Таблиця 2. **Зведена інформація про викладачів ОП Харчові технології та інженерія (для нормативних дисциплін)**

ПІБ вкладача	**Посада**	**Структурний підрозділ, у якому працює викладач**	**Інформація про кваліфікацію викладача**	**Стаж науково-педагогічної роботи**	**Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП**	**Обґрунтування**
Пилипенко Володимир Миколайович	Доцент кафедри історії України, археології та краєзнавства	Кафедра історії України, археології та краєзнавства (Навчально-науковий інститут історії та соціогуманітарних дисциплін імені О.М. Лазаревського)	Диплом магістра: ЕН № 30372829. Спеціальність : Педагогіка і методика середньої освіти. Історія Диплом кандидата наук ДК № 063749 від 22 грудня 2010 р. зі спец. 07.00.02 - Всесвітня історія. Атестат доцента: 12 ДЦ № 045973 від 25 лютого 2016 р.	12	Історія України	**Спеціальність** «Педагогіка і методика середньої освіти. Історія» Науковий ступінь кандидата наук за спеціальністю 07.00.02 –Всесвітня історія та звання доцента **Тема дисертаційного дослідження**: «Антитурецький дискурс у політичній думці Речі Посполитої середини XVI – середини XVII ст.». **Підвищення кваліфікації**: Варшавський університет (2016 р). **Публікації** 1. Чернігівське екскурсійне бюро (1919-1924 рр.) та початок шкільного туризму на Чернігівщині // Сіверянський літопис. 2017. № 3.С.148-154 (у співавторстві з Кириченком В.В.) 2. To describe the enemy: the image of the Turks and Tatars in «DZIEIE TVRECKIE Y UTARCZKI KOZACKIE Z TATARY» by Marcin Paszkowski // Propaganda in the World and Local Conflicts, 2019, 7(2) 3. Фортифікація та міська структура полкового міста Козельця у XVII–XVIII ст. // Збірник матеріалів Археологія і фортифікація. – Камянець Подільський. 2019. С. 138-141 (у співавторстві із Бондар О.) 4. *The oral and visual image of enemy in Polish*-Lithuanian Commonwealth in the 16th-17th centuries (the example of Turks and Tatars) // *Polska i Ukraina*: *Problemy* і *perspektywy*. Польща *Україна*: *Проблеми* та *перспективи*. Poland and *Ukraine*: *Problems* and prospects. *Kraków 2019*. P. 227-243 **Наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії (розділу монографії) з дисципліни:** 1. Пилипенко В. Перед лицем ворога. Польська антитурецька література середини XVI – середи-

						ни XVII ст. К., 2014. 232 с. 2. W obliczu wroga. Polska literatura antyturecka od połowy XVI do połowy XVII wieku. *Oświęcim:* Napoleon V, 2016. 192 s. **Участь в конференціях:** 21 травня 2020 р. ВІДЕО КОНФЕРЕНЦІЯ До Дня Європи в України «Закриті кордони з ЄС та розвиток туристичної галузі» (зелений туризм в Чернігівській та Чернівецькій області) (Чернівці–Чернігів) – платформа ZOOM **Участь в міжнародних проєктах:** 2018–2019 – консультант проєкту ЄС програми Територіального співробітництва країн Східного партнерства (ЕаРТС) № 83265672 «Від малих місцевих музейних форм до широкого транскордонного культурного співробітництва» http://dnieprparom.net/ **Наявність науково-популярних та/або консультаційних (дорадчих) та/або дискусійних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій:** Проста історія: Чернігів. Чернігів, 2020. 60 с. Популярні історичні програми на Українському радіо Чернігівська хвиля (загальна кількість більше 100 штук - https://soundcloud.com/uachernihivradio/sets/fffpjcfovbvk) **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 олімпіад чи конкурсів "Мала академія наук України"**; Консультував написання роботи МАН Ольховик К. (учениця 11 класу гімназії гуманітарно-естетичного профілю №31 м. Чернігів) «Козаки й татари: досвід взаємодії на Великому Кордоні». Робота зайняла 1 місце в області і брала участь у загальнодержавному конкурсі (січень 2016 р.).
Столяр Марина Борисівна	Завідувач кафедри філософії та куль-	Кафедра філософії та культурології (філологічний	Київський державний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 1983,	31	Філософія та культурологія	**Кваліфікація:** філософ, викладач філософських дисциплін. Відповідний науковий ступінь (д.філос.н.)

	турології, професор	факультет)	спеціальність: філософія Доктор філософських наук, 09.00.04 – філософська антропологія, філософія культури Диплом доктора наук ДД 003001, виданий 14.02.2011, Диплом кандидата наук ФС 009525, виданий 26.04.1989 Атестат доцента ДЦ 000168, Виданий 11.05.2000			**Тема докторської дисертації**: «Сміхова культура тоталітарного суспільства: сутність, форми, механізми дії (на прикладі радянських культурних практик)» **Навчальні посібники:** 1. Філософія та культурологія: Навчально-методичний посібник. [Текст] / **М.Б. Столяр**, М.О. Богун. Чернігів: Вид-во НУ«ЧК» імені Т.Г. Шевченка, 2018. 88 с. 2. Філософія та культурологія: Навчально-методичний посібник для студентів заочного відділення. [Текст] / **М.Б. Столяр**, М.О. Богун. Чернігів: Вид-во НУ«ЧК» імені Т.Г. Шевченка, 2018. 81 с. 3. **Столяр М.Б.** Європейський концепт тоталітаризму (в історичному, філософському, лінгвістичному та педагогічному дискурсах): Навчально-методичний посібник. [Текст] / **М.Б. Столяр**, М.К. Кеда, О.О. Борисов, С.М. Гергуль. Чернігів: Вид-во НУ «ЧК» імені Т.Г. Шевченка, 2018. 52 с. 4. **Столяр М. Б.** Історія та теорія зарубіжної культури (античність та середньовіччя): Навчально-методичний посібник. [Текст] / **М. Б. Столяр**, М. О. Богун. Чернігів: Вид-во НУ«ЧК» імені Т. Г. Шевченка, 2019. 57 с. 5. Європейські антитоталітарні практики: Практикум [Текст] / Упорядники: М.Б. Столяр та ін. Чернігів : Десна Поліграф, 2020. – 212 с. 6. Європейські антитоталітарні практики: Практикум [Текст] / Упорядники: **М.Б. Столяр** та ін. – Чернігів : Вид-во НУ «ЧК» імені Т.Г. Шевченка, 2020. – 212 с. **Публікації:** 1. **Столяр Марина.** Філософія сміху і гумору в сучасному історико-філософському дискурсі. Огляд книги: Amir, L. (2014). Humor and the Good Life in Modern Philosophy: Shaftesbury, Hamann, Kierkegaard. Albany: State University of New York Press. Sententiae 37:1 (2018) 168–178. 2. **Stoliar M.** Post-totalitarian practices of Soviet and Polish comedy films of 1960-1980s. // Вісник НАКККіМК: Міленіум, 2018. № 4. С. 103-108. 3. **Столяр М.** Метафізика сміху в філософському дискурсі XIX ст. Огляд книги: All Too Human. Laughter, Humor, and Comedy in Nineteenth-Century Philosophy. Editor Lydia L. Moland. Studies in Philosophy, Religion and Public Life. Vol. 7. Boston: Springer, 2018, 198 p. Sententiae 39:1 (2020) 202-215. 4. **Stoliar M. B.** Immanuel Kant's Theory of Laughter and Philosophical Irony // Philosophy and

						Values of the Modern Culture. Collective monograph / M.H. Bratasiuk, O.Ye. Gomilko, A.A.Kravchenko, V.V.Poliuha, etc. – Lviv – Toruń : Liha-Pres, 2019. – P. 122-141. (розділ в зарубіжній монографії) 5. **Stoliar M.**, Stechenko T. The discourse of the laughter theory in the optics of Postpositivism and Postmodernism // Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць / Гол. ред. В.М.Вашкевич. К.: ВІП УАЕ, 2018. Вип. 131 (№ 4). С. 316-320. 6. **Столяр М.** Сміхова культура «Енеїди» І. Котляревського в рецепції М. Поповича / Марина Столяр // Філософські діалоги ‘2018 // Бути людиною (пам’яті Мирослава Поповича). Зб. Наук. Праць. К., 2018. С.118-127. 7. **Stolyar Maryna.** Fenomen śmiechu w kontekście posttotalitarnej praktyki na podstawie sowieckiej i polskiej anegdoty z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych XX wieku // Wschodni Rocznik Humanistyczny. Tom XIV (2017). N 4. S. 193-206. 8. **Столяр М.Б.** Антитоталітарний дискурс радянського та польського політичного анекдоту 70 – 80-х рр. ХХ ст. (компаративний аналіз) / М.Б. Столяр // Вісник ХНПУ ім. Г.С. Сковороди «Філософія» Харків: ХНПУ, 2017. Вип. 48 (І). С. 8-17. 9. **Столяр М.Б.** Ігрові практики «одеської» мови / М.Б. Столяр // Вісник ХНПУ ім. Г.С. Сковороди «Філософія» Харків: ХНПУ, 2016. Вип. 46 (ІІ). С. 84-92. 10. **Столяр М. Б.** Філософський епос С. Пролеєва «Єлена Прекрасна» як простір зустріч античної культури та сучасної цивілізації / М.Б. Столяр // Вісник ХНПУ ім. Г.С.Сковороди «Філософія» Харків: ХНПУ, 2016. Вип. 47 (І). С. 109-121. 11. **Столяр М.Б.** Антитоталітарний дискурс радянського та польського політичного анекдоту 70 – 80-х рр. ХХ ст. (компаративний аналіз) / М.Б. Столяр // Вісник ХНПУ ім. Г.С. Сковороди «Філософія» Харків: ХНПУ, 2016. Вип. 48 (І). С. 8-17. Участь у міжнародному науковому проекті, який отримує грантову підтримку за програмою Еразмус+, напрямок ЖАН МОНЕ на 2018–2021 рр. курсу «Європейські антитоталітарні практики», виконання функцій наукового керівника наукової теми «Європейські антитоталітарні практики» (599704-EPP-1-2018-1-UA-EPPJMO-MODULE).

						У складі робочої групи з розроблення стандартів Вищої освіти України (з 2016 р.). Брала участь у конференціях: 1. Міжнар. науково-практ. конф. «Європейські анти тоталітарні культурні практики». Чернігів (26-27 червня 2020 р.) 2. XIX міжнар. науково-практ. конф. «Релігія, релігійність, філософія та гуманітаристика в сучасному інформаційному просторі: національний та інтернаціональний аспекти». Канада, Монреаль (29-30 грудня 2019 р.). 3. Міжнар. науково-практ. конф. «Світові конфлікти у XXI столітті: філософська рефлексія соціальних, економічних, екологічних, політичних та релігійних аспектів». Київ, 2018. 4. Філософські читання пам'яті Мирослава Поповича «Бути людиною» (12 квітня 2018 р.) 5. Всеукр. міжпредм. науково-практич. конф.: «Роль мистецтва в духовних. Соціальних та педагогічних комунікаціях: історичні та сучасні виміри» (м. Чернігів, 8–9 грудня 2017 р.); 6. VII міжнар. науково-практ. конф. «Мова. Культура. Комунікація: Іноваційні підходи до вивчення мов та літератур» (Чернігів, 22–23 квітня 2016 р.); 7. VII міжнар. науково-практ. конф. «Діалог культур Україна – Греція: культурна політика XXI ст. в Європейській ретроспективі» (Київ, 21-23 вересня, 2016 р.); 8. XVII міжнар. науково-практ. конф. «Освіта і доля нації» Філософія та педагогіка миру в Україні та сучасному світі (Харків, 2016).
Нікітіна Наталія Петрівна	Доцент кафедри мов і методики їх викладання	Кафедра мов і методики їх викладання	Ніжинський державний педагогічний інститут ім. М.В. Гоголя, УВ 761087, рік закінчення 1990; спеціальність: Російська мова і література; вчитель російської мови та літератури; Ніжинський державний педагогічний університет ім. М.В. Гоголя, ЕН 21195222, рік закінчення: 2002;	31	Українська мова за професійним спрямуванням;	**Кваліфікація:** Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література; вчитель української мови і літератури та зарубіжної літератури Кандидат філологічних наук, «10.01.01 – українська література», Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, **Тема дисертації** «Діалогічність художньої реальності в малій жіночій прозі (на матеріалах жіночої новелістики кінця XX-початку XXI ст.)» **Стажування** –25.02.-15.06.2019. – термін навчання; 07.04-11.04.2019-поїздка в Чехію. Стажування на педагогічному факультеті в Південночеському університеті (University of South Bohemia in Ceske Budejovice (108 год /3 кредити (108

			спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література; вчитель української мови і літератури та зарубіжної літератури Диплом кандидата філологічних наук: Атестаційна колегія ДК 018274, від 21.11.2013			hours, 3 credits according to ECTS). Сертифікат і програма проходження стажування отримана. **Наукові публікації:** 1. **Нікітіна Н.П.** «Гуманістичні засади Софії Русової в сучасній українській дитячій літературі(на матеріалах творчості Дзвінки Матіяш)» міжнародна науково-практична конференція,присвячена 160- річчю від дня народження Софії Русової (м.Чернігів, 18-19 лютого 2016 р. (с.63-66) 2. **Нікітіна Н.П.** (у співавторстві). Словник-довідник літературознавчих термінів / Упор.: О.В.Бобир, В.Й. Буденний, О.Б. Мамчич, Н.П. Нікітіна; за ред. О.В. Бобиря. – Чернігів : Десна Поліграф, 2016. – 132 с. 3. **Нікітіна Н.П.,** Шило О.І. Системний аналіз чинних програм з літературного читання для молодших школярів. Навчально-методичне видання. – Чернігів, 2018. – 41 с. 4. **Нікітіна Н.П.,** Заєць О.В. Формування та розвиток орфографічних та пунктуаційної навичок студентів – майбутніх учителів початкових класів. Навчально-методичне видання. – Чернігів, 2018. – 30 с. 5. **Нікітіна Н.П.** Діалог особистості в постколоніальній культурі : горизонти переорієнтацій // Науковий журнал «Молодий вчений». – № 2.1 (54.1) лютий, 2018. – С. 104-107. 5. Формування медіа-грамотності та медіа-освіти сучасних школярів. –Щорічник ЧОПЛ Чернігівської обласної ради : питання педагогіки, методики та науки. – Вид.: Десна - Поліграф. – Вип.1 . – 2019. – С.53-57. 6. **Наталія Нікітіна**, Марія Паршукова. Мовленнєвий сленг як акт самовираження молоді. Щорічник ЧОПЛ Чернігівської обласної ради : питання педагогіки, методики та науки. – Вид.: Десна - Поліграф. – Вип.1 . – 2020. – С.51-55. 7. **Нікітіна Н.П**. Formation of readers competence on the paradigms of successful personality of the future (Формування читацької компетентності як парадигма успішної особистості майбутнього) в NEW INCEPTION: науковий журнал/ Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка; голов. ред. С.І. Стрілець.—Чернігів, 2020.—1—С.52—59

Ташлик Світлана Василівна	Викладач кафедри іноземних мов	Кафедра іноземних мов філологічного факультету	Диплом магістра, Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2018, спеціальність: 014 Середняосвіта. Вчитель англійської мови і зарубіжної літератури	3	Іноземна мова за професійним спрямуванням	**Кваліфікація:** магістр, вчитель англійської мови. **Публікації:** 1.**Ташлик С.В.** Формування навичок академічного письма в майбутніх редакторів у межах курсу «Ділова іноземна мова» / Ташлик С.В // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих науковців та студентів «Полілог культур: освітній і культурологічний аспекти» (9 квітня 2019 р.). Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2019. С.55 – 56. 2.**Ташлик С.В.** Використання наочності під час вивчення лексики в межах курсу «Ділова іноземна мова» / Ташлик С.В. // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих науковців та студентів «Полілог культур: освітній і культурологічний аспекти» (31 березня 2020 р.). Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2020. С. 42 – 43. 3. Кашпур С.І., Полулях Я. Ю., **Ташлик С. В.** Роль проектного методу в навчанні ділової іноземної мови у Закладі Вищої Освіти // Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка. Серія: Педагогічні науки. Вип. 9 (165), 2020. С. 52-57
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціа-	4	Економіка і управління харчових виробництв	**Кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства. **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки– інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2013-2016 роки – інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.) 2. Черевко О. І., Михайлов В. М., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., …, **Лапицька Н. В.**, Шкляєв О. М. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія у 3 частинах. Ч. 2: Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини: монографія, Харків, 2021. 193 с.

			льністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178 від 09 лютого2021 р			**Методичні розробки та публікаці** 1. **Лапицька Н. В**., Городиська О. В., Ребенок О.Є. Економічна доцільність використання вторинних продуктів олійного виробництва для збагачення житньо-пшеничного хліба // Modern science: innovations and prospects: Procee dings of V International Scientific and Practical Conf erence. 6 - 8 February 2022. P 63-639. 2. **Лапицька Н. В**. Економіка, планування і контроль на підприємствах харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 18 с.
Ковбаса Юрій Миколайович	Доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності	Кафедра професійної освіти та безпеки життєдіяльності (Навчально-науковий інститут професійної освіти та технологій)	Диплом магістра, Київський Національний університет імені Тараса \Шевченка, рік закінчення: 2019, спеціальність: 103 Науки про Землю, Диплом кандидата наук ДК 031084, виданий 15.12.2005. Атестат доцента 12ДЦ 021129, виданий 23.12.2008 Молодший науковий співробітник (геоінформатика).	20	БЖД та основи охорони праці	**Курси підвищення кваліфікації** викладачів начальної дисципліни «Безпека життєдіяльності» в Інституті державного управління та наукових досліджень з цивільного захисту ДСНС України 16.11 – 25.11.2020 р. **Методичні розробки**: 1. Безпека життєдіяльності та основи охорони праці. Інструктивно-методичні матеріали до практичних робіт і самостійної роботи студентів. Чернігів: ЧНПУ імені Т.Г. Шевченка, 2012. 184 с. 2. Засновник і співрозробник сайту для здобувачів освіти Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, які вивчають навчальні дисципліни Безпека життєдіяльності, Цивільний захист і Охорона праці (https://nu4k.wordpress.com/) з 2018 р.: завдання до практичних робіт, самостійної роботи здобувачів освіти, навчально-наукового дослідження, тести. **Наукові публікації:** 1. Бакун М. О., **Ковбаса Ю.М.** Особливості гасіння пожеж на АЕС України. Наука про цивільний захист як шлях становлення молодих вчених // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів і студентів. Черкаси: Черкаський інститут пожежної безпеки імені Героїв Чорнобиля НУЦЗ України, 2020. С. 64-65. 2. Богдан Н. В., **Ковбаса Ю.М.** Лісові пожежі як нова глобальна проблема людства Наука про цивільний захист як шлях становлення молодих вчених // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів і студентів. Черкаси: Черкаський інститут пожежної безпеки

						імені Героїв Чорнобиля НУЦЗ України, 2020. С. 83-84. 3. **Ковбаса Ю.М.**, Бойко О. М. Психологічна підготовка вчителя до управління учнями в умовах надзвичайної ситуації. Наука про цивільний захист як шлях становлення молодих вчених // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів і студентів. Черкаси: Черкаський інститут пожежної безпеки імені Героїв Чорнобиля НУЦЗ України, 2020. С. 138-139. 4. **Ковбаса Ю.М.**, Сластьон В. Р. Причини й наслідки лісових пожеж в Україні. Наука про цивільний захист як шлях становлення молодих вчених // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів і студентів. Черкаси: Черкаський інститут пожежної безпеки імені Героїв Чорнобиля НУЦЗ України, 2020. С. 49-50 (у співавтор.) 5. Сухомлин А. Д., **Ковбаса Ю.М.** Вивчення стресу студентів у психології діяльності. Наука про цивільний захист як шлях становлення молодих вчених // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції курсантів і студентів. Черкаси: Черкаський інститут пожежної безпеки імені Героїв Чорнобиля НУЦЗ України, 2020. С. 192-193. **Наукове керівництво аспірантом** Нестеренко А.А. (захист кандидатської дисертації у 2014 р.); тема «Формування професійної готовності у майбутніх фахівців пожежної безпеки до профілактичної роботи у процесі вивчення фахових дисциплін». Голова і член Науково-методичної ради БЖД та ЦЗ при Навчально-методичному центрі ЦЗ і БЖД Чернігівської області (2009-2013 р.р.)

Нак Марина Миколаївна	Доцент кафедри математики та економіки	Кафедра математики та економіки (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010103 Математика, Інформатика та обчислювальна техніка, Диплом кандидата наук ДК 046125, виданий 09.04.2008 Атестат доцента 12ДЦ 042602, виданий 28.04.2015	19	Вища математика для харчових технологій	**Кваліфікація:** вчитель математики, інформатики та обчислювальної техніки **Тема кандидатської дисертації:** «Історико-методичний аналіз розвитку методів розв'язування задач з алгебри в загальноосвітній школі» **Навчальні посібники:** 1. **Нак М. М.**, Хайтова О. М. Алгебра: навчально-методичний посібник для студентів.- Чернігів: ЧНПУ імені Т. Г. Шевченка, 2015. 31 с. 2. Коваленко В.І., **Нак М.М.**, Хайтова О. М. Аналітична геометрія і лінійна алгебра: Навчально-методичний посібник для студентів. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2019. 108 с. **Методичні розробки:** **Нак М. М.** Лінійна алгебра: Методичні рекомендації до вивчення курсу. Чернігів: ЧНПУ імені Т. Г. Шевченка, 2014. 44 с. **Публікації:** 1. **Нак М. М.**, Гапон О. С. Поверхні другого порядку як геометричні місця в працях В. Н. Боровика // Матеріали наук.-практ. конф., присвяч. 90-річчю від дня народження В. Н. Боровика / упор. Олійник Н. А. Чернігів, 2015. С. 90-94. 2. **Нак М. М.** Використання комп'ютерно-орієнтованих засобів навчання при розв'язуванні алгебраїчних задач //Матеріали XXI міжнародної науково-методичної конференції «Управління якістю підготовки фахівців», Частина 1, 21-22 квітня / Відповідальний редактор: І . В. Барабаш. Одеса, Одеська державна академія будівництва та архітектури, 2016. С. 270-272. 3. **Нак. М. М.**, Мошель М. В. Статистичний підхід до оцінювання успішності та якості знань студентів / Наукові записки / Ред. кол.: В. Ф. Черкасов, В. В. Радул, Н. С. Савченко та ін. Випуск 169 Серія: Педагогічні науки. Кропивницький: РВВ ЦДПУ ім. В. Винниченка, 2018. С. 109-111. 4. Давиденко В. О., **Нак М. М.** Концептуальні аспекти статистичного моделювання та прогнозування // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Регіональної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених (28 листопада 2018 р.,м.

						Чернігів).Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2018. С. 32-33. 5. Борисенко К. С., **Нак М. М.** Ланцюгові дроби в криптографії // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених (27 листопада 2019 р., м. Чернігів).Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2019. С. 17-18. 6. **Нак М. М.**, Філон Л. Г., Богдан С. В. Історія становлення та науково-педагогічна спадщина кафедр математичних дисциплін Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка //Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка. Вип. 6 (162) / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка; голов. ред. М. О. Носко. Чернігів: НУЧК, 2020. С. 102-108. (Серія: Педагогічні науки)
Дятлов Юрій Володимрович	Завідувач кафедри фізики та астрономії, доцент	Кафедра фізики та астрономії (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010103 Фізика, математика, інформатика та обчислювальна техніка Диплом кандидата наук ДК 026593, виданий 15.12.2004, Атестат доцента 02ДЦ 013678, виданий 19.10.2006	25	Фізика для харчових технологій	**Кваліфікація:** вчитель фізики, математики, інформатики та обчислювальної техніки. **Публікації:** 1. **Дятлов Ю.В.** Про деякі аспекти використання комп'ютерної техніки в лабораторному процесі з фізики. Вісник Чернігівського державного педагогічного університету. Серія педагогічні науки. 2011. Вип. 90. С. 62-65. 2. **Дятлов Ю.В.**, Пустовый О. Необходимость наполнения курса общей физики высшей школы знаниями о современных технологиях и достижениях науки и техники. Optimizarea învăţământului în contextual societăţii bazate pe cunoaştere. Chişinău. 2012. С.45-47. 3. **Ю.В. Дятлов**, О.О. Шевчук Використання комп'ютера для отримання та візуалізації даних під час виконання лабораторних робіт з фізики. Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. 2018 Вип. 153. С36-39. 4. **Ю.В. Дятлов**, В.О. Боярченко Демонстраційно-вимірювальний комплекс з фізики на базі Arduino. Вісник НУЧК. 2019 С. 69-74. **Участь у конференціях і семінарах**: Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні проблеми фізико-математичної освіти і науки». К.: НПУ імені М.П. Драгоманова. 2017.
Бондар Олена Сергіївна	Доцент кафедри фізики та астрономії	Кафедра фізики та астрономії (природничо-математичний	Диплом магістра, Чернігівський національний педагогічний університет	8	Інформатика та комп'ютерна хімія біологіч-	**Кваліфікація:** магістр педагогічної освіти. Викладач хімії. Відповідний науковий ступінь (к.т.н) та наукове звання (доцент)

		факультет)	імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2010, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія, Диплом кандидата технічних наук ДК 023111, виданий 26.06.2014, Атестат доцента АД 003362, виданий 15.10.2019		но-активних речовин	**Навчальні посібники:** 1. Бондар О.С. Прогнозування біологічної активності сполук з застосуванням комп′ютерних програм: навчальний посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2018. 64 с. 2. Практикум з комп'ютерної хімії. Навчальний посібник / О.С. Бондар. Чернігів: ЧНПУ, 2017. 68 с **Публікації**: 1. Kurmakova I.M.**, Bondar O.S.**, Demchenko N.R. Quantum-Chemical Characteristics as a Criterion of Efficiency of Quaternary Salts with Antibacterial Properties for the Inhibition of Biocorrosion of Steel. Materials Science 51 (5), P. 610-617. 2. Туз В. М., **Бондар О. С.,** Курмакова І. М. Оцінка ступеня протонування молекул вторинних амінів з використанням квантово-хімічних розрахунків *Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання* : матер. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 27 листопада 2019 р. Чернігів, 2019. С. 64. 3. Kurmakova I.M., **Bondar O.S.**, Vorobyova V.I., Chygyrynets O.E. The inhibitory effect of imidazo[1,2-a]azepinium bromides on corrosion of carbon steel in hydrochloric acid medium Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii. 2018. №1. p. 31-36 4. Курмакова І.М. Квантово-хімічні показники як критерій ефективності четвертинних солей з антимікробними властивостями за інгібування біокорозії сталі / І.М. Курмакова, **О.С. Бондар**, Н.Р. Демченко // Фізико-хімічна механіка матеріалів, 2015. Т.51, №5. С. 17-23. 5. **Bondar O.,** Vorobyova V., Kurmakova I., Chygyrynets O. Aminooxoethylpyridinium chlorides as inhibitors of mild steel acid corrosion. Chem. Chem. Technol., 2018, Vol. 12, No. 1, pp. 127-133. 6. Kurmakova I.M., **Bondar O.S.**, Vorobyova V.I., Chygyrynets O.E. The inhibitory effect of imidazo[1,2-a]azepinium bromides on corrosion of carbon steel in hydrochloric acid medium Voprosy Khimii i Khimicheskoi Tekhnologii. 2018. №1. p. 31-36 7. Skiba M., Kurmakova I., **Bondar O**., Demchenko N., Vorobyova V. The Production Of Silver Nanoparticles And Their Effect On Sulfate Reducing Bacteria Under Steel Microbial Corrosion. Chem. Chem. Technol., 2020, Vol. 14, № 1. P. 70–75 https://doi.org/10.23939/chcht14.01.070 8. **Бондар О.С.,** Курмакова І.М. Формування компетентності використання інформаційноко-

