

Найменування посади	кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування
Факультет, на якому працює особа	Харчових технологій
Кафедра, на якій працює особа	Кафедра технології харчування
Трудовий статус посади (основне місце роботи, суміщення, сумісництво)	Основне місце роботи
Фізична особа. ПІБ	Степанова Тетяна Михайлівна
Фізична особа. Дата народження	12.10.1980
Фізична особа. Громадянство	Україна
Фізична особа. Стать	Жіноча
Дата, з якої працює	01.09.2007
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип	Науково-педагогічний
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років	22
Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Менеджмент якості та безпечності харчової продукції (14), Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства (14), Інноваційні інгредієнти у технологіях харчової продукції (20), Організація роботи сомельє (14), Сучасні досягнення харчової науки (20)
Відомості про підвищення кваліфікації	Одержання ступеня магістра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Диплом з відзнакою М22 №012757
	Система НАССР в закладах ресторанного господарства. Сертифікат №04988 від 30.11.2022
	Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності: Управління якістю харчової продукції 60 годин (2 кредити ECTS) Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму з 16 по 27 вересня 2024 року, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/023544-24
Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника	
Базова освіта	Харківська державна академія технологій та організації харчування, 2002 р., Спеціаліст, спеціальність Технологія харчування, кваліфікація інженер-технолог, спеціалізація – Технологія переробки сільськогосподарської продукції у підприємствах малого бізнесу; Диплом ХА 20041919, виданий Харківською державною академією технологій та організації харчування Міністерства освіти і науки України
	Вища школа підприємництва при Харківській державній академії технологій та організації харчування, 2002 р., Спеціаліст, спеціальність 7.050302 Товарознавство та експертиза у митній справі, кваліфікація товарознавець-експерт, Диплом СК 018325 , виданий Харківською державною академією технологій та організації харчування Міністерства освіти і науки України
	Національний університет харчових технологій, 2022 р.,

	Магістр, спеціальність Готельно-ресторанна справа, Диплом М22 012757 від 03.03.2022, виданий Національним університетом харчових технологій Міністерства освіти і науки України
	Кандидат технічних наук (ДК № 046012 від 01.02.2018 р.) за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції, Тема: "Технологія желе плодово-ягідного на основі напівфабрикатів желуючих". Ким видано Атестаційною колегією Міністерства освіти і науки України
	Certificate of attainment in modern languages (English, level B2). Candidate № 000197320, date 11.07.2018.
	Доцент кафедри технології харчування, атестат АД №002790, видано на підставі рішення Атестаційної колегії від 20.06.2019 р
Показники 1-20 Ліцензійних умов (кількість пунктів)	11
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	Influence of Se-Lactoalbumin on functional and technological properties of selenium-proten dietary supplements / Stepanova T., Prymenko V., Helikh A. // Journal of chemistry and technologies, 2021, 29(1), 164-172 (<i>Scopus Q4</i>)
	Effect of different particle sizes of Agaricus bisporus and soybean oil on rheological properties, moisture distribution and micrstructure of chicken batters / Stepanova T., Nan H., Li B., Kondratiuk N., Sylchuk T. // Journal of chemistry and technologies, 2021, 29(2), 342-352 (<i>Scopus Q4</i>).
	Nan, H., Zhou, H., Li, B., Stepanova, T., Kondratiuk, N. (2022). Effects of Agaricus bisporus alone or in combination with soybean oil or water as fat substitutes on gel properties, rheology, water distribution, and microstructure of chicken batters. Food Science and Technology (Brazil). 42, e116121. DOI 10.1590/fst.116121 (<i>Scopus Q2</i>)
	Nan, H., Stepanova, T.M., Kondratiuk, N.V., Nie, Y., Li, B. (2022). Effects of Agaricus bisporus on gel properties of chicken myofibrillar protein. International Journal of Food Science and Technology. DOI 10.1111/ijfs.15898 (<i>Scopus Q1</i>)
	Stepanova, T.M., Golovko, M.P., Golovko, T.M., Pertsevoi, F.V., Vasylenko, O.O., Prymenko, V.G., Koshel, O.Y. (2022). Chemical composition of vetch seeds and protein isolate obtained by pH-shifting treatment. Journal of Chemistry and Technologies, 30(4), 652-658. doi:10.15421/jchemtech.v30i4.270685 (<i>Scopus Q4</i>)
	Nan H., Stepanova T., Bo Li. (2023). Effects of button mushroom <i>Agaricus bisporus</i> (Agaricomycetes) and soybean oil on storage characteristics of chicken sausage. International Journal of Medicinal Mushrooms, 7. https://doi.org/10.1615/IntJMedMushrooms.2023049470 (<i>Scopus Q3</i>)

