

ВІДОМОСТІ

про наявність науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників, які працюють за основним місцем роботи, мають відповідну освітній програмі освітню та/або професійну кваліфікацію (крім розширення провадження освітньої діяльності щодо збільшення ліцензованого обсягу на певному рівні вищої освіти)

Якісний склад науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників, які працюють за основним місцем роботи, мають відповідну освітній програмі «Технології харчових продуктів тваринного походження» в межах спеціальності 181 "Харчові технології" освітню та/або професійну кваліфікацію

Прізвище, ім'я, по батькові науково-педагогічного, педагогічного, наукового працівника	Найменування посади	Освітня кваліфікація (найменування закладу, який закінчив науково-педагогічний, педагогічний, науковий працівник, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Освітня кваліфікація (науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації (серія, номер, дата, ким виданий диплом), вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно (серія, номер, дата, ким виданий атестат)	Професійна кваліфікація (відомості про досвід професійної діяльності (заняття) за відповідним фахом (спеціальністю, спеціалізацією) із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності), керівництво (консультування) дисертації на здобуття наукового ступеня за спеціальністю (прізвище, ім'я, по батькові дисертанта, здобутий, науковий ступінь, спеціальність, назва дисертації, рік захисту, серія, номер, дата, ким виданий диплом), наявність публікацій у наукових виданнях, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection), протягом останніх п'яти років)	Відомості про підвищення кваліфікації (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі і кількість навчальних кредитів (годин) підвищення кваліфікації)	Досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності)
Онищенко В'ячеслав Миколайович	Доцент кафедри технології м'яса	Харківська державна академія технології та організації харчування, 2000 р., «Товарознавство та комерційна діяльність», товарознавець	Доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема дисертації «Наукове обґрунтування технологій склеєних кишкових оболонок та смажених ковбас з їх використанням» (диплом ДД	1. Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyyants A. Researching of thermophysical characteristics of muscle and fatty tissue in the process of freezing-defrosting // Food Science and Technology. 2021. Vol. 15, Issue 3. https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2120 . (Web of Science). 2. Onishchenko V., Pak A. O., Goralchuk A., Shubina L., Bolshakova V., Inzhyyants S., Pak A. V., Domanova O. Devising techniques for reinforcing glued sausage casings by using	ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат». Довідка про підвищення кваліфікації №39/05/07. Тема: Вдосконалення професійної підготовки в галузі м'ясопереробки, стандартизації, сертифікації, контролю якості, безпеки та управління якістю продукції м'ясної	38.1. 38.2. 38.3. 38.4. 38.5. 38.7. 38.8. 38.12

			<p>№012577, 30.11.2021 р., МОН України).</p> <p><i>Доцент</i> кафедри технології м'яса (атестат 12ДЦ №022954, 18.02.2010 р., МОН України)</p>	<p>different physical methods // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 1/11 (109). P. 6-13. (Scopus та ін.).</p> <p>3. Mykhailov V., Onyshchenko V., Pak A., Bredykhin V., Zahorulko O. Investigation of frying process of meat sausages in glued casings from intestinal raw materials // Ukrainian Food Journal. 2021. Vol. 10. Iss. 2. P. 387–398. (Web of Science).</p> <p>4. Biletska Y., Djukareva G., Nekos A., Husliev A., Krivtsova A., Bakirov M., Polupan V., Onyshchenko V., Sokolova E. Investigation of change of quality indicators of gluten free bread during storage // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. Vol. 5/11 (107). P. 54–61. (Scopus).</p>	<p>промисловості. Дата видачі: 15.07.2021 р. 180 год. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000236-20 за програмою «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту». Дата видачі: 22.06.2020 р. 180 год/6 кредитів</p>	
Головко Тетяна Миколаївна	Професор	<p>Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2006 р., спеціальність Товарознавство та експертиза в митній справі, кваліфікація товарознавець-експерт, ХА № 29399716</p> <p>Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2006 р., спеціальність Технологія харчових продуктів, кваліфікація Інженер-технолог, ДСК № 054596 від 20.06.2006 р.</p>	<p>Доктор технічних наук 05.18.16 – технологія харчової продукції. Тема дисертації «Наукове обґрунтування технологій продуктів оздоровчого призначення, збагачених на есенціальні мікронутрієнти», ДД № 009761 від 26.02.2020 р. МОН</p> <p>Доцент кафедри товарознавства та експертизи товарів, 12 ДЦ № 035888 від 04.07.2013 р. МОН</p>	<p>Керівництво дисертаціями:</p> <p>1.Применко В.Г., кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема: «Удосконалення технології соусів оздоровчого призначення збагачених на селен» (2019 р.);</p> <p>2.Геліх А.О., кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема «Технологія напівфабрикату з моллюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням» (2019 р.).</p> <p>Публікації:</p> <p>1. Головко М.П., Головко Т.М., Крикуненко Л.О. Біологічна цінність прісноводної риби Кременчуцького водосховища // Харчова наука та технологія – Одеса: ОНАХТ, 2017, Т. 11, - № 4. - С. 85-92. (Web of Science).</p> <p>2. Pogozhikh N., Golovko T., Pak A., Dyakov A. Study of regularities of distributing powdered dietetic additives in coarse dispersed foodstuffs // Food Science and Technology. 2017. Vol. 11. Iss. 4. P. 72–80. (Web of Science).</p> <p>3. Golovko T., Pogozhikh M., Pak A., Golovko N., Pak A., Bakirov M. Study of microelement</p>	<p>Університет Фонду Фатіха Султана Мехмета, Туреччина, сертифікат про підвищення кваліфікації та проходження міжнародного стажування «Сучасні медіа технології в умовах дистанційної та змішаної форм навчання у вищій школі», 13.11.2021 р., 180 кредитів</p>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 14, 19

				<p>distribution uniformity in a bulk of dough enriched with dietary supplements // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018. № 4/11 (94). P. 42–48. (Scopus).</p> <p>4. Головка М. П., Головка Т. М., Жеребкін М. В., Геліх А. О. Оптимізація рецептурного складу фаршевих виробів на основі молюсків роду Anodonta по критерію харчової збалансованості за основними поживними речовинами // Харчова наука та технології. 2018. Вип. 4. Т. 12. С. 86–94. (Web of Science).</p> <p>5. Holovko, M., Holovko, T., Prymenko, V., Helikh, A., Zhrebkin, M. scientific rationale of the technology of pastes based on freshwater hydrobionts and enriched with selenium Food Science and Technology, 2020 4(1), P. 109-116. (Web of Science).</p> <p>6. Golovko, M., Golovko, T., Pak, A., Krykunenko, L., Zhrebkin M. study of the dietary supplements trace elements penetration into crucian carp tissues in different ways of salting // Food Science and Technology, 2021, 15(1). P. 117-124 (Web of Science)</p> <p>7. Lehnert, A. Dubinina, T. Letuta, I. Belyayeva, T. Popova, G. Selyutina, T. Golovko, S. Sorokina Optimization of the enzymatic hydrolysis of γ-oryzanol parameters by pentopan 500 BG // Congress on food quality and safety, health and nutrition - NUTRICON 2021/, 9-11 June 2021, Ohrid, Macedonia. P. 237-238 (Scopus).</p>		
Гринченко Наталія Геннадіївна	професор	Харківська державна академія технології та організації харчування, 2002 р., спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація –	Доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» Тема дисертації : «Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної	<p>1. Професійна діяльність на підприємстві харчової промисловості ТОВ «ФУД ДЕВЕЛЮПЕР» на посаді начальника відділу розробок – 3 роки (з січня 2019 р. по теперішній час)</p> <p>2. Керівництво аспірантами Тютюкова Д.О., к.т.н, тема «Технологія напівфабрикатів з сиру кисломолочного на основі молока з регульованим складом сольової системи», 2018 р.</p>	<p>1. Навчання в докторантурі з 01.10.2016 по 30.09.2018 (Диплом: ДД №008450 від 05.03.2019 р., виданий Атестаційною колегією)</p> <p>2. Система електронного навчання ХДУХТ «Інформаційно-</p>	<p>П. 38.1</p> <p>П. 38.2</p> <p>П. 38.3</p> <p>П.38.5</p> <p>П. 38.6</p> <p>П.38.7</p> <p>П.38.8</p>

		інженер-дослідник	сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію» Диплом: ДД №008450 від 05.03.2019 р., виданий Атестаційною колегією. Доцент кафедри технології м'яса; диплом 12ДЦ №035139 від 25.04.2013 р., виданий атестаційною колегією	3. Публікації: 7 шт (6 публікацій у виданнях, що входять до наукомтричної бази Scopus, 1 публікація у виданні, що входить до наукомтричної бази Web of Science) 1. Гринченко Н. Г., Тютюкова Д. О., Пивоваров П. П. Модифікація структури та функціонально-технологічних властивостей казеїну: наукові та прикладні аспекти // Харчова наука і технологія. 2017. Т. 11. Вип. 1/2017. С. 57–68. 2. Grynchenko N., Tyutyukova D. , Pyvovarov P. Study of quality indicators of cottage cheese obtained from skimmed milk at controlled content of calcium// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 6/11 (90). P. 11–21 3. Grynchenko N. Development of the toretical model of intensification technological processes of dairy products production// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 1/11 (91). P. 22–32 4. Grynchenko N., Tyutyukova D. , Pyvovarov P., Nagornyi O. Development of technology of semifinished products with emulsion structure based on decalcification dairy raw materials // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 2/11 (92). P. 4–11. 5. Grynchenko N., Pyvovarov P. , Nagornyi O. Analysis of Preconditions and Development of Technological Principles of Milk Processing by Encapsulation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. № 3/11 (93). P. 4–10. 6. Olga Tishchenko, Nataliya Grynchenko, Galina Stepankova, Pavel Pyvovarov Development And Substantiation Of The Technology For Producing Structured Olives Containing The Encapsulated Olive Oil // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. № 4/11 (100). P. 14–24/ 7. Grynchenko N., Tishchenko O., Grynchenko O.,	комунікаційні методи менеджменту в освіті» (Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА01566330/000187-19 від 24.05.19) – 180 год/ 6 кредитів 3. Закордонне науково-практичне стажування “Current Trends and Innovative Technologies in the Food Industry” на підприємстві Acer Campestres S.L Elayo Group (Spain) (з 20.07.2019 по 18.08.2019) – 120 год/4 кредити 4. Сертифікат про володіння англійською мовою Рівня В2: Certificate of annainment in modern languages №000763054 15.10.2019	
--	--	-------------------	---	---	--	--

