 192-197.</p> <p>5. Новик Г.В. Хмеловська С.О. <u>Водолазька А.І.</u> Визначення жирно-кислотного складу та оцінка впливу шротів горіхової сировини Дніпропетровськ, 2016, XIV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії, Дніпропетровськ, 24-26 травня 2016 р.С.79.</p>
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		Член асоціації кулінарів України.
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		ні

Вієнко Олексій Юрійович

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		ні
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.		<p>1. Polivanov Y, Kondratjuk N, Vienko O., Honcharenko I. THEORETICAL ASPECTS OF THE CREATION OF FOOD HYDROGELS WITH GLUCURONIC ACID // Вісник НТУ «ХП», Серія: Інновац. дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХП». – 2020. – No 5 (1359). – С. 86–91. (0,25)</p> <p>2. Polivanov Y, Kondratjuk N, Vienko O., Honcharenko I. SCIENTIFIC ASPECTS OF DEVELOPMENT AND ENRICHMENT OF DRY MIXTURES FOR THE PRODUCTION OF GLUTEN-FREE CULINARY PRODUCTS // Вісник НТУ «ХП», Серія: : Інновац. дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХП». – 2020. – No 6 (1360). – С. 66-71</p> <p>3. A.Farisieiev, A.Novik, O.Vienko. Modern approachestom improving the technology of emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244.</p>

3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.		ні
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		ні
5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		ні
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/н і		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/н і		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н. р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/н і		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾	так/н і		ні
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового	так/ ні		З 2019 року - секретар кафедри харчових технологій ДНУ

	(інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾			
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ ні		ні
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		1. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О.Ю., Чевюк Ю.Є. СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРНИКІВ <i>Патент на корисну модель UA № (11)141610 від 27.04.2020. - Бюл.№ 8</i>
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾	од.		1. Мельников К.О., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Вієнко О.Ю., Гончаренко І.П., Чевюк Ю.Є. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування». Д. Ліра, 2018. - 56с. /3,5 2. Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О.Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. . Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /– Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020. – 64 с./4д.а 3. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» О.О. Чернушенко, О.В.

				<p>Саєвич, А.Г. Фарісеєв, Н.В.Кондратюк, Г.В. Новік, О.Ю. Вієнко, І.П. Гончаренко. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020. – 58 с./3,6 д.а</p> <p>4. Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» доц. Фарісеєв А.Г., доц. Чернушенко О.О., асист. Новік Г.В., асист. Гончаренко І.П., асист. Вієнко О.Ю. асист. Супруненко К.Є. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 – 135 с./8,75 д.а.</p>
14	<p>а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾</p>	осіб		ні
	<p>б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу.⁵⁾</p>	так/ні		
15	<p>Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти).³⁾</p>	од.		<p>1. Руденко Б. А., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю. Обґрунтування технології виробництва м'ясних консервів для рятувальників: матеріали ІІ науково-практичної</p>

			<p>конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>2. Євстігнєєва О. М., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю. Сучасні підходи до удосконалення технології йогуртів з використанням рослинної сировини : матеріали II науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>3. Липитуха Р. В., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю. Напрямки удосконалення технології сирокочених ковбас : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>4. Молошна О. Л., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю. Огляд існуючих машин та механізмів для отримання фаршевих систем : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>5. А.Г. Фарісеєв, О.Ю. Вієнко, І.О. Лінник. Удосконалення технології страв із риби за рахунок додавання рослинної сировини. <i>Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції</i> : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 383-384.</p> <p>6. А. Фарісеєв, Ю. Мацук, О. Вієнко, В. Кугай. Удосконалення безалкогольних глінтвейнів з використанням фруктової сировини. Матеріали міжнародної науково - практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні</p>
--	--	--	---

				<p>додавки: технології, якість та безпека» Київ. НУХТ 14-15 листопада 2019 с. 96-98</p> <p>7. Мацук Ю.А., Вієнко О.Ю., Гончаренко І. П., Колпікова С. О. Аспекти формування асортименту безглютенової продукції . Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасний рух науки» Дніпро. 2-3 грудня 2019 с. 196-198</p> <p>7. <u>Д.В. Бережна</u>, О.Ю. Вієнко, І.П. Гончаренко. Перспективи використання ягід жимолості у технології безалкогольних напоїв на основі рослинної сировини. Матеріали V міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI» Полтава . 5 грудня 2019 с. 150-153.</p>
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		ні

