

Резюме	
Персональна інформація	
Прізвище, ім'я, по-батькові	СТЕПАНОВА ТЕТЯНА МИХАЙЛІВНА
Адреса	40007, м. Суми, вул. Паркова 1
ORCID	http://orcid.org/0000-0002-9392-3773
E-mail	tetiana.stepanova@sna.u.edu.ua
Національність	Українка
Дата народження	12.10.1980
Стать	Жіноча
Поточна зайнятість / Професійна сфера	Кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування, заступник декана факультету харчових технологій із якості освіти та наукової роботи, Сумський національний аграрний університет
Досвід роботи	19 років
Дати	09.2019 по теперішній час
Займана посада	Доцент кафедри технології харчування, заступник декана факультету харчових технологій із якості освіти та наукової роботи
Основні види діяльності та обов'язки	Викладацька і наукова діяльність у сфері технології харчування
Назва та адреса роботодавця	Сумський національний аграрний університет, 40021, м. Суми, вул. Г. Кондратьєва, 160
Дати	08.2017-09.2019
Займана посада	Завідувач лабораторією технології харчування факультету харчових технологій
Основні види діяльності та обов'язки	Викладацька і наукова діяльність у сфері технології харчування
Назва та адреса роботодавця	Сумський національний аграрний університет, 40021, м. Суми, вул. Г. Кондратьєва, 160
Дати	09.2009-08.2017
Займана посада	Старший викладач кафедри технології харчування
Основні види діяльності та обов'язки	Викладацька і наукова діяльність у сфері технології харчування
Назва та адреса роботодавця	Сумський національний аграрний університет, 40021, м. Суми, вул. Г. Кондратьєва, 160
Дати	09.2007-09.2009
Займана посада	Асистент кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів
Основні види діяльності та обов'язки	Викладацька і наукова діяльність у сфері технології харчування
Назва та адреса роботодавця	Сумський національний аграрний університет, 40021, м. Суми, вул. Г. Кондратьєва, 160

Дати	09.2003-09.2007
Займана посада	Викладач
Основні види діяльності та обов'язки	Викладацька діяльність у сфері товарознавства харчових продуктів та ресторанного господарства
Назва та адреса роботодавця	Сумський кооперативний технікум, 40035, м. Суми, вул. Троїцька, 37
Дати	11.2002-09.2003
Займана посада	Оператор ПЕОМ
Основні види діяльності та обов'язки	Сфера комп'ютерних технологій
Назва та адреса роботодавця	Сумський кооперативний технікум, 40035, м. Суми, вул. Троїцька, 37
Освіта та навчання	
Дати	03.03.2022
Кваліфікаційний рівень	Магістр з готельної і ресторанної справи
Основні питання, / професійні навички	Сфера обслуговування, Готельно-ресторанна справа
Назва та тип організації, що забезпечує освіту та навчання	Національний університет харчових технологій
Дати	12.2017
Кваліфікаційний рівень	Кандидат технічних наук (спеціальність 05.18.16 – технологія харчової продукції)
Основні питання, / професійні навички	Тема дисертації «Технологія желе плодово-ягідного на основі напівфабрикатів желюючих»
Назва та тип організації, що забезпечує освіту та навчання	Харківський державний університет харчування та торгівлі
Дати	10.2007-10.2011
Кваліфікаційний рівень	Аспірант
Основні питання, / професійні навички	Технологія харчової продукції
Назва та тип організації, що забезпечує освіту та навчання	Харківський державний університет харчування та торгівлі
Дати	10.2001-09.2002
Кваліфікаційний рівень	Спеціаліст
Основні питання, / професійні навички	Товарознавство та експертиза в митній справі
Назва та тип організації, що забезпечує освіту та навчання	Харківська державна академія технологій та організації харчування
Дати	09.1997-06.2002
Кваліфікаційний рівень	Технологія харчування
Основні питання, / професійні навички	Харчові технології та інженерія
Назва та тип організації, що забезпечує освіту та навчання	Харківська державна академія технологій та організації харчування