				Pyvovarov P. Devising Technological Principles for Making a Granulated Filler Obtained Through Ionotropic Gelation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. № 2/11 (104). P. 13–23.		
Дроменко Олена Борисівна	Доцент кафедри технології м'яса	Харківська державна академія технології та організації харчування, 1999 р. 8.091711 «Технологія харчування», магістр	Кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія харчової продукції; . <i>Тема дисертації</i> «Технологія напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням емульсійних систем» диплом ДК № 025922 від 22.12.2014 р Доцент Кафедри технології м'яса, Атестат ФД №006022 від 26.11.2020 р.	1. Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. Development of physics and mathematical model of crystallization process meat systems // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018, Vol. 1, No 11 (91), P. 50–55 (Scopus) (Фахове видання) 2. Zahorulko A., Zagorulko A., Yancheva M., Dromenko O., Sashnova M., Petrova K., Polozhyshnikova L., Budnyk N. Improvement of the continuous «pipe in pipe» pasteurization unit // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2020, Vol. 4, No 11 (106), P. 70–75. (Scopus) (Фахове видання) 3. Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyyants A. Researching of thermophysical characteristics of muscle and fatty tissue in the process of freezing-defrosting // Food Science and Technology. 2021. Vol. 15, Issue 3. (Web of Science) (Фахове видання) 4. Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О. Удосконалення технологічного процесу виробництва посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 47–59 (Index Copernicus , Фахове видання) 5. Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Инжиянц А.Т. Теоретичні передумови розробки солильних сумішей для використання у технологіях копченостей // «Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія Технічні науки : зб. наук. пр. / ТНУ ім. В.І.	1. Стажування на виробництві ТОВ «Поділля М'ясо». Довідка про підвищення кваліфікації від 20.10.1017 р. (4 кредити/120 год) 2. Participating in the international research and practical conference «The development of technical sciences: problems and solutions» (Brno, the Czech Republic, April 27–28, 2018) Certificate of participating 3. Науково-педагогічне стажування в Куявському університеті у Влоцлавеку за фахом «Технічні науки» в обсязі 5 кредитів (6 кредитів/180 год) (Республіка Польща), «Технічна освіта як складова системи освіти України та країн ЄС» (Сертифікат №TSI-2019/037 від 01.02.2019 р.) 4. «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», ХДУХТ, Інститут післядипломної освіти, підвищення кваліфікації та перепідготовки кадрів.	38.1 38.2 38.3 38.4 38.8 38.11 38.12 38.14

			<p>Вернадського. – Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Т. 30 (69). - №6. – С. 80–93 (Фахове видання)</p> <p>6. Онищенко В. М., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т., Шубіна Л. Ю. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: зб. наук. пр. / ТДАТУ ім. Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 159–169 (Index Copernicus, Фахове видання)</p>	<p>Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000174-19 від 28.03.2019 р., м. Харків (6 кредитів/180 год)</p> <p>5 Participating in the international scientific and practical conference «Innovations in technology and equipment of hotel and restaurant, food and processing industries» Certificate of participating 24.11.2020 р. (8 год)</p> <p>6. Participating in the II International scientific and practical conference «Theory and practice of science key aspects» Certificate of participating 7-8.04.2021 р. Rome, Italy (12 год)</p> <p>7. XVII Міжнародна школа-семінар «Сучасні педагогічні технології в освіті» Сертифікат учасника. 27-29.01.2021 р. м. Харків НТУ «ХП» (0,5 кредита/15 год)</p> <p>8. «Використання постійних ідентифікаторів учених та установ, їх роль у науковій екосистемі. Майстер-класи ORCID для науковців 29.09.21, 01.10.21, 01.10.21. м. Київ ДНТБ Сертифікат учасника (3)</p>	
--	--	--	--	---	--

					<p>години) 9. Сертифікат про володіння англійською мовою Рівня B2: Pearson test o of English general (CEF B2) Foreign Languages Institute of Warsaw Management University 22.02.2019 B2/2019/02/22/100.</p>	
Желева Тетяна Сергіївна	Доцент кафедри технології м'яса	Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2012 р., «Технології харчування», інженер-дослідник	Канд. техн. наук, 05.18.16 – Технологія харчової продукції; диплом ДК №034570 від 25.02.2016 р. Тема дисертації «Технологія напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням сумішей кріопротекторної дії»	<p>1. Development of a physical-mathematical model for the process of crystallization of meat systems / Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, № 1/11 (91), 2018, P. 50-55. (Scopus)</p> <p>2. Zhelieva T., Kamsulina N., Pavlova O. Using sunflower protein as a component of forcemeats for frozen semi-processed minced meat products // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 52-61. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1915 (Web of Science Core Collection)</p>	<p>1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000011-17 за програмою «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», 29.04.2017 р. 180 год/6 кредитів</p> <p>2. ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат», довідка про підвищення кваліфікації від 16.12.2019 р., 180 год.</p> <p>3. X Міжнародна науково-практична конференція «SCIENCE AND PRACTICE: IMPLEMENTATION TO MODERN SOCIETY» (Manchester, Great Britain), сертифікат про участь, «Використання крохмалю в м'ясній промисловості», 4-</p>	П.38.1, П.38.3, П.38.4, П.38.12, П.38.14

					5.06.2021, 12 годин 4. XI Міжнародна науково-практична конференція «Modern aspects of science and practice» (Melbourne, Australia), сертифікат про участь, «Застосування в м'ясній промисловості харчових добавок та інгредієнтів на основі гідроколоїдів», 30.11-03.12.2021. 24 годин	
Большакова Вікторія Анатоліївна	Доцент кафедри технології м'яса	Харківська державна академія технології та організації харчування, 1996р. за фахом «Технологія громадського харчування», кваліфікація спеціаліст інженер-технолог (Диплом ЛТ ВЕ №005842 від 28.06.1996 р)	Кандидат технічних наук, 05.18.16 – технологія продуктів харчування; Тема дисертації «Розробка технології паст емульсійного типу з використанням зернобобової сировини» диплом ДК № 011864 від 10.10.2001 р. Доцент Кафедри технології м'яса, Атестат ДЦ №040034 від 23.09.2014 р.	1. Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyuyants A. Researching of thermophysical characteristics of muscle and fatty tissue in the process of freezing-defrosting // Food Science and Technology. 2021. Vol. 15, Issue 3. (Web of Science) (Фахове видання) 2. Onishchenko V., Pak A. O., Goralchuk A., Shubina L., Bolshakova V., Inzhyuyants S., Pak A. V., Domanova O. Devising techniques for reinforcing glued sausage casings by using different physical methods // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 1/11 (109). P. 6-13. (Scopus та ін.). 3. Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О. Удосконалення технологічного процесу виробництва посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 47–59 (Index Copernicus , Фахове видання) 4. Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Інжиянц А.Т. Теоретичні передумови розробки солільних сумішей для використання у технологіях копченостей // «Вчені записки	1. ТОВ «Чугуївський м'ясокомбінат» м.Чугуєв. Тема: «Вдосконалення професійної підготовки в галузі переробки м'ясної сировини». 17.11 2017 6 кредитів/ 180 год. 2. Свідоцтво про підвищення кваліфікації №02-30/107 від 27.12.16 р. Харківський державний університет харчування та торгівлі, свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА 01566330/000025-17, тема: «Інноваційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», дата видачі: 30.06.2017р.; 6 кредитів/ 180 год. 3. International Scientific and Practical Conference THEORY AND PRACTICE OF SCIENCE KEY ASPECTS, Roma,	38.1., 38.3., 38.4., 38.12. 38.13. 38.14

