

Фізична особа. ПІБ	Самілик Марина Михайлівна
Найменування посади	Доктор технічних наук, завідувач кафедри
Факультет, на якому працює особа	Харчових технологій
Кафедра, на якій працює особа	Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів
Трудовий статус посади (основне місце роботи, суміщення, сумісництво)	Основне місце роботи
Фізична особа. Дата народження	16.06.1984
Фізична особа. Громадянство	Україна
Фізична особа. Стать	Жіноча
Дата, з якої працює	01.09.2017
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип	Науково-педагогічний
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років	10 років
Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Нетрадиційна продовольча сировини, Науково-дослідна робота, Процеси та апарати харчових виробництв, Гастрономічні інновації, Гастрономічний туризм, Заснування бізнесу в харчовій промисловості
Відомості про підвищення кваліфікації	1. Стажування з 01.02.2019 по 26.02.2019 року за науковою програмою «Інноваційні технології у виробництві харчових продуктів» (м. Швайнфурт, Німеччина) в обсязі 180 годин (6 кредитів). Сертифікат №005/19-U-N-1; 2. Підвищення кваліфікації в Сумському національному аграрному університеті (06.04.2020 -10.04.2020) в обсязі 30 годин (1 кредит). Тема: «Забезпечення якості вищої освіти». Сертифікат № НПП20021. 3. Підвищення кваліфікації за програмою семінару-тренінгу «Франдрайзинг. Написання проєктів. Успішні кейси» (6-7 жовтня 2020 р.) в обсязі 8 годин (0,26 кредита). Сертифікат №000112. 4. Вебінар науково-методичного центру вищої та фахової передвищої освіти «Контроль параметрів технологічних процесів у системі НАССР», 2 год, 28 квітня 2022 року. 5. Навчальний курс «Методи спрощеного програмного планування та автоматизації процесів планування підприємства з використанням ПЗ MAX» в рамках проекту DAAD університету прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф (Німеччина) обсягом 180 год (6 кредитів) (міжнародний сертифікат від 11.05.2022). 11 квітня-8 травня 2022. 6. Навчально-тематична програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності». Тема: «Методика організації і проведення самостійної навчально-пізнавальної діяльності студентів в он-лайн режимі в межах дисципліни «Науково-дослідна робота». НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 31.10.- 11.11.2022.

- Кількість кредитів - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/017681-22.
7. Тренінговий проєкт «Grantwriter – III». Рада молодих учених при Міністерстві освіти і науки України **«Напрямок Жан Моне в рамках Програми ЄС Еразмус+»** (36 годин), 27-31 березня 2023 року.
8. Навчання за Програмою базової підготовки сільськогосподарських дорадників і експертів дорадників проведене НУБіП України. з 20.03.2024 по 05.04.2024 в обсязі 180 годин (6 кредитів). Свідоцтво СС00493706/021750-24.
9. Курси **«Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг»** та **«Як написати якісний звіт про результати акредитаційної експертизи освітньої програми»**, надані Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. (Сертифікат виданий 27.06.2024, <https://certs.prometheus.org.ua/cert/7941b07d56104cc8b56cbd6bfcfd609dc>).
10. Навчальна мобільність за програмою Еразмус+ Call 2022 – КА1– Мобільність персоналу для викладання та тренінгів між програмою та країнами-партнерами (Університет прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф, м. Freising, Німеччина). 11-15 листопада 2024.
11. Міжнародне підвищення кваліфікації «Неформальна освіта у навчанні магістрів, докторів філософії (докторів наук) у країнах ЄС та України». Програма вдосконалення навичок 1,5 кредитів (45 годин), включаючи 12 годин лекцій, 20 годин практичних та 13 самостійного вивчення у дисциплінах «Науково-дослідна робота», «Заснування бізнесу в харчовій промисловості», «Екотехнології у виробництві харчових продуктів». 2-9 жовтня 2023 р., Науково-дослідний Інститут Люблінського науково-технологічного парку, м. Люблін (Польща) ES№16316.