						мунікаційних технологій при підготовці майбутніх учителів хімії. *XII Менделєєвські читання* : зб. наук. праць міжнар. наук.-практ. конф., 27-28 лютого 2019 р. / М-во освіти і науки України, Полтав. нац.пед. ун-т ім. В. Г. Короленка [та ін.]. Полтава : Сімон, 2019. С. 61–63 **Розробник тренінгів** «Основи комп'ютерної хімії» та «Застосування комп'ютерних технологій у навчанні хімії» для підвищення кваліфікації педагогічних працівників. **Міжнародне стажування** за програмою «INNOVATION IN HIGHER EDUCATION: Global Trends and Regional Experience» (Academic society of Michal Baludansky and Pavol Jozef Safaric University in Kosice, 2017 р.).
Савченко Олеся Миколаївна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1991, спеціальність: хімія з додатковою спеціальністю біологія Диплом кандидата технічних наук ДК №038709, виданий 14 грудня, 2006. Атестат доцента 12ДЦ №021735, виданий 23 грудня, 2008.	30	Харчова хімія: загальна хімія, хімія неорганічних складових харчових продуктів.	**Кваліфікація:** вчитель хімії та біології Науковий ступінь (к.т.н) та наукове звання (доцент). **Наукова спеціальність:** 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії **Тема кандидатської дисертації:** «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії» **Публікації:** 1. Syza O. I., **Savchenko O.M.,** Kvashuk Yu.V., Shtyl N.A. and Chelyabieva V.M. New Inhibitors Based on Vegetable Raw Materials and the Regularities of Their Adsorption on the Steel Surface // Materials Science , 2016. Vol. 51, № 5. P. 627-637. 2. **Savchenko O.N.,** Sizaya O.I., Chelyabieva V.N., Maksimenko A.A. Plant Extracts for Inhibitory Protection of Steel // Protection of Metals and Physical Chemistry of Surfaces, 2018. Vol. 54, № 3. P. 490-495. 3. Sizaya O. I., Kvashuk Yu. V., Korolyov O. O., Dmytriiev V. A., Pavlenko A. H., and **Savchenko O. N.** Structural steels corrosion under action of N, S-containing mineral fertilizers // Physicochemical Mechanics of Materials, 2021, Vol. 57, № 1. P. 111-118. 4. Сизая О., **Савченко О.** Влияние минеральных удобрений на качество продуктов питания //Materials of the International scientific conference "Natural Resources of Border Areas under a Changing Climate". Chernihiv, 27-29 September 2017. Chernihiv: Desna Polygraph, 2017. С. 52-53.

						Керівництво студентом Максименко Афнасієм, який отримав диплом І ступеня на ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії, яка відбулася в Національному університеті біоресурсів і природокористування України з 23 по 26 квітня 2018 р. **Член методичної комісії** по складанню завдань та член журі ІІІ епату Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії .
Янченко Віктор Олексійович	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1998, спеціальність: 010103 Хімія**.** біологія і екологія, Диплом кандидата наук ДК 031668, виданий 15.12.2005 Атестат доцента 12ДЦ 027547, виданий 20.01.2011	19	Харчова хімія: Основи органічної хімії та органічні складові харчових продуктів	**Кваліфікація:** вчитель хімії, біології і екології Науковий ступінь (к.фарм.н) та наукова спеціальність (15.00.02 – фармацевтична хімія і фармакогнозія). **Навчальні посібники:** **1. Янченко В.О.,** Смольський О.С., Демченко А.М. Основи хімії гетероциклічних сполук: Навчальний посібник. Чернігів: Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2010. 224 с 2 Циганков С.А., Швидко О.В., **Янченко В.О.** Будова речовини з основами стереохімії: навчальний посібник. НДУ імені Миколи Гоголя, 2020. 220 с. 3. **Янченко В.О.,** Суховеев В.В., Демченко А.М., Потебня Г.П.. Хімія гетероциклічних сполук: навчальний посібник. НДУ імені Миколи Гоголя, 2020. 314 с. 4. Москаленко О.В., Циганков С.А., **Янченко В.О**., Суховєєв О.В. Сучасні методи аналізу сполук і матеріалів (спектральні методи аналізу). Ніжин: Видавництво НДУ імені Миколи Гоголя, 2017. 250 с. **Публікації та патенти:** 1. Патент 119070 Україна, МПК C07D 487/04, C07D 239/70, C07D 249/16, A61K 31/4196, A61P 25/04. *Застосування 5–метил–3–арил [1,2,4]триазоло [4,3-a]піримідин–7–олів як сполук, що мають аналгетичну активність* / Демченко А. М., Огородник О. Г., Серединська Н. М., **Янченко В. О**., Бобкова Л. С.; заявник патентовласник Чернігівський національний педагогічний університет імені Т. Г. Шевченка. № а 2017 02450; заяв. 16.03.17; опубл. 25.04.19, Бюл № 8. 2. Патент 129434 Україна, МПК C07D 417/00, A61P 35/00. *1–[6–(4[1]– етилфеніл)–3-метил–5-пропіоніл–5H [1,2,4]триазоло[3,4b][1,3,4] тіадіазин-7-іл]–пропан–1–он, що має протипухлинні*

						властивості / Демченко А. М., **Янченко В. О.,** Демченко Д. А., Бобкова Л. С.; заявник патентовласник Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка. № u 2018 05732; заяв. 22.05.18; опубл. 25.10.18, Бюл № 20. 3. **Yanchenko V.O.,** Fedchenkova Yu. A., Demchenko A.M. The synthesis and the study of the antitumor activity of 3-R-6-(4-methoxyphenyl)-7H-[1,2,4]triazolo[3,4-b][1,3,4]thiadiazine hydrobromides. Journal of Organic and Pharmaceutical Chemistry. 2020. Vol. 18, № 4(72). P. 28-35 Available at: <http://ophcj.nuph.edu.ua/article/view/ophcj.20.194167>. Date accessed: 30 Dec. 2020. doi:http://dx.doi.org/10.24959/ophcj.20.194167 4. Баранова Т.О., Суховєєв В.В., **Янченко В.О.,** Демченко А.М. Синтез та властивості нових похідних тиміну.// Фундаментальні та прикладні дослідження в сучасній хімії: матеріали IV Міжнародної заочної науково-практичної конференції молодих учених (Ніжин, 14 квітня 2017 р.) / За заг. ред. В. В.Суховєєва. Ніжин : НДУ ім. Миколи Гоголя, 2017. С. 9–13. 5. Ткачук Н.В., **Янченко В.А.,** Демченко А.М. Антибактериальная и фитотоксическая активность производных антипирина с имидазоазепиновым фрагментом // Вестник БГУ. Серия 2. Биология. Химия. География, 2015. № 1. С.38-43. 6. **Янченко В.А**., Суховєєв В.В., Демченко А..М., Смольський О.С., Синтез та антирадикальні властивості похідних N,N'-дифеніл-N-(3,4-дигідро-2Н-5-піроліл)сечовини // Вісник Одеського національного університету, 2012. Т. 16, Вип. 4–5. С. 12–17. Член методичної комісії по складанню завдань та член журі III епату Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії .
Сиза Ольга Іллівна	Професор кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет	Диплом спеціаліста, Київський політехнічний інститут, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімічна технологія лаків, фарб та лакофарбових покриттів) доктор технічних наук, Диплом	44	Харчова хімія: Фізична та колоїдна хімія	**Кваліфікація:** :інженер хімік-технолог Науковий ступень: доктор технічних наук за спеціальністю 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, Тема дисертації:«Розробка наукових принципів створення інгібуючих синергічних композицій та модифікованих ними епоксидних покриттів для захисту сталей від корозії» **Публікації та патенти:** 1. **Sizaya O. I.,** Kvashuk Yu. V., Korolyov O. O., Dmytriiev V. A., Pavlenko A. H., and Savchenko O.

			ДД № 002381, від 12 червня, 2002 професор кафедри хімії і конструкційних матеріалів Атестат професора ПР №003147, від 21 жовтня, 2004			N. Structural steels corrosion under action of N, S-containing mineral fertilizers / Physicochemical Mechanics of Materials, 2021, Vol. 57, № 1. P. 111-118. 2..**Сиза О.,** Тимкова І., Савченко О., Челябієва В. Ефективність контролю якості харчових продуктів методом тонкошарової хроматографії // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів : Черніг.нац. технол. ун-т, 2018. № 1 (11). С. 150-158. 3. Savchenko O.N., **Sizaya O.I.,** Chelyabieva V.N., Maksimenko A.A.. Plant Extracts for Inhibitory Protection of Steel. Protection of Metals and Physical Chemistry of Surfaces..2018. Vol. 54, № 3, P. 490-495. 4. **Syza O.I.,** Savchenko O.M., Kvashuk Yu.V., Shtyl N.A. and Chelyabieva V.M. New inhibitors based on vegetable raw materials and the regularities of their adsorption on the steel surface. Materials Science, Vol. 51, No. 5, March, 2016. P.627-637. 5. Савченко О.М., **Сиза О.І.**, Челябієва В.М., Максименко А.О. Природні екологічні добавки у протикорозійному захисті обладнання харчових виробництв // «Ukraine-EU. Modern technology, business and law». Collection of international scientific papers.April, 18 - 23, 2016. Slovak Republik-Poland. Pat. 2, 2016. P. 101-103. 6. Королев О.О., Бондар О.С., Курмакова І.М., **Сиза О.І.** Ефект протонування як фактор протикорозійної дії полігетероатомних інгібіторів кислотної корозії сталі. Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii, 2020, No. 3, С. 101-107. DOI: 10.32434/0321-4095-2020-130-3-101-107. 7. **Сизая О.И.,** Савченко О.Н., Королев А.А., Ушаков В.Г. Характер адсорбции на стали ингибиторов на основе растительного сырья. Защита металлов.2008. Т. 44, № 3. С. 267–271. **8. Сиза О.І.,** Городиська О.В., Ребенок Є.В. Інгібіторний захист обладнання похідними імідазолу // The IX th International scientific and practical conference «Science and practice of today» November 16-19, 2020 London, Ankara, Turkey. 695 p. P. 667-671. 9. Корольов О.О., **Сиза О.І.,** Савченко О.М. Вплив зовнішнього освітлення при вимірюванні поляризаційного опору металів індикатором P5126 // The 5th International scientific and practical conference “Modern directions of scientific research development” (October 28-30, 2021) BoScience Publisher, Chicago, USA. 2021.

						10. Пат. 70027 Україна, МПК С 23 F 11/10.. Інгібітор корозії. / **Сиза О.І**., Савченко О.М., Квашук, Ю.В. № u2011 13130 заявл. 07.11.2011 ; опубл. 25.05.2012. Бюл. № .10. 11. Пат. 48778 України, МПК(2009), С23F 11/00. Метод для дослідження впливу стаціонарних електричних полів на корозійну стійкість сталей / **Сиза О.І**., Вервейко О.О., Старчак В.Г., Савченко О.М. № u 2010 00397; заявл. 18.01.2010 ; опубл. 25.03.2010, Бюл. № 6 **Методичні розробки:** 1. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу "*Фізична та колоїдна хімія* " для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укл. О.І. Сиза. НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2020. 83 с. 2. Фізична імія.Тексти лкцій, лабораторні та розрахункові роботи з фізичної хімії для студентів заочної форми навчання напряму підготовки: Товарознавство і комерційна діяльність./ Укл. Сиза О.І., Савченко О.М. Чернігів: ЧДТУ, 2011. 126 с. 3. Колоїдна хімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки Харчові технології та інженерія / Сиза О.І., Савченко О.М. Чернігів: ЧДТУ, 2014. 45 с. 4. Текст лекцій з фізичної та колоїдної хімії. Розділ «Поверхневі явища і адсорбція» для студентів напрямку підготовки «Товарознавство і торгівельнепідприємництво»/ Укл. Сиза О.І., Савченко О.М. Чернігів: ЧДТУ, 2008.37 с.. **Міжнародне стажування** за програмою«Ukraine-EU. Modern technology, business and law» (Academic society of Michal Baludansky and University in Kosice, 2016. **Член спеціалізованої вченої ради** Д 26.002.13 – при Національному технічному університеті України ім. Сікорського «Київський політехнічний інститут»(з 2010 р. по дійсний час) за спеціальністю 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії. **Член експертної ради** з питань проведення експертизи дисертаційних робіт МОН України з технологій легкої, харчової та хімічної промисловості (з 2015 р. по дійсний час). **Член наукової ради** Департаменту науково-технічного розвитку МОН України з питань про-

						ведення експертизи наукових проектів МОН за фаховим напрямом 24- «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (з 2018 р. по дійсний час). **Наукове керівництво (консультування) здобувача** Захищено 5 кандидатських та 1 докторська дисертації: 1.Гуменюк О.Л., к.х.н., дисертація на тему: «Фізико-хімічні процеси на поверхні сталі в кислому, нейтральному та лужному середовищах за умов протикорозійного захисту N-, O-, S-вмісними гетероциклічними сполуками»; 01.04.18 – Фізика і хімія поверхні; рік захисту 2006; ДК №000051 від 09.11.06. 2. Савченко О.М., к.т.н., дисертація на тему: «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії; рік захисту 2006; ДК №038709 від 14.12.06. 3. Корольов О.О., к.т.н., дисертація на тему: «Розроблення інгібітора корозії маловуглецевих сталей на основі відходів жироолійного виробництва»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2008; ДК № 052266 від 28.04.09. 4. Бондар О.С., к.т.н., кандидатська дисертація на тему: «Розроблення інгібіторів мікробної та кислотної корозії вуглецевих сталей на основі нітрогеновмісних гетероциклічних сполук»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2013; ДК 023111 від 26.06.2014. 5. Квашук Ю.В., к.т.н., кандидатська дисертація на тему: «Розробка екологічно безпечних інгібіторів корозії для захисту обладнання харчових виробництв; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2014; ДК. № 025850 від 22 грудня 2014 р. 6. Курмакова І.М., д.т.н., докторська дисертація на тему: «Інгібітори поліфункціональної дії на основі нових нітрогеновмісних сполук для захисту сталі від кислотної і мікробної корозії»; 05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії, рік захисту 2014; ДД 003869 віід 22.12.2014. **Член редакційної колегії** – науковий журнал «Технічні науки та технології ISSN 2411-5363 (Online) | ISSN 2519-4569 (Print). Свідоцтво про державну реєстрацію КВ № 21269-11069 ПР від 12.03.2015.