				<p>ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія Технічні науки : зб. наук. пр. / ТНУ ім. В.І. Вернадського. – Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Т. 30 (69). - №6. – С. 80–93 (Фахове видання)</p> <p>5. Онищенко В. М., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т., Шубіна Л. Ю. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: зб. наук. пр. / ТДАТУ ім. Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 159–169 (Index Copernicus, Фахове видання)</p>	<p>Italy. Сертифікат. 07-08.04.2021(12 hours)</p> <p>4. «Використання постійних ідентифікаторів учених та установ, їх роль у науковій екосистемі. Майстер-класи ORCID для науковців 29.09.21, 01.10.21, 01.10.21. м. Київ ДНТБ. Сертифікат учасника (3 години)</p>	
<p>Камсуліна Наталія Валеріївна</p>	<p>Завідувач кафедри технології м'яса</p>	<p>ХДАТОХ, 1995, Технологія громадського харчування, інженер-технолог</p>	<p>Канд. техн. наук, 05.18.16 – технологія продуктів харчування; диплом ДК № 016231 від 09.10.2002 р. Тема дисертації “Розробка технології кулінарної продукції з використанням харчових жирів збагачених каротиноїдами моркви”, 2002 р. Доцент кафедри технології мяса, атестат 12ДЦ № 017264, 2007 р.</p>	<p>1.Zhelieva T., Kamsulina N., Pavlova O. Using sunflower protein as a component of forcemeats for frozen semi-processed minced meat products // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 52-61. DOI:https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1915 (Web of Science Core Collection)</p>	<p>1. Стажування на підприємстві СА «Agro fool technology», Польща. м. Краків, 2018 р.(сертифікат про участь). (2 кредитів/60 год)</p> <p>2. ТОВ «Агро продукт» Звіт про проходження стажування від 12.05.2017 р. (4 кредитів/120 год)</p> <p>3. Система електронного навчання ХДУХТ «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті» (Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХА01566330/000164-18 від 24.12.18) (6 кредитів/180 год)</p> <p>4. Навчальний вебінар з наукометрії «Головні метрики сучасної науки. Scopus та Web of</p>	<p>1,3, 4, 7, 8,11, 12, 14</p>

					Science» (сертифікат ПРО участь від 4.05.2020 р.) (0.5 кредитів/15 год) 5. X Міжнародна науково-практична конференція «SCIENCE AND PRACTICE: IMPLEMENTATION TO MODERN SOCIETY» (Manchester, Great Britain), сертифікат про участь, «Використання крохмалю в м'ясній промисловості», 4-5.06.2021, 12 годин	
Янчева Марина Олександрівна	Декан факультету ПХВ	Харківська державна академія технології та організації харчування, 1996 рік, «Технологія громадського харчування», інженер-технолог	Доктор технічних наук, 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів; диплом МОН України ДД № 005953 від 29.09.2016 р. Тема дисертації: «Наукове обґрунтування використання композицій криостабілізуючої дії в технології напівфабрикатів	Публікації – 7 1. Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. Development of physics and mathematical model of crystallization process meat systems // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018, Vol. 1, No 11 (91), P. 50–55 (Scopus та ін.). 2. Zahorulko, A. Zagorulko, A. Yancheva, M. Serik, M., Sabadash, S. Savchenko-Pererva, M. Development of the plant for low-temperature treatment of meat products using ir-radiation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019, Vol. 1, No 11 (97), P. 17–22 (Scopus та ін.). 3. Improvement of the continuous «pipe in pipe» pasteurization unit / An. Zahorulko, A. Zahorulko, M. Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K.	НТУ «Харківський політехнічний інститут», «Вивчення досвіду організації навчального процесу, поглиблення фахових та науково-методичних компетенцій зі спеціальності 181 «Харчові технології», посвідчення №66-04-21/72 від 27.06.2019 р. (120 годин) ЦПК ХДУХТ, «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», свідоцтво ХА	П.1 П.2 П.3 П.4 П.7 П.8 П.9 П.12 П.14

			<p>м'ясних посічених заморожених» Професор кафедри технології м'яса, атестат МОН України 12ПР №011616 від 25.02.2016 р.</p>	<p>Petrova, L. Polozhyshnikova, N. Budnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies– 2020. – No №4/11 (106). – С. 70-75 (Scopus та ін.).</p> <p>4. A. Zahorulko, A. Zahorulko, Yancheva M., N. Ponomarenko, H. Tesliuk, E. Silchenko, M. Paska, S. Dudnyk Increasing the efficiency of heat and mass exchange in an improved rotary film evaporator for concentration of fruit-and-berry puree // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies– 2020. – No №6/8 (108). – P. 32-38(Scopus та ін.).</p> <p>5. Zahorulko, A., Cherevko, O., Zagorulko, A., Yancheva, M., Budnyk, N., Nakonechna, Y., Oliynyk, N., & Novgorodska, N. (2021). Design of an apparatus for low-temperature processing of meat delicacies. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (113), 6–12.</p> <p>6. Янчева М.О. Дослідження біологічної цінності напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених із використанням сумішей «KRIOMEAT» під час зберігання / Янчева М.О., Желева Т.С., Гринченко О.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / [редкол.: О.І.Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, ХДУХТ, 2018. – Вип. 2 (28). – С. 31-45</p> <p>7. Теоретичні передумови розробки соляних сумішей для використання у технологіях копченостей / Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Инжиянц А.Т. // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського: науковий журнал, серія «Технічні науки», 2019 – том 30(69) №6, ч.2. – с. 157-161</p>	<p>01566330/000242-20 від 22.06.2020 р.(180 годин)</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Онищенко В'ячеслав Миколайович

38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection.

1. Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyyants A. Researching of thermophysical characteristics of muscle and fatty tissue in the process of freezing-defrosting // *Food Science and Technology*. 2021. Vol. 15, Issue 3. <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2120>. (**Web of Science** та ін).

2. Onishchenko V., Pak A. O., Goralchuk A., Shubina L., Bolshakova V., Inzhyyants S., Pak A. V., Domanova O. Devising techniques for reinforcing glued sausage casings by using different physical methods // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2021. Vol. 1/11 (109). P. 6-13. (**Scopus** та ін.).

3. Mykhailov V., Onyshchenko V., Pak A., Bredykhin V., Zahorulko O. Investigation of frying process of meat sausages in glued casings from intestinal raw materials // *Ukrainian Food Journal*. 2021. Vol. 10. Iss. 2. P. 387–398. (**Web of Science** та ін).

4. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Пак А. В. Визначення раціональної температури та тривалості теплової коагуляції склеєних кишкових оболонки // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг.* Харків: ХДУХТ, 2020. Вип. 2 (32). С. 221–232. (Index Copernicus та ін.).

5. Biletska Y., Djukareva G., Nekos A., Husliev A., Krivtsova A., Bakirov M., Polupan V., Onyshchenko V., Sokolova E. Investigation of change of quality indicators of gluten free bread during storage // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. Vol. 5/11 (107). P. 54–61. (**Scopus** та ін.).

6. Онищенко В. М., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т., Шубина Л. Ю. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках // *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: зб. наук. пр. / ТДАТУ ім. Дмитра Моторного*. Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 159–169.

7. Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О. Удосконалення технологічного процесу виробництва посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг.* Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 47–59. (Index Copernicus та ін.).

38.2. Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір.

1. Пат. на корисну модель № 118522 Україна, МПК (2017.01) G01N 33/02 (2006.01), A22C 17/14 (2006.01), A22C 13/00. Спосіб визначення міцності зв'язку між шарами склеєних кишкових плівок / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Головка С. В., Онищенко А. В.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u201702236; заявл. 10.03.2017; опубл. 10.08.2017, Бюл. № 15. 2 с.

2. Пат. на корисну модель № 136280 Україна, МПК (2019.01) A22C 17/14 (2006.01), A22C 13/00. Спосіб виробництва сухих склеєних оболонки зі свинячих черев / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Шубина Л. Ю., Инжиянц С. Т., Завгородній М. Ю.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u201902178; заявл. 04.03.2019; опубл. 12.08.2019, Бюл. № 15. 4 с.

3. Пат. на корисну модель № 148187 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонки зі свинячих черев / Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101369; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 2 с.

4. Пат. на корисну модель № 148188 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101370; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 2 с.

5. Пат. на корисну модель № 148189 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101371; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 3 с.

38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора.

1. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса. Частина 1. Первинне обробляння худоби (у схемах і таблицях): навчальний посібник / М. О. Янчева, В. А. Большакова, О. Б. Дроменко, В. М. Онищенко. Х.: ХДУХТ, 2017. 112 с. (1,7/7,1 д.а.). **Рекоменд. вченою радою ХДУХТ, протокол №12 від 07.07.2016 р.**

2. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса. Частина 2. Технології виробництва м'ясних продуктів (у схемах і таблицях): навчальний посібник / М. О. Янчева, В. А. Большакова, О. Б. Дроменко, В. М. Онищенко. Х.: ХДУХТ, 2018. 105 с. (1,6/6,5 д.а.). **Рекоменд. вченою радою ХДУХТ, протокол №14 від 06.07.2018 р.**

3. Дослідження захисних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок: монографія / В. М. Михайлов, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Л. Ю. Шубіна. Х.: ХДУХТ, 2021. 107 с. (6,7 д.а.). **Рекоменд. вченою радою ХДУХТ, протокол №9 від 19.02.2020 р.**

38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування.

1. Онищенко В. М. Контроль якості та безпека продукції галузі: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження»). Х.: ХДУХТ, 2018. 60 с.

2. Онищенко В. М. Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств: опорний конспект лекцій з дисципліни для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів тваринного походження»). Харків: ХДУХТ, 2019. 66 с.

3. Онищенко В. М. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю: методичні вказівки до практичних занять і самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») [Електронний ресурс]. Харків: ХДУХТ, 2019. 50 с.

4. Онищенко В. М. Управління якістю продукції м'ясопереробних підприємств: методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів тваринного походження» ступеня вищої освіти магістр [Електронний ресурс]. Х.: ХДУХТ, 2020. 36 с.

38.5. Захист дисертації на здобуття наукового ступеня.

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції. Тема дисертації «Наукове обґрунтування технологій склеєних кишкових оболонки та смажених ковбас з їх використанням». Диплом ДД №012577. Рішення Атестаційної колегії МОН України 30.11.2021 р.

38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад.

