

## 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 **Процеси та обладнання систем охолодження й кондиціонування** в межах спеціальності **142 Енергетичне машинобудування** 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)
<b>Потапов Володимир Олексійович</b>	Професор кафедри інтегрованих електротехнологій та енергетичного машинобудування	Харківський державний університет, 1979 р. радіофізика та електроніка, радіофізик	<b>Д-р техн. наук</b> , 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, диплом ДД № 006177 від 08.11.2007 р.	1. Potapov, O.Neklesa, P.Pyvovarov. Analysis of kinetics pattern in the formation and separation of a drop of fluid in the form of a capsule//Восточно-европейский журнал передовых технологий. – 2017. – № 2/10 (86). – С. 32-40. (Scopus) 2. Yancheva M., Dromenko O., Potapov V., Grinchenko O., Zhelieva T. Development of a physical-mathematical model for the process of crystallization of meat systems / EasternEuropean Journal of Enterprise	1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, центр підвищення кваліфікації, свідоцтво про підвищення кваліфікації, «Інформаційно-комунікаційні	1,2,3,4,7,8,9,10,12,13,14, 19

			<p>Тема дисертації: «Наукові основи аналізу та керування кінетикою сушіння харчової сировини» ВАК МОН України</p> <p><b>Професор</b> кафедри холодильної та торговельної техніки, атестат 12ПР № 007371 від 10.11.2011 р. АК МОН України</p>	<p>Technologies.-2018.- 1(11-91), pp. 50-55 (Scopus)</p> <p>3. Samylik V., Helikh A., Bolgova N., Potapov V., Sabadaeh S. Thea pplication of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables Eastern European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - Vol 3, No 11 (105) - pp. 13-20 (Scopus)</p> <p>4. V. Evlach1, V. Potapov, I. Piliugina, G. Vlasenko,, D. Bilyi. Analysis of chlorodieluoromethane extract of bay leaf by gas chromatography with different kinds of detection // Journal of Chemistry and Technologies, 2021, 29(2), С. 321-330. (Scopus)</p> <p>5. Potapov V., Shingisov A., Orazbaev Zh., Urazbayeva K., Arapbayeva D. Calculation of Internal Heat Sources When Simulating the Microwave Defrosting Process// Industrial Technology and Engineering, - 2021, № 3 (40), С. 5-14</p>	<p>методи менеджменту в освіті», 25.07.2020р. (6 кредитів ЄКТС – 180 год.).</p> <p>2. Відділ навчальних програм «Холодильна техніка та кондиціювання» ТОВ з П «Данфосс ТОВ», сертифікат про участь у вебінарах, «Нові технічні рішення продукції Данфосс, інтеграція в прогресивні енергоефективні системи охолодження, заморожування та кондиціювання», 05.06.2020р.(1,5 кредита ЄКТС – 45 год.).</p>	
<b>Семенюк Дмитро Павлович</b>	Професор кафедри інтегрованих електротехнологій та енергетичного	Харківський інститут радіоелектроніки, 1989 р., радіотехніка, радіоінженер	<b>Кандидат технічних наук,</b> 05.18.12 - процеси та обладнання харчових,	1. Петренко О.В. Використання CO <sub>2</sub> у системах холодопостачання торговельних підприємств / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, І.Р. Діц // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб.	1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, центр підвищення	1, 3, 4, 12, 14, 19

	<p>машинобудування</p>		<p>мікробіологічних та фармацевтичних виробництв»,  <i>Тема дисертації:</i>  «Дослідження процесу та вдосконалення обладнання для приготування м'якого морозива, збагаченого молочним білком»,  диплом ДК №013087 від 09.01.2002 р.  ВАК МОН України</p> <p><b>Доцент</b> кафедри холодильної та торговельної техніки,  атестат 02ДЦ №000906  19.02.2004 р.  АК МОН України</p>	<p>наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(22) – С.69-78.</p> <p>2. Потапов В.О. Конструктивні особливості транскритичних бустерних холодильних систем / В.О. Потапов, О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, Д.В. Білий // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(26) – С.184-195.</p> <p>3. Потапов В.О. Розрахунок процесу шокowego заморожування харчових продуктів / В.О. Потапов, Д.П. Семенюк, В.В. Старченко // Інноваційний розвиток харчових виробництв, ресторанно-готельного бізнесу та торгівлі : Зб. наук. пр. здоб. вищої освіти : / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2018. – Вип. 2. – С.181-191.</p> <p>4. Biletsky E.V. Modeling of the viscoplastic flow of a Bingham fluid with transverse circulation in a rectangular channel of a worm machine/E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyu S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2019. – Vol. 27(2). – С.203-214.</p> <p>5. Biletsky E.V. Determination of heat transfer coefficients during the flow of non-Newtonian fluids in pipes and channels of chemical process equipment / E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive</p>	<p>кваліфікації, свідоцтво про підвищення кваліфікації, ХА 01566330/000208-19  «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», 31 жовтня 2019 р. 6 кредитів (180 год.)  2. Відділ навчальних програм «Холодильна техніка та кондиціонування» ТОВ з П «Данфосс ТОВ», сертифікат про участь у вебінарах, «Нові технічні рішення продукції Данфосс, інтеграція в прогресивні енергоефективні системи охолодження, заморожування та кондиціонування», 05.06.2020 р. 1,5 кредита (45 год.)</p>	
--	------------------------	--	---	---	---	--

