



Особисті дані

- Адреса
вул.Героїв Полку Азов
40018 Суми
- Номер телефону
0507372890
- Email
evgeniamalandij@gmail.com

Мови

англійська ● ● ● ● ●

ID Scopus 57685858000
ORCID <https://orcid.org/0000-0002-7933-4251>
Research ID HMO-7329-2023
Scholar google: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=ZfWGu6cAAAAJ&hl=uk>

Досвід роботи

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

Освіта і кваліфікації

- технік-технолог
Сумський технікум харчової промисловості, Суми
вер. 2006 - лип. 2009
Спеціальність: Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
- магістр
Сумський національний аграрний університет, Суми
вер. 2009 - лип. 2010
Спеціальність: Технологія зберігання, консервування та переробки молока, інженер-технолог
- доктор філософії (PhD)
Сумський національний аграрний університет, Суми
жовт. 2021 - бер. 2025
181 Харчові технології (Диплом доктора філософії H25 000533)

Підвищення кваліфікації

- Підвищення кваліфікації в Сумському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти, (07.09.2020 -18.09.2020, Україна)
- Всеукраїнський науково-практичний онлайн конференція «Інноваційні практики наукової освіти, (8.12.2021-11.12. 2021, Україна)
- Науково-практична студія «Розвиток інформаційно-аналітичної компетентності педагога в умовах трансформаційних змін суспільства», (17.01.2022 -21.01.2022, Україна)
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (базовий рівень) (30.01.2023- 12.02 2023, Україна)
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (середній рівень), (13.02.2023-19.02.2023, Україна)
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (поглиблений рівень), (20.02.2023-26.02.2023, Україна)
- Міжнародне підвищення кваліфікації. на тему «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) країнах Європейського Союзу та України (02.10.2023-09.10.2023, Польща)
- Підвищення кваліфікації за програмою «Професійне та емоційне вигорання учасників освітнього процесу під час кризових і трансформаційних процесів. (01.01.2024 - 11.02.2024, Україна)
- Проект Еразмус+ з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE : Результати та використання. Створення покрокової інструкції з впровадження партнерського управління для ЗВО України в обсязі 12 год.(12.01.2024., Україна)
- Проект Erasmus+ Jean Monnet Module "European Experience in Implementing Quality Management Systems for Products and Services" ("Європейський досвід

впровадження систем управління якістю продукції та послуг").

(14.03.2024-15.03.2024, Україна)

Спікер у V Всеукраїнській міжгалузевій науково-практичній онлайн-конференції «Національна наука і освіта в умовах війни РФ проти України та сучасних цивілізаційних викликів» (27.03.2024-2.04.2024, Україна)

Підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності» (16.09.2024-27.09.2024, Україна)

Курс від національного агентства сертифікації на тему «Розроблення професійних стандартів» (11.10.2024-23.10.2024, Україна)

Програма підвищення кваліфікації II онлайн-школи «Цифрові технології в наукових дослідженнях» (12.11.2024–12.12.2024, Україна)

Інститут обдарованої дитини НАПН України. «Інноваційні практики наукової освіти» (11.12.2024–16.12.2024, Україна)

Стажування на виробництві ФОП Нагорний Я.В. «Пан Пекар»(01.11.2024-01.12.2024, Україна)

Всеукраїнська очно-дистанційна зимова школа «Цифрові інструменти в освіті.

Тенденції, запити, виклики» (13.02.2025-16.02.2025, Україна)

Публікації

1. Familyk, 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. EEJET, 3 (11 (123)), 42–49. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799> **(Scopus)**
2. Demidova E, Familyk M. Prospects for the use of wild berry processing products as functional food ingredients. Food science and technology. **2023**; 17(4): 24-33. <https://doi.org/10.15673/fst.v17i4.2780> **(Web of Science)**
3. Familyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. **(2022)**. Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. EEJET, 2 (11 (116)), 52–57. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605> **(Scopus)**
4. Marina M. Familyk, 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)**
5. Demidova, E., Familyk, M. (2025). Prospects for the use of powdered viburnum food additive in the production of soft ice cream. International Journal of Ecological Economics and Statistics. Vol.46.P.1-11. **(Web of Science)**
6. Familyk, M. Demidova, E., Bolgova, N., Kapitonenko, A., Cherniavska, T. **(2022)**. 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)**
7. Familyk, 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> **(закордонне видання країн ЄС)**
8. Demidova, E., & Familyk, 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/nvvet-f10014> **(фахові категорії «Б»)**
9. Демидова Є. В., Самілик, М. М (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> **(фахові категорії «Б»)**
10. Демидова Є., Самілик М., (2022). Використання нетрадиційної сировини у технології виробництва йогурту. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 281–291. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270113> **(фахові категорії «Б»)**
11. Демидова, Є.В., Самілик, М.М., Губа, С.О. (2025). Дослідження впливу бузинової порошкової харчової добавки на термін зберігання йогуртів. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація*

(фахові категорії «Б»)

12. Samilyk M. M. 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. P.471-493 ISBN 978-9934-26-328-6 (колективна монографія)
13. *Applied, technical and agricultural sciences: introduction of the latest technologies into use: collective monograph / Lemeshev M., Bereziuk O., Sivak R. – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2024. 122 p. Available at : DOI – 10.46299/ISG.2024.MONO.TECH.3* (колективна монографія)

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
3. Вироби макаронні з підвищеним вмістом харчових волокон. Технічні умови. ТУ У 10.7-04718013-007:2023