Член (вчений секретар) спеціалізованої вченої ради Д64.088.01 у Харківському державному університеті харчування та торгівлі з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) технічних наук за спеціальностями 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів та 05.18.16 – технологія харчової продукції. **Накази МОНУ №1643 від 28.12.2019 р., №946 від 22 липня 2020 р., №462 від 23 квітня 2021 р., №1012 від 22 вересня 2021 р.**

38.8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах.

1. Удосконалення технології склеєних кишкових ковбасних оболонки. Науково-дослідна робота з держбюджетної теми № 02-19-20Б (0118U007214) / Керівник : В. М. Онищенко. Харків: ХДУХТ, 2019.

38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій.

1. Обґрунтування складу емульсійних систем для використання в технологіях м'ясних заморожених напівфабрикатів / О. Дроменко, М. Янчева, О. Гринченко, В. Онищенко, В. Большакова // Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2017. Vol. 5. No. 4. Pp. 30–33.

2. Большакова В. А. Обґрунтування способів підготовки м'ясної сировини для виробництва сушеного м'яса / В. А. Большакова, В. М. Онищенко // Нові технології і обладнання харчових виробництв: всеукр. наук.-практ. семінар, 6 квітня 2017 р.: матер. Полтава: ПУЕТ, 2017. С. 7.

3. Формування якості м'яса курки механічного обвалювання / В. М. Онищенко, В. А. Большакова, Л. А. Скуріхіна, К. І. Дем'яновська // Стратегія якості в промисловості і освіті: XIII междунар. конф., 5-8 лютого 2017 г.: матер. Днепр-Варна, 2017. С. 119-122.

4. Янчева М. О. Критерії оцінювання дипломних робіт студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології харчових продуктів тваринного походження» / М. О. Янчева, В. М. Онищенко, Н. Г. Гринченко // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Організація системи взаємодії «вища освіта – ринок праці»: XV Всеукр. наук.-метод. конф., 28 вересня 2018 р.: тези. Харків: ХДУХТ, 2018. С. 91–92.

5. Янчева, М. О. Удосконалення системи оцінювання впливу заморожування-розморожування на властивості м'ясних систем / В. М. Онищенко, Н. Г. Гринченко // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності: третя міжнар. наук.-практ. конф., 4–6 вересня 2019 р.: матер. Харків: ТДАТУ, ХДУХТ, 2019. С. 261–262.

6. Yancheva, M. Features of the use of IR radiation in the technology of dried meat products / M. Yancheva, N. Grynchenko, V. Onishchenko // Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: II Міжнар. наук.-практ. конф., 19–20 вересня 2019 р.: тези доп. Харків – Варна: ХДУХТ, 2019. С. 168–171.

7. Investigation of hygroscopic properties and porosity of glued reinforced sausage casings / V. Onishchenko, A. Pak, A. Goralchuk, L. Shubina, V. Bolshakova, S. Inzhyants, A. Pak, O. Domanova // EUREKA: Life Sciences. 2021. No. 1. P. 31-36.

Головко Тетяна Миколаївна

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Головко М.П., Головко Т.М., Крикуненко Л.О. Біологічна цінність прісноводної риби Кременчуцького водосховища // Харчова наука та технологія – Одеса: ОНАХТ, 2017, Т. 11, - № 4. - С. 85-92. (Web of Science).
2. Pogozhikh N., Golovko T., Pak A., Dyakov A. Study of regularities of distributing powdered dietetic additives in coarse dispersed foodstuffs // Food Science and Technology. 2017. Vol. 11. Iss. 4. P. 72–80. (Web of Science).
3. Golovko T., Pogozhikh M., Pak A., Golovko N., Pak A., Bakirov M. Study of microelement distribution uniformity in a bulk of dough enriched with dietary supplements // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018. № 4/11 (94). P. 42–48. (Scopus).
4. Головко М. П., Головко Т. М., Жеребкін М. В., Геліх А. О. Оптимізація рецептурного складу фаршевих виробів на основі молюсків роду Anodonta по критерію харчової збалансованості за основними поживними речовинами // Харчова наука та технології. 2018. Вип. 4. Т. 12. С. 86–94. (Web of Science).
5. Holovko, M., Holovko, T., Prymenko, V., Helikh, A., Zherebkin, M. scientific rationale of the technology of pastes based on freshwater hydrobionts and enriched with selenium Food Science and Technology, 2020 4(1), P. 109-116. (Web of Science).
6. Golovko, M., Golovko, T., Pak, A., Krykunencko, L., Zherebkin M. study of the dietary supplements trace elements penetration into crucian carp tissues in different ways of salting // Food Science and Technology, 2021, 15(1). P. 117-124 (Web of Science)
7. Lehnert, A. Dubinina, T. Letuta, I. Belyayeva, T. Popova, G. Selyutina, T. Golovko, S. Sorokina Optimization of the enzymatic hydrolysis of γ -oryzanol parameters by pentopan 500 BG // Congress on food quality and safety, health and nutrition - NUTRICON 2021/, 9-11 June 2021, Ohrid, Macedonia. P. 237-238 (Scopus).

38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Головко Т.М., Колесник В.В., Ходаковська Д.В. Патент на корисну модель «Паперові рушники з екстрактом ALOE VERA» № 118608 Україна, МПК А 47К10/00 заявник та патентовласник Харк. держ ун-т харчування та торгівлі – № u201703018; за-явл. 30.03.2017 ; опубл. 10.08.2017, бюл. № 15. – 2 с.
2. Головко Т.М., Колесник В.В., Зотова Ю.О. Патент на корисну модель «Косметичний шампунь» № 119084 Україна, МПК А 61К8/00 заявник та патентовласник Харк. держ ун-т харчування та торгівлі – № u201703026; за-явл. 30.03.2017 ; опубл. 11.09.2017, бюл. № 17. – 2 с.
3. Спосіб промислового розведення прісноводних двостулкових молюсків роду Anodonta: пат. на корисну модель №123318 Україна МПК А01К61/54 (2017.01). // Головко М. П., Геліх А. О.; № u U2017 08194; заявл. 07.08.2017; опубл. 26.02.2018, бюл . № 4/2018.
4. Спосіб отримання напівфабрикату з молюска прісноводного: пат. на корисну модель №123318 Україна МПК А23L3/00 (2018.01), А23L17/50 (2016.01). // Головко М. П., Геліх А. О.; № u U2017 08203; заявл. 07.08.2017; опубл. 26.02.2018, бюл. № 4/2018.
5. Спосіб отримання порошкоподібної дієтичної добавки: пат. на корисну модель №127589 Україна МПК А23L33/165 (2016.01), А61К31/00 А61Р3/02 (2006.01). // Погожих М. І., Каплуненко В. Г., Жеребкін М. В.; № u U2018 02706; заявл. 16.03.2018; опубл. 10.08.2018, бюл. № 15/2018.

38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Головка М.П., Власенко І.В., Семко Т.Г., Головка Т.М. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посібник [М.П. Головка, І.В. Власенко, Т.Г. Семко, Т.М. Головка] / – Х.: Світ Книг, 2021. – 404 с.
2. Головка М.П., Власенко І.В., Семко Т.Г., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посібник [М.П. Головка, І.В. Власенко, Т.Г. Семко, Т.М. Головка] /– Х.: Світ Книг, 2021. – 290 с.

38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Головка Т.М., Акмен В.О. Комплексні контрольні завдання з дисципліни «Товарознавство непродовольчих товарів» (Товари господарчого та будівельного призначення) для контролю знань студентів денної та заочної форм навчання освітнього рівня бакалавр спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» // Харків, ХДУХТ, 2018 р., 31с.
2. Головка Т.М., Юрченко М.А. Методичні вказівки для самостійного вивчення дисципліни «Основи експертизи дорогоцінних металів, коштовного каміння та культурних цінностей» для студентів заочної та денної форм навчання ступеня освіти магістр, спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» спеціалізації «Товарознавство та експертиза в митній справі», Харків, ХДУХТ, 2019 р., 65с.
3. Головка Т.М., Юрченко М.А. Завдання для лабораторних занять з дисципліни «Основи експертизи дорогоцінних металів, коштовного каміння та культурних цінностей» для студентів заочної та денної форм навчання ступеня освіти магістр, спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» спеціалізації «Товарознавство та експертиза в митній справі» // Харків, ХДУХТ, 2019 р., 67с.

38.5. захист дисертації на здобуття наукового ступеня;

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції. Тема дисертації «Наукове обґрунтування технологій продуктів оздоровчого призначення, збагачених на есенціальні мікронутрієнти», ДД № 009761 від 26.02.2020 р. МОН.

38.6. наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;

1. Применко В.Г., кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема: «Удосконалення технології соусів оздоровчого призначення збагачених на селен» (захищена 30.05 2019 р.);
2. Геліх А.О., кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема «Технологія напівфабрикату з моллюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням» (29.05 2019 р.).

38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

Офіційний опонент дисертаційних робіт: Боліла Н.О. на здобуття наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 05.18.15 – товарознавство харчових продуктів (2021 р.); Петрова О.О. на здобуття наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 181 – технологія харчової продукції (2021 р.), Ковалінська Т.В. на здобуття наукового ступеня д.т.н. за спеціальністю 01.04.16 – фізика ядра, елементарних частинок і високих енергій.