Луценко Марина Василівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		<p>1. Sova N. Research of Physical and Chemical Parameters of Oil Obtained from Organic and Conversion Hemp Seeds Varieties “Hliana” / N. Sova, M. Lutsenko, A. Korchmaryova, K. Andrushevych // Ukrainian Food Journal. – 2018. – Vol. 7 (2). – P. 244 – 252 (Index Copernicus, EBSCO, Google Scholar, UlrichsWeb, CABI full text, Online Library of University of Southern Denmark, Directory of Research Journals Indexing, Directory of Open Access scholarly Resources, European Reference Index for the Humanities and the Social Sciences, Directory of Open Access Journals, InfoBase Index, Chemical Abstracts Service Source Index, Food Science and Technology Abstracts, Emerging Sources Citation Index).</p> <p>2. Kalyna V.S., Lutsenko M .V., Kharytonov M.M. 2017. Feasibility study of the technology of fatty coriander oil complex processing. <u>Annals of Agrarian Science</u>. https://doi.org/10.1016/j.aasci.2017.10.002</p>

2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.	<p>1. Луценко М.В. Насіння ненаркотичних конопель – перспективна біологічно активна сировина для харчової промисловості / Н. А. Сова, М. В. Луценко, Н. Ю. Єніна, Л. Д. Васараб-Кожушна // Хранение и переработка зерна. – 2017. – №9 (217). – С. 16 – 19.</p> <p>2. Луценко М.В. Дослідження показників якості та безпеки насіння органічних промислових конопель сорту «Гляна» / Н. А. Сова, М. В. Луценко, К. В. Андрусевич, А. В. Корчмарьова // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018. – №2 (65). – С. 155 – 159 (Google Scholar).</p> <p>3. Луценко М.В. Характеристика сипких конопляних продуктів / Н. А. Сова, М. В. Луценко, В. Г. Єфімов, С. М. Кургалін // Вісник Національного технічного університету «ХП». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях – 2018. – №45 (1321). – С. 207 – 213 (Index Copernicus, OCLC WorldCat, Google Scholar).</p> <p>4. Луценко М.В. Використання конопляної олії в технології майонезу / Н. А. Сова, М. В. Луценко, А. О. Лобанова, Н. В. Грекова // Вісник Національного технічного університету «ХП». Серія: Нові рішення в сучасних</p>
---	--	-----	--

			технологіях. – 2019. – №5 (1330). – С. 152 – 159 (Index Copernicus, OCLC WorldCat, Google Scholar). Луценко М.В. Особливості післязбиральної обробки насіння промислових конопель / Н. А. Сова, Д. І. Войтанішек, М. В. Луценко, Д. О. Петраченко // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2019. – №1 (68). – С. 129 – 135 (Google Scholar).
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.	1. Виробництво харчових тваринних жирів. Л.С. Голуб, Л.Л. Руднева, М.В. Луценко. Навчальний посібник. Дніпропетровськ: ДВНЗ УДХТУ, 2016. – 170 с. 2. Чурсінов Ю.О., Луценко М.В. Проектування підприємств з переробки та зберігання сільськогосподарської продукції: навчальний посібник. Навчальний посібник. Дніпропетровськ: Літограф, 2011. – 132 с. (Рекомендовано Міністерством аграрної політики та продовольства України як навчальний посібник для підготовки фахівців ОКР «бакалавр» напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у вищих навчальних закладах II-IV рівнів акредитації Мінагрополітики та продовольства України. Лист № 18-28-13/1893 від

				30.12.2010 р.). 8,62 (ум. друк. арк.)
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		1.Калина В.С. «Технологія комплексної переробки жирної коріандрової олії» за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел та парфумерно-косметичних продуктів у спеціалізованій вченій раді Д 64.050.05 Національного технічного університету “Харківський політехнічний інститут”; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2016 р. 2.Сова Н.А. «Технологія комплексної переробки насіння промислових конопель» за спеціальністю 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп’яних продуктів і комбикормів, олійних і луб’яних культур у спеціалізованій вченій раді Д 67.052.02 у Херсонському національному технічному університеті; присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук у 2019 р
5	а) Участь у міжнародному науковому проекті. ⁵⁾	од.		ні
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н.р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		ні