				<p>Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2020. – Vol. 28(1).</p> <p>6. Biletsky E.V. Equation of heat exchange during the flow of non-newtonian liquids in channels of technological equipment / E.V. Biletsky, I.M. Ryshchenko, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="http://Oles Honchar Dnipro National University">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2021. – Vol. 29 (2). – С.254-264., DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2</a></p>	<p>3. ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат №9GW-021 про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої, фахової, перед вищої освіти, фахової перед вищої освіти», 19.10.2021 р. 1 кредит (30 год.)</p>	
<p><b>Петренко Олена Володимирівна</b></p>	<p>Доцент кафедри інтегрованих електротехнологій та енергетичного машинобудування</p>	<p>Харківська державна академія технологій та організації харчування, 1998 р., «Обладнання переробних і харчових виробництв», інженер-механік</p>	<p><b>Кандидат технічних наук</b>, 05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», <i>Тема дисертації:</i> «Підвищення ефективності жарильного обладнання з використанням кремнійорганічних речовин»,</p>	<p>1. Потапов В.О. Конструктивні особливості транскритичних бустерних холодильних систем / В.О. Потапов, О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, Д.В. Білий // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(26) – С.184-195.</p> <p>2. Петренко О.В. використання CO<sub>2</sub> у системах холодопостачання торговельних підприємств / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, І.Р. Діц // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т</p>	<p>1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, центр підвищення кваліфікації, свідоцтво про підвищення кваліфікації, ХА 01566330/000208-19 «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», 31 жовтня</p>	<p>1, 3, 4, 9, 12, 14, 19</p>

		<p>диплом ДК №008981 від 26.09.2012 р. ВАК МОН України</p> <p>Доцент кафедри холодильної та торговельної техніки, атестат 12ДЦ №041746, 26.02.2015 р. АК МОН України</p>	<p>харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 1.(25) – С.69-78.</p> <p>3. Петренко О.В. Аспекти визначення гідравлічних опорів ступеневих рідин / Е.В. Білецький, О.В. Петренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2019. – Вип. 2(30). – С.158-166.</p> <p>4. Петренко О.В. Теоретичні аспекти визначення енергії дисипації при течії не ньютонівських рідин в каналах холодильних та кліматичних систем / О.В. Петренко, Е.В. Білецький // Зб. наук. пр. міжнар. наук.-техн. конф. : «Інновації в суднобудуванні та океанотехніці» – 26-28 вересня 2019 року НУК. – Миколаїв : НУК, 2019. С. 400-404.</p> <p>5. Biletsky E.V. Modeling of the viscoplastic flow of a Bingham fluid with transverse circulation in a rectangular channel of a worm machine/ E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2019. – Vol. 27(2). – С.203-214.</p> <p>6. Biletsky E.V. Determination of heat transfer coefficients during the flow of non-Newtonian fluids in pipes and channels of chemical process equipment / E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical</p>	<p>2019 р. 6 кредитів (180 год.)</p> <p>2. Відділ навчальних програм «Холодильна техніка та кондиціонування» ТОВ з П «Данфосс ТОВ», сертифікат про участь у вебінарах, «Нові технічні рішення продукції Данфосс, інтеграція в прогресивні енергоефективні системи охолодження, заморожування та кондиціонування », 05.06.2020 р. 1,5 кредита (45 год.)</p> <p>3. ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат №9GW-015 про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників «Цифрові</p>	
--	--	--	---	--	--

				<p>Sciences . – Dnipro: DNU, 2020. – Vol. 28(1). – С.88-99.</p> <p>7. Biletsky E.V. Equation of heat exchange during the flow of non-newtonian liquids in channels of technological equipment / E.V. Biletsky, I.M. Ryshchenko, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2021. – Vol. 29 (2). – С.254-264., DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2</a></p>	<p>інструменти GOOGLE для закладів вищої, фахової, перед вищої освіти, фахової перед вищої освіти», 19.10.2021 р. 1 кредит (30 год.)</p> <p>4. Державна служба якості освіти України, Державна освітня установа «Навчально методичний центр с питань якості освіти», сертифікат про підвищення кваліфікації, обліковий запис №222 «Підготовка експертів с питань акредитаційної експертизи освітньо-професійних програм, програм фахової перед вищої освіти», 02.08.2021 р. 1 кредит ЕКТС (30 год.)</p>	
<b>Якушенко Євген Миколайович</b>	Доцент кафедри інтегрованих електротехнологі	Харківська державна академія	<b>Кандидат технічних наук,</b>	1.Якушенко Є.М. Один із підходів до рішення класу задач призначення геометричних об'єктів / Є.М. Якушенко,	1. Харківський державний університет	1, 2, 3, 4, 19

	й та енергетичного машинобудування	технології та організації харчування, 2001 р., «Обладнання переробних і харчових виробництв», інженер-механік	05.18.12 - процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», <i>Тема дисертації:</i> «Підвищення енергоефективно с-ті процесу сушіння виноградних вичавок в масообмінному модулі з кондуктивним підведенням теплоти» диплом ДК №023101 від 26.06.2014 р. АК МОН України  Доцент кафедри холодильної та торговельної техніки і прикладної механіки, атестат 12ДЦ №045486 15.12.2015 р. АК МОН України	Є.Ю. Стоян // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(25) – С.145-153. 2.Якушенко Є.М. Наближений метод пошуку екстремуму функціонала на множині перестановок / Ю.М. Тормосов, Є.Ю. Стоян, Є.М. Якушенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2017. – Вип. 2(26). – С. 334-344. 3.Якушенко Є.М. Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу / Є.М. Якушенко, В.О. Потапов // Наукові праці.– Київ, НУХТ: – Том 23, № 5. Частина 1. 2017 р. – С. 55-64 4.Якушенко Є.М. Технологія нанесення гідрофобного покриття на масообмінні модулі сушарок для сушіння рослинної сировини / Є.М. Якушенко, Є.Ю. Стоян, В.О. Потапов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2019. – Вип. 2(30). – С.158-166. 5.Якушенко Є.М. Задача мінімізації сумарної площі попарних перетинів при лінійному розташуванні геометричних об'єктів / Ю.М. Тормосов, Є.Ю. Стоян, Є.М. Якушенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.–	харчування та торгівлі, центр підвищення кваліфікації, свідоцтво про підвищення кваліфікації, ХА 01566330/000208-19 «Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті», 31 жовтня 2019 р. 6 кредитів (180 год.) 2. Відділ навчальних програм «Холодильна техніка та кондиціонування» ТОВ з П «Данфосс ТОВ», сертифікат про участь у вебінарах, «Нові технічні рішення продукції Данфосс, інтеграція в прогресивні енергоефективні системи охолодження, заморожування та кондиціонування», 05.06.2020 р.	
--	------------------------------------	---	--	--	---	--