Савченко Олеся Миколаївна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1991, спеціальність: хімія з додатковою спеціальністю біологія Диплом кандидата технічних наук ДК №038709, виданий 14 грудня, 2006. Атестат доцента 12ДЦ №021735, виданий 23 грудня, 2008.	30	Харчова хімія: Основи біохімії	**Кваліфікація:** вчитель хімії та біології. Науковий ступінь (к.т.н.) та наукова спеціальність (05.17.14 – хімічний опір матеріалів та захист від корозії) **Тема кандидатської** дисертації: «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії» **Публікації:** 1. **Савченко О.,** Сиза О., Зінченко Ю., Деркач Т., Михайлова М. Вплив цикорію, кави, лимонного соку на ферментативну активність дріжджів та якість пшеничного хліба. // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів : Черніг.нац. технол. ун-т, 2016. № 1(3). 2016. С.228-234. 2. Челябієва В.М., , Сиза О.І., **Савченко О.М.** Отримання пектину з вичавків смородини для виготовлення зефіру на основі аґрусового пюре // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2018. Вип. 1(27). С. 303-317 3. Челябієва В.М., Сиза О.І., **Савченко О.М.** Вплив технологічних факторів на вміст вітаміну С у фруктових соках. // Вісник Чернігівського державного технологічного університету, зб. статей. № 2(78). 2015. С.224-229. 4. Михайлова М.І., **Савченко О.М.** Дослідження антиоксидантних властивостей фітоекстрактів плодів гранату та грейфрутового дерева // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квітня 2020 р.): тези доповідей. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 356 5. Городиська О.В., **Савченко О.М**., Михайлова М.І., Гревцева Н.В. Дослідження антиоксидантних властивостей екстрактів з порошків виноградних кісточок та шкірки гранату // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів (м. Чернігів, 18 травня 2016 р.): тези доповідей. – Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2017. С.222-223 **Методичні розробки:** 1. Біохімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робот для студентів спеціальності

						227 - Фізична реабілітація / Укл. **О.М. Савченко**, В.М. Челябієва, О.І. Сиза. - Чернігів, ЧНТУ, 2016.-87 с. 2. **Савченко О.М.**, Сиза. О.І. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу «Основи біохімії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» // НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2020. 98 с. **Керівництво студентом** Максименко Афнасієм, який отримав диплом І ступеня на ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії, яка відбулася в Національному університеті біоресурсів і природокористування України з 23 по 26 квітня 2018 р. Член методичної комісії по складанню завдань та член журі ІІІ епату Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії .
Смольський Олександр Сергійович	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення:1992, спеціальність: хімія та біологія Диплом кандидата наук ДК 003072, виданий14.04.1999 Атестат доцента 12ДЦ 027264, Виданий 20.01.2011	27	Аналітична хімія	**Відповідна кваліфікація**: вчитель хімії та біології. Нуковий ступінь (к.б.н.) та наукова спеціальність (03.00.17 – гідробіологія) **Тема дисертації:** «Структурно-функціональні адаптації крові коропа за дії екстремальних факторів довкілля». **Підвищення кваліфікації**: Інститут сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН (2020 р). **Публікації:** 1. Оцінка антиоксидантної та антирадикальної активності нових похідних 5-[2-(3,5-дитретбутил-4-гідроксифеніл)-2-оксоетил]-7-*R*-2-метил-[1,3]-тіазоло-[4,5-*d*]піридазин-4(5*H*)-ону в дослідах *in vitro* / С.А. Демченко, **О.С. Смольський**, Л.С. Бобкова // Фармакологія та лікарська токсикологія. 2012. №6 (31). С. 47-51. 2. **Смольський О.С.** Синтез та антирадикальні властивості похідних N,N'-дифеніл-N-(3,4-дигідро-2Н-5-піроліл)сечовини / О.С. Смольський, В.В. Суховєєв, А.М. Демченко // Вісник Одеського національного університету, 2012. Т. 16, Вип. 4–5. С. 12–17. 3. Synthesis and antioxidant activity of silicon analogue of butylhydroxytoluene / Y.N. Kononevich, **A.S. Smolski**, A.M. Demchenko, A.M. Muzafarova // Mendeleev Communication. 2014. Vol.24. P.149-151.

						4. Synthesis and Antioxidant Activity of 7-Thio Derivatives of 6,7-Dihydro-1***H***-cyclopenta[***d***]pyrimidine-2,4(3***H***,5***H***)-dione / Y.M. Kononevich, L.S. Bobkova, A.S. Smolski, A.M. Demchenko // Scientia Pharmaceutica, 2015. Vol. 83 (2015), Issue 1. P. 41-48. 5. **Смольський О.С**., Даценко І.С. Антиоксидантні властивості похідних 4А,5,6,7,8,8В-гексагідро-1-(феноксиметил)-N,4-діарил-2,2А,8А-триаза[CD]азулен-3-карботіоамідів в умовах штучного оксидативного стресу // Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні проблеми природничих наук: теорія, практика, освітні новації», м. Ніжин, 18-19 жовтня 2018 року. – С. 198-204. 6. Ребенок Є.В., **Смольський О.С.** Розробка технології виробництва катіонного горохового крохмалю // Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Фундаментальні та прикладні дослідження в сучасній хімії та фармації», м. Ніжин, 23 квітня 2021 року. – С. 97-98. **Методичні розробки:** 1. **Смольський О.С.** Аналітична хімія / Методичні рекомендації до лабораторно-практичної роботи студентів (спеціальність 181 Харчові технології), 2022. 68 с. 2. **Смольський О.С.** Аналітична хімія / Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів (спеціальність 181 Харчові технології), 2022. 44 с. Член методичної комісії по складанню завдань та член журі III епату Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії .
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний	7	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки; 2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат».

			університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.			**Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмиху. **Наукове стажування:** «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпраці», Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD. Республіка Польща, Варшава, з 02.03 по 09.04. 2020 р. 180 академічних годин. **Методичні розробки**: 1. Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання / Укл. Городиська О. В. – Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 42 с. **Публікації:** 1. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samohvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa powder in a confectionery glaze // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Is. 3. P. 63-69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i3.1041. 2. **Gorodyska O**., Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. Influence of grape seeds powder on preservation of fats in confectionary glaze // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 6/11 (96). P. 36-43. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.147760. 3. Gubsky S., Labazov M., Samohvalova O., Grevtseva N., **Gorodyska O**. Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7, Is. 4. P. 627-639. DOI: 10.24263/2304-974X-2018-7-4-8. 4. Гревцева Н. В., Брикова Т. М., **Городиська О.** В. Вплив виноградних порошків на якість та властивості кондитерської продукції // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв рес-

						торанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212–220. 5. Гревцева Н.В., **Городиська О.В**., Брикова Т.М. Вплив виноградних порошків на показники якості кондитерських виробів Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2-х т. Чернігів : ЧНУ «Чернігівська політехніка», 2021. Т. 1. С 222 с 6. K. Rubanca, **O. Gorodyska** Study of the influence of alkalized cocoa powder on the structural and mechanical properties of instant mousses //«Ecent scientific investigation»: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference, 6-8 December 2020. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf». 2020. P. 972 – 977. 7. Rubanka K., **Gorodyska O**. Research of safety of potato pulp Recent scientific investigation: IV International Scientificand Practical Conference December 11-12, 2021. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. P. 416-418. 8. Савченко О. М., Сиза О. І., **Городиська О. В.** Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 24 листопада 2021 р. НУЧК імені Т.Г. Шевченка. Чернігів, 2021. С. 34. 9. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.** Дослідження гранулометричного складу виноградних порошків в технології кондитерської глазурі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2020 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2020. Т. 1. С. 272 с.
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармвції	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів	7	Основи фізіології та гігієни харчування	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки;

			Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.			2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат». **Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмихужмиху. **Методичні розробки:** 1. Основи фізіології та гігієни харчування. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання / Укл. Городиська О. В., Савченко Л.М. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 32 с. **Публікації:** 1. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samohvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa powder in a confectionery glaze // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Is. 3. P. 63–69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i3.1041. 2. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. Influence of grape seeds powder on preservation of fats in confectionary glaze // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 6/11 (96). P. 36–43. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.147760. 3. Gubsky S., Labazov M., Samohvalova O., Grevtseva N., **Gorodyska O**. Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7, Is. 4. P. 627–639. DOI: 10.24263/2304-974X-2018-7-4-8. 4. Гревцева Н.В., Брикова Т.М., **Городиська О.В**. Вплив виноградних порошків на якість та властивості кондитерської продукції // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212–220. 5. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.,** Брикова Т.М. Вплив виноградних порошків на показники яко-сті кондитерських виробів Комплексне забезпе-чення якості технологічних процесів та си-

						стем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2-х т. Чернігів : ЧНУ «Чернігівська політехніка», 2021. Т. 1. С 222 с 6. K. Rubanca, **O. Gorodyska** Study of the influence of alkalized cocoa powder on the structural and mechanical properties of instant mousses //«Ecent scientific investigation»: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference, 6-8 December 2020. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf». 2020. P. 972 – 977. 7. Rubanka K., **Gorodyska O.** Research of safety of potato pulp Recent scientific investigation: IV International Scientificand Practical Conference December 11-12, 2021. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. P. 416-418. 8. Савченко О. М., Сиза О. І., **Городиська О. В.** Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 24 листопада 2021 р. НУЧК імені Т.Г. Шевченка. Чернігів, 2021. С. 34. 9. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.** Дослідження гранулометричного складу виноградних порошків в технології кондитерської глазурі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2020 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2020. Т. 1. С. 272 с. **Наукове стажування:** «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпра-ці», Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD. Респуб-ліка Польща, Варшава, з 02.03 по 09.04. 2020 р. 180 академічних годин.
Ребенок Євген Вікторович	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення 2000, спеціальність: хімія та біологія	3	Інженерна та комп'ютерна графіка	**Тема кандидатської дисертації** «Розробка технології електрохімічної модифікації картопляного крохмалю» (наукова спеціальність: 05.18.05 – Технологія цукристих речовин і продуктів бродіння) **Професійний стаж роботи:** заступник директора з впровадження нових технологій крохмального заводу ПБП «Вимал» (з 2001 по 2018 рр.)

			Диплом кандидата технічних наук ДК № 054261 від 08.07.2009 р.			**Співпраця із підприємствами галузі:** 1. Компанія «Nutris Tech» Хорватія, м. Слатіна. Проєкт будівництва нового заводу по виробництву картопляного крохмалю, картопляного протеїну, та бобового крохмалю та юлюового протеїнового ізоляту. Участь у виконання технічної\ частини проекту та участь у пусконалагоджувальних роботах, 2021 р.. 2. Участь у розробці технологічної частини проєкту крохмального заводу ПБП «ВИМАЛ». Розробка технологічної схеми виробництва крохмалю, 2016-2018 р.р. 3. ЗАТ «Ензим», м. Львів, Україна. Проєкт підприємства з виробництва дріжджового екстракту, 2018-2021 р.р. 4. Участь у розробці проєкту на будівництво нового крохмального заводу ТОО «Производственно-агрологистическая компанія «GreenEcoProduct», Казахстан, 2020-2021 р.р. 5. SiccaDania B.V (Данія) – представник компанії з виробництва обладнання та харчової продукції (2019-2022 р.р.) **Методичне забезпечення**: **1** Загальні технології харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701-Харчові технології та інженерія /Укл.: О.І. Сиза, О.М. Савченко, **Є.В. Ребенок** – Чернігів: ЧНТУ, 2015. – 120 с. **2**. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., Лапицька Н. В., **Ребенок Є. В**. Чернігів: НУЧК ім. Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с **Відомості про підвищення кваліфікації:** 1. Certificate №Z/2018/03-031 Діючі процедури НАССР на підприємствах АПК. Особливості впровадження та державний контроль. Основні положення нової версії стандарту ISO 22000 / FOG, м. Київ, 2018 р.. 2. Проходження тренінгу «Nestle quality management systems. Requirements to suppliers» / LLC NestleUkraine. Certificate, 13 November, 2019. 3. Посвідчення про підвищення кваліфікації СМ 00497360/1-20, видане Інститутом сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН, 2020 р.