12. III Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю «Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика» (8 годин, 0,27 кредитів), 18 травня 2023 року, м.Львів, Львівський державний університет фізичної культури ім.І.Боберського.
13. Міжнародної науково-практичної конференції «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації» (6 год), 23-24 травня 2023 року, м.Київ НУХТ.
14. X Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів» (24 березня 2023 року), м. Польова, Полтавський університет економіки і торгівлі.
15. II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інформаційні та інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі, туризмі та дизайні» (15 годин, 0,5 кредитів) 1-2 грудня 2021 р., м. Дніпро-Ополе (Україна-Польща) Академія управління та адміністрації в Ополе.
16. Міжнародна наукова інтернет-конференція «Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення» (Випуск 70) з публікацією «Використання похідних переробки ягід бузини у виробництві кисломолочних продуктів» (18 годин, 0,6 кредитів). 22-23 вересня 2022 року, м.Тернопіль-м. Пшеворськ Суспільно-економічний університет у Пшеворську.
17. Онлайн-вебінарі «Контроль параметрів технологічних процесів у системі НАССР» (2 год) 28 квітня 2022 року СС 38282994/1980-22. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти.
18. Тренінг в Національному університеті «Львівська політехніка» (м. Львів) за темою: «Вивчення європейського досвіду впровадження систем управління якістю освітніх послуг» в рамках міжнародного проєкту Erasmus+ Jean Monnet Module 101085516-QMSEI-ERASMUS-JMO-2022-HEI-TCH-RSCH. (14.03.2024 – 15.03.2024), що підтверджується сертифікатом участі (15 годин, 0,5 кредити).
19. V Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності» (8 год, 0,27

	кредитів) 24-25 жовтня 2024 р, м.Львів Львівський державний університет фізичної культури ім.І.Боберського. 20. IV Міжнародна науково-практична конференція “Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи” (12 годин, 0,4 кредиту ECTS), 24-25 жовтня 2024 року, м.Київ, НУХТ 21. II Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України» Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» м. Харків, 26-27 листопада 2024 року 22. V Міжнародна науково-практична конференція «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі» 01-24 листопада 2023 р., м. Запоріжжя. Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного (Україна). 23. Участь у Другій міжнародній осінній школі Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» (30 академ. год.) у рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE) 24-25 жовтня, 2023р. Національний університет харчових технологій м.Київ. 24. Стажування (підвищення кваліфікації) у ФОП «Нагорний Я.В.» (кафе-пекарня «Пан Пекар») за тематикою «Інновації у виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів як запорука успішного бізнесу». 25. Програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності», навчальна дисципліна «Процеси і апарати харчових виробництв» в світлі реалізації формування системи індивідуального освітнього середовища. НУБіП України. Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. 16.09.-27.09.2024. Кількість кредитів ЄКТС - 2 (60 годин). Свідоцтво СС00493706/023537-24.
Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника	
Базова освіта	Сумський національний аграрний університет, 2005, Спеціаліст, спеціальність «Технологія зберігання, консервування та переробки молока», кваліфікація – інженер-технолог (СМ № 28253890);
	Національний університет харчових технологій, 2007, Бакалавр, спеціальність «Харчова технологія та інженерія», кваліфікація – бакалавр харчової технології та інженерії (КВ №30746431);
	Національний університет харчових технологій, 2007, Спеціаліст, спеціальність «Технологія цукристих речовин», кваліфікація - спеціаліст з технології цукристих речовин (КВ №33058170)
	Кандидат технічних наук (ДК №020877 (03.04.2014 р, спеціальність 05.18.12. – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. Тема: "Підвищення ефекту політермічної кристалізації сахарози в перемішувачах-кристалізаторах".
	Certificate of attainment in modern languages (English, level B2). Candidate №0000796207 date 11.03.2020.
