

Найменування посади	к.т.н, доцент кафедри
Факультет, на якому працює особа	Харчових технологій
Кафедра, на якій працює особа	Кафедра технологій харчування
Трудовий статус посади (основне місце роботи, суміщення, сумісництво)	Основне місце роботи
Фізична особа. ПІБ	Мельник Оксана Юріївна
Фізична особа. Дата народження	12.01.1979
Фізична особа. Громадянство	Україна
Фізична особа. Стать	Жіноча
Дата, з якої працює	01.03.2013
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип	Науково-педагогічний
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років	20
Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Технологія зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; Крафтові технології хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів, Інноваційні технології в підприємствах галузі, Низькотемпературні та екструзійні технології, Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції.
Відомості про підвищення кваліфікації	1. «Інноваційні форми та методи викладання фахових дисциплін зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа» (посвідчення №236/25) 180 год/6 кредитів (7 квітня - 24 червня 2025 року). 2. «Інноваційні технології харчової промисловості» (сертифікат №00493698 / NF1077-24) 60 год/2 кредитів (18 – 29 листопада 2024 року). 3. «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності» (свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/023520-24) - 60 год/2 кредити (16-27 вересня 2024 року) 4. «Фандрайзинг та організація проектної діяльності у закладах освіти: європейський досвід» - 180 год/6 кредитів (22 квітня – 28 травня 2023 року). 5. X Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти і науки, а також педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Нобелівськими Лауреатами: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації Оточуючого Світу» - 180 год/6 кредитів (13 січня – 11 березня 2023 року). 6. Тренінг (18 год) у рамках проекту програми ЄС ЕРАСМУС+Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPIMO-MODULE) в НУХТ 29-30 листопада 2021 року. Сертифікат № 033. 7. Підвищення кваліфікації в Сумському національному аграрному університеті з 6 квітня по 10 квітня 2020 року в обсязі 30 годин (1 кредит). Тема: «Забезпечення якості вищої освіти». Сертифікат № НПП20017 від 4 травня 2020 року. 8. Інститут післядипломної освіти НУХТ з 19 квітня по 28 квітня 2018 р. в обсязі 86 годин (3 кредити). Тема: «Сучасні вимоги до використання харчових добавок у продуктах щоденного споживання». Серія АБ № 02070938/00638-18.

Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника	
Базова освіта	Національний університет харчових технологій, 2002р., спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», кваліфікація «інженер-технолог» Диплом KB № 18828781 від 27.06.2002 р.
	Кандидат технічних наук (диплом ДК № 030777 від 15.12.2005 р.), спеціальність - 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів. Тема: «Дослідження технологічних властивостей модифікованих крохмалів і доцільність їх використання при виготовленні харчових концентратів швидкого приготування».
	Certificate of attainment in modern languages (English, level B2). Candidate № 15222192, date 05.02.2020.
	Доцент кафедри технологій хлібопекарських і кондитерських виробів, атестат 12ДЦ №037368 від 17.01.2014
Показники 1-20 Ліцензійних умов (кількість пунктів)	
1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection	
	Sereda, O., Melnyk, O. , Rudakova, T., Narizhnyy, S., Bokovetc, S., Shkaraputa, R., Mayak, O., Fedak, N., Piddubnyi, V., Yevchuk, Y. (2025). Aspects of research on the protein composition of cricket flour. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i> . Vol. 33 No. 2: 436-448. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i2.323485 Scopus, Q3
	Yarmosh, T., Pertsevoi, F., Melnyk, O. , Gurskyi, P., Marenkova, T., Smetanska, I., Omelchenko, S., Dikhtyar, A., Chorna, N., & Yevchuk, Y. (2025). Investigating polyols to improve the efficiency of extracting anthocyanins from elderberry (<i>Sambucus nigra</i> L.) pomace. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> , 3(11 (135), 61–70. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330457 Scopus, Q4
	Sereda O., Melnyk O. , Marenkova T., Koshel O., Bokovets S. (2024) The rheological characteristics of the dough for semi-finished biscuit with the addition of crickets flour. <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> . https://doi.org/10.5219/1967 Scopus, Q3
	Chunli DENG, Oksana MELNYK , Yanghe LUO. Substitution of wheat flour with modified potato starch affects texture properties of dough and the quality of fresh noodles. <i>Food Science and Technology (Campinas)</i> , 2023, 43, e128222. https://doi.org/10.1590/fst.128222 Scopus, Q2
	Optimization of Cross-Linked Cassava Starch Coating Formulation by Response Surface Methodology and Its Preservation Effects on ‘Shatangju’ Mandarin / Chunli Deng, Oksana Melnyk , Guanli Li, Xiaochun Li, Yanghe Luo <i>Pol. J. Food Nutr. Sci.</i> 2023;73(4):332–344 DOI: https://doi.org/10.31883/pjfn/173526 Scopus, Q2
	Chunli Deng, Oksana Melnyk , Yanghe Luo. INFLUENCE OF SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH MODIFIED POTATO