Сиза Ольга Іллівна	Професор кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет	Диплом спеціаліста, Київський політехнічний інститут, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімічна технологія лаків, фарб та лакофарбових покриттів) доктор технічних наук, Диплом ДД № 002381, від 12 червня, 2002, професор кафедри хімії і конструкційних матеріалів Атестат професора ПР №003147, від 21 жовтня, 2004,	44	Вступ до Аюрведи	**Кваліфікація:**:інженер хімік-технолог **Підвищення кваліфікації:** 1. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Довідка № 16. від 31.05.2021 р., м. Харків. 180 годин (6 кредитів ЄКТС). 2. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, м. Київ;, посвідчення 12СПК 555393,2013 р. **Методичні розробки:** Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу «Вступ до Аюрведи» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укл. Сиза. О. І., НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2020. 45 с. **Публікації:** 1. **Сиза О. І.,** Савченко О. М., Коваленко М. С., Тимкова І. О. Йододефіцит і раціональне харчування // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів: Черніг.нац. технол. ун-т, 2015. № 2 (2). С. 204-209. 2. Челябієва В. М., **Сиза О. І.,** Савченко О. М. Вплив технологічних факторів на вміст вітаміну С у фруктових соках // Вісник Чернігівського державного технологічного університету, зб. статей.- № 2(78). 2015. С. 224-229. 3. Савченко О., **Сиза О**., Коваленко М., Купчик О. Фітодобавки на основі зелених паростків пшениці у хлібопекарському виробництві // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2016. № 1 (3). С. 234-239. 4. Савченко О. М., **Сиза О. І**., Гаврик М. В. Перспективність використання фітоекстрактів у виробництві льодяникової карамелі // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2016. Вип.2(24). С. 299-311. 5. **Сиза О. І.,** Савченко О. М., Журок І. М., Дорожинська М. В. Порошок з вичавків ягід калини в технології виробництва пшеничного хліба // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2017. № 4(10). 2017. С. 176-187. 6. Савченко О., Лемеш М., Гунько Д., **Сиза О.**, Челябієва В. Технологія виготовлення житньо-пшеничного хліба на закваскахіз використанням перцю болгарського сухого // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів: Черніг.

						нац. технол. ун-т, 2018. № 4 (14). С. 230-237. 7. **Сиза О.,** Кичка А., Гусол Т., Савченко О. Екстракт із коріння кульбаби лікарської як перспективна сировина у виробництві харчових концентратів // Технічні науки та технології. Чернігів: Чернігівський нац. технол. ун-т, 2018. № 3 (13). С. 231-239. 8 Бондаренко М. М., Лапицька Н. В., **Сиза О. І.**, Олійник С. Г. Щодо можливості застосування сумішей шротів насіння вівса та зародків пшениці в технології житньо-пшеничного хліба // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових технологій виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 3 квітня 2019 р.: тези у 2-х ч. / редкол.: О.І. Черевко [та ін.]. Харків: ХДУХТ, 2019. Ч. 1. С. 44. 9. Шарапа Л. В., Лапицька Н. В., **Сиза О. І.,** Олійник С. Г. Щодо доцільності використання олії з плодів шипшини для покращення якості житньо-пшеничного хліба // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 10-11 квітня 2019 р.) : збірник тез доповідей. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2019. С. 286. 10. Городиська О. В., Гревцева Н. В., **Сиза О. І.** Порошок з виноградних кісточок як перспективна сировина в технології дитячого харчування // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 20 листопада 2020 р. / НУЧК імені Т. Г. Шевченка. Чернігів, 2020. 11. Савченко О. М., **Сиза О. І**., Городиська О. В. Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання : Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених (24 листопада 2021 р., м. Чернігів). Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 86 с. С. 34-35. **Патенти:** 1. Патент 125949 (UA) Склад кексу «Вівсяно-кукурудзяний» / В. М. Челябієва В. М., **О.І. Сиза**, О. М. Савченко, І. М. Михуля; власник Чернігівський національний технологічний університет.

						№ u201800582; заявл.22.01.2018; опубл. 25.05.2018, Бюл. № 10. 2. Патент 135520 (UA). МПК A21 D 8/00; Житньо-пшеничний хліб підвищеної харчової цінності / Олійник С. Г., Самохвалова О. В., Лапицька Н. В., Степанькова Г. В., **Сиза О. І**., Єрмоленко В. В., Недвіга С. В.; власник Харківський державний університет харчування та торгівлі. № u201812068; заявл.05.12.2018 ; опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 3. Патент 122181 (UA). МПК A21D 13/02; Склад житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності / Олійник С. Г., Самохвалова О. В., Лапицька Н. В., Степанькова Г. В., **Сиза О. І.**, Єрмоленко В. В., Недвіга С .В.; власник Харківський державний університет харчування та торгівлі. № а 2018 12067; заявл.05.12.2019; опубл. 25.09.2020, Бюл. № 1. **Член наукової ради** Департаменту науково-технічного розвитку МОН України з питань проведення експертизи наукових проектів МОН за фаховим напрямом 24- «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (з 2018 р. по дійсний час). **Член експертної ради** з питань проведення експертизи дисертаційних робіт МОН України з технологій легкої, харчової та хімічної промисловості (з 2015 р. по дійсний час). **Член редакційної колегії** – науковий журнал «Технічні науки та технології ISSN 2411-5363 (Online) | ISSN 2519-4569 (Print). Свідоцтво про державну реєстрацію КВ № 21269-11069 ПР від 12.03.2015.
Демченко Наталія Ростиславівна	Доцент кафедри біології	Кафедра біології (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1994, спеціальність: хімія та біологія Диплом кандидата біологічних наук ДК 010022, виданий 26.10.2012, Атестат доцента	30	Мікробіологія для харчових технологій	**Кваліфікація:** вчитель хімії та біології **Кандидат біологічних наук** **Наукова спеціальність**: 03.00.07 – мікробіологія **Тема кандидатської дисертації:** Вплив четвертинних солей піридинію та триазолоазепінію на розвиток корозійного мікробного угруповання грунту **Відомості про підвищення кваліфікації:** 1. Ніжинський державний університет імені М.Гоголя, кафедра біології, 13.01.2020-09.02.2020 р., Свідоцтво №12\19-20 СТ від 10 лютого 2020 року. Тема «Сучасні тенденції педагогічних інноваційних технологій про викладання природничих дисциплін». 2. Academic society of Michal Baludansky and

			АД 005435, Виданий 24.09.2020			University of Security of Management in Kosice Certificate №2016-2/43 23.04.2016. 3. Інститут сільскогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН України, 21.09.2020 - 30.09.2020 рр. Посвідчення про підвищення кваліфікації СМ 00497360/17-20 від 30.09.2020. **Публікації:** 1. I.M. Kurmakova, O.S. Bondar, N.R. **Demchenko, V.I.** Vorobyova, Y. Kupchyk The effect of triazoloazepine bromide with biocidal activity on microbial copper corrosion / Int. J. Corros. Scale Inhib., 2018, 7, no. 3, 308–317 Scopus doi: 10.17675/2305-6894-2018-7-3-2. 2. I. Kurmakova, **N. Demchenko**, O. Bondar, V. Vorobyova Microbiological Composition of the Biofilm on the Metal Surface of Sewage Constructions Chem. Chem. Technol., 2018, Vol. 12, No. 4, pp. 497–502. pp.519-522 Scopus DOI: 10.23939/chcht 12.04.519. 3. I. M. Kurmakova O. S. Bondar, V. I. Vorobyova, M. I. Skida, E. E. Chygyrynets, **N. R. Demchenko**. Peculiarities of Triazoloazepinium Bromides Effect On Steel Microbial Corrosion. French-Ukrainion Journal of Chemistry. 2018, Vol. 06. ISSUE 02. – pp. 59 – 72. Scopus DOI: https://doi.org/10.17721/fujcV6I2P59-72. 4. I. Kurmakova, O. Kupchyk, O. Bondar, **N. Demchenko**, V. Vorobyova Corrosion Of Copper In A Medium Of Bacteria Sulfate Reduction Proceeding / Journal of Chemical Technology and Metallurgy, 54, 2, 2019, 416-422. Scopus. 5. Iryna Drapak Cardioprotective Activity of Some 2-Arylimino-1,3-Thiazole Derivatives /Iryna Drapak, Lina Perekhoda, **Natalya Demchenko**, Marharyta Suleiman, Maryna Rakhimova, Inna Demchuk, Svitlana Taran, Nataliya Seredynska, Inna Gerashchenko // Sci. Pharm. 2019, 87(1), 7; Scopus, doi.org/10.3390/scipharm87010007. 6. O. Bondar, V. Vorobyova, M. Skiba, I. Kurmakova, **N. Demchenko**, O. Chygyrynets Food Additives As Factor Of Corrosion Of Mild Steel In Neutral Solution Chemistry & Chemical Technology? 2019, Vol. 13, No. 2, pp. 254-260. Scopus DOI: 10.23939/chcht 13.02.254. 7. H. Yeromina, **N. Demchenko**, O. Kiz, Z. Ieromina, S. Demchenko The Synthesis and Antimicrobial Properties of New 2-(R-Phenylimino)-1,3-thiazoline Derivatives Containing the N-

						Methylpiperazine Moiety Chemistry & Chemical Technology Vol. 13, No. 2, 2019, pp.150-156. Scopus DOI: 10,23939/chcht 13.02.150. 8. D. R. Abdulinaa , I. N. Kurmakova, E. S. Bondar, **N. R. Demchenko**, A. I. Bondarenko Seasonal Dynamics of Bacteria in Corrosive Biofilms Formed on the Surface of Wastewater Treatment Plants // Journal of Water Chemistry and Technology. January 2019. Volume 41, No. 1. P. 44–51. WoS DOI https://doi.org/10.3103/s1063455×19010077. 9. Margarita Skiba, Iryna Kurmakova, Olena Bondar, **Natalia Demchenko**, Viktoria Vorobyova The production of silver nanoparticles and their effect on sulfate reducing bacteria under steel microbial corrosion. Chem. Chem. Technol., 2020, Chemistry Vol. 14, No. 1, pp. 70–75. Scopus doi.org/10.23939/chcht14.01.070. 10. **Nataliya Demchenko**, Svitlana Tkachenko, Sergii Demchenko Synthesis, Antibacterial and Anti-Corrosive Activity of 2,3-Dihydroimidazo[1,2-a]Pyridinium Bromides Chem. Chem. Technol., 2020, Chemistry Vol. 14, No. 3, pp. 327-333 Scopus. 11. **Демченко Н.Р.,** Ткаченко С.В. Чисельність бактерій корозійного угруповання у біоплівці за умов очисних споруд. The XVI International Science Conference « Actual problems of science and practice», Abstracts of XVI International Scientific and Practical Conference. Stockholm, Sweden. May 31 - June 02, 2021. P. 29-31. 12. Synthesis and antibacterial activity of 3-arylaminomethyl-1-(2- oxo-2-arylethyl)-6,7,8,9-tetrahydro-5h-[1,2,4]triazolo[4,3-a] azepin1-ium bromides and aryl-(4-r1 -phenyl-5,6,7,8-tetrahydro-2,2a,8atriazacyclopenta[cd]azulen-1-ylmethyl)-amines. **Nataliya Demchenko,** Zinaida Suvorova, Yulia Fedchenkova, Tamara Shpychak, Oleh Shpychak, Ludmila Bobkova, Sergii Demchenko / ScienceRise: Pharmaceutical Science № 6(34)2021. P. 51-57. UDC 54.057:54.061/.062:615.281.9:615.33 DOI: 10.15587/2519-4852.2021.249480. **Патенти:** 1. Інгібітори мікробної корозії сталі на рослинній сировині. Пат. 69871 Україна, МПК С 23 F11/14. № u201114925; заявл.16.12.2011; опубл.10.05.2012, Бюл. № 9. О.С. Бондар О.І. Сиза, І. М.Курмакова, **Демченко Н.Р**. 2. Інгібітори корозії з біоцидною дією. Пат. 69826 Україна, МПК С 23 F 11/14. № u201113953; заявл. 28.11.2011; опубл.10.05.2012,

						Бюл. № .9. **Н.Р. Демченко**, І.М. Курмакова, О.І. Сиза, О.П. Третяк, А.М. Демченко. 3. Поляков Віталій Андрійович, Колесник Марина Олександрівна, Жиденко Алла Олександрівна, Степанюк Алла Василівна, **Демченко Наталія Ростиславівна** Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №108399 Науково-практичний твір «Модель формування універсальної наукової картини світу (природничо-наукова складова)». Дата реєстрації 4 жовтня 2021 р. . **Методичні розробки:** 1. **Демченко Н.Р.** Вірусологія: навчально-методичний посібник до лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 091 Біологія, природничо-математичного факультету. Чернігів: Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, 2019. 147 с. 2. **Демченко Н.Р.** Фізіологія вищої нервової діяльності: навчально-методичний посібник до лабораторних занять та самостійної роботи студентів природничо-математичного факультету / Н.Р. Демченко Чернігів: НУЧК, 2019. 73 с. **Керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт)** Кожем'яченко А.О. Переможець ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Біологія» у 2019-2020 н.р. Тема: «Сульфатвідновлювальна та корозійна активності бактерій штаму *Desulfovibrio* sp. M 4.1 за дії четвертинних солей імідазохінолінію» **Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях** Членкиня Українського мікробіологічного товариства ім.С.М. Виноградського
Савченко Олеся Миколаївна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1991, спеціальність: хімія з додатковою спеціальністю біологія	30	Мікробіологія для харчових технологій	**Кваліфікація:** вчитель хімії та біології **Відомості про підвищення кваліфікації**: Інститут сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН з "20" грудня 2021 р. по "28" січня 2022 р (6 кредитів 180 год). Довідка про проходження стажування № СМ 00497860/33-22 **Методичні розробки:** 1. Технічна мікробіологія. Методичні вказівки до