	Доцент кафедри технології молока і м'яса, атестат №005314 від 24.09.2020
	Національний університет біоресурсів та природокористування України, диплом доктора технічних наук ДД №013330 (24.04.2024)
	Сумський національний аграрний університет, атестат професора кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, АП № 006376, 02 жовтня 2024 р.
	Сільськогосподарський дорадник з питань розробки технології виробництва харчових продуктів, гастрономічних брендів і фестивалів

Показники Ліцензійних умов (кількість пунктів - 12): 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 19	
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	1. Samilyk, M., Illiashenko, Y., Rudichenko, Y., Yevtushenko, Y., Huba, S., Tkachuk, S., Ryzhkova, T., Heida I., Lysenko, H., & Severin, R. (2024). Determination of the antioxidant potential of processing products of osmotically dehydrated chokeberry fruits and beer enriched with them. EEJET, 2(11 (128), 26–33. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.301159 (Scopus)
	2. Samilyk, M., Bolgova, N., Samokhina, E., Cherniavska, T., & Kharchenko, S. (2024). Use of hop extract in the biotechnology of kefir beverage. Scientific Horizons, 27(3), 97–106. doi: 10.48077/scihor3.2024.97. (Scopus)
	3. Samilyk, M., Tkachuk, M., Paska, M., Ryzhkova, T., Tkachuk, S., Petrenko, A., Hrinchenko, D., Gurskyi, P., Savchuk, L., & Yarmosh, T. (2024). Substantiating the feasibility of processing the secondary product obtained after osmotic dehydration of dried apricots. EEJET, 4(11 (130), 36–42. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309658 (Scopus)
	4. Samilyk, M., Nosyk, M., Ryzhkova, T., Bolhova, N., Tkachuk, S., Sakhnenko, A., Petrenko, A., Hrinchenko, D., Hnoievyi, I. (2024). Determining the possibility of making mulberry wine by using the osmotic dehydration process. EEJET, 3 (11 (129)), 31–36. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.306443 (Scopus)
	5. Samilyk, M., Nahornyi, Y., Tkachuk, S., Ryzhkova, T., Gurskyi, P., Savchuk, L., Petrenko, A., & Hrinchenko, D. (2024). Improving the technology of gluten-free bread with quinoa flour. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11 (131), 43–50. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.313159 .
	5. Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y. (2023). Optimization of technical and technological indicators of kefir added with defatted sesame flour and rice bran. EEJET, 1 (11 (121)), 15–22. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.272029 (Scopus)
	6. 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. EEJET, 3 (11 (123)), 42–49. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.278799 (Scopus)
	7. Samilyk, M., Vechorka, V., Bolgova, N., Samokhina, Y., & Kyselov, O. (2023). Аналіз сирів, виготовлених за безвідходною технологією. Food Science and Technology, 16(4). https://doi.org/10.15673/fst.v16i4.2539 (Web of Science)
	8. Demidova E, Samilyk 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)
	9. Bal'-Prylipko, L., Samilyk, M., Korniienko, D., Paska, M., Ryzhkova, T., Yatsenko, I., Hnoievyi I., Tkachuk, S., Bolgova, N., & Sokolenko, V. (2023). Determination of quality indicators of sugar fortified with a by-product of elderberry processing. EEJET, 4(11 (124), 65–72. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284885 (Scopus)
	10. Samilyk, 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)
	11. Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. (2022). Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. EEJET, 3 (11 (117)), 39–44. (Scopus)
	12. 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)
	13. Samilyk, M., Tsyrylyk, R., Bolgova, N., Vechorka, V., Ryzhkova, T., Severin, R., Lysenko, H., & Heida I. (2022). Devising a technique for improving the biological value of A2 milk by adding carrot powder. EEJET, 6(11 (120), 44–50. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.266924 (Scopus)
	14. Qin, X., Samilyk, M., Luo, Y. (2022). The Influence of the Introduction of Fibre-rich Bran on the Quality of Kefir. International Journal of Ecological Economics and Statistics, 43(3), 61-77. ISSN 0973-1385 (Print), ISSN 0973-7537 (Online) (Web of Science)
	15. Samilyk M, Bolgova N, Tsyrylyk R, Ryzhkova T. (2021) Prospects for processing and use of root vegetable waste in food production. Food science and technology;15(4):60-68. https://doi.org/10.15673/fst.v15i4.2253 (Web of Science)