				<p>Харків: ХДУХТ, 2019. – Вип. 2(30). – С. 354-361.</p> <p>6. Якушенко Є.М. Експериментальні дослідження кінетики температури фільтраційного сушіння під дією підвищеного тиску / В.О. Потапов, Є.М. Якушенко, О.Ю. Гриценко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій : зб. наук. пр. / ОНАХТ. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – Вип. 85. – Т. 1. – С. 28-33.</p>	<p>1,5 кредита (45 год.)</p> <p>3. ТОВ «Академія цифрового розвитку», сертифікат №9GW-078 про підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників «Цифрові інструменти GOOGLE для закладів вищої, фахової, перед вищої освіти, фахової перед вищої освіти», 19.10.2021 р. 1 кредит (30 год.)</p>	
--	--	--	--	---	--	--

<b>Потапов Володимир Олексійович</b>	
<b>п. 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років:</b>	
<p>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;</p>	<p>1.Потапов В.А. Аналитическая модель доли замороженной воды в пищевых продуктах / В.А. Потапов, Д.П. Семенюк, О.О. Романов // Казахстан-Холод 2018: Сб. докл. межд.науч.-техн. конф. (15-16 марта 2018 г.): Алматы: АТУ. 2018. С. 132-137.</p> <p>2. Potapov, O.Neklesa, P.Pyvovarov Analysis of kinetics pattern in the formation and separation of a drop of fluid in the form of a capsule//Восточно-европейский журнал передовых технологий. – 2017. – № 2/10 (86). – С. 32-40</p> <p>3.Potapov V.O. Study of influence of freezing-defrosting on thermophysical properties of meat systems / .O. Potapov, V. Yancheva, O. Dromenko, O. Grinchenko, T. Zhelieva // 2018), «EUREKA: Life Sciences» Number 1: Volute 1(13). 2018. P.32-38.</p> <p>4.Potapov V.O. Theoretical analysis of the energe efficiency of the filtration drying at the high pressure / V.O. Potapov, O.A. Gritsenko // Chemical Ttchnologe and Engineering: 2 International Scientific Conference (24-28.06. 2019). Львів. ЛПАУ.2019. - С.83-86.</p>



	<p>5. Samylik V., Helikh A., Bolgova N., Potapov V., Sabadaeh S Thea pplication of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables Eastern European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - Vol 3, No 11 (105) - pp. 13-20 (DOI: 10.15587/1729-4061.2020.204664)</p> <p>6.Olena Kruhlova, Tetiana Yevlash, Victoria Evlash, Iryna Tsykhanovska, Volodymyr Potapov Comprehensive analysis of food production efficiency using nanoparticles of nutritional supplements on the basis of oxides of two and three valence iron “Magnetofood”//Ukrainian Food Journal. – 2019. – Vol. 8, Issue 2, Kyiv, Ukraine. – С. 400-416</p> <p>7. V. Evlach1, V. Potapov, I. Piliugina, G. Vlasenko,, D. Bilyi. Analysis of chlorodieliuoromethane extract of bay leaf by gas chromatography with different kinds of detection // Journal of Chemistry and Technologies, 2021, 29(2), С. 321-330. (doi: 10.15421/jchemtech.v29i2.233858)</p> <p>8. Potapov V., Shingisov A., Orazbaev Zh., Urazbayeva K., Arapbayeva D. Calculation of Internal Heat Sources When Simulating the Microwave Defrosting Process// Industrial Technology and Engineering, - 2021, № 3 (40), С. 5-14</p>
<p>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;</p>	<p>1.Патент на корисну модель 121298. Апарат із відбивачем для інфрачервоного жарення м’ясних напівфабрикатів/Костенко С.М., Потапов В.О., Педорич І.П. № у 2017 06805; заявл. 30.06.2017; опубл. 27.11.2017, Бюл. № 22</p> <p>2. Экструзионная белково-минеральная добавка из отходов животного и растительного происхождения. Патент Республіка Казахстан МПК А23К № 102196 заявл. 04.04.2017. Євлаш В.В., Потапов В.О., Тастанбекова Г.Р., Паржанов Ж.А.Алтынбеков Р.Ф., Толеген М.Е., Ибрагимов Д.Х. (Казахстан)</p> <p>3. Одношнековый экструдер для виробництва полімерних матеріалів з теплообмінним пристроєм/ Потапов В.О., Білий Д.В. Патент на винахід № 116922 а 201605933; опубл.25.05.2018,Бюл. №10</p> <p>4.Патент на корисну модель № 5190 Способ производства фруктово-овощных батончиков для диетического питания/Уразбаева К.А., Кантуреева Г.О., Євлаш В.В., Потапов В.А., Алибеков Р.С., Габрильянц Э.А. □ 2020/0001.2; заявл. 05.01.2020; опубл. 24.07.2020. Бюл. № 29 (Казахстан)</p>
<p>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);</p>	<p>1.Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / за ред. проф.Євлаш В.В., проф. Потапова В.О. та ін. – Х.: НАНГУ, 2020. – 663 с. (Власний внесок 10 %).</p> <p>2. Потапов В.А., Алибеков Р.С., Уразбаева К.А., Бахтыбекова А.Р. Современное моделирование технологических процессов перерабатывающих производств. – Алматы: New book, 2021 – 192 с. (Казахстан).(Власний внесок 40 %).</p> <p>3. Potapov V.A., Alibekov R.S., Urazbayeva K.A., Bakhtybekova A.R. Modern modeling of technological processes of processing industries: textbook. Almaty: CyberSmith, 2021. 180 з .(Власний внесок 40 %).</p>
<p>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</p>	<p>1. Холодильна техніка: опорний конспект лекцій, елетронне видання: <a href="http://efront.hduht.edu.ua/professor.php?ctg=content&amp;view_unit=9775">http://efront.hduht.edu.ua/professor.php?ctg=content&amp;view_unit=9775</a> 2020</p>