8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾	так/ні		ні
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу) /лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ні		1.Руководитель проблемно й1 группы "БАВ-модулі в харчових технологіях" 2.2018р Організаційна робота на посаді секретаря науково-методичної ради інженерного факультету Дніпровського державного аграрно-економічного університету
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ні		Офіційний опонент кандидатської дисертації Левченко Ю.В. «Розробка технології солодких соусів з використанням хеномелесу» (за спеціальністю 05.18.16) – захист відбувся 30.11.17 р. (ОНАХТ) Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента (Мазаєва В.С. – 2019 р.) за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів спеціалізованої вченої ради Д 64.050.05 Національного технічного університету “Харківський політехнічний інститут”. Черства А.О. – 2018 р. за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів,

				ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів спеціалізованої вченої ради Д 26.058.07 Національного університету харчових технологій.
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		ні
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾	од.		ні
14	а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾	осіб		ні
	б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу. ⁵⁾	так/ ні		ні
15	Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти). ³⁾	од.		

16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		Інженер-технолог ТОВ «ДЕСНА ЛЕНД»

Гончаренко Ірина Петрівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		ні
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.		1. Polivanov Y, Kondratjuk N, Vienko O., Honcharenko I. THEORETICAL ASPECTS OF THE CREATION OF FOOD HYDROGELS WITH GLUCURONIC ACID // Вісник НТУ «ХП», Серія: Інновац. дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХП». – 2020. – No 5 (1359). – С. 86–91. (0,25) 2. Polivanov Y, Kondratjuk N, Vienko O., Honcharenko I. SCIENTIFIC ASPECTS OF DEVELOPMENT AND ENRICHMENT OF DRY MIXTURES FOR THE PRODUCTION OF GLUTEN-FREE CULINARY PRODUCTS // Вісник НТУ «ХП», Серія: : Інновац. дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХП». – 2020. – No 6 (1360). – С. 66-71
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.		ні
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		ні
5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		ні
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні

6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н. р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/н і		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾	так/н і		ні
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ ні		Звідуюча лабораторією кафедри харчових технологій ДНУ
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾	так/ ні		ні
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного	од.		1.Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А.,

	навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾			<p>Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. . Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /– Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 . – 64 с./4д.а</p> <p>2. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Екологія харчування» О.О. Чернушенко, О.В. Саєвич, А.Г. Форісеєв, Н.В.Кондратюк, Г.В. Новік, О.Ю. Вієнко , І.П. Гончаренко. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 . – 58 с./3,6 д.а</p> <p>3. Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» доц. Фарісеєв А.Г.,доц. Чернушенко О.О., асист.Новік Г.В., асист. Гончаренко І.П., асист. Вієнко О.Ю. асист. Супруненко К.Є. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 –135 с./8,75 д.а.</p> <p>4.</p>
14	а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів ⁴⁾	осіб		ні
	б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським	так/ ні		

	<p>науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу.⁵⁾</p>			
15	<p>Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти).³⁾</p>	од.		<p>1 Мацук Ю.А., Вієнко О.Ю., Гончаренко І. П., Колпікова Є. О Аспекти формування асортименту безглютенової продукції . Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасний рух науки» Дніпро. 2-3 грудня 2019 с. 196-198</p> <p>2. Д.В. Бережна, О.Ю. Вієнко, І.П. Гончаренко. Перспективи використання ягід жимолості у технології безалкогольних напоїв на основі рослинної сировини. Матеріали V міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI» Полтава . 5 грудня 2019 с. 150-153.</p> <p>3.Новік Г. В., Гончаренко І. П., Лімаренко М. С Обґрунтування використання нетрадиційної дикорослої сировини в приготуванні маринадів для м'ясних виробів. The 8th International scientific and practical conference “Modern science: problems and innovations” (October 18-20, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020 (0,3 д. а.)</p> <p>4. П. Г. Бойченко, А. Г. Фарісеєв, І. П. Гончаренко Перспективи використання композитної суміші в технології варено-копчених ковбасних виробів лікувально-профілактичної дії : тези доповідей II всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі,</p>

				<p>туризмі та дизайні», 12-14 травня 2020 р. Дніпро : ВП «ДФ МіБ КУК», 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>5. Бацко Т. А., Фарісеєв А. Г. Гончаренко І. П. Розширення асортименту кров'яних ковбас : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>6. Карпенко С.О., Ситник К.І., Гончаренко І.П. Комбінування продуктів при залізодефіцитній анемії. Матеріали «III Міжнародної конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро, 2020, Д. : ЛПРА. (0,25 д. а.)</p> <p>7. Фарісеєв А., Мацук Ю., Гончаренко І., Кедря Д. Удосконалення кулінарної продукції із січеного м'яса підвищеної волого- і жирутримуучої здатності. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019 р. С. 61-62.</p> <p>8. Фарісеєв А., Мацук Ю., Гончаренко І., Руденко Б. Розширення асортименту гарячих м'ясних страв. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019 р. С. 82-83.</p>
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		ні