	16. Xuanxuan, Qin, Samilyk, M., Luo, Y. & Sokolenko, V. (2021). Influence of sesame flour on physicochemical properties of sour milk drinks. Eastern-european Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (111)), 6–16. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.234752 (Scopus)
	17. Samilyk, M., Helikh, A., Ryzhkova, T., Bolgova, N., & Nazarenko, Y. (2020). Influence of the structure of some types of fillers introduced to the yogurt recipe on changes in its rheological indicators. EEJET, 2(11 (104), 46–51. (Scopus)
	18. Samilyk, M., Helikh, A., Bolgova, N., Potapov, V., & Sabadash, S. (2020). The application of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables. EEJET, 3(11 (105), 13–20. (Scopus)

	19. Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. (2020). Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113 (Scopus)
	20 Maryna M. Samilyk. Radiomodifying Effect of X-Ray Radiation on Microflora of Yogurts with Ultradisperse Powders of Beta vulgaris / Anna O. Gelih, Oksana V. Kalinkevich, Natalia V. Bolgova, Igor V. Shelest, Yana V. Trofimenko, Yevgen Zinchenko, Vadim Chivanov, Aleksei Kalinkevich // IEEE International Conference on "Nanomaterials: Applications & Properties" (NAP-2020) Sumy, Ukraine, 9-13 Nov. 2020 (Scopus)
Закордонні видання країн ЄС	1. Samilyk, M., Tkachuk, M. (2024). Study of the quality indicators of the osmotic solution obtained after dehydration of apricot fruits. EUREKA: Life Sciences, 1, 57–63. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2024.003349
	2. Samilyk, M., Illiashenko, Y. (2024). Research of quality indicators of jelly from rowan powder. EUREKA: Life Sciences, 4, 10–16. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2024.003586
	3. Samilyk, M., & Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences, (3), 44-50. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971
	4. Samilyk, M. (2022). Scientific substantiation of the use of plant processing derivatives for enrichment of ferrous milk drinks. EUREKA: Life Sciences, 5, 58–64.i
	5. Samilyk, 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
	6. 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
	7. Samilyk, M. The Role of Crafts in the Development of Gastronomic Tourism. ZESZYTY NAUKOWE. 2021. tom 20, rocznik X. Num. 2. P.70-79
	8. Samilyk M. Substantiation of the choice of fillers for cottage cheese mass / Marina Samilyk, Anna Helikh, Natalia Bolgova, Taisia Ryzhkova, Igor Sirenko, Oleg Fesyun // EUREKA: Life Sciences. Vol. 3: 2020. P.38-45.
	9. Samilyk M. Influence of activated coal on chadder cheese quality indicators / Marina Samilyk, Anna Helikh, Natalia Bolgova, Iryna Yaremenko // EUREKA: Life Sciences. Vol. 3: 2020. P.48-56.
Фахові категорії «Б»	Самілик М. М., & Носик, М. (2024). Оцінка якості похідних переробки плодів шовковиці. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (1 (55), 75-78. https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1.10
	Самілик, М., & Цирулик, Р. (2024). Технологія збагачення молочних продуктів А2 каротиноїдами морквяного порошку. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 7(1), 160–173. https://doi.org/10.31866/2616-7468.7.1.2024.305964
	Самілик, М.М., Нагорний Я.В. (2024). Вплив борошна кіноа на властивості тіста та органолептичні показники безглютенового хліба. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. – Харків : ДБТУ, 2024. – Вип. 1 (35). С.39-46. ISSN: 2312-3990 (Print) 2519-2922 (Online)
	4 Samilyk, M., & Korniienko, D. (2024). Analysis and assessment of potential risks in the production of enriched sugar. Technology Audit and Production Reserves, 3(3(77), 44–48. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2024.307282
	Ілляшенко, Я., & Самілик, М. (2024). Дослідження реологічних властивостей киселів на основі порошку з горобини чорноплідної. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 14(1). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-15
	Самілик, М. М., & Корнієнко, Д. А. (2024). Дослідження впливу високих температур на збагачений цукор та продукти його переробки. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 278-290. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.28
	5. Xuanxuan Qin, M. Samilyk, Yanghe Luo (2023) The influence of dietary fiber from rice bran and defatted sesame flour on fermented milk drink. <i>Наукові праці НУХТ</i> . 29 (1), 97-107.