	Bozhko, N. V., Tischenko, V. I., & Stepanova, T. M. (2024). Development of Meat-Containing Semi-Finished Products with Pike Meat and Hemp Seed Protein. <i>Journal of Chemistry and Technologies</i> , 32(1), 198– 209. (Scopus Q4) https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i1.296208
	Nan, H., Zhou, H., Stepanova, T. M., Zhu, Z., & Li, B. (2025). Enhancing Product Quality, Nutrition, Antioxidant Capacity, and Sensory Quality of Chicken Sausages by Replacing Fats with <i>Agaricus bisporus</i> and Soybean Oil. <i>Foods</i> , 14(13), 2296. https://doi.org/10.3390/foods14132296 (Scopus Q1)
фахові	Янковський Р.В., Степанова Т.М. (2023). Перспективність застосування функціональних інгредієнтів на основі культивованої грибною сировини в технології снєків. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 1 (51). 98-106. DOI: https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.14
	Янковський Р.В., Степанова Т.М. (2023). Актуальні засади технології снєкової продукції функціонального спрямування. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(1). DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2-20
	Степанова, Т.М., & Старинський, О.О. (2025). Використання вичавок смородини червоної у виробництві натуральних барвників. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (3), 362-370. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.3.39
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	Геліх, А.О. & Степанова, Т.М. (2022). М'ясний пахтет із додаванням ізоляту білка насіння гарбуза (u202201407). Державна служба інтелектуальної власності України https://sis.ukrpatent.org/uk/search/detail/1703717/
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)	Степанова Т.М., Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П. Наукові аспекти технології желе плодово-ягідного на основі напівфабрикатів желючих: Монографія. Суми, СНАУ. 2019. 140 с.
	Stepanova T.M., Kondratjuk N. Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids: Monograph. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125
	Nan Haijuan, Stepanova T.M., Li Bo, Kondratjuk N.V. Modern achievement of food science in aspects of cultivated mushrooms application in food technology. Monograph. Odesa: Oldi+, 2022. 100
	Мельник О.Ю., Савченко-Перерва М.Ю., Степанова Т.М. Харчові технології. Ч. 1. Інновації в харчовій галузі, Oldi+, 2024, 136 https://oldiplus.ua/files/contents/1362.pdf
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників	Степанова Т.М., Кошель О.Ю. Конспект лекцій із дисципліни «Товарознавство» для студентів ОС

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	«Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» (об'ємом тексту – 106 стор. комп'ютерного набору). Суми: СНАУ, 2024 Протокол № №3 від 30.01.2024 Степанова Т.М., Кошель О.Ю., Серeda О.Г. Конспект лекцій із дисципліни «Нутриціологія» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа» (об'ємом тексту – 100 стор. комп'ютерного набору). Суми: СНАУ, 2024 Протокол № №3 від 30.01.2024 Степанова Т.М., Кошель О.Ю., Серeda О.Г. Вказівки до лабораторних робіт із дисципліни «Нутриціологія» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа» (об'ємом тексту – 36 стор. комп'ютерного набору). Суми: СНАУ, 2024 Протокол № №3 від 30.01.2024
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)	Нан Хайцзюнь, доктор філософії, 181 Харчові технології, Розробка технології м'ясних продуктів зі зниженим вмістом жиру з використанням їстівних грибів» («Development of low-fat meat products technology using edible mushrooms»), 2024, H24№000598, 30.01.2024, виданий Сумським національним аграрним університетом
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад	-
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	Рецензент видання Journal of Chemistry and Technologies, що індексується в базі Scopus (<i>Q4</i>)ISSN: 2306-871X (Print), 2313-4984 (Online) Член редколегії видання International Science Journal of Engineering & Agriculture eISSN 2720-6319 (Online)
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	З грудня 2021 року Експерт Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти (за договором). Робота у складі експертної групи НАЗЯВО з акредитації освітньої програми «Харчові технології» (ID у ЄДЕБО 33970) за другим рівнем вищої освіти, згідно наказу НАЗЯВО №1555-Е від 15.09.2021 року). Фахова експертиза стандарту фахової передвищої освіти освітньо-професійного ступеня – фаховий молодший бакалавр, галузі знань – 18 Виробництво та технології,

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)	спеціальності – 181 Харчові технології, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України від 17.11.2021 р. № 1244 Робота у складі Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України, підкомісії J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг Наказ МОН № 1745 від 17.12.2024
10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”	Участь у міжнародному проекті ЄС ”The Integrated Program of Poznan University of Life Sciences for Innovative Wielkopolska” no. POWR.03.05.00-00-ZR42/18 Erasmus+ Programme, project KA 107 International Credit Mobility in Czech University of Life Science Prague 19.06.23 – 1.07.2023
11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)	-
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	Stepanova T., Nan Haijuan, Li Bo Influence of particle sizes of <i>Agaricus bisporus</i> on rheological properties, moisture distribution and microstructure of chicken batters with soybean oil. Informational and innovative technologies in the hotel and restaurant business, tourism and design: Conference proceedings, December 1-2, 2021. Dnipro – Opole : AS «DF M&B KUC», 2021 Kondratiuk N., Sytnyk K., Rud` Ye., Holub Ye., Munderere A., Niyobuhungiro S., Chinonso Olinangu G., Stepanova T. Modern approaches to the organization of craft production in the conditions of a high power enterprise. «IV Міжнародна конференція молодих вчених та студентів «Сучасні технології харчових виробництв»» 18-20 травня 2022, м. Дніпро, 143-148 Kondratiuk N., Gyrnyk A., Stepanova T., Zhang F., Haijuan N., Yuanyang N., Bo L. Evaluation of the quality of freshwater raw materials and dishes based on it. Ways of adaptation of the food sector and restaurant business in the conditions of the global food crisis. «IV Міжнародна конференція молодих вчених та студентів «Сучасні технології харчових виробництв»» 18-20 травня 2022, м. Дніпро, 164-168 Stepanova T., Haijuan N. (2022). Comparision of the biological value of edible fungi and chicken meat. Міжнародна мультидисциплінарна наукова інтернет-конференція Світ наукових досліджень. Вип. 12

	Лосмінський О.В., Степанова І.В., Степанова Т.М. Актуальність застосування збагачувальних добавок у харчуванні при ураженнях щелепно-лицьової ділянки IV Міжнародна студентська наукова конференція «Теоретичні та практичне застосування результатів сучасної науки». Одеса, 7 квітня 2023 р
13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік	Innovative Food Ingredients, Food Quality Management, Food Engineering Principle and Experiment, Food Nutrition and Sanitation, Management of Food Enterprises
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 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	Громадська спілка “Академія харчування пацієнтів”

формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях	(Рішення №01/2025 від 03.02.2025)
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	-