	STARCH ON THE QUALITY OF CHINESE STEAMED BREAD, Eastern-European journal of enterprise technologies. 2022, 5/11(119), pp. 12-27. http://journals.uran.ua/eejet/article/view/265234 Scopus, Q3
	Chunli Deng, Oksana Melnyk , Tatyana Marenkova, Yanghe Luo. Modification in Physicochemical, Structural and Digestive Properties of Potato Starch During Heat-Moisture Treatment Combined with Microwave Pre- and Post-Treatment. Polish Journal of Food Nutrition Science, 2022, 72(3), pp. 249-261 Scopus, Q2
	The effect of heat-moisture treatment conditions on the structure properties and functionalities of potato starch / Chunli Deng, Oksana Melnyk , Yanghe Luo // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 15, 2021, p. 824-834. ISSN 1337-0960 Scopus, Q3
	Determining the effect of formulation components on the physical-chemical processes in a semi-finished flour whipped product under programmed changes in temperature / F. Pertsevov, P. Gurskyi, L. Kondrashyna, L. Shilman, O. Melnyk , N. Fedak, S. Omelchenko, V. Kis, I. Lukjanov, T. Mitiashkina // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – vol 6, no 11 (102), p. 49-56 Web of science
фахові	МАТИСОВ, О., & МЕЛЬНИК, О. (2025). ШЛЯХИ ПОДОВЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБА. <i>Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences</i> , 349(2), 256-260. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-349-37
	ЧЕБАНЕНКО, Є., & МЕЛЬНИК, О. (2025). ДОКУМЕНТАЦІЯ СИСТЕМИ НАССР У ПЕРЕРОБЦІ БОБОВИХ КУЛЬТУР: АНАЛІЗ, РОЗРОБКА ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ. <i>Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences</i> , 349(2), 451-457. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-349-66
	Шкарапута, Р., & Мельник, О. (2024). ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НАПІВФАБРИКАТІВ З РОСЛИННОГО М'ЯСА. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i> , 14(2). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-12
	Мельник, О., & Шкарапута, Р. (2024). АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА НАТУРАЛЬНИХ БАРВНИКІВ З ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i> , 14(1). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-7
	СЕРЕДА, О., & МЕЛЬНИК, О. (2024). ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРАКТЕРИСТИК ЗБИВНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА ІЗ ЦВІРКУНІВ ТА ЦУКРОЗАМІННИКІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ. <i>Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences</i> , 343(6(1), 268-272 https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/858
	Середа, О., & Мельник, О. (2023). Дослідження фізико-хімічних характеристик збивного борошняного напівфабрикату з борошном із цвіркунів. <i>Технічні науки та технології</i> , (4 (34), 182–187. https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4(34)-182-187
	Середа, О., & Мельник, О. (2023). Органолептичний аналіз бісквіта круглого з додаванням білкововмісної сировини. <i>Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації</i> , 6(1), 125–139. https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278476 DOI: 10.24412/9215-0365-2021-71-1-44-47