	6. Рижкова, Т. М., Самілик, М. М., Болгова, Н. В., Губа, С. О., & Соколенко, В. В. (2023). Удосконалення технології сиркових мас із використанням порошку калини. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (3 (49), 69-74. https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.10
	7. Мирончук, В. Г., Самілик, М. М., Назаренко, Ю. В., & Сабадаш, С. М. (2023). Рекомендації промисловості щодо раціонального ведення процесу кристалізації сахарози охолодженням. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (3 (49), 39-44. https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.6
	8. Самілик, М. М., & Шешеня, І. О. (2023). Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (50), 98-102. https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15
	9. Самілик, М., Цирулик, Р., & Вороненко, Н. (2023). Застосування морквяних порошоків для збагачення молочних продуктів. Науковий вісник

	Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(2). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2 -2 10. Самілик, М. М., & Каруна, К. В. (2023). Дослідження показників якості десертного хліба з овочевими цукатами. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 5-9. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-1 11. Болгова, Н., Самілик, М., Назаренко, Ю., & Шмідт, Б. (2023). Обґрунтування вибору білкової рослинної сировини для розробки сирного продукту. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(2). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2 -3 12. Samilyk, M., & Paska, M. (2023). Sugar in the hospitality industry. EUREKA: Life Sciences, (3), 44-50. https://doi.org/10.21303/2504-5695.2023.002971 13. Самілик М., Корнієнко Д. (2023). Аналіз видів цукру та розширення його асортименту в Україні. Biota. Human. Technology, 1, 94-108. DOI: https://doi.org/10.58407/bht.1.23.7 14. Самілик, М. М., Назаренко, Ю. В., Синенко, Т. П., Кіліпута, А. В., & Мазний, Ю. О. (2023). Розроблення сухих сніданків на основі похідних переробки моркви. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (2 (52), 65-70. https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.10 15. 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 16. Самілик, М., & Лисенко, А. (2023). Вплив горобинового порошку на фізико-хімічні та мікробіологічні показники хліба із пшеничного борошна. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(2), 258–270. https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.2.2023.291710 17. Самілик, М. М., & Ткачук, М. А. (2023). Збагачення цукру продуктами переробки цукатів із плодів дині. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (3 (53), 73-76. https://doi.org/10.32782/msnau.2023.3.12 18. Самілик, М.М. (2022). Технологічне та апаратурне забезпечення осмотичної дегідратації ягід бузини Наукові праці НУХТ, 28(5), 46-53. DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-7 19. Самілик, М. М. (2022). Вплив осмотичної дегідратації на амінокислотний склад <i>Sorbus aucuparia</i>. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 168-174. 20. Самілик, М. М. (2022). Фізичне обґрунтування параметрів осмотичної дегідратації як способу обробки коренеплідних овочів. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (4 (46), 55-59
2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель	1. Спосіб виготовлення цукатів із коренеплодів. Патент на винахід. Номер патенту 125733. Номер заявки а202002540. Опубліковано 25.05.2022. 2. Спосіб виготовлення маси сиркової солодкої. Патент на винахід. Номер патенту 125734. Номер заявки а202002541. Опубліковано 25.05.2022. 3. Спосіб виготовлення молока А2 Питного. Патент на винахід. Номер патенту 127490. Номер заявки а202006473 Опубліковано 13.04.2022, бюл. № 15/2022 4. Йогурт із буряковими цукатами. Патент України на корисну модель. №88067. Опубл. 25.06.2020, бюл. № 12. 5. Паста на основі моллюсків прісноводних. Патент на винахід. № 124558. Номер заявки а 2019 11513. МПК А23L (17/50) (2016.01). Бюл. 40, 10.06.2021. С.5.