Супруненко Катерина Євгенівна

№ п. п ¹⁾	Назва показника нормативу	Одиниця виміру	Фактичне значення за період ²⁾	
			останніх 5 років	Опис, роки
1	2	3	4	5
Види і результати професійної діяльності особи за спеціальністю, яка застосовується до визнання кваліфікації, відповідної спеціальності згідно ліцензійним умовам				
1	Наявність наукових публікацій у періодичних виданнях, які на час публікації було включено до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection	од.		1.Tetiana V. Sklyar, Kateryna V. Lavrentieva, Olena A. Lykholat, Natalya V. Kondratjuk, Kateryna Ye. <u>Suprunenko</u> , Tetiana M. Stepanova Problems of the dairy and meat industry market. monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), стр. 100-112
2	Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України у загальній кількості не менше п'яти. ³⁾	од.		1. Kondratiuk N., <u>Suprunenko K.</u> , Sytnyk K. I. Comparative evaluation of the biological value of various types of gluten-free flour for producing beverages. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.-Мелітополь: ТДАТУ, 2020. -Вип. 20, т. 1. - С.124-132 2.Kondratiuk N., Maletskyi M.V., Nalyvaiko A.V., Suprunenko K. Ye., Melnykov K.A. Development of recipe for low-calor ice cream. Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. – т.

				<p>30 (69). № 2 – Ч. 2. – С 158-161 (IC - 53.46)</p> <p>3. Kondratjuk N., Petuchkov M., Suprunenko K., Polivanov Y., Karpenko S. INNOVATIVE APPROACHES IN THE CREATION OF TECHNOLOGIES OF DRY CONCENTRATES COCKTAILS WITH INCREASED CONTENT BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: : Інновац.дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2020. – No 6 (1360). – С. 77-82</p> <p>4. Tetiana V. Sklyar, Kateryna V. Lavrentieva, Olena A. Lykholat, Natalya V. Kondratjuk, Kateryna Ye. <u>Suprunenko</u>, Tetiana M. Stepanova Problems of the dairy and meat industry market. monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), стр. 100-112</p> <p>5. Polivanov Y., Kogan A., Suprunenko K. Actuality of the use of glucuronic acid in the composition of food products with detox effect. Le tendenze e modelli di sviluppo della ricerche scientifici: Raccolta di articoli scientifici «ΛΟΓΟΣ» con gli atti della Conferenza scientifica e pratica internazionale (T. 1), 13 marzo 2020. Roma, Italia: Piattaforma scientifica europea, P. 69–70.</p>
3	Наявність виданого підручника чи навчального посібника, або монографії (у разі співавторства власний внесок зазначається у друк. аркушах). ³⁾	друк. арк.		
4	Наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня. ⁴⁾	осіб		

5	а) Участь у міжнародному науковому проєкті. ⁵⁾	од.		
	б) Залучення до міжнародної експертизи. ⁵⁾	так/ні		ні
	в) Наявність звання «Суддя міжнародної категорії». ⁵⁾	так/ні		ні
6	Проведення навчальних занять іноземною мовою (крім мовних дисциплін) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік.	ауд. год/н. р		ні
7	Робота у складі експертних рад з питань проведення експертизи дисертацій МОН або галузевих експертних рад НАЗЯВО, або Акредитаційної комісії (далі - АК), або їх експертних рад, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти АК, або трьох експертних комісій МОН /зазначеного агентства, або Науково-методичної ради/ науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої освіти МОН. ⁵⁾	так/ні		ні
8	Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора/члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України, або іноземного рецензованого наукового видання. ⁵⁾	так/ні		ні
9	Керівництво школярем, які зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України», участь у журі зазначених олімпіад чи конкурсів «Мала академія» ⁴⁾	осіб		ні
10	Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (заступника керівника) закладу освіти/факультету/відділення (наукової установи)/інституту/філії/кафедри або іншого відповідального за підготовку здобувачів вищої освіти підрозділу/відділу (наукової установи) /навчально-методичного управління (відділу)/лабораторії/іншого навчально-наукового (інноваційного) структурного підрозділу/вченого секретаря закладу освіти (факультету, інституту)/відповідального секретаря приймальної комісії та його заступника ⁵⁾	так/ ні		1. Руководитель проблемной научной группы Новітні технології функціональних продуктів" (проблемна група) 2. Замдекана зі зв'язків з громадськістю.
11	Участь в атестації наукових кадрів в якості офіційного опонента або члена постійної	так/ ні		ні