			Диплом кандидата технічних наук ДК №038709, виданий 14 грудня, 2006. Атестат доцента 12ДЦ №021735, виданий 23 грудня, 2008.			виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»./ Уклад**.: О.М. Савченко**, В.М. Челябієва. Чернігів: ЧНТУ, 2013. 106 с. 2. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу «Мікробіологія для харчових технологій» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укл**. Савченко О.М.**, Сиза. О.І. НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 70 с. **Публікації:** 1. **Савченко О.,** Сиза О., Зінченко Ю., Деркач Т., Михайлова М. Вплив цикорію, кави, лимонного соку на ферментативну активність дріжджів та якість пшеничного хліба. // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів : Черніг.нац. технол. ун-т, 2016. № 1(3). 2016. С. 228-234. 2. **Савченко О.М.**, Гаврик М.О. Бактерицидні властивості харчових добавок // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС–2016):матеріали тез доповідей VI міжнародної науково-практичної конференції (26-29 квітня). 2016 р., Чернігів: ЧНТУ, 2016. С. 224-225. 3. **Савченко О.М.**, Сиза О.І., Гаврик М.В. Перспективність використання фітоекстрактів у виробництві льодяникової карамелі // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.наук. пр. / відпов. ред.: О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2016. Вип. 2(24). С. 299-311. DOI 10.1007/s11003-016-9884-6 4. Gorodyska O., Grevtseva N., Samokhvalova O., **Savchenko O.** Reseach of microbiological indices of quality of confectionery glaze with the addition of grape seed powders // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.наук. пр. / відпов. ред.: О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2017. Вип. 2(24). С. 244-256. 5. Ющенко Н.Ф., **Савченко О. М.** Вплив екстрактів зеленого та чорного чаю на підйомну силу хлібопекарських дріжджів // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квітня 2020 р.): тези доповідей. Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 367. 6. **Савченко О.,** Лемеш М., Гунько Д., Сиза О.,

						Челябієва В. Технологія виготовлення житньо-пшеничного хліба на закваскаx із використанням перцю болгарського сухого // Технічні науки та технології: науковий журнал. Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2018. № 4 (14). С. 230-237.
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармвції	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.	7	Нутриціологія	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки; 2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат». **Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмихужмиху. **Методичні розробки:** 1. Нутриціологія. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання / Укл. Городиська О. В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 32 с. **Публікації:** 1. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samohvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa powder in a confectionery glaze // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Is. 3. P. 63–69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i3.1041. 2. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. Influence of grape seeds powder on preservation of fats in confectionary glaze // Eastern-European

						Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 6/11 (96). P. 36–43. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.147760. 3. Gubsky S., Labazov M., Samohvalova O., Grevtseva N., **Gorodyska O**. Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7, Is. 4. P. 627–639. DOI: 10.24263/2304-974X-2018-7-4-8. 4. Гревцева Н. В., Брикова Т. М., **Городиська О.** В. Вплив виноградних порошків на якість та властивості кондитерської продукції // Прогреси-вні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212–220. 5. Гревцева Н.В., **Городиська О.В**., Брикова Т.М. Вплив виноградних порошків на показники яко-сті кондитерських виробів // Комплексне забезпе-чення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2-х т. Чернігів : ЧНУ «Чернігівська політехніка», 2021. Т. 1. С 222 с 6. K. Rubanca, **O. Gorodyska.** Study of the influence of alkalized cocoa powder on the structural and mechanical properties of instant mousses //«Ecent scientific investigation»: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference, 6-8 December 2020. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf». 2020. P. 972 – 977. 7. Rubanka K., **Gorodyska O.** Research of safety of potato pulp Recent scientific investigation: IV International Scientificand Practical Conference December 11-12, 2021. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. P. 416-418. 8. Савченко О. М., Сиза О. І., **Городиська О. В**. Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 24 листопада 2021 р. НУЧК імені Т.Г. Шевченка. Чернігів, 2021. С. 34. **Наукове стажування:** «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпра-ці»,

						Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD. Респуб-ліка Польща, Варшава, з 02.03 по 09.04. 2020 р. 180 академічних годин.
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178 від 09 лютого2021.	4	Процеси і апарати харчових виробництв	**Кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки– Інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2013-2016 роки – Інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Доктор філософії (phd)** в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології **Тема дисертації доктора філософії:** «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини» **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.) 2. Черевко О. І., Михайлов В. М., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., …, **Лапицька Н. В.**, Шкляєв О. М. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія у 3 частинах. Ч. 2: Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини: монографія, Харків, 2021. 193 с. **Методичні розробки** 1 Процеси і апарати харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. **Лапицька Н. В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 25 с. 2**.** Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., **Лапицька Н. В.,** Ребенок Є.В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с.

						3. Технологія галузі (пивоваріння). Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. **Лапицька Н.В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 60 с. **Публікації;** **1** Oliinik S., Samokhvalova O., **Lapitskaya N**., Kucheruk Z.. Study of the influence of meals of wheat and oat germs and wild rose fruits on the fermenting microflora activity of rye-wheat dough // Eureka: Life Sciences. 2020. №. 1. P. 40-47. 2. Самохвалова О. В., Олійник С. Г., **Лапицька Н. В.**, Степанькова Г. В., Бондаренко М. М. Вплив шроту зародків вівса на структурно-механічні властивості житньо-пшеничного тіста і якість хліба // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харківський університет харчування та торгівлі. Харків. 2019. Вип. 1(29). С. 158–171. 3. Олійник С,, Самохвалова О., **Лапицька Н.** Вплив шроту плодів шипшини на процеси дозрівання та якість житньо-пшеничного хліба // Наукові праці НУХТ. 2019. Т. 25, № 6. С. 250-259 **4** Oliinyk S., Samokhvalova O., **Lapitska N**., Kucheruk Z. Studying the influence of meats from wheat and oat germs, and rose hips, on the formation of quality of rye-w heat dough and bread // Східно-Європейський журнал передових технологій. Технологія та обладнання харчових виробництв. 2020. № 1/11(103). С. 59–65.
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармвції	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний університет імені Т.Г. Шевченка,	7	Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки; 2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат». **Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виро-

			рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.			бів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмихужмиху. **Методичні розробки:** 1. Контроль та управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання / Укл. Городиська О. В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 22 с. **Публікації:** 1. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samohvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa powder in a confectionery glaze // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Is. 3. P. 63–69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i3.1041. 2. **Gorodyska O.,** Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. Influence of grape seeds powder on preservation of fats in confectionary glaze // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 6/11 (96). P. 36–43. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.147760. 3. Gubsky S., Labazov M., Samohvalova O., Grevtseva N., **Gorodyska O**. Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7, Is. 4. P. 627–639. DOI: 10.24263/2304-974X-2018-7-4-8. 4. Гревцева Н. В., Брикова Т. М., **Городиська О.** В. Вплив виноградних порошків на якість та властивості кондитерської продукції // Прогреси-вні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212–220. 5. Гревцева Н.В., **Городиська О.В**., Брикова Т.М. Вплив виноградних порошків на показники яко-сті кондитерських виробів // Комплексне забезпе-чення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2-х т. Чернігів : ЧНУ «Чернігівська політехніка», 2021. Т. 1. С 222 с 6. K. Rubanca, **O. Gorodyska.** Study of the

						influence of alkalized cocoa powder on the structural and mechanical properties of instant mousses //«Ecent scientific investigation»: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference, 6-8 December 2020. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf». 2020. P. 972 – 977. 7. Rubanka K., **Gorodyska O.** Research of safety of potato pulp Recent scientific investigation: IV International Scientificand Practical Conference December 11-12, 2021. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. P. 416-418. 8. Савченко О. М., Сиза О. І., **Городиська О. В**. Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 24 листопада 2021 р. НУЧК імені Т.Г. Шевченка. Чернігів, 2021. С. 34. 9. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.** Дослідження гранулометричного складу виноградних порошків в технології кондитерської глазурі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2020 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2020. Т. 1. С. 272 с. 10. Самохвалова О.В., Гревцева Н.В., Брикова Т.М., **Городиська О.В**. Дослідження впливу виноградних порошків на процеси, що відбуваються під час зберігання кондитерських виробів // 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. / ХДУХТ. Харків-Варна, 2019. С. 151–154 **Наукове стажування:** «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпра-ці», Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD. Респуб-ліка Польща, Варшава, з 02.03 по 09.04. 2020 р. 180 академічних годин.
Ребенок Євген Вікторович	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення 2000, спеціальність:	3	Проєктування підприємств з основами САПР	**Тема кандидатської дисертації** «Розробка технології електрохімічної модифікації картопляного крохмалю» (наукова спеціальність: 05.18.05 – Технологія цукристих речовин і продуктів бродіння) **Професійний стаж роботи:** заступник директо-

			хімія та біологія Диплом кандидата технічних наук ДК № 054261 від 08.07.2009 р.			ра з впровадження нових технологій крохмального заводу ПБП «Вимал» (з 2001 по 2018 рр.) **Співпраця із підприємствами галузі:** 1. Компанія «Nutris Tech» Хорватія, м. Слатіна. Проєкт будівництва нового заводу по виробництву картопляного крохмалю, картопляного протеїну, та бобового крохмалю та юлюового протеїнового ізоляту. Участь у виконання технічної\ частини проекту та участь у пусконалагоджувальних роботах, 2021 р.. 2. Участь у розробці технологічної частини проєкту крохмального заводу ПБП «ВИМАЛ». Розробка технологічної схеми виробництва крохмалю, 2016-2018 р.р. 3. ЗАТ «Ензим», м. Львів, Україна. Проєкт підприємства з виробництва дріжджового екстракту, 2018-2021 р.р. 4. Участь у розробці проєкту на будівництво нового крохмального заводу ТОО «Производственно-агрологистическая компанія «GreenEcoProduct», Казахстан, 2020-2021 р.р. 5. SiccaDania B.V (Данія) – представник компанії з виробництва обладнання та харчової продукції (2019-2022 р.р.). **Методичне забезпечення**: 1. Загальні технології харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701-Харчові технології та інженерія /Укл.: О.І. Сиза, О.М. Савченко, **Є.В. Ребенок** . Чернігів: ЧНТУ, 2015. 120 с. 2.. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., Лапицька Н. В., **Ребенок Є. В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с **Публікації та патенти:** **1**. Будека Ю.Ф. Технологическая установка для электрохимической модификации крахмала / Ю.Ф. Будека, В.В. Литвяк, **Е.В. Ребенок**, А.А. Бренч // Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: доклады Международной научно-практической конф.: Минск 14-15 апреля 2011 г., Ч.2. Минск: БГАТУ, 2011. С. 32-34. 2. **Ребенок Є.В.,** Смольський О.С**.** Розробка тех-

						нології виробництва катіонного горохового крохмалю // Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Фундаментальні та прикладні дослідження в сучасній хімії та фармації», м. Ніжин, 23 квітня 2021 року. – С. 97-98. 3.. Патент 112258 (UA). МПК (2016.01) Спосіб одержання модифікованого крохмалю / Стрелко В.В.; Купчик Л.А., **Ребенок Є.В**., Котинська Л.Й.; Сич Н.В.; власник Інститут сорбції та проблем ендоекології НАН України. № u201605796; заявл. 30.05.2016, опубл. 12.12.2016, бюл. № 23. **Відомості про підвищення кваліфікації:** 1. Certificate №Z/2018/03-031 Діючі процедури НАССР на підприємствах АПК. Особливості впровадження та державний контроль. Основні положення нової версії стандарту ISO 22000 / FOG, м. Київ, 2018 р. 2. Проходження тренінгу «Nestle quality management systems. Requirements to suppliers» / LLC NestleUkraine. Certificate, 13 November, 2019. 3. Посвідчення про підвищення кваліфікації СМ 00497360/1-20, видане Інститутом сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН, 2020 р.
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціа-	4	Технологія бродильних виробництв (ОП 2020)	**Відповідна кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки– Інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2013-2016 роки – Інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Доктор філософії (phd)** в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології **Тема дисертації доктора філософії:** «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини» **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.) **Методичні розробки:** **1.** Технологія бродильних виробництв: лаборато-

			льністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178 від 09 лютого2021			рний практикум для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форм навч. / уклад. **Н.В. Лапицька**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 73 с. 2. Технологія галузі (пивоваріння). Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. **Лапицька Н. В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 60 с. **Публікації:** 1. Бережняк К. О., Коваленко А. А., **Лапицька Н. В.** Пошук шляхів подолання нестачі азотного живлення для дріжджів при виробництві плодово-ягідних вин // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 8-9. 2**.** Oliinik S., Samokhvalova O., **Lapitskaya N**., Kucheruk Z.. Study of the influence of meals of wheat and oat germs and wild rose fruits on the fermenting microflora activity of rye-wheat dough // Eureka: Life Sciences. 2020. №. 1. P. 40-47. **3**. Блудча В. О., **Лапицька Н. В.** Можливість використання води з чернігівського водогону для виробництва безалкогольних напоїв // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 9
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба,	4	Технологія води і водопідготовки харчових виробництв; технологія бродильних виробництв (ОП 2021)	**Відповідна кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки– Інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2013-2016 роки – Інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Доктор філософії (phd)** в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології **Тема дисертації доктора філософії:** «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур

			кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178 від 09 лютого2021			та плодів шипшини» **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.) **Методичні розробки:** **1.** Технологія бродильних виробництв: лабораторний практикум для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форм навч. / уклад. **Н.В. Лапицька**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 73 с. 2. Технологія галузі (пивоваріння). Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. **Лапицька Н. В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 60 с. **Публікації:** 1. Бережняк К. О., Коваленко А. А., **Лапицька Н. В.** Пошук шляхів подолання нестачі азотного живлення для дріжджів при виробництві плодово-ягідних вин // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 8-9. 2**.** Oliinik S., Samokhvalova O., **Lapitskaya N**., Kucheruk Z.. Study of the influence of meals of wheat and oat germs and wild rose fruits on the fermenting microflora activity of rye-wheat dough // Eureka: Life Sciences. 2020. №. 1. P. 40-47. **3**. Блудча В. О., **Лапицька Н. В.** Можливість використання води з чернігівського водогону для виробництва безалкогольних напоїв // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 9
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних	4	Технологія зберігання і переробки с/г сировини; техноло-	**Кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки– Інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»;

			виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178 від 09 лютого2021		гія води і водопідготовки харчових виробництв (ОП 2020)	2013-2016 роки – Інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Доктор філософії (phd)** в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології **Тема дисертації доктора філософії:** «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини» **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.) 2. Черевко О. І., Михайлов В. М., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., …, **Лапицька Н. В.**, Шкляєв О. М. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія у 3 частинах. Ч. 2: Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини: монографія, Харків, 2021. 193 с. **Методичні розробки** 1. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської сировини: лабораторний практикум для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форм навч. / уклад. **Н.В. Лапицька**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021.79 с. 2. Технологія галузі (пивоваріння). Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. **Лапицька Н.В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 60 с.. 3**.** Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., **Лапицька Н. В.,** Ребенок Є.В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с. **Публікації:** 1. Бережняк К. О., Коваленко А. А., **Лапицька Н. В.** Пошук шляхів подолання нестачі азотного живлення для дріжджів при виробництві плодово-ягідних вин // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеук-

						раїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 8 – 9. 2. Oliinik S., Samokhvalova O., **Lapitskaya N**., Kucheruk Z.. Study of the influence of meals of wheat and oat germs and wild rose fruits on the fermenting microflora activity of rye-wheat dough // Eureka: Life Sciences. 2020. №. 1. P. 40–47. 3. Блудча В. О., **Лапицька Н. В.** Можливість використання води з чернігівського водогону для виробництва безалкогольних напоїв // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 9 4. Самохвалова О. В., Олійник С. Г., **Лапицька Н. В.**, Степанькова Г. В., Бондаренко М. М. Вплив шроту зародків вівса на структурно-механічні властивості житньо-пшеничного тіста і якість хліба // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харківський університет харчування та торгівлі. Харків. 2019. Вип. 1(29). С. 158–171. 5. Олійник С. Г., Самохвалова О. В., **Лапицька Н. В**. Вплив шроту плодів шипшини на процеси дозрівання та якість житньо-пшеничного хліба // Наукові праці НУХТ. 2019. Т. 25, № 6. С. 250–259 6. Oliinyk S., Samokhvalova O., **Lapitska N**., Kucheruk Z. Studying the influence of meats from wheat and oat germs, and rose hips, on the formation of quality of ryew heat dough and bread // Східно-Європейський журнал передових технологій. Технологія та обладнання харчових виробництв. 2020. № 1/11(103). С. 59–65. 7. Самохвалова О. В., Олійник С. Г., **Лапицька** Н. В., Шарапа Л. В., Бондаренко М. М. Вплив шроту плодів шипшини на технологічні властивості пшеничного борошна // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2019): тези доп. IX Міжнар. наук.-практ. конф., 14–16 травня 2019 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2019. Т. 2. С. 51–57. 8. Олійник С. Г., Самохвалова О. В., **Лапицька Н. В.** Наукове обґрунтування сумісного використання шротів зародків вівса та плодів шипшини в технології житньо-пшеничного хліба // Сучасна інженерія агропромислових і харчових

						виробництв: тези доп. Міжнародної наук.-практ. конф. 25 – 26 листопада 2021 р. / Державний біотехнологічний університет. Харків, 2021. С. 9. Олійник С. Г., Самохвалова О. В., **Лапицька** Н. В. Вплив шротів зародків вівса та плодів шипшини на зміну показників якості житньо-пшеничного хліба під час зберігання // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції. Матеріали X Міжнар. наук.-техн. конф., 9-10 листопада 2021 р. / НУХТ. Київ, 2021. С. 75 – 77
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178 від 09 лютого2021	4	Технологія цукрового виробництва; технологія консервування плодів та овочів	**Кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки – інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2013-2016 роки – інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Доктор філософії (phd)** в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології **Тема дисертації доктора філософії:** «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини» **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с.) 2. Черевко О. І., Михайлов В. М., Самохвалова О. В., Олійник С. Г., …, **Лапицька Н. В.**, Шкляєв О. М. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія у 3 частинах. Ч. 2: Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини: монографія, Харків, 2021. 193с. **Методичні розробки:** 1. Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської сировини: лабораторний практикум для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форм навч. / уклад. **Н.В. Лапицька**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 79 с. 2. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту

						для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., **Лапицька Н. В.,** Ребенок Є.В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с. **Публікації** 1. Бережняк К.О., Коваленко А.А., **Лапицька Н.В.** Пошук шляхів подолання нестачі азотного живлення для дріжджів при виробництві плодово-ягідних вин // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 8-9. 2. Oliinik S., Samokhvalova O., **Lapitskaya N**., Kucheruk Z.. Study of the influence of meals of wheat and oat germs and wild rose fruits on the fermenting microflora activity of rye-wheat dough // Eureka: Life Sciences. 2020. №. 1. P. 40-47. 3. Блудча В. О., **Лапицька Н. В.** Можливість використання води з чернігівського водогону для виробництва безалкогольних напоїв // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: тези доп. Всеукраїнської наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених. 24 листопада 2021 року. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка. С. 9. 4. Олійник С. Г., Самохвалова О. В., **Лапицька** Н. В. Вплив шроту плодів шипшини на процеси дозрівання та якість житньо-пшеничного хліба // Наукові праці НУХТ. 2019. Т. 25, № 6. С. 250-259 5. Oliinyk S., Samokhvalova O., **Lapitska N**., Kucheruk Z. Studying the influence of meats from wheat and oat germs, and rose hips, on the formation of quality of ryew heat dough and bread // Східно-Європейський журнал передових технологій. Технологія та обладнання харчових виробництв. 2020. № 1/11(103). С. 59–65. 6. Самохвалова О. В., Олійник С. Г., **Лапицька** Н. В., Шарапа Л. В., Бондаренко М. М. Вплив шроту плодів шипшини на технологічні властивості пшеничного борошна // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2019): тези доп. IX Міжнар. наук.-практ. конф., 14–16 травня 2019 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2019. Т. 2. С. 51–57. 7. Олійник С. Г., Самохвалова О.В., **Лапицька Н.В.** Наукове обґрунтування сумісно-

						го використання шротів зародків вівса та плодів шипшини в технології житньо-пшеничного хліба // Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництв: тези доп. Міжнародної наук.-практ. конф. 25-26 листопада 2021 р. / Державний біотехнологічний університет. Харків, 2021. 8. Олійник С. Г., Самохвалова О. В., **Лапицька Н. В.** Вплив шротів зародків вівса та плодів шипшини на зміну показників якості житньо-пшеничного хліба під час зберігання // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції. Матеріали X Міжнар. наук.-техн. конф., 9-10 листопада 2021 р. / НУХТ. Київ, 2021. С. 75-77 9. **Надія Лапицька**, Катерина Мозгова. Використання шроту зародків пшениці як джерела ферментів у технології соку-пюре із слив // Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського союзу та в Україні: тези доп. I Міжнародної наук.-практ. конф., 30 листопада 2021 року. Київ, НУХТ. 2021. С. 157-159.
Савченко Олеся Миколаївна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1991, спеціальність: хімія з додатковою спеціальністю біологія Диплом кандидата технічних наук ДК №038709, виданий 14.12.2006. Атестат доцента 12ДЦ №021735, виданий 23.12.2008.	30	Технологія м’яса, м’ясопродуктів та риби.	**Кваліфікація:** вчитель хімії та біології **Тема кандидатської дисертації** «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії» **Відомості про підвищення кваліфікації:** 1. Інститут післядипломної освіти НУХТ, м. Київ; посвідчення 12СПК 555397,2013 р. 2. Інститут сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН з “20” грудня 2021 р. по “28” січня 2022 р (6 кредитів 180 год). Довідка про проходження стажування № СМ 00497860/33-22. **Методичні розробки:** 1. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія харчових виробництв: м’яса, м’ясо-продуктів та риби» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укл. **Савченко О.М.**, Сиза. О.І., НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 40 с 2. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / Укл.: В.М. Челябієва, О.І. Сиза, **О.М. Савченко.** Чернігів: ЧНТУ, 2017. 54 с. 3. Челябієва В.М., Сиза О.І., **Савченко О.М.** Основи виробництва продуктів оздоровчого приз-

						начення. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 «Харчові технологі». Чернігів: ЧНТУ, 2017. 32 с.
Савченко Олеся Миколаївна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 1991, спеціальність: хімія з додатковою спеціальністю біологія Диплом кандидата технічних наук ДК №038709, виданий 14 грудня, 2006. Атестат доцента 12ДЦ №021735, виданий 23 грудня, 2008.	30	Технологія жирів і жирозамінників	**Кваліфікація:** вчитель хімії та біології **Тема кандидатської дисертації** «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії» **Відомості про підвищення кваліфікації:** 1. Інститут післядипломної освіти НУХТ, м. Київ; посвідчення 12СПК 555397, 2013 р. 2. Інститут сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН з “20” грудня 2021 р. по “28” січня 2022 р (6 кредитів 180 год). Довідка про проходження стажування № СМ 00497860/33-22 **Публікації:** 1.. O. Gorodyska Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa-powder in a confectionery glaze/ O. Gorodyska, N.Grevtseva,O.Samokhvalova, **O. Savchenko**, A. Grygorenko// Харчова наука і технологія – Одеса: ОНАХТ, 2018. – № 3 (12). – С. 64-70. 2. Gorodyska O., Grevtseva N., Samohvalova O., **Savchenko O.**, Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa powder in a confectionery glaze // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Issue 3. P. 63–69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i3.1041 3. Михайлова М.І., **Савченко О.М.** Дослідження антиоксидантних властивостей фітоекстрактів плодів гранату та грейфрутового дерева // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8-9 квітня 2020 р.): тези доповідей. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. С. 356. 4. Городиська О.В., **Савченко О.М.,** Михайлова М.І., Гревцева Н.В. Дослідження антиоксидантних властивостей екстрактів з порошків виноградних кісточок та шкірки гранату // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів (м. Чернігів, 18 травня 2016 р.): тези доповідей. – Чернігів

						: Черніг. нац. технол. ун-т, 2017. С. 222-223. **Методичні розробки:** 1. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія харчових виробництв: технологія жирів і жирозамінників» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укл. **Савченко О.М.,** Сиза. О.І. НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 30 с.. 2. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / Укл.: В.М. Челябієва, О.І. Сиза, **О.М. Савченко.** – Чернігів: ЧНТУ, 2017 – 54 с. 3. Челябієва В.М., Сиза О.І., **Савченко О.М.** Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 «Харчові технологі». Чернігів: ЧНТУ, 2017.32 с.
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармвції	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгі-	7	Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів; технологія харчоконцентратів (ОП 2020)	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки; 2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат». **Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмихужмиху. **Методичні розробки:** 1. Технології харчових виробництв: технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів; технологія харчоконцентратів. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання / Укл. Городиська

			влі, рік закінчення: 2018, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.			О. В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 32 с. **Публікації:** 1. **Gorodyska O**., Grevtseva N., Samohvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grapeseed powder as an alternative to cocoa powder in a confectionery glaze // Food science and technology. 2018. Vol. 12, Is. 3. P. 63–69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i3.1041. 2. **Gorodyska O**., Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. Influence of grape seeds powder on preservation of fats in confectionary glaze // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 6/11 (96). P. 36–43. DOI: 10.15587/1729-4061.2018.147760. 3. Gubsky S., Labazov M., Samohvalova O., Grevtseva N., **Gorodyska O**. Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7, Is. 4. P. 627–639. DOI: 10.24263/2304-974X-2018-7-4-8. 4. Гревцева Н. В., Брикова Т. М., **Городиська О.** В. Вплив виноградних порошків на якість та властивості кондитерської продукції // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212–220. 5. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.,** Брикова Т.М. Вплив виноградних порошків на показники якості кондитерських виробів Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2-х т. Чернігів : ЧНУ «Чернігівська політехніка», 2021. Т. 1. С 222 с 6. K. Rubanca, **O. Gorodyska** Study of the influence of alkalized cocoa powder on the structural and mechanical properties of instant mousses //«Ecent scientific investigation»: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference, 6-8 December 2020. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf». 2020. P. 972 – 977. 7. Rubanka K., **Gorodyska O.** Research of safety of potato pulp Recent scientific investigation: IV International Scientificand Practical Conference December 11-12, 2021. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. P. 416-418.

