

# ЄВГЕНІЯ ДЕМИДОВА

ID Scopus: 57685858000 <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57685858000>

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7933-4251>

ID Web of Science HMO-7329-2023

Scholar google: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=ZfWGu6cAAAAJ&hl=uk>



## ОСОБИСТІ ДАНІ

- Ім'я**  
Євгенія Демидова
- Адреса**  
вул.Героїв Полку Азов  
40018 Суми
- Номер телефону**  
0507372890
- Email**  
evgeniamalandij@gmail.com
- Дата народження**  
01-08-1988
- Стать**  
Жіноча
- Посвідчення водія**  
В

## МОВИ

англійська



## ДОСВІД РОБОТИ

- вер 2023 - теп. час **Асистент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів**  
Сумський національний аграрний університет, Суми
- вер 2013 - теп. час **викладач спецдисциплін (категорія «вища» ,«старший викладач»)**  
ДНЗ «Сумське вище професійне училище будівництва та автотранспорту», Суми
- вер 2011 - 2013 **асистент кафедри технології молока і м'яса**  
Сумський національний аграрний університет  
Сумський національний аграрний університет, Суми



## ОСВІТА І КВАЛІФІКАЦІЇ

- вер 2006 - лип 2009 **технік-технолог**  
Сумський технікум харчової промисловості, Суми  
Спеціальність: Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
- вер 2010 - лип 2010 **магістр**  
Сумський національний аграрний університет, Суми  
Спеціальність: Технологія зберігання, консервування та переробки молока, інженер-технолог
- жов 2021 - теп. час **аспірант**  
Сумський національний аграрний університет, Суми  
181 Харчові технології



## ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

- Підвищення кваліфікації в Сумському обласному інституті післядипломної педагогічної (07.09.2020 -18.09.2020) в обсязі 156 годин (5,2 кредитів). Тема: «Новітні методи контролю сировини та харчової продукції». Свідоцтво серія ПК 02139771 17078-20.
- Всеукраїнський науково-практичний онлайн-семінар, Всеукраїнський науково-практичний онлайн конференція «Інноваційні практики наукової освіти», сертифікат про підвищення кваліфікації 30 год (1 кредит), 8-11 грудня 2021 року
- Науково-практична студія «Розвиток інформаційно-аналітичної компетентності педагога в умовах трансформаційних змін суспільства» 30 год (1 кредит), 17 -21 січня 2022 р.
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (базовий рівень) Сертифікат NoGDTfE-07-Б-05774 30 год. (1 кредит), 30 січня- 12 лютого 2023 р.
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (середній рівень) Сертифікат № GDTfE-07-С-01099 30 год. (1 кредит), 13-19 лютого 2023 р.
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (поглиблений рівень) Сертифікат № GDTfE-07-П-01964 30 год. (1 кредит), 30 20-26 лютого 2023 р.
- Онлайн-зустріч навчального центру PROFi CLUB на тему "Критичні контрольні точки і критичні межі в системі HACCP".2 год. Сертифікат №06343 від 28.09.2023р.

8. Міжнародне підвищення кваліфікації з 02.10.2023 по 09.10.2023 р. на тему: «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) країнах Європейського Союзу та України (м. Люблін, Польща) в обсязі 45 годин (1,5 кредитів). Сертифікат ESN-16342;
9. Онлайн-зустріч навчального центру PROFI CLUB на тему "ІНКЛЮЗИВНІСТЬ В РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ". 2 год. Сертифікат №06517 від 26.10.2023р.
10. Онлайн-зустріч навчального центру PROFI CLUB на тему «Підготовка операторів ринку до державних перевірок системи НАССР», 2 год. Сертифікат №06678 від 19.12.2023р.



## ПУБЛІКАЦІЇ

Samilyk, M., **Demidova, E.**, Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. (2022). Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (11 (116)), 52–57. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605>. (Scopus)

**Demidova, E.**, Bolgova, N., Kapitonenko, A., Cherniavska, T. Influence of adding wild berry powders on the quality of pasta products. «EUREKA: Life Sciences» Number 2. 2022. P.28-35. DOI: 10.21303/2504-5695.2022.002410 (**закордонне видання країн ЄС**)

Samilyk, M., **Demidova, E.**, Nazarenko, Y., Tymoshenko, A., Ryzhkova, T., Severin, R., Hnoievyi, I., Yatsenko, I. (2023). Formation of the quality and shelf life of bread through the additive of powder from rowanberry. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3 (11 (123)), 42–49. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799> (Scopus)

Самілик, М. М., & **Демидова, Є. В.** (2022). Використання похідних продуктів переробки обліпихи у виробництві здобних булочок. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 94-101. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12>. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12> (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)

Samilyk M. M. **Demydova Ye. V** Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business (Powders from derivatives of wild plant fruit processing): Scientific monograph / Samilyk M. M. **Demydova Ye. V.** – Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2023. 724 p. ISBN 978-9934-26-328-6.

Marina M. Samilyk, **Evgenia V. Demidova**, Natalia V. Bolgova (2022). Waste-free technology of processing wild plant raw materials. Journal of Chemistry and Technologies, 30(3), 394-403. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i3.256924> (Scopus)

Samilyk, M., Korniienko, D., **Demidova, E.**, Tymoshenko, A., Bolgova, N., & Yeskova, O. (2022). Substantiation of the efficiency of the method for processing viburnum by the method of osmotic dehydration. EUREKA: Life Sciences, (6), 60-68. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002693>

Demidova, E., & Samilyk, M. (2023). Розробка порошкової харчової добавки на основі плодів обліпихи. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 25(100), 88-93. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f10014>

Самілик, М., & **Демидова, Є.** (2022). Використання нетрадиційної сировини у технології виробництва йогурту. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 281–291. (вітчизняне фахове видання категорії «Б»)



## ДЕРЖАВНІ НАГОРОДИ

1. Грамота Департаменту освіти і науки СОДА за сумлінну та бездоганну працю, плідну педагогічну діяльність, значний особистий внесок у справу навчання і виховання підростаючого покоління Сумщини (№137 к/з від 07.08.2018 р.),
2. Занесена на обласну Дошку Пошани «Педагогічна гордість Сумщини» (№390- Од від 02.08.2021 р.)
3. Почесна грамота міського голови за наполегливу плідну працю, високу професійну майстерність та з нагоди Дня будівельника (2021 р.),
4. Подяка Міністерства освіти і науки України за ініціативу та наполегливість, високий професіоналізм, сумлінне виконання службових обов'язків та вагомий особистий внесок у розвиток сфери освіти і науки України (2022 рік)



## ТЕХНІЧНІ УМОВИ

1. Порошки із дикорослих плодів. Технічні умови. ТУ У 10.89.19-04718013-001:2023
2. Хліб пшеничний з подовженим терміном зберігання. Технічні умови. ТУ У 10.7-04718013-008:2023