38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Відповідальний виконавець тем:

1. №07-16-17Б (0115U006797) – бюджетна тема «Розробка технології напівфабрикату молюска прісноводного та кулінарної продукції з його використанням»;
2. № 07-17-18Б (0116U008442) – бюджетна тема «Комплексна та безвідходна переробка гідробіонтів прісноводних водойм»;

38.9. робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю);

Експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибрежних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених МОН України. 2021 р

38.12. наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Головка М.П. Дослідження змін м'якого тіла молюска прісноводного під впливом термічної обробки в технології напівфабрикату варено-замороженого / М. П. Головка, Т. М. Головка, А. О. Геліх // Технологічний аудит та резерви виробництва. – 2017. № 2/3 (34). – С.36-41.
2. Головка М.П. Дослідження структурних і біохімічних змін при заморожуванні та зберіганні напівфабрикату з молюсків прісноводних / М. П. Головка, Т. М. Головка, А. О. Геліх // Наукові праці НУХТ. Т. 23, №5, Ч.1 – 2017. – С. 139-145.
3. Дослідження акумуляції важких металів в м'якому тілі прісноводних молюсків роду Anodonta напівфабрикату з молюсків прісноводних // Головка Т.М., Головка М.П., Геліх А.О. / Наукові праці НУХТ. – 2018. – № 5 – 18. – С. 32 – 38.
4. Оптимізація рецептурного складу фаршевих виробів на основі молюсків роду Anodonta по критерію харчової збалансованості за основними поживними речовинами // Головка Т.М., Головка М.П., Геліх А.О. / Харчова наука та технології. – 2018. - № – С. 86-94.
5. Аналіз технологічного процесу одержання добавок дієтичних селен-білкових // М.П. Головка, Т.М. Головка, В.Г. Применко / Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2018. Вип. 1 (85). С. 87–95.

38.14. керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті

України; 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;

Керівник наукового студентського гуртка «Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення»

Одержано перемогу на Всеукраїнському конкурсі дипломних робіт зі спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» у номінації «за високий рівень теоретичного обґрунтування досліджуваної проблеми» (студентка Ходаковська Д.В., 2 курс, магістр, 2018 р.)

38.19. діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;

Член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology - IGWT)

Гринченко Наталя Геннадіївна

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection:

1. Гринченко Н. Г., Тютюкова Д. О., Пивоваров П. П. Модифікація структури та функціонально-технологічних властивостей казеїну: наукові та прикладні аспекти // Харчова наука і технологія. 2017. Т. 11. Вип. 1/2017. С. 57–68.

DOI: <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v11i1.305>

Видання, що входить до НМБД: Web of Science, Ulrich's Periodicals Directory, FSTA, WorldCat, SHERPA/ROMEO, CABI, BASE, DOAJ, EBSCOhost, Index Copernicus International, Google Scholar, ResearchBib, ESCI, AGRIS, CrossRef, Dimensions, Scilit

2. Grynchenko N., Tyutyukova D., Pyvovarov P. Study of quality indicators of cottage cheese obtained from skimmed milk at controlled content of calcium// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 6/11 (90). P. 11–21

DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.117136>

Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, CrossRef, IndexCopernicus, American Chemical Society, РИНЦ, WorldCat, Ulrich's Periodicals Directory, BASE, ResearchBib, CiteFactor

3. Grynchenko N. Development of the theoretical model of intensification technological processes of dairy products production// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 1/11 (91). P. 22–32

DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.120875>

Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, CrossRef, IndexCopernicus, American Chemical Society, РИНЦ, WorldCat, Ulrich's Periodicals Directory, BASE, ResearchBib, CiteFactor

4. Grynchenko N., Tyutyukova D., Pyvovarov P., Nagorni O. Development of technology of semifinished products with emulsion structure based on decalcification dairy raw materials // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 2/11 (92). P. 4–11.

DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.127113>

Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, CrossRef, IndexCopernicus, American Chemical Society, РИНЦ, WorldCat, Ulrich's Periodicals Directory, BASE, ResearchBib, CiteFactor

5. Grynchenko N., Pyvovarov P., Nagorni O. Analysis of Preconditions and Development of Technological Principles of Milk Processing by Encapsulation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. № 3/11 (93). P. 4–10.

DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.133365>

Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, CrossRef, IndexCopernicus, American Chemical Society, РИНЦ, WorldCat, Ulrich's Periodicals Directory, BASE, ResearchBib, CiteFactor

6. Olga Tishchenko, Nataliya Grynchenko, Galina Stepankova, Pavel Pyvovarov Development And Substantiation Of The Technology For Producing Structured Olives Containing The Encapsulated Olive Oil // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. № 4/11 (100). P. 14–24/

DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174190>

Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, CrossRef, IndexCopernicus, American Chemical Society, РИНЦ, WorldCat, Ulrich's Periodicals Directory, BASE, ResearchBib, CiteFactor

7. Grynchenko N., Tishchenko O., Grynchenko O., Pyvovarov P. Devising Technological Principles for Making a Granulated Filler Obtained Through Ionotropic Gelation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. № 2/11 (104). P. 13–23.

DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.200098>

Видання, що входить до НМБД: SCOPUS, CrossRef, IndexCopernicus, American Chemical Society, РИНЦ, WorldCat, Ulrich's Periodicals Directory, BASE, ResearchBib, CiteFactor

38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Спосіб отримання капсульованого м'якого сиру: пат. на винахід 117548, Україна, МПК А23С 19/076, А23С 23/00, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П. П. № 117548; заявл. 14.07.2017; опубл. 10.08.2018, Бюл. № 15. 12 с.

2. Спосіб комплексної переробки молока у капсулу та харчовий капсульований продукт: пат. на винахід 117549, Україна, МПК А23С 23/00, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П. П. № 117549; заявл. 14.07.2017; опубл. 10.08.2018, Бюл. № 15. 10 с.

3. Харчовий капсульований продукт: пат. на корисну модель 121329, Україна, МПК А23С 19/068, А23J 1/20, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П. П. № 121329; заявл. 14.07.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. № 22. 10 с

4. Харчовий капсульований продукт: пат. на корисну модель 121329, Україна, МПК А23С 19/068, А23J 1/20, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П. П. № 121329; заявл. 14.07.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. № 22. 10 с.

5. Спосіб комплексної переробки молока у харчовий капсульований продукт: пат на корисну модель 121330, Україна, МПК А01J 11/00, А23С 9/00, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П. П. № 121330; заявл. 14.07.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. № 22. 10 с.

6. Капсульований м'який сир: пат на корисну модель 121331, Україна, МПК А01J 25/00, А23С 1/00, А23С 19/00, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П.П. № 121331; заявл. 14.07.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. № 22. 11 с.

7. Спосіб отримання капсульованих м'яких сирів: пат. на корисну модель 121332, Україна, МПК А01J 25/00, А23С 3/00, А23С 19/00, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П. П. № 121332; заявл. 14.07.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. № 22. 11 с.

8. Капсула для м'якого сиру: пат. на корисну модель 122220, Україна, МПК А01J 25/00, А01J 25/12, А23С 19/00, А23Р 10/30 / Гринченко Н. Г., Пивоваров П. П.; патентовласник Пивоваров П.П. № 122220; заявл. 14.07.2017; опубл. 26.12.2017, Бюл. № 24. 10 с.

38.3 наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора;

1. Гринченко О.О., Горальчук А.Б., Неклеса О.П., Гринченко Н.Г. та інші Харчові добавки : Навчальний посібник. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 483 с.

2. Пивоваров П.П., Горальчук А.Б., Рябець О.Ю., Гринченко Н.Г., Нагорний О.Ю., Черемська Т.В. Теоретичні основи харчових технологій: підручник. – Харків: ДОД ХДУХТ, 2019. – 320 с.

38.5. захист дисертації на здобуття наукового ступеня;

Захист дисертації наздобуття наукового ступеня д.т.н. за темою «Наукове обґрунтування технології напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокоальцію», 27 грудня 2018 р. (Диплом: ДД №008450 від 05.03.2019 р., виданий Атестаційною колегією)

38.6. наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;

Наукове керівництво здобувачем, який одержав документ про присудження наукового ступеня – 1

Тютюкова Дар'я Олександрівна, к.т.н. зі спеціальності «Технологія харчової продукції», тема «Технологія напівфабрикатів з сиру кисломолочного на основі молока з регульованим складом сольової системи» (2018 р.), Диплом: ДК №049296 від 23 жовтня 2018 р. (виданий на підставі рішення Атестаційної колегії)

38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

Член спеціалізованої вченої ради з захисту дисертаційних робіт на здобуття наукового ступеня кандидат технічних наук зі спеціальностей 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів, 05.18.13 – технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів К 64.088.03 (Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2021 р.)

38.8. Виконання функції наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту)

Керівник госпдоговірної міжнародної науково-дослідної теми № 6-17-18Д (0117U003697) «Scientific substantiation of technological parameters of production of encapsulated products based of dairy raw materials and fats» (2017-2018 pp.)

Дроменко Олена Борисівна

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. Development of physics and mathematical model of crystallization process meat systems // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018, Vol. 1, No 11 (91), P. 50–55 (**Scopus**) (Фахове видання)

2. Zahorulko A., Zagorulko A., Yancheva M., Dromenko O., Sashnova M., Petrova K., Polozhyshnikova L., Budnyk N. Improvement of the continuous «pipe in pipe» pasteurization unit // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2020, Vol. 4, No 11 (106), P. 70–75. (**Scopus**) (Фахове видання)

3. Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyants A. Researching of thermophysical characteristics of muscle and fatty tissue in the process of freezing-defrosting // Food Science and Technology. 2021. Vol. 15, Issue 3. (**Web of Science**) (Фахове видання)

4. Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О. Удосконалення технологічного процесу виробництва посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 47–59 (**Index Copernicus**, Фахове видання)

5. Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Инжиянц А.Т. Теоретичні передумови розробки соляних сумішей для використання у технологіях копченостей // «Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія Технічні науки : зб. наук. пр. / ТНУ ім. В.І. Вернадського. – Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Т. 30 (69). - №6. – С. 80–93 (фахове видання)

6. Онищенко В. М., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т., Шубіна Л. Ю. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: зб. наук. пр. / ТДАТУ ім. Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 159–169 (**Index Copernicus**, Фахове видання)

38.2. наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Пат. на корисну модель 139477. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перецовой Ф.В., Дроменко О.Б., Гурський П.В., Борисова А.О., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцалек З.Е., Маренкова Т.І., Шильман Л.З. – №u201906032; заявл. 31.05.2019; опубл. 10.01.2020, Бюл. №1. – 4 с.