Особисті вміння та навички	Адаптивність, впевненість, комунікативність, командна робота, стресостійкість, здатність до самовдосконалення, енергійність, лідерство, самоорганізація, цілеспрямованість, креативність, товарищескість
Рідна мова	Українська
Інші мови	Англійська, B2
Соціальні вміння та навички	Робота в команді в рамках наукових проєктів із харчових технологій. Здатність спілкуватися у складній ситуації, навички вирішення проблем, етична поведінка, комунікабельність у міжособистісних ситуаціях, мовна практика та навички спілкування з іноземними студентами.
Організаційні вміння та навички	Лідерські якості, високоорганізованість; динамічність; відмінні навички планування з великою увагою до деталей та вмінням визначати пріоритетність роботи.
Технічні та комп'ютерні навички	Лабораторна практика;. більшість програм Microsoft Office (Word, PPoint, Excel), КОМПАС-3D, базові навички Corel Draw
Додаткова інформація:	
Тема наукових досліджень та публікації	Основна сфера наукових інтересів - технологія десертів із використанням пектиновмісної сировини; створення харчових модулів із високою біологічною активністю для кулінарних продуктів зі зниженою калорійністю. 1. Отримання структурованих систем методом іонотропного гелеутворення в технології напівфабрикатів для желювання для солодких страв. Modelling of low calorie pectin-based product composition / Stepanova T. et al. // Ukraine Food Journal. 2015, 4(1), 22-36. 2. Influence of sucrose on structural and mechanical properties of the system based on «jelly forming semi-finished product for jelly products» / Stepanova T. et al. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2015, 3(10), 49-54. doi.org/10.15587/1729-4061.2015.43765 3. Stepanova T. Technology of fruit-berry jelly based of semi-finished jelly products: thesis for a scient. degree Cand. Engin. Sc: 05.18.16: graduation 08.12.2017 / scien. adv. N.V. Kondratjuk. Kharkiv: HDUHT. 2017, P.152. 4. Investigation of the films based on the uronate polysaccharides by the method of differential scanning calorimetry / Kondratiuk N. et al. // Food Science and Technology. 2018, 12(3), 34-39. doi.org/10.15673/fst.v12i3.1037 5. Quantum-chemical modeling of molecular complexes structures in the system "Uronate polysaccharides-Ca²⁺"/ Stepanova T., Kondratjuk N., Pivovarov Ye., Toloshnyi D. // Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser.: Innovation researches in students' scientific work. 2018, 2(26), 71-77. doi.org/10.20998/2413-4295.2018.26.35 6. Analysis of innovative technologies of hydrogels from uronate polysaccharides and biodegradable films on their basis / Stepanova T., Kondratjuk N., Chernushenko O. // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. 2019, 21(91), 100-103. doi.org/10.32718/nvlvet-f9117. 7. Theoretical reasoning of the hydrogels development based on uronate polysaccharides / Stepanova T., Kondratjuk N., Pivovarov Ye. // Scientific notes of V.I. Vernadsky Tavria National University. Series: Technical Sciences. 2019, 30(69), 158-161.

	8. Study of organoleptic and technological properties of fish maffins with addition of pearly powder / Stepanova T., Kondratjuk N., Shen Y. // Bulletin of the National Technical University "KhPI". Ser.: Innovation researches in students' scientific work. 2019, 15(1340), 3-8. doi:10.20998/2220-4784.2019.15.01. 9. Analysis of innovative technologies of hydrogels from uronate polysaccharides and biodegradable films on their basis / Stepanova T., Kondratjuk N., Chernushenko O. // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. 2019, 21(91), 100-103. doi.org/10.32718/nvlvet-f9117. 10. Theoretical reasoning of the hydrogels development based on uronate polysaccharides / Stepanova T., Kondratjuk N., Pivovarov Ye. // Scientific notes of V.I. Vernadsky Tavria National University. Series: Technical Sciences. 2019, 30(69), 158-161. 11. Kondratiuk, N., Stepanova T., Haijuan N., & Suprunenko K. (2019). Prospects of cultivated mushrooms use in technology of sausages. Bulletin of NTU. Series: New solutions in modern technologies. 2, 75–80 12. Sklyar T.V., Lavrentyeva K.V., Lyholat O.A., Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. (2020) Monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora in market meat and dairy products, Journal of chemistry and technologies, 28(1), pp. 55-68. 13. Stepanova, T.M & Kondratjuk N.V. (2020) Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids, Sumy: Sumy National Agrarian University, P. 125. 14. Haijuan, Nan, Stepanova, T.M., Li Bo & Kondratjuk, N.V. (2021). Modern achievement of food science in aspects of cultivated mushrooms application in food technology. Monograph: Sumy: Sumy National Agrarian University, P.100. 15. Stepanova, T.M., Prymenko, V.H. & Helikh, A.O. (2021). Influence of Se-Lactoalbumin on functional and technological properties of selenium-proten dietary supplements. Journal of chemistry and technologies, 29(1), 164-172. 16. Nan H., Stepanova T.M., Li Bo., Kondratiuk, N.V. & Sylchuk, T.A. (2021). Effect of different particle sizes of <i>Agaricus bisporus</i> and soybean oil on rheological properties, moisture distribution and micrstructure of chicken batters, Journal of chemistry and technologies, 29(2), 342-352. 17. Nan H., Stepanova T.M., Li Bo. & Kondratiuk, N.V. (2021). Effect of <i>Agaricus bisporus</i> on gel properties and microctructure of chicken batters, Journal of Hygienic Engineering and Design, 36, 170-178. 18. Nan H., Zhou H., Stepanova T., Li Bo. & Kondratiuk, N. (2022). Effects of <i>Agaricus bisporus</i> alone or in combination with soybean oil or water as fat substitutes on gel properties, rheology, water distribution, and microstructure of chicken batters, Food Science and Technology, 42, e116121.
Участь у проектах:	2013-2014 – учасник проекту Сумського національного аграрного університету «Розробка дієт для харчування дітей та школярів» 2014-2018 – учасник проекту Сумського національного аграрного університету «Технологія кулінарних виробів з використанням рослинних білково-полісахаридних компонентів»
Закордонне стажування	2019 – Weihenstephan-Triesdorf University of Applied Sciences, Germany, 2022 – Poznan University of Life Sciences, Poland