	спеціалізованої вченої ради (не менше 3-х разових спеціалізованих вчених рад). ⁵⁾			
12	Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення. ^{3) 11)}	од./од.		ні
13	Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання; конспектів лекцій/ практикумів/ методичних вказівок/ рекомендацій у загальній кількості не менше трьох найменувань. ³⁾	од.		<p>1. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт із дисципліни «Патентознавство» /Фарісеєв А.Г., Кондратюк Н.В., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Вієнко О. Ю., Супруненко К.Є., Гончаренко І.П. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 . – 64 с./4д.а</p> <p>2.Збірник тестових завдань з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» доц. Фарісеєв А.Г.,доц. Чернушенко О.О., асист.Новік Г.В., асист. Гончаренко І.П., асист. Вієнко О.Ю. асист. Супруненко К.Є. . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 –135 с./8,75 д.а.</p> <p>3 Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко Методичні рекомендації з виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Сучасні наукові напрями в харчуванні»освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД», 2020 –32с./2 д.а</p> <p>4. Н.В. Кондратюк, К.Є. Супруненко Методичні рекомендації з виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Організація виробництва та</p>

				обслуговування на підприємствах ресторанного господарства» освітньо-професійної програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології . – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2020 –47с./2.6 д.а
14	а) Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі (внутрішньовузівському) Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України, став призером або лауреатом Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів ⁴⁾	осіб		Керівник роботи Коган А.Б. – переможця I туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт
	б) Участь у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою, робота у складі організаційного комітету або у складі журі Всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів, або виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту, виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та Всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією, робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу. ⁵⁾	так/ ні		ні
15	Наявність публікацій: науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних з наукової або професійної тематики у загальній кількості не менше п'яти). ³⁾	од.		1. Kondratiuk N., Suprunenko K., Kogan A., Polyvanov Ye Actual realities and prospects of using liquorid powder in food with detox effect. Eurasian scientific congress. Abstracts of the 3rd International scientific and practical conference. 22-24 March 2020. Barcelona, Spain:Barca Academy Publishing 2. M. Maletskyi, A. Nalyvaiko, A. Handuchka, K. Suprunenko,

		<p>N. Kondratiuk PROSPECTS FOR THE USE DRY PLANT MILK IN THE PRODUCTION OF DESSERTS // Problèmes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 2), 29 novembre, 2019.Bruxelles, Belgique: Plateforme scientifique européenne P. 92-94</p> <p>3.Polivanov Y., Kogan A., Suprunenko K Actuality of the use of glucuronic acid in the composition of food products with detox effect. Le tendenze e modelli di sviluppo della ricerche scientifici: Raccolta di articoli scientifici «ΛΟΓΟΣ» con gli atti della Conferenza scientifica e pratica internazionale (T. 1), 13 marzo 2020. Roma, Italia: Piattaforma scientifica europea (0,2 д.а.)</p> <p>4 Kondratjuk N., Suprunenko K., Maletskyi M. Assessment of the efficiency of consumption of green coffee and pineapple extracts. II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути Тези доповідей учасників. 10 бер. 2020 р. Київ, 2020. (0,25 д. а.)</p> <p>5. Polyvanov Y., Kogan A., Suprunenko K., Kondratjuk N., Naviadova Y. Creation of innovative products with controlled metabolic function. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)</p> <p>6.Лящина Ю.В., Чирков Р.В., Тарасенко А.М., Супруненко К.Є. Удосконалення технології термостатної сметани шляхом додавання мультипробіотика. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)</p> <p>7. Ситник К.І., Супруненко К. Є., Кирильченко М.В. Десерти при залізодефіцитній анемії. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та</p>
--	--	--

				аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
16	Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		член ГО «Українська асоціація хімічної та харчової інженерії»
17	Досвід практичної роботи за спеціальністю (не у закладах вищої освіти) не менше п'яти років. ⁵⁾⁷⁾	так/ ні		ні
18	Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років, підтверджене відповідним чином. ^{5)*)}	так/ ні		ні