2. Пат. на корисну модель 139484. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перецовой Ф.В., Гурський П.В., Шильман Л.З., Борисова А.О., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцалек З.Е., Дроменко О.Б., Маренкова Т.І. – №u201906039; заявл. 31.05.2019; опубл. 10.01.2020, Бюл. №1. – 4 с.

3. Пат. на корисну модель № 148187 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101369; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 2 с.

4. Пат. на корисну модель № 148188 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101370; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 2 с.

5. Пат. на корисну модель № 148189 Україна, МПК (2021.01) A22C 13/00, A22C 17/14 (2006.01). Спосіб виробництва склеєних ковбасних оболонок зі свинячих черев / Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Инжиянц С. Т.; заявник і патентовласник Харк. держ. ун-т харч. та торг. № u202101371; заявл. 18.03.2021; опубл. 14.07.2021, Бюл. № 28. 3 с.

38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Технології зберігання, консервування та переробки м'яса. Ч. 1. Первинна обробка худоби (у схемах і таблицях) : навч. посібник / Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Онищенко В.М. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 114 с. (7,1/1,78)

2. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів (у рисунках та таблицях) : навч. посібник / Янчева М.О., Дроменко О.Б., Гринченко Н.Г. – Х.: ХДУХТ, 2017. – 115 с. (7,1/2,37)

3. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Частина 1 / [Ф. В. Перцевої, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 288 с. (18/2,7)

4. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Частина 2 / [Ф. В. Перцевої, Н. В. Камсуліна, О. Б. Дроменко та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 208 с. (13/1,8)

5. Загальні технології харчової промисловості : навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 [Ф. В. Перцевої, П. П. Пивоваров, О. О. Гринченко та ін.]. – Харків : Діса плюс, 2021. – 292 с. (16,9/1,53)

38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Проектування підприємств галузі: методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи з дисципліни для студ. спец. 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» СВО бакалавр [Електронний ресурс] / О.Б. Дроменко, В.А. Большакова – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2020. – 48 с.

2. Організація та виконання дипломної кваліфікаційної роботи : методичні вказівки для студентів освітнього ступеня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження») [Електронний ресурс] / укладачі Л.А. Скуріхіна, О.Б. Дроменко, Н.В. Камсуліна. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 55 с.

3. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: роб. зошит для виконання лаб. робіт для студ. спец. 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів тваринного походження» ден. та заоч. форм навчання освітнього ступеня бакалавр / уклад.: М.О. Янчева, О.Б. Дроменко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 42 с.

38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

1. Проект спеціалізованого підприємства з виробництва напівфабрикатів та фасованого м'яса з холодильником виробничою потужністю 5 т за зміну. Науково-дослідна робота з госпдоговірної теми № 5-20Д (0120U103252) заключний звіт / Керівник – О.Б. Дроменко – Харків : ХДУХТ, 2020 – 59 с.

2. Розробка технології напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених. Науково-дослідна робота з госпдоговірної теми № 5-21Д (0120U105017) / відповідальний виконавець – О.Б. Дроменко – Харків, 2021. – 53 с.

38.11. наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);

ТОВ "Дромам'ясо" (Договори № 09-17-18Д (14.09.2017-29.06.2018), №4-19П (28.10.2019-11.05.2020), № 5-20Д (23.06.20-30.10.2020))

38.12. наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O. Zhelieva T Study of influence of freezing-defrosting on thermophysical properties of meat systems // Eureka : Life sciences. № 1, 2018. – P. 32–38 (РИНЦ, ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific, IndianScience.in , Index Copernicus , Google Scholar , WorldCat)

2. Zahorulko A., Zagorulko A., Yancheva M., Dromenko O., Sashnova M., Petrova K., Polozhyshnikova L., Budnyk N. Probation of the improved uninterrupted pasteurization set «tube in tube» Eureka: Life sciences. № 4, 2020. – P. 20-26. (ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific, IndianScience.in , Index Copernicus , Google Scholar , WorldCat, стаття англійською мовою)

3. Дроменко О., Янчева М., Гринченко О., Онищенко В., Большакова В. Обґрунтування складу емульсійних систем для використання в технологіях м'ясних заморожених напівфабрикатів // Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. – 2017. – Vol. 5, No. 4. – P. 30-33

4. Дроменко О.Б. Обґрунтування потреби підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Технології харчових продуктів тваринного походження» спеціальності 181 «Харчові технології» // Technical education as a component of the education system in Ukraine and EU countries : Intership proceedings, January 21 – February 1, 2019 – Cuiavian University in Wloclawek, 2019. – P. 53-57

5. Onyshchenko V.M., Dromenko O.B., Bolshakova V.A., Skurikhina L.A., Kamsulina N.V. Formation of roast sausage quality with the use of offal // Стратегія якості в промисловості і освіті : XV міжнар. конф., 3–6 червня 2019 р. : матер. – Дніпро-Варна : Технічний університет – Варна, Національна металургійна академія України, 2019. – С. 142–145

38.14. керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; 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;

Керівництво студентським науковим гуртком «Наукові та практичні аспекти зберігання, консервування та переробки сировини тваринного та рослинного походження»

Желєва Тетяна Сергіївна:

38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection, - 7

1. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Дослідження фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей нативних та модифікованих крохмалів // Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 2., С. 351-363. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2021-vypusk-11-tom-2.pdf>. DOI: 10.31388/2220-8674-2021-2-2
2. Желева Т.С., Розуменко А.Р. Вплив харчових добавок рослинного походження на функціонально-технологічні властивості заморожених м'ясних напівфабрикатів // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. – 2021. – № 4 – С. 50-60.
3. Zhelieva T., Kamsulina N., Pavlova O. Using sunflower protein as a component of forcemeats for frozen semi-processed minced meat products // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 52-61. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1915> (**Web of Science Core Collection**)
4. Камсуліна Н.В. Вивчення функціонально-технологічних властивостей білків соняшника // Камсуліна Н.В., Желева Т.С., Павлова О.В. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 31–46.
5. Желева Т.С. Дослідження біологічної цінності напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених з використанням сумішей «KrioMeat» впродовж зберігання / Желева Т.С., Янчева М.О., Гринченко О.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2018. Вип. 2 (28). С. 31–45.
6. Development of a physical-mathematical model for the process of crystallization of meat systems / Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, № 1/11 (91), 2018, P. 50-55. (**Scopus**)
7. Желева Т. С. Технологічні аспекти використання гідроколідів та сумішей на їх основі у технологіях ковбасних виробів / Т. С. Желева, Н. О. Галушко // Молодий вчений. – 2017. – №4 (44). – С. 523 – 527.

38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора), - 4

1. Технологія продуктів оздоровчого харчування (у схемах і таблицях) : навч. посібник / М. О. Янчева, В. А. Большакова, Т. С. Желева; Державний біотехнологічний університет. – Х., 2021. – 97 с.

38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування, - 17

1. «Методи контролю продукції харчових виробництв». Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» ступеня вищої освіти бакалавр. Харків : ХДУХТ, 2021, 40 с.
2. «Харчові технології». Опорний конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» ступеня вищої освіти бакалавр. Харків : ХДУХТ, 2020, 122 с.

3. Гринченко Н. Г. Формування сировинних ресурсів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») ступеня вищої освіти бакалавр / Н. Г. Гринченко, Т. С. Желева. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 50 с.

38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій, - 28

1. Желева Т. С. Інноваційна діяльність студентів в умовах індивідуально-орієнтованої освіти / Большакова В.А., Желева Т.С. // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців : III міжнар. наук.-метод. конф., 27 травня 2021 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. – С. 124-125.

2. Желева Т. С. Перспективи використання модифікованих крохмалів у технології м'ясних виробів / Камсуліна Н.В., Желева Т. С. // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 69-70.

3. Желева Т. С. Використання крохмалю в м'ясній промисловості / Желева Т.С., Камсуліна Н.В. // Science and Practice: Implementation to Modern Society of X International Scientific and Practical Conference, June 4-5, 2021. Manchester, Great Britain, pp. 36-38.

4. Желева Т. С. Перспективи використання фаршу м'ясного замороженого з сумішшю «KRIOMEAT» в сегменті HORECA / Желева Т. С. // Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, pp. 36-37.

5. Суміші «KrioMeat» у технологіях виробництва напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених / Желева Т.С., Янчева М. О., Большакова В.А. // Розвиток технічних наук: проблеми та рішення: міжнар. наук.-практ. конф., 27-28 квітня 2018 р. – Чеська Республіка, Брно, 2018 р. – С. 91-95.

38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; 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:

1. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт (Розуменко А.Р., III місце, 2021 р.)

2. Відповідальний секретар Всеукраїнської студентської олімпіади за ступенем вищої освіти бакалавр (2017-2019 рр.)