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)	1. Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.267. (Протокол №5 від «28» травня 2024 р.) 2. Ladyka V. Justification of the feasibility of using A2 milk in the production of some dairy products. Food production: innovative technological solutions: Scientific monograph / V. Ladyka, M. Samilyk, T. Synenko, N. Bolgova, V. Vechorka, Y. Nazarenko. - Technology center PC, 2024. - 33-63. DOI: 10.15587/978-617-7319-99-2.CH2 3. Samilyk M. M. Optimisation of drying of <i>Sorbus aucuparia</i> fruit processing derivatives using the response surface methodology. Applied, technical and agricultural sciences: introduction of the latest technologies into use: Scientific monograph / Samilyk M., Demidova Ye., Synenko T., – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2024. P.39-52. ISBN – 979-8-89443-776-7. 4. 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: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с 65, рис. 9, табл. 2. (Протокол № 2 від «28» листопада 2023 року). 5. Самілик М.М. Теоретичні та практичні передумови вибору осмотичної дегідратації для переробки рослинної сировини: монографія / М. М.

	Самілик; Сумськ. нац. аграр. ун-т. — Одеса: Астропринт, 2023. — 100 с. ISBN 978–966–927–894–4. 6. Samilyk M. M. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business (Застосування похідних продуктів переробки дикорослих ягід для збагачення пресованого цукру): Scientific monograph / Samilyk M. M. Korniienko D. A. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. P.207-226 p. ISBN 978-9934-26-328-6. 7. 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. 8. Токсикологія харчових продуктів. Навчально-методичний посібник з дисципліни «Токсикологія харчових продуктів» для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / Н.В. Болгова, Ю.В. Назаренко, М.М. Самілик, О.С. Губа, В.В. Соколенко, Т.П. Синенко. Суми: СНАУ, 2022 р. – с. 271. (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р.)
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\	Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної магістерської роботи галузь знань: 18 «Виробництво та технології» спеціальність: 181 «Харчові технології» освітньо-кваліфікаційний рівень «Магістр з харчових технологій» (Протокол №4 від 30 січня 2024 р.) Програма навчальної практики та методичні вказівки. Методичні вказівки для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2024 р. – 45 с. (Протокол №4 від «26» березня 2024 р.) Гастрономічні інновації. Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М.М.Самілик, Т.П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.105. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.) Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Д. А. Корнієнко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.58. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.) Гастрономічні інновації: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.53. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.) Заснування бізнесу в харчовій промисловості: Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / уклад. М.М. Самілик - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.56. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.) Заснування бізнесу в харчовій промисловості Методичні вказівки до виконання практичних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / уклад. М.М. Самілик, - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.39. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.) Заснування бізнесу в харчовій промисловості. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи студентів 2 курсу, СВО «Магістр», спеціальність 181 «Харчові технології», денна та заочна форми навчання / уклад. М. М. Самілик - Суми: СНАУ, 2023 р. – с.58. (Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.) Процеси і апарати харчових виробництв: Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» (Протокол №3 від 30 січня 2024 р.) Процеси і апарати харчових виробництв.Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» (Протокол №3 від 30 січня 2024 р.) Процеси і апарати харчових виробництв: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» Самілик М.М. (Протокол №3 від 16 лютого 2023 р.) Гастрономічний туризм: Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт / уклад. М.М. Самілик, - Суми: СНАУ, 2022. – 40 с. для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р.) Гастрономічний туризм. Курс лекцій для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр» (Протокол №1 від 22 листопада 2022 р.)