<p>вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;</p>	<p>2. Холодильні машини та установки. Дипломне проектування: навчальний посібник / О.В. Петренко, В.О. Потапов, Д.П. Семенюк та ін. – Харків: ХДУХТ, 2019. –176 с. (Власний внесок – 25%). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747</a></p> <p>3.Робоча програма навчальної дисципліни «Моделювання нерівноважних процесів в обладнанні галузі» для студентів за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування (ступінь магістр) [Електронний ресурс]. 2020</p> <p>4. Робоча програма навчальної дисципліни «Холодильна техніка» спеціальності 142 <a href="http://efront.hduht.edu.ua/professor.php?lessons_ID=25">http://efront.hduht.edu.ua/professor.php?lessons_ID=25</a> 2020</p>
<p>5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;</p>	
<p>6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;</p>	
<p>7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;</p>	<p>Член спеціалізованої вченої ради із захисту дисертацій Д64.088.01 в ХДУХТ. Член спеціалізованої вченої ради із захисту дисертацій Д41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій. Опонування дисертаційних робіт: 1.Колесниченко Н.О. «Особливості розповсюдження теплоти в дисперсних та щільних середах при високоінтенсивних процесах нагрівання», 2017 р 2.Зиков О. В. "Удосконалення теплотехнологій харчових виробництв на основі систем термотрансформації, теплоутилізації та принципів адресної доставки енергії", 2018 р 3.Безбах І.В. «Науково-технічні основи створення рекуперативних сушарок та термомеханічних агрегатів для обробки в'язких і дисперсних харчових продуктів», 2018 р 4.Маренченко О.І. «Інноваційні технології зневоднення харчової сировини», 2020 р 5.Бандури В. М. «Науково-практичне обґрунтування енергоефективних технологій переробки олійної сировини на основі механічних та електромагнітних інтенсифікаторів», 2021 р. 6.Голубков П.С. «Розробка роботизованого комплексу для виробництва пельменів спеціальних форм», 2021 р. 7.Осадчук П. І. «Науково-технічні основи створення енергоефективного обладнання підвищення якості рослинних олій», 2021 р. 8.Мацегора О.І. «Дослідження локальних особливостей впливу забруднень теплопередаючої поверхні на теплопередачу в пластинчатих теплообмінниках», 2021 р. 9.Прядко О. І. «Підвищення ефективності кондиціонування повітря на вході газотурбінної установки акумуляцією холоду», 2021 р. 10.Петушенко С. М. Розробка систем охолодження для первинної низькотемпературної обробки та зберігання зерна дрібнонасінневих культур» 2021 р.</p>
<p>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</p>	<p>1. Науковий керівник госпдоговірної науково-дослідної роботи № 16-18-19 Д (0119U000670) «Підвищення енергоефективності при монтажі систем зберігання харчових продуктів»</p>

<p>видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;</p>	<p>2. Науковий керівник науково-дослідної роботи № 05-18-19Б (0117U005362), що виконуються на кафедрах в межах робочого часу «Удосконалення обладнання для теплової та холодильної обробки харчових продуктів на основі системно-динамічного моделювання».</p> <p>3. Науковий керівник НДР № 01-20-21Б (0120U100680), що виконуються на кафедрах в межах робочого часу «Дослідження та удосконалення процесів та обладнання для теплової та холодильної обробки харчових продуктів»</p> <p>4. Участь в Редколегії збірника наукових праць ХДУХТ</p> <p>5. Участь в Редколегії міжнародного наукового технічного журналу «Industrial Technology and Engineering», Казахстан.</p> <p>6. Участь в Спеціалізованій Вченій Раді Харківського державного університету харчування та торгівлі Д64.088.</p> <p>7. Заступник голови Експертної ради за напрямком “Процеси, апарати, обладнання харчових виробництв, холодильної техніки”</p> <p>8. Участь в Експертній Раді за напрямом “Фундаментальні дослідження і в галузі фізики, хімії, математики та механіки.</p>
<p>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);</p>	<p>Експерт Національного фонду досліджень України</p>
<p>10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”;</p>	<p>Участь у програмі із залучення міжнародних фахівців в Південно-Казахстанському державному університеті ім. М.Ауезова, для проведення навчальних занять та наукових консультацій 05.11.-02.12. 2018 р, 13.11.- 11.12. 2019 р</p>
<p>11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);</p>	
<p>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;</p>	<p>1. Петренко Е.В. Проблемы и перспективы применения транскритических холодильных систем в Украине / Семенюк Д.П., Потапов В.О. // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2018» – 15-16 марта 2018 г. – Алматы : АТУ, 2018. С. 126–131.</p>

