

Біографічна довідка

ПІБ: Бідюк Дмитро Олегович

Посада: старший викладач кафедри технології харчування

Науковий ступінь: к.т.н.

Освіта

2002-2007 – Харківський державний університет харчування та торгівлі, спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація «Інженер-дослідник».

Тема дисертації

2007-2013 – дисертаційна робота за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» на тему: «Технологія продукту сирного кисломолочного з використанням рослинного наповнювача емульсійного типу».



Професійна діяльність

2010-2015 – асистент, старший викладач кафедри технологій переробних і харчових виробництв, Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка.

2015 – дотепер – старший викладач кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету.

Викладацька діяльність

- Теоретичні основи харчових виробництв
- Технології закладів ресторанного господарства
- Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості
- Основи технології біопластиків
- Науково-дослідна робота (семінари за темою дисертації)

Наукові інтереси

- розроблення ресурсозберігаючих технологій рослинних аналогів м'яса та м'ясної продукції на основі продуктів переробки амаранту;
- створення біорозкладного одноразового посуду на основі переробленої кавової гущі;
- розроблення біорозкладного пакування на основі побічної харчової сировини.

Досвід створення та комерціалізації стартапів, підприємницький досвід

CEO & founder, FoodBIOPack (2018-2021) – директор ТОВ «ФУДБІОПАК».

Розроблення біорозкладного пакування для харчової продукції з побічної харчової

сировини.

СТО & co-founder, rekava (2020 – дотепер) – співзасновник ТОВ «РЕКАВА» (2024 – дотепер). Розроблення одноразового біорозкладного посуду на основі переробленої кавової гущі (<https://www.rekava.com/>); виробництво та продаж декоративних аромасвічок у ємностях з переробленої кавової гущі з ароматами міст України (<https://shop.rekava.com/>).

ФОП Бідюк Д.О. (2021 – дотепер). Розроблення одноразового біорозкладного посуду на основі переробленої кавової гущі (<https://www.rekava.com/>); виробництво та продаж декоративних аромасвічок у ємностях з переробленої кавової гущі з ароматами міст України (<https://shop.rekava.com/>).

CEO & co-founder, Plantara Meat (2025) – створення натурального заміни́ка м'яса з продуктів переробки амаранту.

Міжнародні, державні та госпдоговірні проєкти

Співвиконавець міжнародного проєкту Jean Monnet «Towards circular economy thinking & ideation in Ukraine according to the EU action plan» (2020-2022), фінансування ЄС – 60 тис. євро.

Відповідальний виконавець наукового проєкту молодих учених, фінансованого МОН України (2017-2020), обсяг – 1,275 млн грн.

Відповідальний виконавець наукового проєкту, фінансованого ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» (2017-2018), обсяг – 120 тис. грн.

Індивідуальні гранти

- Грант 500 тис.грн для стартапу FoodBIOPack в рамках конкурсу Elephant Hackathon від фонду підтримки науки в Україні Elephant Fund ПрАТ «Карлсберг Україна» (2019)

- Грант 250 тис.грн для стартапу rekava в рамках урядової програми безповоротних грантів для створення та розвитку власного бізнесу «єРобота: Власна справа» (2022, ФОП Бідюк Д.О.)

- Грант 100 тис.грн для стартапу rekava в рамках конкурсу бізнес-ідей «Роби своє» від БФ «МХП-Громаді» (2022, ФОП Бідюк Д.О.)

- Грант 100 тис.грн для стартапу гекава в рамках програми Львівської обласної військової адміністрації підтримки бізнесу (2023, ФОП Бідюк Д.О.)

Вибрані публікації

1. Чебаненко Є. В., Бідюк Д. О. (2024). Удосконалення страв із бобових для шкільного харчування та перспективи їхнього впровадження у меню шкіл. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, Випуск 1 (55), с. 90-101. DOI

<https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.13>

2. Бідюк Д.О., Середа О.Г. Новий вид біорозкладавальної тари / Бідюк Д.О., Середа О.Г. // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І.

Вернацького, Серія : Технічні науки, Т. 31 (70) № 2 2020, Ч. 2 – 262 – С. 85. – 94, Київ. DOI <https://doi.org/10.32838/2663-5941/2020.2-2/15>

3. Бідюк Д.О. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину / М.Ф. Перцевой, М.М. Самілик, Т.І. Маренкова, Д.О. Бідюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. Наук. Пр. / відпов. Ред. О.І. Черевко.— Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2(32). – С. 198-212. DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.4386782>

4. Нова економіка пластмас: потенціал, технології, стимули: аналіт. доп. / [Гринькевич О.С., Садова У.Я., Бідюк Д.О. та ін.] Львів : ЛНУ імені Івана Франка, НУ «Львівська політехніка». 2022. – 72 с.

Нагороди та відзнаки

В рамках стартапу FoodBIOPack

- II місце на Всеукраїнському фестивалі інновацій в напрямку «Економічно спрямовані інновації» зі стартапом «Розроблення технології екологічно чистої біорозкладавальної тари з термостійкими властивостями для гарячих напоїв» (МОН України, 2018);
- ТОП-10 у конкурсі Packbridge Challenge (Швеція, 2018);
- I місце в номінації «Sustainability Award» у конкурсі University Startup World Cup (Данія, 2018);
- Презентація в інноваційному центрі датсько-шведської молочної компанії Arla Foods (Данія, 2018).
- Відзнака від ТОВ «Молочна компанія «Галичина» на конкурсі Circular Economy Hackathon.

Персональні нагороди:

- Стипендіат КМУ (2016-2018);
- Лауреат премії КМУ за особливі досягнення молоді у розбудові України за напрямом «Захист населення, територій, навколишнього природного середовища та майна від надзвичайних ситуацій, охорона навколишнього природного середовища, захист тварин» (2019);
- Лауреат премії міського голови м. Суми за особливі досягнення молоді у розбудові міста Суми до Дня молоді (2019);
- Почесний знак Науково-методичного центру вищої та фахової передвищої освіти «За впровадження інновацій в освіті» (2019).

Контакти

Е-mail: dmytro.bidiuk@gmail.com

Телефон: +38 (050) 781-20-27