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня	Доктор технічних наук. Захист відбувся 27 грудня 2023 року у спеціалізованій вченій раді Д 26.004.13 Національного університету біоресурсів та природокористування України за спеціальністю «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», отримано диплом (ДД№013330 від 24 квітня 2024).
6) наукове керівництво	Цзін Сюаньсюань, доктор філософії, тема дисертації «Розробка технології кисломолочних напоїв збагачених харчовими

(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)	волокнами» (29 червня 2023 року). https://science.snau.edu.ua/golovna/czin-syuansyuan/
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад	Рецензування: Разові спеціалізовані вчені ради: ДФ 55.859. 012 (здобувач Кондрашина Лідія Анатоліївна); ДФ 55.859.029 (здобувач Лі Юньбо); ДФ 55.859.028 (здобувач Шао Чженчжен); PhD 593 (здобувач Цуй Чженкун); PhD 759 (здобувач Луо Веньцзюань); PhD 936 (здобувач Цю Сяоцзін); PhD 1082 (здобувач Гуо Ліпін); PhD 1239 (здобувач Синенко Тетяна Павлівна) 1. Кондрашина Лідія Анатоліївна (ДФ 55.859. 012); 2. Лі Юньбо (ДФ 55.859.029); 3. Шао Чженчжен (ДФ 55.859.028); 4. Цуй Чженкун (28 лютого 2023 р.) https://science.snau.edu.ua/golovna/4523-2/; 5. Луо Веньцзюань (23 лютого 2023 р.) https://science.snau.edu.ua/golovna/luo-venczyuan/. 6. Цю Сяоцзін (23 березня 2023 р.) https://science.snau.edu.ua/golovna/cyu-syaoczin-2/; 7. Гуо Ліпін (21 квітня 2023 р.) https://science.snau.edu.ua/golovna/guo-lipin-2/; 8. Синенко Тетяна Павлівна (26 липня 2023 року) https://science.snau.edu.ua/golovna/sinenko-tetyana-pavlivna/; 9. Лю Янь PhD 2468 (22 листопада 2023 року). https://science.snau.edu.ua/golovna/lyu-yani/; 10. Шань Фейфей (26 січня 2024 року) https://science.snau.edu.ua/golovna/shan-feifei/ Опонування: Очеретна А.В. НУХТ. (14 грудня 2023). https://nuft.edu.ua/naukova-diyalnist/aspirantura-doktorantura/?active=zaxisti-doktoriv-filosofiyi
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної	Керівник робіт: НТР: 1. «Розробка технологій виробництва харчових продуктів з доданою вартістю на принципах сталого розвитку» (0124U002836), 2024-2028 р.р.; 2. «Управління промисловими відходами харчових виробництв». (0121U111511), 2021-2024 р.р.; 3. НДР «Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти». (0122U200866), 2022-2023 р.р. Член редколегії вісника Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація

колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах	виробничих процесів. ISSN: 2708-4892, e-ISSN: 2708-4906
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	Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (Протокол від «27» серпня 2024 року № 15 (65)) Експерт з експертизи наукових досліджень і науково-технічних (експериментальних розробок), що подаються до участі у конкурсах, які проводитиме Міністерство освіти і науки України та звітів про їх виконання за тематичним напрямом «23. Харчові технології та промислова біотехнологія». Наказ МОН від 12.12.2022 №1111

служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)	
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 та супроводження механізмів розвитку Миколаївської територіальної громади в рамках реалізації стратегії регіонального розвитку Сумської області на 2021-2027 роки» (Миколаївська ОТГ, 2021р); «Створення умов з організації безпечного харчування в закладах освіти Миколаївської ОТГ» (Миколаївська ОТГ, 2021 р.); «Розробка чотиритижневого сезонного меню відповідно до нових норм харчування» (Управління освіти, молоді та спорту виконавчого комітету Лебединської міської ради, 2021 р.); «Розробка нормативної документації (технічних умов) на виготовлення молока А2» (ПрАТ «ЮРІЯ», 2022 р.); «Розробка нормативної документації (технічних умов) на виготовлення кисломолочних напоїв А2» (ПрАТ «ЮРІЯ», 2022 р.); «Розробка нормативної документації (технічних умов) на виготовлення кисломолочних продуктів А2» (ПрАТ «ЮРІЯ», 2022 р.); «Розробка технології збагачення цукру» (ФОП «Ткачук А.