	<p>2.Потапов В.А., Белый Д.В. Перспективы применения холодильных систем на двуокиси углерода в пищевой индустрии/Казахстан-Холод 2019: Сб. докл. Межд. науч. конф. (20-21 февраля 2019 г. □ Алматы: АТУ, 2019. С. 23-26</p> <p>3. Потапов В.О. Забезпечення холодом об'єктів холодної логістики в умовах відсутності стаціонарного енергопостачання / Потапов В.О., Семенюк Д.П., Петренко О.В., Якушенко Є. М.//Актуальні питання розвитку та удосконалення логістичного забезпечення в Національній гвардії України : тези доповідей Міжвуз. наук.-практ. конф. факул. логістики Нац. акад. Нац. гвард. України : 18 грудня 2019 р. НАНГУ. □ X. : НАНГУ, 2019. □ С. 39-41.</p> <p>4. Петренко О.В. Формування компетенцій професійної самоосвіти майбутніх фахівців / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, В.О. Потапов // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців / 36. наук. праць Міжнар. науково-метод. конф. 27 травня 2021 р. – Харків: ХДУХТ, 2021. – С. 208-210.</p> <p>5. Потапов В.О., Білий Д.В. Перспективи застосування технологічних систем активної вентиляції плодовоовочесховищ//Інновації в суднобудуванні та океанотехніці: збірник матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції (26 – 28 вересня 2019 р.). □ Миколаїв: НУК, 2019. у 2 томах. Т. 2. □ С. 404-406</p> <p>6.Потапов В.О., Семенюк Д.П. Аналіз способів отримання холоду в польових умовах//Інновації в суднобудуванні та океанотехніці: збірник матеріалів X Міжнародної науково-технічної конференції (26 – 28 вересня 2019 р.). □ Миколаїв: НУК, 2019. у 2 томах. Т. 2. □ С. 413-416</p> <p>7. Потапов В.А. Преимущества холодильных систем на двуокиси углерода в пищевой индустрии/Потапов В.А., Белый Д.В./// Микроклимат и холод. Природные хладагенты. Мінськ. □№ 2(34). 2019. С. 28□31 (журнал, Республіка Біларусь, ви-дання за кордоном)</p>
<p>13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;</p>	<p>Проведення навчальних занять із дисципліни «Modern Modeling of Technological Processes of Processing Industries» в Південно-Казахстанському державному університеті ім. М.Ауезова, 05.11.-02.12. 2018; 13.11.- 11.12. 2019</p>
<p>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</p>	<p>Робота у складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади «Холодильні машини та установки» в ОНАХТ Одеса 2017-2019 рр.</p>

<p>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;</p>	
<p>15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня);</p>	
<p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;</p>	<p>Член громадської спілки «Холодильна асоціація»</p>
<p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).</p>	

**Семенюк Дмитро Павлович**

<p><b>п. 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років:</b></p>	
<p>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;</p>	<p>1. Петренко О.В. Використання CO<sub>2</sub> у системах холодопостачання торговельних підприємств / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, І.Р. Діц // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(22) – С.69-78. 2. Потапов В.О. Конструктивні особливості транскритичних бустерних холодильних систем / В.О. Потапов, О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, Д.В. Білий // Прогресивні техніка та технології харчових</p>

	<p>виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(26) – С.184-195.</p> <p>3. Потапов В.О. Розрахунок процесу шокового заморожування харчових продуктів / В.О. Потапов, Д.П. Семенюк, В.В. Старченко // Інноваційний розвиток харчових виробництв, ресторанно-готельного бізнесу та торгівлі : Зб. наук. пр. здоб. вищої освіти : / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2018. – Вип. 2. – С.181-191.</p> <p>4. Biletsky E.V. Modeling of the viscoplastic flow of a Bingham fluid with transverse circulation in a rectangular channel of a worm machine/ E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="http://www.honchar.dnupro.ua/">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2019. – Vol. 27(2). – С.203-214.</p> <p>5. Biletsky E.V. Determination of heat transfer coefficients during the flow of non-Newtonian fluids in pipes and channels of chemical process equipment / E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="http://www.honchar.dnupro.ua/">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2020. – Vol. 28(1).</p> <p>6. Biletsky E.V. Equation of heat exchange during the flow of non-newtonian liquids in channels of technological equipment / E.V. Biletsky, I.M. Ryshchenko, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="http://www.honchar.dnupro.ua/">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2021. – Vol. 29 (2). – С.254-264., DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2</a></p>
<p>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;</p>	
<p>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);</p>	<p>1. Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / за ред. проф.Євлаш В.В., проф. Потапова В.О. та ін. – Х.: НАНГУ, 2020. – 663 с. (Власний внесок 10 %).</p> <p>2. Холодильне обладнання : підручник / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. - Х. :Світ Книг, 2021. – 633 с. (Власний внесок 50 %).</p> <p>3. Холодильні машини та установки. Дипломне проектування: навчальний посібник / О.В. Петренко, В.О. Потапов, Д.П. Семенюк та ін. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 176 с. (Власний внесок – 25%). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747</a></p>
<p>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/</p>	<p>1. Семенюк Д. П. Технологічне холодильне обладнання. Розрахунки: навч. посіб. / Д.П. Семенюк, О.В. Петренко. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 173 с. (Власний внесок 50 %). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2476">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2476</a></p> <p>2. Капітальний ремонт агрегатів холодильних герметичних. Навчальний посібник / Є.М. Якушенко, Д.П. Семенюк. – Харків: ХДУХТ, 2020.– 99 с. (Власний внесок – 50%).</p>