	Ілляшенко Я. І., Мельник О. Ю. Використання кріопорошків в технології виготовлення пастили. Науковий вісник ТДАТУ, 12. том 3, с. 20. https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26
	Роженко А. С., Мельник О. Ю. Використання калини та продуктів її переробки у виробництві здобних виробів. Науковий вісник ТДАТУ, 12. том 3, с.23. https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26
	Comparative Study on Properties of Several Modified Starch Crystal Dumpling Skins / Wang Jingwen, Luo Yanghe, Melnyk Oksana // Journal of the Chinese Cereals and Oils Association ISSN 1003-0174,CN 11-2864/TS, 2021
	Study on the properties of modified starch and its feasibility in crystal dumpling skins 01010 Wang Jingwen, Oksana Melnyk and Olha Ihnatieva. Published online: 22 April 2021 DOI: https://doi.org/10.1051/bioconf/20213001010/
	Study on the properties of modified starch and its feasibility in crystal dumpling skins / Wang Jingwen, Oksana Melnyk and Olha Ihnatieva. Published online: 22 April 2021 DOI: https://doi.org/10.1051/bioconf/20213001010
	Functional drink technology with chia seeds / Wang Haiyan, Melnyk Oksana , Li Bo // Зернові продукти і комбікорми, Vol.21, I.1(81)/ 2021 – с. 20-30
	Recent advances in modification of starch and its applications in China food industry / Deng Chunli, Shang Feifei, Liu Yan, Melnyk O. , Luo Yanghe // THE SCIENTIFIC HERITAGE. № 47 (2020) P.1. – Budapest, 2020. – с. 19-26.
2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір	Середа О. Г., Мельник О. Ю. , Кошель О.Ю., Боковець С.П., Маренкова Т. І. Спосіб приготування збивного бісквітного напівфабрикату з використанням білкововмісної сировини та цукрозамінників: патент на корисну модель патент на корисну модель 159320. Україна: МПК A21D13/04, A21D13/062, A21D13/064, A21D2/34, A21D2/36 № u2024 02060; заявл. 18.04.2024.; опубл. 14.05.2025, Бюл.№ 20 https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1856329/
	Пат. на корисну модель 155859. Україна. МПК A21D13/00 A21D13/06. Спосіб отримання бісквітного напівфабрикату збагаченого білковим компонентом / Середа О.Г., Мельник О.Ю. , Маренкова Т.І., Кравченко С.І., Роженко А.С.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u202302880; заявл. 14.06.2023 р.; опубл. 17.04.2024 р., Бюл. № 16. – 4 с.
	Пат. на корисну модель 146753. Україна. МПК A23L 5/00 A21D13/00. Спосіб отримання батончика шоколадного / Боковець С.П., Перцевой Ф.В., Мельник О.Ю. , Маренкова Т.І., Шильман Л.З., Ярмош Т.А.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u 2020 04650 ; заявл. 22.07.2020 р. ; опубл. 17.03.2021 р., Бюл. № 11. – 4 с.
	Пат. на корисну модель 139476. Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Мельник О.Ю. , Борисова А.О., Пасько О.В., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Діхтярь А.М.; заявник та патентовласники Харківський державний університет харчування та торгівлі., Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06030 ; заявл. 31.05.2019 р. ; опубл. 10.01.2020 р., Бюл. № 1. – 4 с.

	Пат. на корисну модель 139481. Україна. МПК А23С 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Самолюк-Холодова О.М., Борисова А.О., Мельник О.Ю. , Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Симакова І.В.; заявник та патентовласники Харківський державний університет харчування та торгівлі., Сумський національний аграрний університет – № у 2019 06036 ; заявл. 31.05.2019 р. ; опубл. 10.01.2020 р., Бюл. № 1. – 4 с.
	Пат. на корисну модель 139493. Україна. МПК А23С 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Мельник О.Ю. , Борисова А.О., Симакова І.В., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Омельченко С.Б.; заявник та патентовласники Харківський державний університет харчування та торгівлі., Сумський національний аграрний університет – № у 2019 06072 ; заявл. 31.05.2019 р. ; опубл. 10.01.2020 р., Бюл. № 1. – 4 с.
	Патент на корисну модель 141398 Україна. МПК А23L 29/00. Композиція овочевої термостабільної начинки з використанням модифікованого крохмалю / Мельник О.Ю. , Салій Ю.В.; заявник та патентовласник СНАУ-№ у 2019 08782; заявл. 22.07.2019.;опубл. 10.04.2020, Бюл. №7. – с.4.
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)	Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції: навчальний посібник для здобувачів освітньої програми «Харчові технології» СВО «Магістр» / Мельник О.Ю., Боковець С. П., Серeda О.Г., Ярмош Т.А. Під заг. редакцією Мельник О.Ю. // Суми: СНАУ, 2025 – 310 с. Протокол РЯ СНАУ № від 19 травня 2025 р.
	Харчові технології. Частина І. Інновації в харчовій галузі : підручник для аспірантів / О.Ю. Мельник, М.Ю. Савченко-Перерва, Т.М. Степанова та ін. ; за заг. ред. О.Ю. Мельник. - Одеса : Олді+, 2024. – 145 с. Протокол ВР СНАУ № 9 від 29 січня 2024 р.
	Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 352 с.
	Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 222 с
	Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, Н.Г. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, Т.І. Маренкова, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 203 с.
	Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2021. – 317 с.

	Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / Колектив авторів за ред. проф. А.М. Дорохович і проф. В.М. Ковбаси — К.: НУХТ, 2014. — 650 с. (Гриф Міністерства освіти і науки України, лист №1/11-15535 від 15.10.2013р.)
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування	Конспект лекцій з дисципліни « Теоретичні основи харчових технологій » для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання ОП «Харчові технології» / укладачі Пивоваров П.П., Гринченко О.О., Пивоваров Є.П., Горальчук А.Б., Тищенко О.П., Гринченко Н.Г., Перцевой Ф.В., Рябець О.Ю., Черемська Т.В., Нагорний О.Ю., Омельченко С.Б., Мельник О.Ю., Боковець С.П., – Х. : СНАУ, 2020. – 202 с.
	Крафтові технології хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів: Конспект лекцій для студентів 3 курсу спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форм навчання, СВО «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, О.Г. Середа. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с.133.
	Крафтові технології хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів: Лабораторний практикум для студентів 3 курсу спеціальності G13 «Харчові технології» ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форм навчання, СВО «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, О.Г. Середа. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с.165.
	Пекарське та кондитерське мистецтво: Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг ОП «Готельно-ресторанна справа» денної форм навчання, СВО «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, О.Г. Середа. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с.133.
	Інноваційні технології в підприємствах галузі : Конспект лекцій Ч 2 для студентів 1 - курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання СВО «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: СНАУ, 2024р. – с. 73.
	Актуальні проблеми галузі : Лабораторний практикум для студентів 4 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання освітній ступінь «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: СНАУ, 2024р. – с. 34.
	Кваліфікаційна робота. Навчальний посібник для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, Н.В. Болгова, - Суми: СНАУ, 2023. - 65 с.
	Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної магістерської роботи галузь знань: 18 «Виробництво та технології» спеціальність:

	181 «Харчові технології» освітньо-кваліфікаційний рівень «Магістр з харчових технологій» / уклад. Ф.В. Перцевой, О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, А.О. Геліх, С.Г. Турчіна, - Суми: СНАУ, 2023р. – с. 82.
	Технології зерна, хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів: Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю.Мельник, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 137.
	Лабораторний практикум з дисципліни « Теоретичні основи харчових технологій » для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання ОПП «Харчові технології» / укладачі П.П. Пивоваров, А.Б. Горальчук, О.П. Тищенко, Н.Г. Гринченко, Ф.В. Перцевой, С.Б. Омельченко, О.Ю. Нагорний, О.Ю. Рябець, О.Ю. Мельник, С.П. Боковець – Х. : СНАУ, 2020. – 49 с.
	Випускна бакалаврська робота: навчальний посібник для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізації «Технології харчування») денної форми навчання. Суми: СНАУ, 2017.180 с.
	Низькотемпературні та екструзійні технології. Конспект лекцій для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології», магістр денної та заочної форми навчання / Укладачі: д.т.н., професор Перцевой Ф.В., к.т.н., доцент Мельник О.Ю., асистент Середа О.Г. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2021р. – с. 75.
	Методичні вказівки до виконання лабораторних занять з дисципліни Інноваційні технології в підприємствах галузі для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОС «Магістр» денної та заочної форм навчання / Укладачі: Мельник О.Ю., Кошель О.Ю., Боковець С.П. – Суми: СНАУ, 2021 р. – 30 с.
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня	
6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня (прізвище, ім'я, по батькові дисертанта, здобутий науковий ступінь, спеціальність, назва дисертації, рік захисту, серія, номер, дата, ким виданий диплом)	1. Середа Ольга Григорівна, доктор філософії зі спеціальності Харчові технології (тема: Удосконалення технології збивного бісквітного напівфабрикату з використання білкової сировини та цукрозамінників), наказ 214/ос від 30.01.2025 2. Ден Чунлі, доктор філософії зі спеціальності Харчові технології (тема: Технологія фізичної модифікації картопляного крохмалю та його використання у виробництві харчових продуктів), наказ № 422-к від 14.08.2023 р. Диплом Н23 № 001515 12.10.23.
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад	1. Спеціалізована рада: Наказ СНАУ 4224/ос від 26.12.2024 (здобувач Демидова Євгенія В'ячеславівна «Розробка технології переробки плодів дикорослих рослин на порошкові харчові добавки» https://science.snau.edu.ua/golovna/demidova-yevgenich-vyacheslavivna/ 2. Спеціалізована рада: Наказ НУХТ № 36 від 28.03.2025р. (здобувач Блаженко Марія Сергіївна «Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки насіння конопель») 3. Спеціалізована рада: Наказ № 154-к від 29.03.2023 (здобувач Ван Фань) «Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні у технології печива» 4. Спеціалізована рада: Наказ № 119 від 26.09.2023р. (здобувач Різник