Камсуліна Наталія Валеріївна

38.1. наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;

1. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Дослідження фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей нативних та модифікованих крохмалів // Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 2., С. 351-363. URL: <http://www.tsatu.edu.ua/tsst/wp-content/uploads/sites/6/naukovyj-visnyk-tdatu-2021-vypusk-11-tom-2.pdf>. DOI: 10.31388/2220-8674-2021-2-22. Zhelieva T., Kamsulina N., Pavlova O. Using sunflower protein as a component of forcemeats for frozen semi-processed minced meat products // Food science and technology. 2020. Vol. 14, Issue 4. P. 52-61. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i4.1915> (Web of Science Core Collection)

3. Камсуліна Н.В. Вивчення функціонально-технологічних властивостей білків соняшника // Камсуліна Н.В., Желева Т.С., Павлова О.В. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. (30). С. 31–46.

4. Камсуліна Н.В. Вивчення технологічних властивостей розсольних сумішей фірми NESSE / Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, М.О. Сьома, М.С. Талашенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / [редкол. : О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.] - Харків : ХДУХТ, 2017. – Вип 1 (25). – С.50-59.

5. Камсуліна Н.В. Вивчення технологічних властивостей сумішей гідро колоїдів / Н.В. Камсуліна, Н.В. Мурликіна, А.І. Бударіна, М.О. Погорелов, П.О. Бондаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : О. І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Вип. 2 (21). – С.

6. Камсуліна Н. В. Вивчення функціонально-технологічних властивостей білків соняшнику / Н. В. Камсуліна, Т. С. Желева, О. В. Павлова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 24-35 (стаття у фаховому виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз – Index Copernicus, Google Scholar, Academic Resource Index (Research Bib)).

7. Камсуліна Н. В. Визначення взаємодії рецептурних компонентів напівфабрикату збивного борошняного в присутності ферменту трансглютаміназа / Ф.В. Перцевой, П.В. Гурський, Л.А. Кондрашина, Н.В. Камсуліна, Н.В. Мурликіна, О.Ю. Мельник, С.Б. Омельченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2020. Вип. 2 (32). С. 184-198.(стаття у фаховому виданні України, яке включено до міжнародних наукометричних баз – Index Copernicus, Google Scholar, Academic Resource Index (Research Bib)).

38.3. наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Ч.1. / [Перцевой Ф.В., Камсуліна Н.В., Дроменко О.Б. та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 300 с. (Україна).

2. Харчові технології : навч. посібник у 2 ч. Ч.2. / [Перцевой Ф.В., Камсуліна Н.В., Дроменко О.Б. та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 300 с. (Україна).

3. Загальні технології харчової промисловості : навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 [Ф. В. Перцевой, П. П. Пивоваров, О. О. Гринченко та ін.]. – Харків : Діса плюс, 2021. – 292 с. (16,9/1,53)

38.4. наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;

1. Камсуліна Н.В. «Технологія м'ясних продуктів функціонального призначення». Методичні вказівки до лабораторних занять і самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження»). Харків.: ХДУХТ, 2018. – 36с.
2. . Організація та виконання дипломної кваліфікаційної роботи : методичні вказівки для студентів освітнього ступеня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження») [Електронний ресурс] / укладачі Л.А. Скуріхіна, О.Б. Дроменко, Н.В. Камсуліна. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.
3. Камсуліна Н.В., Желева Т.С. Харчові технології: методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження»). Харків.: ХДУХТ, 2019,- 55 с..
4. ОКЛ з дисципліни «Харчові технології» для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» (ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» СВО бакалавр). Харків.: ХДУХТ, 2020,-122 с.
5. «Методи контролю продукції харчових виробництв». Методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження» ступеня вищої освіти бакалавр. Харків : ХДУХТ, 2021, 40 с.

38.7. участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

Член експертної комісії з акредитації спеціальності 181 «Харчові техноогії» за другим рівнем вищої освіти у Дніпровському державному аграрно-економічному університеті Наказ № 2904 Л від 07.12.18.

38.8. виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Госпдоговір на тему «Розробка технологічного процесу виробництва продуктів з білків рослинного походження». Науково-дослідна робота з теми №8-20-21 Д (0120U104381) / керівник теми – Н.В. Камсуліна – Харків, 2021. – 43 с

38.11. досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).

Досвід практичної роботи ТОВ «Агро продукт» - на посаді наукового консультанта з 2010 р. по теперішній час (загальний стаж 11 років) .

38.12. наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Камсуліна Н.В. Партнерство освіти і бізнесу: необхідність або умовність / Н.В. Камсуліна, М.О. Янчева// Науковий журнал «Мясной бизнес», 2017. – Вип..3 (164). – С.24.

2. Onyshchenko V.M., Dromenko O.B., Bolshakova V.A., Skurikhina L.A., Kamsulina N.V. Formation of roast sausage quality with the use of offal // Стратегія якості в промисловості і освіті : XV міжнар. конф., 3–6 червня 2019 г. : матер. – Дніпро-Варна : Технічний університет – Варна, Національна металургійна академія України, 2019. – С. 142–145. (Республіка Болгарія).
3. Камсуліна Н. В. Перспективи використання модифікованих крохмалів у технології м'ясних виробів / Н. В. Камсуліна, Т. С. Желева // Розвиток харчових виробництв ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2021 р. - Харків: ХДУХТ, 2021. – Ч.2. С. 69-70.
4. Камсуліна Н. В. Визначення емульгуючої стійкості комплексних добавок для м'ясних продуктів емульсійного типу / Н. В. Камсуліна, А. І. Рубан // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: Міжнар. Наук.-практ. Конф., присвячена 80 річчю з дня народження ректора університету (1988-1991 рр.), д-ра техн. наук, професора, члена-кореспондента ВАСГНІЛ Беляєва Михайла Івановича, 18 травня 2018 р.: тези у 2-х ч. Харків: ХДУХТ, 2018. Ч. 1. С. 99-100.
5. Камсуліна Н. В. Використання крохмалю в м'ясній промисловості / Н. В. Камсуліна, Т. С. Желева // Science and Practice: Implementation to Modern Society of X International Scientific and Practical Conference, June 4-5, 2021/ Manchester, Great Britain, pp.36-38.

38.14. керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; 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;

Член журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади (міжвузівської) за спеціальністю 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр 2017-2020 рр.

Керівництво студентським науковим гуртком «Технологія харчових продуктів з використанням компонентів рослинного походження»

Большакова Вікторія Анатоліївна

38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection.

1. Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyyants A. Researching of thermophysical characteristics of muscle and fatty tissue in the process of freezing-defrosting // Food Science and Technology. 2021. Vol. 15, Issue 3. <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2120>. (**Web of Science** та ін).

2. Onishchenko V., Pak A. O., Goralchuk A., Shubina L., Bolshakova V., Inzhyyants S., Pak A. V., Domanova O. Devising techniques for reinforcing glued sausage casings by using different physical methods // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2021. Vol. 1/11 (109). P. 6-13. (**Scopus** та ін.).

3. Большакова В. А., Дроменко О. Б., Онищенко В. М., Янчева М. О. Удосконалення технологічного процесу виробництва посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів) // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків: ХДУХТ, 2019. Вип. 2 (30). С. 47–59. (**Index Copernicus** та ін.).

4. Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Інжиянц А.Т. Теоретичні передумови розробки соляних сумішей для використання у технологіях копченостей // «Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія Технічні науки : зб. наук. пр. / ТНУ ім. В.І. Вернадського. – Видавничий дім «Гельветика», 2019. – Т. 30 (69). - №6. – С. 80–93 (фахове видання)

5. Онищенко В. М., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т., Шубіна Л. Ю. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: зб. наук. пр. / ТДАТУ ім. Дмитра Моторного. Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2020. Вип. 20. Т. 1. С. 159–169 (**Index Copernicus**, Фахове видання)

38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора.

1. Технології зберігання, консервування та перероблення м'яса. Частина 1. Первинне оброблення худоби (у схемах і таблицях): навчальний посібник / М. О. Янчева, В. А. Большакова, О. Б. Дроменко, В. М. Онищенко. Х.: ХДУХТ, 2017. 112 с. (1,7/7,1 д.а.). **Рекоменд. вченою радою ХДУХТ, протокол №12 від 07.07.2016 р.**

38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування.

1. Технологія галузі: методичні вказівки з організації і виконання курсового проекту для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня бакалавр денної та заочної форм навчання (спеціалізація «Технології харчових продуктів тваринного походження») / уклад.: М.О. Янчева, В.А. Большакова, О.Б. Дроменко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2018. - 26 с.

2. Основи тваринництва та ветеринарно-санітарної експеризи: методичні рекомендації для лабораторних робіт для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад. В.А. Большакова; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків: ХДУХТ, 2018. - 52 с.

3. Технологія продуктів оздоровчого харчування: метод. вказ. до проведення практич. занять для студентів спец. 181 "Харчові технології" (освітньо-професійна програма "Технології харчових продуктів тваринного походження") / уклад.: В.А. Большакова, М.А. Янчева; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2020. – 18 с.

38.8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах.

1. Удосконалення технології склеєних кишкових ковбасних оболонки. Науково-дослідна робота з держбюджетної теми «Розробка технології напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених» № 04-21-22Б / **відповідальний виконавець – В.А. Большакова.** Харків: ХДУХТ, 2021.

38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій.

1. Обґрунтування складу емульсійних систем для використання в технологіях м'ясних заморожених напівфабрикатів / О. Дроменко, М. Янчева, О. Гринченко, В. Онищенко, В. Большакова // Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2017. Vol. 5. No. 4. Pp. 30–33.