<p>робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;</p>	<p><a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5646">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5646</a>  3. Технологічне холодильне обладнання : навч. посібник у 2 ч. Ч. 1 / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. - Х. : ХДУХТ, 2018. – 240 с. (Власний внесок 50 %). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/3483">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/3483</a>  4. Технологічне холодильне обладнання : навч. посібник у 2 ч. Ч. 2 / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. - Х. : ХДУХТ, 2019. – 308 с. (Власний внесок 50 %). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/4348">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/4348</a></p>
<p>5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;</p>	
<p>6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;</p>	
<p>7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;</p>	
<p>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;</p>	
<p>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/заяченого 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);</p>	
<p>10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”;</p>	
<p>11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);</p>	

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. Потапов В.А. К расчету эффективной удельной теплоемкости в процессе замораживания / В.А. Потапов, Д.П. Семенюк, Е.С. Грицота // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2017» – 15-16 марта 2017 г. – Алматы : АТУ, 2017. С. 207–211.
2. Потапов В.О. Особливості формування освітньо-професійних програм підготовки фахівців в умовах компетентнісного підходу до вищої освіти / В.О. Потапов, О.В. Петренко, Д.П. Семенюк // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Імплементація нових стандартів освіти присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ : XIV Всеукр. наук.-метод. конф., 29 вересня 2017 р.: [тези] – Х. : ХДУХТ, 2017. – С. 300-301.
3. Семенюк Д.П. Дистанційна освіта: переваги та недоліки / Д.П. Семенюк, Л.П. Семенюк // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Імплементація нових стандартів освіти присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ : XIV Всеукр. наук.-метод. конф., 29 вересня 2017 р.: [тези] – Х. : ХДУХТ, 2017. – С. 314-315.
4. Потапов В.А. Проблемы и перспективы применения транскритических холодильных систем в Украине / В.А. Потапов, Е.В. Петренко, Д.П. Семенюк // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2018» – 15-16 марта 2018 г. – Алматы : АТУ, 2018. С. 126–131.
5. Потапов В.О. Можливості впровадження дуальної освіти в Україні / В.О. Потапов, Д.П. Семенюк, О.В. Петренко // 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] – Х. : ХДУХТ, 2018. – С. 71-72.
6. Семенюк Д.П. Нові підходи до організації навчального процесу / Д.П. Семенюк // 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] – Х. : ХДУХТ, 2018. – С. 77-78.
7. Потапов В.А. Аналитическая модель доли вымороженной воды в пищевых продуктах / В.А. Потапов, Д.П. Семенюк, О.О. Романов // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2018» – 15-16 марта 2018 г. – Алматы : АТУ, 2018. С. 132–137.
8. Потапов В.А. Моделирование процесса замораживания гетерогенной неизотермической пищевой системы / В.А. Потапов, Д.П. Семенюк // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2019» – 20-21 лютого 2019 г. – Алматы : АТУ, 2019. С. 136–142.
9. Петренко О.В. Аспекти ціннісно-компетентнісного підходу в сучасній вищій освіті / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк // Синергетична концепція розвитку студентоцентрованого навчання – забезпечення якості вищої освіти / Зб. наук. праць Другої Міжнар. науково-метод. конф. 25 вересня 2020 р. – Харків: ХДУХТ, 2020. – С. 288-289.

13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;



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 проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (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 студентом ННІХТБ ХДУХТ Кропивницьким М.О., який зайняв 1 місце в II етапі Всеукраїнської олімпіади зі спеціальності «Енергетичне машинобудування», яка проходила на базі ОНАХТ в м. Одеса, квітень 2019 р.

15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів —

членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня);	
19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об’єднаннях;	Член громадської спілки «Холодильна асоціація України» з 2016 року по теперішній час.
20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п’яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).	

### Петренко Олена Володимирівна

<b>п. 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п’ять років:</b>	
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;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Потапов В.О. Конструктивні особливості транскриптичних бустерних холодильних систем / В.О. Потапов, О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, Д.В. Білий // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(26) – С.184-195.</li> <li>2. Петренко О.В. використання CO<sub>2</sub> у системах холодопостачання торговельних підприємств / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, І.Р. Діц // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 1.(25) – С.69-78.</li> <li>3. Петренко О.В. Аспекти визначення гідравлічних опорів ступеневих рідин / Е.В. Білецький, О.В. Петренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2019. – Вип. 2(30). – С.158-166.</li> <li>4. Петренко О.В. Теоретичні аспекти визначення енергії дисипації при течії не ньютонівських рідин в каналах холодильних та кліматичних систем / О.В. Петренко, Е.В. Білецький // Зб. наук. пр. міжнар. наук.-техн. конф. : «Інновації в суднобудуванні та океанотехніці» – 26-28 вересня 2019 року НУК. – Миколаїв : НУК, 2019. С. 400-404.</li> <li>5. Biletsky E.V. Modeling of the viscoplastic flow of a Bingham fluid with transverse circulation in a rectangular channel of a worm machine/ E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2019. – Vol. 27(2). – С.203-214.</li> <li>6. Biletsky E.V. Determination of heat transfer coefficients during the flow of non-Newtonian fluids in pipes and channels of chemical process equipment / E.V. Biletsky, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="#">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2020. – Vol. 28(1). – С.88-99.</li> </ol>