						8. Савченко О. М., Сиза О. І., **Городиська О. В.** Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 24 листопада 2021 р. НУЧК імені Т.Г. Шевченка. Чернігів, 2021. С. 34. 9. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.** Дослідження гранулометричного складу виноградних порошків в технології кондитерської глазурі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2020 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2020. Т. 1. С. 272 с. **Наукове стажування**: «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпраці», Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD. Республіка Польща, Варшава, з 02.03 по 09.04. 2020 р. 180 академічних годин.
Сиза Ольга Іллівна	Професор кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет	Диплом спеціаліста, Київський політехнічний інститут, рік закінчення: 1977, спеціальність: хімічна технологія лаків, фарб та лакофарбових покриттів) доктор технічних наук, Диплом ДД № 002381, від 12 червня, 2002, професор кафедри хімії і конструкційних матеріалів Атестат професора ПР №003147, від 21 жовтня, 2004,	44	Технологія молока та молочних продуктів	**Кваліфікація**:інженер хімік-технолог **Підвищення кваліфікації:** 1. Харківський державний університет харчування та торгівлі. Довідка № 16. від 31.05.2021 р., м. Харків. 180 годин (6 кредитів ЄКТС). 2. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, м. Київ, посвідчення 12СПК 555393, 2013 р **Методичні розробки:** 1. Робочий зошит для виконання лабораторних робіт з курсу “Технологія молока та молочних продуктів” для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / укл. **О. І. Сиза**. НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 2. Курмакова І.М., Бондар О.С., **Сиза О.І**. Методичні рекомендації до підготовки та написання курсових та кваліфікаційних робіт (проєктів) по кафедрі хімії, технологій та фармації. Чернігів: НУЧК, 2019. 40 с. **Публікації:** 1. **Сиза О. І.,** Савченко О. М., Кирій А. С., Дениско О. М. Дослідження впливу оздоровчих добавок на вміст важких металів у кисломолочному сирі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем. Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції, Чернігів,

						26-29 квітня 2016 р. Чернігів, ЧНТУ, 2016. С. 226-227. 2. Яцко Ю. С., **Сиза О. І.,** Савченко О. М. Екстракти рослинної сировини для очистки молочних продуктів від забруднення важкими металами // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 19 - 20 квітня 2017 р.) : збірник тез доповідей. Чернігів : Черніг. нац. технол. ун-т, 2017. С. 229-230. 3. Гусол Т. О., **Сиза О. І**. Розробка рецептури морозива з натуральними замінниками цукру // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 11 - 12 квітня 2018 р.) : збірник тез доповідей. Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2018. С. 237. 4. **Сиза О.,** Кичка А., Гусол Т., Савченко О. Екстракт із коріння кульбаби лікарської як перспективна сировина у виробництві харчових концентратів // Технічні науки та технології. Чернігів: Чернігівський нац. технол. ун-т, 2018. № 3 (13). С. 231-239. 5. **Сизая О**., Савченко О. Влияние минеральных удобрений на качество продуктов питания //Materials of the International scientific conference “Natural Resources of Border Areas under a Changing Climate”. Chernihiv, 27-29 September 2017. Chernihiv: Desna Polygraph, 2017. С. 52-53. 6. Городиська О. В., Гревцева Н. В., **Сиза О. І.** Порошок з виноградних кісточок як перспективна сировина в технології дитячого харчування // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: зб. тез доп. Всеукр. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів і молодих учених, 20 листопада 2020 р. / НУЧК імені Т. Г. Шевченка. Чернігів, 2020. 7. Савченко О. М., **Сиза О. І**., Городиська О. В. Біотехнологічна активність рідких заквасок спонтанного бродіння // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання : Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих учених (24 листопада 2021 р., м. Чернігів). Чернігів : НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 86 с. С. 34-35. **Член наукової ради** Департаменту науково-

						технічного розвитку МОН України з питань проведення експертизи наукових проектів МОН за фаховим напрямом 24- «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (з 2018 р. по дійсний час). **Член експертної ради** з питань проведення експертизи дисертаційних робіт МОН України з технологій легкої, харчової та хімічної промисловості (з 2015 р. по дійсний час). **Член редакційної колегії** – науковий журнал «Технічні науки та технології ISSN 2411-5363 (Online) | ISSN 2519-4569 (Print). Свідоцтво про державну реєстрацію КВ № 21269-11069 ПР від 12.03.2015.
Ребенок Євген Вікторович	Доцент кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний інститут імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення 2000, спеціальність: хімія та біологія Диплом кандидата технічних наук ДК № 054261 від 08.07.2009 р.	3	Обладнання харчових виробництв	**Тема кандидатської дисертації** «Розробка технології електрохімічної модифікації картопляного крохмалю» (наукова спеціальність: 05.18.05 – Технологія цукристих речовин і продуктів бродіння) **Професійний стаж роботи:** заступник директора з впровадження нових технологій крохмального заводу ПБП «Вимал» (з 2001 по 2018 рр.) **Співпраця із підприємствами галузі:** 1. Компанія «Nutris Tech» Хорватія, м. Слатіна. Проєкт будівництва нового заводу по виробництву картопляного крохмалю, картопляного протеїну, та бобового крохмалю та юлюового протеїнового ізоляту. Участь у виконання технічної\ частини проекту та участь у пусконалагоджувальних роботах, 2021 р.. 2. Участь у розробці технологічної частини проєкту крохмального заводу ПБП «ВИМАЛ». Розробка технологічної схеми виробництва крохмалю, 2016-2018 р.р. 3. ЗАТ «Ензим», м. Львів, Україна. Проєкт підприємства з виробництва дріжджового екстракту, 2018-2021 р.р. 4. Участь у розробці проєкту на будівництво нового крохмального заводу ТОО «Производственно-агрологистическая компанія «GreenEcoProduct», Казахстан, 2020-2021 р.р. 5. SiccaDania B.V (Данія) – представник компанії з виробництва обладнання та харчової продукції (2019-2022 р.р.). **Методичне забезпечення**: 1. Загальні технології харчової промисловості.

						Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701-Харчові технології та інженерія /Укл.: О.І. Сиза, О.М. Савченко, **Є.В. Ребенок** . Чернігів: ЧНТУ, 2015. 120 с. 2.. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., Лапицька Н. В., **Ребенок Є. В**. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с **Публікації:** 1. Сиза О.І., Городиська О.В., **Ребенок Є.В.** Інгібіторний захист обладнання похідними імідазолу // Science and practice of today Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference., November 16-19 Ankara, Turkey, 2020. С. 667–671 2. Будека Ю.Ф. Технологическая установка для электрохимической модификации крахмала / Ю.Ф. Будека, В.В. Литвяк, **Е.В. Ребенок**, А.А. Бренч // Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: доклады Международной научно-практической конф.: Минск 14-15 апреля 2011 г., Ч.2.: БГАТУ, 2011. С. 32-34. 3. **Ребенок Е.В.** Исследование нативного и модифицированных крахмалов мотодом 1Н ЯМР-спектроскопии / **Е.В. Ребенок**, В.В. Литвяк //Пищевая промышленность наука и технологии. 2010. №3(9). 4. Купчик Л.А. Способы получения сорбентов путем окисления картофельного крахмала / Л.А. Купчик, М.П. Купчик, **Е.В. Ребенок**// Актуальные проблемы теории адсорбции, пористости и адсорбционной селективности. Материалы XIV Международной научно-практической конф. Клязьма, 26-30 апреля 2010, С. 127-128. 5. Лапицька Н. В., Городиська О. В., **Ребенок О.Є.** Еко номічна доцільність використання вторинних продуктів олійного виробництва для збагачення житньо-пшеничного хліба // Modern science: innovations and prospects: Procee dings of V International Scientific and Practical Conf erence. 6 - 8 February 2022. P 635-639. **Патенти:** 1. Патент 112258 (UA). МПК (2016.01) Спосіб одержання модифікованого крохмалю / Стрелко В.В.; Купчик Л.А., **Ребенок Є.В**., Котинська

						Л.Й.; Сич Н.В.; власник Інститут сорбції та проблем ендоекології НАН України. № u201605796; заявл. 30.05.2016, опубл. 12.12.2016, бюл. № 23. 2. Патент РБ № 7422 Установка для электрохимической модификации крахмала / Будека Ю.Ф., Литвяк В.В., **Ребенок Е.В.**, Бренч А.А. заявл. 21.12.2010; опубл. 18.04.2011. **Член ТК-56** «Цукор і крохмалепатокові продукти» протягом 2005 -2019 рр. **Відомості про підвищення кваліфікації:** 1. Certificate №Z/2018/03-031 Діючі процедури НАССР на підприємствах АПК. Особливості впровадження та державний контроль. Основні положення нової версії стандарту ISO 22000 / FOG, м. Київ, 2018 р.. 2. Посвідчення про підвищення кваліфікації СМ 00497360/1-20, видане Інститутом сільськогосподарської мікробіології та агропромислового виробництва НААН, 2020 р.
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармвції	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018,	7	Обладнання харчових виробництв	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки; 2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат». **Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмихужмиху. **Методичні розробки:** 1. Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. **Городиська О. В.,** Лапицька Н. В., Ребенок Є. В. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020.

			спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.			26 с. **Публікації:** 1. Сиза О.І., **Городиська О.В.,** Ребенок Є.В. Інгібіторний захист обладнання похідними імідазолу // Science and practice of today Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference., November 16-19 Ankara, Turkey, 2020. С. 667–671 2. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.** Дослідження гранулометричного складу виноградних порошків в технології кондитерської глазурі // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнар. наук.-практ. конф., 29–30 квітня 2020 р. / ЧНТУ. Чернігів, 2020. Т. 1. С. 272 с. **Наукове стажування:** «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Польсько-українська фундація «Інститут Міжнародної Академічної та Наукової Співпраці», Духовна Академія Університету Кардинала Стефана Вишинського, Фундація ADD. Республіка Польща, Варшава, з 02.03 по 09.04. 2020 р. 180 академічних годин.
Лапицька Надія Василівна	Старший викладач кафедри хімії, технологій та фармації	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення 2009, спеціальність: Технологія бродильних виробництв і виноробства Аспірантура Харківський державний університет харчування та торгівлі, «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», рік закінчення 2020 Доктор філософії (phd) в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології Диплом: ДР №001178	4	Обладнання харчових виробництв (ОК)	**Кваліфікація:** інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства **Професійний стаж роботи:** 2009-2013 роки– Інженер-технолог первинного виноротбства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2013-2016 роки – Інженер-технолог ПРАТ «Ясен». **Доктор філософії (phd)** в галузі знань 18 – Виробництво та технології, за стеціальністю 181 – Харчові технології **Тема дисертації доктора філософії:** «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини». **Навчальні посібники та монографії:** 1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів, 2021. 217 с. 2. Черевко О.І., Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Олійник С. Г., …, **Лапицька Н. В.**, Шкляєв О.М. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія у 3 частинах. Ч. 2: Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетра-

			від 09 лютого2021			диційної сировини: монографія, Харків, 2021. 193 с. **Методичні розробки:** Обладнання харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / Укл. Городиська О. В., **Лапицька Н. В.,** Ребенок Є. В. – Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2020. 26 с.
Городиська Олена Володимирівна	Доцент кафедри хімії, технологій та фармвції	Кафедра хімії, технологій та фармації (природничо-математичний факультет)	Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення:2008, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчоконцентратів Диплом магістра, Чернігівський національний педгогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання Аспірантура при Харківському державному університеті харчування та торгівлі, рік закінчення: 2018, спеціальність: Технологія хліба, кондитерських, макаронних вирбів і харчокон-центратів», Диплом кандидата технічних наук ДК № 053159, від 20.06.2019 р.	7	Моніторинг виробничих процесів	**Кваліфікація:** 1. Спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; 2. Інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського харчування. **Професійний стаж роботи:** 2005-2013 – інженер-технолог виробничого відділу обласного заготівельно-виробничого об’єднання спільних підприємств облспоживспілки; 2012-2013 – кондитер на ВАТ «Чернігівський хлібокомбінат». **Наукова спеціальність:** 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів. **Тема дисертації** кандидата технічних наук: Технологія кондитерської глазурі з використанням продуктв переробки виноградного жмихужмиху. **Методичні розробки:** 1. Моніторинг виробничих процесів. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної форми навчання / Укл. **Городиська О. В.** Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 22 с. **Публікації:** 1. Gubsky S., Labazov M., Samohvalova O., Grevtseva N., **Gorodyska O.** Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology // Ukrainian Food Journal. 2018. Vol. 7, Is. 4. P. 627–639. DOI: 10.24263/2304-974X-2018-7-4-8. 2. Гревцева Н. В., Брикова Т. М., **Городиська** О.В. Вплив виноградних порошків на якість та

						властивості кондитерської продукції // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / ХДУХТ. Харків, 2020. Вип. 2 (32). С. 212–220. 3. Гревцева Н.В., **Городиська О.В.,** Брикова Т.М. Вплив виноградних порошків на показники якості кондитерських виробів Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2021 р.): у 2-х т. Чернігів : ЧНУ «Чернігівська політехніка», 2021. Т. 1. С. 222. 4. K. Rubanca, **O. Gorodyska** Study of the influence of alkalized cocoa powder on the structural and mechanical properties of instant mousses //«Ecent scientific investigation»: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Conference, 6-8 December 2020. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf». 2020. P. 972 – 977. 5. Rubanka K., **Gorodyska O.** Research of safety of potato pulp Recent scientific investigation: IV International Scientificand Practical Conference December 11-12, 2021. Oslo, Norway: Scientific Publishing Center «InterConf», 2021. P. 416-418.

Обґрунтування зазначається окремо щодо кожної дисципліни, яку викладає викладач.