2. Большакова В. А. Обґрунтування способів підготовки м'ясної сировини для виробництва сушеного м'яса / В. А. Большакова, В. М. Онищенко // Нові технології і обладнання харчових виробництв: всеукр. наук.-практ. семінар, 6 квітня 2017 р.: матер. Полтава: ПУЕТ, 2017. С. 7.

3. Формування якості м'яса курки механічного обвалювання / В. М. Онищенко, В. А. Большакова, Л. А. Скуріхіна, К. І. Дем'яновська // Стратегія якості в промисловості і освіті: XIII міжнарод. конф., 5-8 червня 2017 г.: матер. Дніпро-Варна, 2017. С. 119-122.

4. Investigation of hygroscopic properties and porosity of glued reinforced sausage casings / V. Onishchenko, A. Pak, A. Goralchuk, L. Shubina, V. Bolshakova, S. Inzhyants, A. Pak, O. Domanova // EUREKA: Life Sciences. 2021. No. 1. P. 31-36.

5. Onyshchenko V.M., Dromenko O.B., Bolshakova V.A., Skurikhina L.A., Kamsulina N.V. Formation of roast sausage quality with the use of offal // Стратегія якості в промисловості і освіті : XV міжнар. конф., 3–6 червня 2019 р. : матер. – Дніпро-Варна : Технічний університет – Варна, Національна металургійна академія України, 2019. – С. 142–145

6. Yancheva M., Dromenko O., Bolshakova V., Onishchenko V., Inzhiyants A. Trends for the development of the technologies for semi-finished restructured meat products // Theory and practice of science: key aspects: Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference, 7-8.04.2021. Rome: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. № 49, April. P. 595–601.

7 Dromenko O. B., Yancheva M. O., Bolshakova V. A., Onishchenko V. M., Inzhiyants A. T. Development of an innovative idea for a new product – semi-finished restructured frozen meat products // Strategy of Quality in Industry and Education: Proceedings of the XVI International Conference, June 2 – June 5, 2021. Dnipro – Varna: National Metallurgical Academy of Ukraine, Technical University – Varna, 2021. P. 61–65.

38.14. керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі

зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; 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

Керівництво студентським науковим гуртком «Удосконалення технології м'ясних продуктів. Розробка м'ясних продуктів оздоровчого призначення»

Янчева Марина Олександрівна

38.1. Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection.

1. Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. Development of physics and mathematical model of crystallization process meat systems // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018, Vol. 1, No 11 (91), P. 50–55 (Scopus та ін.).
2. Zahorulko, A. Zagorulko, A. Yancheva, M. Serik, M., Sabadash, S. Savchenko-Pererva, M. Development of the plant for low-temperature treatment of meat products using ir-radiation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019, Vol. 1, No 11 (97), P. 17–22 (Scopus та ін.).
3. Improvement of the continuous «pipe in pipe» pasteurization unit / An. Zahorulko, A. Zahorulko, M. Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K. Petrova, L. Polozhyshnikova, N. Budnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies– 2020. – No №4/11 (106). – С. 70-75 (Scopus та ін.).
4. A. Zahorulko, A. Zahorulko, Yancheva M., N. Ponomarenko, H. Tesliuk, E. Silchenko, M. Paska, S. Dudnyk Increasing the efficiency of heat and mass exchange in an improved rotary film evaporator for concentration of fruit-and-berry puree // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies– 2020. – No №6/8 (108). – P. 32-38(Scopus та ін.).
5. Zahorulko, A., Cherevko, O., Zagorulko, A., Yancheva, M., Budnyk, N., Nakonechna, Y., Oliynyk, N., & Novgorodska, N. (2021). Design of an apparatus for low-temperature processing of meat delicacies. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (113), 6–12.
6. Янчева М.О. Дослідження біологічної цінності напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених із використанням сумішей «KRIOMEAT» під час зберігання / Янчева М.О., Желева Т.С., Гринченко О.О. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / [редкол.: О.І.Черевко (відпов.ред.) та ін.]. - Харків, ХДУХТ, 2018. – Вип. 2 (28). – С. 31-45
7. Теоретичні передумови розробки соляних сумішей для використання у технологіях копченостей / Янчева М.О., Дроменко О.Б., Большакова В.А., Інжиянц А.Т. // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського: науковий журнал, серія «Технічні науки», 2019 – том 30(69) №6, ч.2. – с. 157-161

38.2. Наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір.

Патент на корисну модель №120346 Україна. Спред солодковершковий / Черевко О.І., Максименко Г.І., Анненко С.В., Янчева М.О. - 25.10.2017

Патент на корисну модель №120348 Україна. Спосіб переробки тваринного жиру / Черевко О.І., Янчева М.О., Максименко Г.І., Анненко С.В. - 25.10.2017

Патент на корисну модель №130377 Україна. Кріогенна вакуум-сублімаційна установка / Черевко О.І., Янчева М.О., Максименко Г.І., - 10.12.2018

Патент на корисну модель №131882 Україна. Спосіб виготовлення бульону з жирного м'яса Черевко О.І., Юрченко О.О., Янчева М.О., Максименко Г.І., Анненко С.В. - 11.02.2019

Патент на корисну модель №134635 Україна. Спосіб збагачення соняшникової олії біологічно активними компонентами рослинної суміші / Черевко О.І., Юрченко О.О., Анненко С.В., Максименко Г.І., Янчева М.О. - 25.05.2019

Патент на корисну модель №137061 Україна. Спосіб виготовлення хліба / Черевко О.І., Самохвалова О.В., Ісаєва Т.А., Максименко Г.І., Янчева М.О. - 25.09.2019

38.3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора.

Михайлов В.М., Онищенко В.М., Янчева М.О., Шубіна Л.Ю. Дослідження захисних властивостей і безпечності кишкових ковбасних оболонок: монографія. Х.: ХДУХТ, 2021. 107 с. (6,7/1,8). Рекомендовано до друку вченою радою ХДУХТ, протокол №9 від 19.02.2020 р.

38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування.

Електронні навчально-методичні комплекси дисциплін «Інноваційні технології м'ясних продуктів», «Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів», «Основи технології галузі у інформаційно-освітньому середовищі efront», зокрема:

Інноваційні технології м'ясних продуктів : опорний конспект лекцій [Електронний ресурс] / укладачі М. О. Янчева, Т. С. Желева. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. 42 стор

Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з дисциплін «Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів» для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів тваринного походження» освітнього ступеня бакалавр [Електронний ресурс] / укладачі : М.О. Янчева, О.Б. Дроменко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. 41 стор

Актуальні проблеми технології галузі : методичні вказівки до лабораторних занять та самостійної роботи для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-професійна програма «Технології харчових продуктів тваринного походження») ступеня вищої освіти бакалавр [Електронний ресурс] / укладачі М. О. Янчева, Т. С. Желева. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана. 34 стор

38.7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад.

Член спеціалізованої вченої ради Д41088.02 (Наказ МОН України №1604 від 22.12.2016 р.), К64.088.03 (Наказ МОНУ №1604 від 22.12.2016 р.); офіційний опонент дисертаційних робіт на здобуття наук. ступ. канд. техн. наук Сімонова І.І. (31.10.2018 р.); Горбач О.Я.; Москалюк О.Є. (05.12.2019 р.); член разових вчених рад ДФ 26.058.002, ДФ 25.058.005, ДФ 26.058.006 (НУХТ)

38.8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах.

госпдоговірна тема №18-16-17Д (0116U005782) «Розробка рецептур сумішей кріостабілізуючої дії для виробництва напівфабрикатів заморожених у тістовій оболонці», 2017-2018 рр. науковий керівник – д.т.н., проф. Янчева М.О.;

бюджетна тема №10-17-18 Б (0116U008445) «Наукові основи технології продуктів тваринного походження спеціального призначення», 2017-2018 рр. науковий керівник – д.т.н., проф. Янчева М.О.;

госпдоговірна тема № 9-17-18 Д (0117U006470) «Розробка проекту плану НАССР для м'ясопереробного виробництва», 2017-2018 рр. науковий керівник – д.т.н., проф. Янчева М.О.;

бюджетна тема № 04-21-22Б (0120U105017) «Розробка технології напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених» 2021-2022 рр. науковий керівник – д.т.н., проф. Янчева М.О.

38.9. робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)

Член експертної комісії з проведення акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» (Технічний коледж НУ «ЛП», 22-24.02.2017 р.)

38.12. Наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій.

Обґрунтування доцільності розробки функціональних м'ясних виробів з використанням псиліуму (*Plantago psyllium* L.) // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : Міжн. наук.-практ. інтернет-конф. 24 листопада 2020 – Мелітополь: ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2020. – С. 159-169

Інноваційний задум напівфабрикатів м'ясних реструктурованих заморожених // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : Міжнар. наук.-практ. конф. 26-27 листопада, 2020 : матер. – Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – С. 196

Розробка сумішей добавок для реструктурування м'яса // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнар. наук.-практ. конф., 18 травня 2021 р. : тези доп. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 135–136.

Trends for the development of the technologies for semi-finished restructured meat products // Theory and practice of science: key aspects: Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference, 7-8.04.2021. Rome: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. № 49, April. P. 595–601.

Development of an innovative idea for a new product – semi-finished restructured frozen meat products // Strategy of Quality in Industry and Education: Proceedings of the XVI International Conference, June 2 – June 5, 2021. Dnipro – Varna: National Metallurgical Academy of Ukraine, Technical University – Varna, 2021. P. 61–65.

38.14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів,

фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; 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:

Робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» (ступінь бакалавр) (2017,2018, 2019 р.)