	<p>7. Biletsky E.V. Equation of heat exchange during the flow of non-newtonian liquids in channels of technological equipment / E.V. Biletsky, I.M. Ryshchenko, E.V. Petrenko, D. P. Semeniuk // Journal of Chemistry and Technologies : <a href="http://www.oleshonchar.com">Oles Honchar Dnipro National University</a>. Executive Editor: Okovytyy S. I., Doctor of Chemical Sciences . – Dnipro: DNU, 2021. – Vol. 29 (2). – С.254-264., DOI: <a href="https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2">https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2</a></p>
<p>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;</p>	
<p>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);</p>	<p>1. Технологічне холодильне обладнання : навч. посібник у 2 ч. Ч. 1 / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. - Х. : ХДУХТ, 2018. – 240 с. (Власний внесок 50 %). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/3483">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/3483</a></p> <p>2. Технологічне холодильне обладнання : навч. посібник у 2 ч. Ч. 2 / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. - Х. : ХДУХТ, 2019. – 308 с. (Власний внесок 50 %). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/4348">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/4348</a></p> <p>3. Холодильні машини та установки. Дипломне проектування: навчальний посібник / Є.М. Якушенко, О.В. Петренко, В.О. Потапов, Д.П. Семенюк. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 176 с. (Власний внесок – 30%). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747</a></p> <p>3. Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія / за ред. проф. Євлаш В.В., проф. Потапова В.О. та ін. – Х.: НАНГУ, 2020. – 663 с. (Власний внесок 10 %).</p> <p>4. Холодильне обладнання : підручник / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. - Х. :Світ Книг, 2021. – 633 с. (Власний внесок 50 %).</p>
<p>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;</p>	<p>1. Холодильні машини та установки. Дипломне проектування: навчальний посібник / О.В. Петренко, В.О. Потапов, Д.П. Семенюк та ін. – Харків: ХДУХТ, 2019. –176 с. (Власний внесок – 25%). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747</a></p> <p>2. Семенюк Д. П. Технологічне холодильне обладнання. Розрахунки: навч. посіб. / Д.П. Семенюк, О.В. Петренко. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 173 с. (Власний внесок 50 %). <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2476">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2476</a></p> <p>3. Робоча програма навчально-ознайомчої практики спеціальності 142 «Енергетичне машинобудування» / О. В. Петренко. – Харків: ХДУХТ – 2017, 22 с.</p> <p>4. Програма підготовки до вступного тестування за фахом 142 «Енергетичне машинобудування» (ступінь бакалавр) випускників вищих навчальних закладів, які мають диплом молодшого спеціаліста / В.О. Потапов, Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. – Харків: ХДУХТ – 2017, 32 с. (Власний внесок 30 %).</p>
<p>5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;</p>	

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;	
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;	
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;	
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);	1. Експерт Національного агентства забезпечення якості вищої освіти з 2021 р.
10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії";	
11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);	
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;	<p>1. Петренко Е.В. Моделирование течения степенных жидкостей в системах хладоснабжения / Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2017» – 15-16 марта 2017 г. – Алматы : АТУ, 2017. С. 19–22.</p> <p>2. Петренко Е.В. Проблемы и перспективы применения транскритических холодильных систем в Украине / Семенюк Д.П., Потапов В.О. // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2018» – 15-16 марта 2018 г. – Алматы : АТУ, 2018. С. 126–131.</p> <p>3. Потапов В.О. Забезпечення холодом об'єктів холодної логістики в умовах відсутності стаціонарного енергопостачання / Потапов В.О., Семенюк Д.П., Петренко О.В., Якушенко Є.</p>

М. // Актуальні питання розвитку та удосконалення логістичного забезпечення в Національній гвардії України : тези доповідей Міжвуз. наук.-практ. конф. факул. логістики Нац. акад. Нац. гвард. України : 18 грудня 2019 р. НАНГУ. □ Х. : НАНГУ, 2019. □ С. 39-41.

4. Белецкий Э.В. Определение величины диссипации при течении неньютоновских жидкостей в каналах холодильных и климатических систем / Э.В. Белецкий, Е.В. Петренко // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2019» – 20-21 марта 2019 г. – Алматы : АТУ, 2019. С. 9–14.

5. Петренко Е.В. Расчет теплообмена при течении неньютоновских материалов / Е.В. Петренко, Э.В. Белецкий, Д.П. Семенюк // Сб. докл. межд. науч.-техн. конф. : «Казахстан – холод 2020» – 04-05 марта 2020 г. – Алматы : АТУ, 2020. С. 9–14.

6. Петренко О.В. Тенденції розвитку холодильного обладнання для харчових виробництв / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. в 2 ч. : 14 травня 2020 р. ХДУХТ. □ Х. : ХДУХТ, 2020. □ Ч. 1. С. 237-239.

7. О.В. Петренко Інноваційні аспекти розвитку сучасної інженерної освіти / Е.В. Білецький, О.В. Петренко // Методика викладавання європейської інтеграції / Зб. наук. праць Всеукр. науково-метод. семінару у межах проекту Еразмуз+ напряму ім. Жана Моне «Європейська політична інтеграція: історична ретроспектива та сучасність» 621046-EPP1-2020-1UA-ERPPGMO-MODULE. 15 грудня 2020 р. – Глухів: ГНПУ ім. Олександра Довженка, 2020. – С. 35-38.

8. Білецький Е.В. Сучасні напрямки модернізації інженерної освіти / Е.В. Білецький, О.В. Петренко // Синергетична концепція розвитку студентоцентрованого навчання – забезпечення якості вищої освіти / Зб. наук. праць Другої Міжнар. науково-метод. конф. 25 вересня 2020 р. – Харків: ХДУХТ, 2020. – С. 23-24.