М.», 2023 р.); «Розширення асортименту хліба ТМ «ПАН ПЕКАР»» (ФОП Нагорний Я. В., 2023 р.); «Розробка чотиритижневого сезонного меню» (СЦСПРДО, 2023 р.); «Консультування щодо розробки та впровадження системи НАССР» (Сумський центр соціально-психологічної реабілітації дітей області 2023 р.); «Обґрунтування доцільності переробки шовковиці чорної <i>Morus nigra</i> L.» (ФОП Гоголь В. М., 2023); «Консультування з питань впровадження системи НАССР» (КП “Миколаївська сироварня”, 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	1. Самілик М., Ткачук М. Застосування похідних продуктів виробництва цукатів для збагачення цукру. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів. Київ: НУХТ, 11–12 квітня 2024 р. С. 194-195. 2. Цирулик О.В., Самілик М.М. Крафтова технологія молочних продуктів А2 збагачених харчовими волокнами та каротиноїдами. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. «Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації». 23 травня 2024. – К.: НУХТ, 2023. С.107-109. 3. Самілик М.М., Носик М.І. Доцільність застосування шовковиці при виробництві безалкогольних напоїв. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Міжнар. наук. - практ. конф., м. Полтава. 19 груд. 2023 р. Полтава, 2023 р.С.121-123. 4. Самілик М., Корнієнко Д. (2024). Дослідження показників якості збагаченого цукру похідними дикорослих рослин.. Інновації харчових та крафтових технологій для HoReCa. Збірник тез доповідей 4 Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів з міжнародною участю, 30 травня 2043 року, м. Львів. 5. Демидова Є. В., Самілик М. М., Буяло Є. Використання порошку <i>Sorbus aucuparia</i> при виробництві органічного грисіні. Тези на 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті. 6.Демидова Є.В, Самілик М.М. Технологія макаронних виробів, збагачених продуктами переробки обліпихи. <i>Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека</i>: матеріали Міжнар.наук.-практ. конф., м. Київ. 16 лист. 2023 р. Київ, 2023 р.С.97-99

	7. Демидова Є. В., Самілик М. М. Розробка технології хліба з підвищеною біологічною цінністю та подовженим терміном зберігання. <i>Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції</i> : програма та тези матеріалів XI Міжнар. наук.-техн. конф. м. Київ, 7 листопада 2023 р. Київ, 2023. С. 93-95 с.
	8. Самілик М., Цирулик Р. Молоко для дітей. Біоінтенсивні та SMART-технології у тваринництві: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції НПП та молодих науковців (Одеса, 29 – 30 червня 2023 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2023. С.94-96
	9. Демидова Є. В., Самілик М. М. Використання похідних переробки ягід бузини у виробництві кисломолочних продуктів. Міжнародна наукова інтернет-конференція Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 70) : матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 22–23 вер. 2022. С. 149–151. ISSN 2522-932X.
	10. Демидова Є. В., Самілик М. М. Технологія переробки ягід обліпихи. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, м. Київ: НУХТ, 8 лист. 2022. С.149-153.
13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік	
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)	
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	Сільськогосподарський дорадник з надання соціально спрямованих дорадчих послуг з питань розробки технологій виробництва харчових продуктів, гастрономічних брендів, фестивалів (від 17 вересня 2024 р.). Кваліфікаційне свідоцтво №17/09/3 Член Експертної ради міжсекторального співробітництва ЗВО України з питань охорони гастрономічної спадщини та розвитку гастрономічного туризму в Україні ГС «Національна еногастрономічна туристична мережа «Дороги вина та смаку України»
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	