	Анастасії Олександрівни «Удосконалення технології хліба з вівсяного толокна») 5. Спеціалізована рада: № 511-к від 27.09.2023 р. (здобувач Боковець Сергій Петрович «Удосконалення технології батончиків желейних з використанням меду та кунжутного борошна») 6. Спеціалізована рада: № 237 від 19.02.2021 р. (здобувач Кошель Олена Юріївна «Технологія термостабільних, молоковмісних начинок з використанням желатину»)
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах	Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. ISSN: 2708-4892, e-ISSN: 2708-4906 (член редколегії)
9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)	Експерт НАЗЯВО 1. Акредитаційна справа – № 2365/АС-24 (ідентифікатор ОП у ЄДЕБО – 2339) 2. Акредитаційна справа – № 1611/АС-25 (ідентифікатор ОП у ЄДЕБО – 35358)
10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх	-

проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”	
11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)	Консультування підприємств, виробників харчової продукції розташованих у Сумській області щодо питань виробництва харчової продукції та організації виробництва кулінарної продукції. 1. Розробка технології м'яса для веганів з використанням альтернативних видів білку. Договір № 23-3 від 23.03.2023 2. ГДТ Розробка технології хліба подовженого терміну зберігання. Договір № 28-10-1 від 28.10.24 3. Особливості вирощування рослин у використаних ємностях з кавової гущі після спалювання свічки rekava candles. Договір № 11-10-2 від 11.10.2024
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій	
	Cherniakov, V., & Melnyk, O. (2025). ПЕРСПЕКТИВНІ СОРТИ СОЧЕВИЦІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СНЕКОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ. Grain Products and Mixed Fodder's, 25(3), 21-26. https://doi.org/10.15673/gpmf.v25i3.3202
	Чебаненко, Є. В., & Мельник, О. Ю. (2025). ОГЛЯД ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ ОБРОБКИ БОБОВИХ КУЛЬТУР ТА ЇХ ВПЛИВ НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ І ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (58), 69-74. https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.10 02.12.2025
	Шкарапута Р., Мельник О. , Спицький В. (2024). АНАЛІЗ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА РОСЛИННОГО М'ЯСА. Вісник Хмельницького національного університету, №3 том 2.2024
	Черняков, В. А., & Мельник, О. Ю. (2024). АНАЛІЗ РИНКУ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ЇЇ ВИРОБНИЦТВІ. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (2 (56), 108-113. https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.15
	Мельник О. Ю. , Мазуренко І. К., Степанова Т. М., Кошель О. Ю., Сабадаш С. М. Особливості технології нового батончика желейного. Науковий вісник ТДАТУ, 13, том 1, с. 23 https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxLYmreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view
	Ву, К., та Мельник, О. (2023). Вдосконалення технології соусів з використанням рослинної та ягідної сировини. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (50), 3-7. https://doi.org/10.32782/msnau.2022.4.1
	Melnyk, O. , & Marenkova, T. (2023). ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА НАСІННЯ РОЗТОРОПШІ ПЛЯМИСТОЇ У СКЛАДІ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА ДЛЯ ВАТРУШОК. Grain Products and Mixed Fodder's, 22(3), 40-45. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.2460
	Мельник О.Ю. та Ярмош Т.А. (2023). РОЗРОБКА ЖЕЛЕЙНОГО

	МАРМЕЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (2 (52), 44-49. https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.7 .
13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік	Innovative technologies in industry enterprises Technology for the production of environmentally friendly and organic products Specialty: 181 "Food Technology" Educational program for training masters "Food Technology"
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських	Керівництво науково-дослідною роботою студентки Павлюченко О.В., (2019 р), Всеукраїнська студентська олімпіада (III місце).

іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов’язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов’язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу	
15) 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 III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)	-
16) наявність статусу учасника бойових дій (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)	-
17) участь у міжнародних операціях з підтримання миру і безпеки під егідою Організації Об’єднаних Націй (для вищих військових навчальних	-

закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)	
18) участь у міжнародних військових навчаннях (тренуваннях) за участю збройних сил країн — членів НАТО (для вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)	-
19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях	-
20) досвід практичної роботи за спеціальністю (спеціалізацією)/професією не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді	-