9. Петренко О.В. Формування компетенцій професійної самоосвіти майбутніх фахівців / О.В. Петренко, Д.П. Семенюк, В.О. Потапов // **Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців** / Зб. наук. праць Міжнар. науково-метод. конф. 27 травня 2021 р. – Харків: ХДУХТ, 2021. – С. 208-210.

10. Білецький Е.В. Деякі аспекти побудови інформаційно-освітнього середовища / Е.В. Білецький, О.В. Петренко, Д // **Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців** / Зб. наук. праць Міжнар. науково-метод. конф. 27 травня 2021р. – Харків: ХДУХТ, 2021. – С. 27-29.

13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;

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 проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (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, судівського корпусу;

15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня);

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;

1. Керівництво студентом ННХТБ ХДУХТ Кропивницьким М.О., який зайняв I місце в II етапі Всеукраїнської олімпіади зі спеціальності «Енергетичне машинобудування», яка проходила на базі ОНАХТ в м. Одеса, квітень 2019 р.

Член громадської спілки «Холодильна асоціація України» з 2016 року по теперішній час.

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

**Якушенко Євген Миколайович**

**п. 38. Досягнення у професійній діяльності, які зараховуються за останні п'ять років:**

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. Якушенко Є.М. Один із підходів до рішення класу задач призначення геометричних об'єктів / Є.М. Якушенко, Є.Ю. Стоян // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. : в 2 ч. Ч. 2 / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – Вип. 2.(25) – С.145-153.  
2. Якушенко Є.М. Наближений метод пошуку екстремуму функціонала на множині перестановок / Ю.М. Тормосов, Є.Ю. Стоян, Є.М. Якушенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2017. – Вип. 2(26). – С. 334-344.  
3. Якушенко Є.М. Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу / Є.М. Якушенко, В.О. Потапов // Наукові праці.– Київ, НУХТ: – Том 23, № 5. Частина 1. 2017 р. – С. 55-64  
4. Якушенко Є.М. Технологія нанесення гідрофобного покриття на масообмінні модулі сушарок для сушіння рослинної сировини / Є.М. Якушенко, Є.Ю. Стоян, В.О. Потапов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2019. – Вип. 2(30). – С.158-166.  
5. Якушенко Є.М. Задача мінімізації сумарної площі попарних перетинів при лінійному розташуванні геометричних об'єктів / Ю.М. Тормосов, Є.Ю. Стоян, Є.М. Якушенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2019. – Вип. 2(30). – С. 354-361.  
6. Якушенко Є.М. Експериментальні дослідження кінетики температури фільтраційного сушіння під дією підвищеного тиску / В.О. Потапов, Є.М. Якушенко, О.Ю. Гриценко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій : зб. наук. пр. / ОНАХТ. – Одеса : ОНАХТ, 2021. – Вип. 85. – Т. 1. – С. 28-33.

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 порошку желатину з солюбілізованими речовинами / І.С. Пілюгіна, М.В. Артамонова, Є.М. Якушенко / патент 114348 Україна, МПК С09Н9/04 (2006.01), А23J3/06 (2006.01)– № 10.03.2017, Бюл. № 5. – 4 с.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у

1.Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колективна монографія – Х.: НАНГУ, 2020. – 635 с.

співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);	<p>2.Капітальний ремонт агрегатів холодильних герметичних. Навчальний посібник / Є.М. Якушенко, Д.П. Семенюк. – Харків: ХДУХТ, 2020. – 99 с. (Власний внесок – 50%).  <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5646">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5646</a></p> <p>3.Холодильні машини та установки. Дипломне проектування: навчальний посібник / Є.М. Якушенко, О.В. Петренко, В.О. Потапов, Д.П. Семенюк. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 176 с. (Власний внесок – 25%).  <a href="http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747">http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5747</a></p>
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;	<p>1.Якушенко Є.М. «Інженерні розрахунки в системі MathCAD» : Метод. вказівки до самост. роботи з дисцип. «Математичні методи та моделі енергетичного обладнання в розрахунках на ЕОМ» для студентів усіх форм навчання напряму підготовки 6.050604 «Енергомашинобудування» / Є.М. Якушенко. - Х.: ХДУХТ, 2019. - 52 с.;</p> <p>2.Якушенко Є.М. «Оформлення текстової частини за допомогою ПЕОМ» : Метод. вказівки до самост. роботи з дисцип. «Математичні методи та моделі енергетичного обладнання в розрахунках на ЕОМ» для студентів усіх форм навчання напряму підготовки 6.050604 «Енергомашинобудування» / Є.М. Якушенко. - Х.: ХДУХТ, 2019. - 57 с.;</p> <p>3.Якушенко Є.М. «Використання AutoCAD при виконанні графічної частини на ЕОМ» : Метод. вказівки до самост. роботи з дисцип. «Математичні методи та моделі енергетичного обладнання в розрахунках на ЕОМ» для студентів усіх форм навчання напряму підготовки 6.050604 «Енергомашинобудування» / Є.М. Якушенко. - Х.: ХДУХТ, 2019. - 47 с..</p>
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;	
6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;	
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;	
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;	
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	



<p>міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/значеного 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);</p>	
<p>10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”;</p>	
<p>11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);</p>	
<p>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;</p>	
<p>13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;</p>	
<p>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</p>	

<p>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;</p>	
<p>15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня);</p>	
<p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;</p>	<p>Член громадської спілки «Холодильна асоціація України»</p>
<p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).</p>	