

Найменування посади	Ст. викладач
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	Маренкова Тетяна Іванівна
Фізична особа. Дата народження	02.02.1961
Фізична особа. Громадянство	Україна
Фізична особа. Стать	Жіноча
Дата, з якої працює	02.10.1978
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип	Науково-педагогічний
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років	15
Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Організації підприємств галузі, Основи кейтерингу, Технологія продукції ресторанного господарства, Технології харчування, Технології закладів ресторанного господарства.
Відомості про підвищення кваліфікації	1. Підвищення кваліфікації (стажування) ФОП Аліфанова О.М., кафе-піцерія «Портофіно» з 04.01.2022 р. по 03.02.2022 р. (Звіт про підвищення кваліфікації (стажування), протокол № 13 від 13.04.2022). 2. Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму з 16 вересня 2024 р по 27 вересня 2024 р, Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/023518-24 (60 год, 2 ЄКТС). 3. Навчання: Національна Туристична Організація України, навчання за онлайн-курсом Академії НТОУ «Технології індустрії гостинності для персоналу». Сертифікат № 113-24, жовтень 2024 р. (4 год, 0,13 ECTS). 4. Підвищення кваліфікації: Харків, Україна. Національна академія наук і мистецтв України. Наукова установа СГ НТМ «Новий курс» Підвищення кваліфікації шляхом індивідуальної форми самоосвіти та неформальної освіти. Сертифікат К/2025/25/008 (обсяг 30 год / 1 кредит ЄКТС 13.03.2025).
Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника	
Базова освіта	Харківський інститут громадського харчування, 1986 р., спеціаліст, спеціальність «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація інженер-технолог; Диплом МВ-I №021889, виданий Харківський інститут громадського харчування 15 травня 1986 року.
	Сумський державний аграрний університет 2000 р., спеціаліст,

	спеціальність «Облік і аудит», кваліфікація економіст з бухгалтерського обліку; Диплом СМ № 11950522, виданий Сумський державним аграрним університетом 11 лютого 2000 року.
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	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/10.15587/17294061.2025.330457 Scopus, Q4
	Samilyk, M., Nahorni, Y., Marenkova, T. , Bokovets, S. (2025). Influence of enriched ingredients on the functional properties and nutritional value of bread. <i>Technology Audit and Production Reserves</i> , 3 (3 (83)), 00–00. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.329145 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, 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. <i>Polish Journal of Food Nutrition Science</i> , 2022, 72(3), pp. 249-261 Scopus, Q2
	Oleksandra Berhilevych. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south Ukraine / Oleksandra Berhilevych, Victoria Kasianchuk, Mykola Kukhtyn, Lubov Dimitrijevič, Tatyana Marenkova . // <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> . vol. 13, 2019, no. 1, – p. 863-869 https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1179 Scopus, Q3
	O. Berhilevych. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks //O. Berhilevych, V. Kasianchuk, I. Chernetskyi, A. Konieva, L. Dimitrijevič, T. Marenkova . <i>Східно-Європейський ЖУРНАЛ передових технологій. Technology and equipment of food production</i> . 2/11 (98) 2019. С. 6-13. Scopus
	V. Kasianchuk. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plant, bee pollen, and honey / V. Kasianchuk, O. Berhilevych, I.Negai, L. Dimitrijevič, T. Marenkova // <i>Харчова наука і технологія / Food science and technology/ Volume 14 Issue 1/ 2020,- p.118-125</i> DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1640 Web of Science
фахові	Боковець, С. П., & Маренкова, Т. І. (2025). ІННОВАЦІЙНЕ УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ МАЛИХ ПИВОВАРЕНЬ ЯК ФАКТОР

	ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i> , 15(1), 273-279. https://doi.org/10.32782/2220-8674-2025-25-1-33
	Ярмош Т. Дослідження ефективності сорбіту та ксиліту для екстрагування барвних речовин з бузини чорної. / Т. Ярмош, Ф. Перцевой, Т. Маренкова // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 14, том 1. Запоріжжя 2024 р https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/799/758 https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-21
	Кошель О.Ю. Інноваційна технологія приготування тіста для піци. / О. Ю. Кошель, Т. І. Маренкова , Т. М. Степанова, А. В. Крутась // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 14, том 2. Запоріжжя 2024 р. https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/820/776
	Кошель О. Удосконалення технології кексів з використанням люпинового борошна. / О. Кошель, М. Савченко, Ф. Перцевой, Т. Маренкова , // Вісник Хмельницького національного університету № 5, 2024 р. - С. 145-150. https://heraldts.khmnpu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/653/654
	Чебаненко Є.В. Удосконалення страв із бобових для шкільного харчування та перспективи їхнього впровадження у меню шкіл. / Чебаненко Є.В., Бідюк Д.О., Маренкова Т.І. // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Механізація та автоматизація виробничих процесів», випуск 1 (55), 2024 -90-101 с. https://snaujournal.com.ua/index.php/journal/home
	Тетяна Маренкова , Ольга Середа. Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. Технічні науки та технології. 2023. № 4(34). С. 174-181 http://tst.stu.cn.ua/article/view/298232/291036 http://tst.stu.cn.ua/issue/view/17365
	Mazurenko Igor, Koshel Olena, Marenkova Tatyana . Shkaraputa Roman. Properties and application of modified starches in food production. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The series: Mechanization and Automation of Production Processes.(1 (51), 3-8. https://doi.org/10.32782/msnau.2023.1.1
	O. Melnyk. The use of milk thistle seed flour in the composition of yeast dough for cheese pastr. / O. Melnyk, T. Marenkova , O. Koshel // Grain Products and Mixed Fodder's, 22(3), Fodder's, Vol.22, I.3 (87) / 2022, 40-45. https://doi.org/10.15673/gpmf.v22i3.2460
	Кошель О. Ю. Визначення показників якості тіста для круасанів. / Кошель О. Ю., Ю., Москаленко А.О., Маренкова Т.І. , Лобачова Н.Л. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 12, Том 3. Запоріжжя 2022р. http://www.tsatu.edu.ua/ettp/wp-content/uploads/sites/25/ohljad-suchanoho-stanu-relejnoho-zahystu-elektrychnyh-merezh.pdf
	Боковець С.П. Особливості технології нового батончика шоколадного. / Боковець С.П., Перцевой Ф.В., Мельник О.Ю., Гурський П.В., Маренкова Т.І. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 32-41с https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/2466
	Перцевой М.Ф. Дослідження функціонально-технологічних властивостей модельних розчинів та гелів желатину. / Перцевой М.Ф., Самілик М.М., Маренкова Т.І. , Бідюк Д.О. // Прогресивні техніка та

	технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць. Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – 198–112 с. https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/2477
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	1. Серeda 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 / Серeda О.Г., Мельник О.Ю., Маренкова Т.І. , Кравченко С.І., Роженко А.С.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u202302880; заявл. 14.06.2023р.; 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 № 146752 Україна. МПК A23L 5/00, A21D 13/00. Спосіб отримання батончика шоколадного. / Боковець С.П., Перцевий Ф.В., Мельник О.Ю., Маренкова Т.І. , Шильман Л.З., Ярмош Т.А.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет –№ u 2020 04649; заявл. 22.07.2020.; опубл. 17.03.2021, Бюл. № 11. – 4 с
	Пат. на корисну модель № 139477 Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевой Ф.В., Дроменко О.Б Гурський П.В., Борисова А.О., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Маренкова Т.І. Шильман Л.З.; заявник та патентовласник Харківський державний університет харчування та торгівлі, Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06032; заявл. 31.05.2019.; опубл. 10.01.2020, Бюл. № 1. – 4 с.
	Пат. на корисну модель № 139483 Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Гурський П.В., Маренкова Т.І. , Перцевой Ф.В., Симакова І.В., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Борисова А.О., Камсуліна Н.В.; заявник та патентовласник Харківський державний університет харчування та торгівлі, Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06038; заявл. 31.05.2019.; опубл. 10.01.2020, Бюл. № 1. – 4 с.
	Пат. на корисну модель № 139484 Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевой Ф.В., Гурський П.В., Шильман Л.З.Борисова А.О., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Дроменко О.Б., Маренкова Т.І. ;заявник та патентовласник Харківський державний університет харчування та торгівлі, Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06039; заявл. 31.05.2019.; опубл. 10.01.2020, Бюл. № 1. – 4 с.
	Пат. на корисну модель № 139494 Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного», / Перцевой Ф.В., Гурський П.В, Камсуліна Н.В., Борисова А.О., Маренкова Т.І. , Шильман Л.З.,

	Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е.;заявник та патентовласник Харківський державний університет харчування та торгівлі, Сумський національний аграрний університет – № 11 2019 06073; заявл. 31.05.2019.; опубл. 10.01.2020, Бюл. № 1. – 4 с.
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)	F.Pertsevov. Food technologe using structurants. / V.Pertsevov, P.Gurskiy, V.Ladyka, M.Lanchyk, I.Krapivnytska, S.Omelchenko, V.Bredykhin, V.Kis, T.Marenkova , Z.Garncarek. // The monograph Edited by Gurskiy P.V., Pertsevov F.V. /Sumy-Kharkiv-Kyiv-Wroclaw : Dissa+, 2021.-252 p.
	Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2ч. 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.–203с.
	«Загальні технології харчової промисловості» Технології харчування: Збірник задач і вправ: Навчальний посібник для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 181 Харчові технології/ уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.М.Степанова, Т.І.Маренкова, О.В.Чуйко - Суми: СНАУ, 2021. - 211 с. (<i>Протокол МРФХТ № 5 від 25.03.2021 р.)</i>)
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	Технології харчування: Конспект лекцій для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова - Суми, 2025. – 374 с. (<i>Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.</i>)
	Технології закладів ресторанного господарства: Конспект лекцій для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Ф.В. Перцевой, Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 373 с. (<i>Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.</i>)
	Технологія продукції ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ОПП «Готельна і ресторанна справа», денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І.Маренкова - Суми, 2025. – 32 с. (<i>Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.</i>)
	Ресторанна справа: Методичні вказівки (частина 2) до виконання лабораторних робіт для здобувачів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОПП «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова- Суми, 2025. – 99 с. (<i>Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.</i>)
	Технології харчування: методичні вказівки до виконання

	лабораторних робіт для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад.Т.І. Маренкова - Суми, 2025. – 139 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.)</i>
	Технології закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Ф.В. Перцевой, Т.І. Маренкова. - Суми, 2025. – 76 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.)</i>
	Організація підприємств галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 298 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.)</i>
	Ресторанна справа: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОПП «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр»/ уклад. Т.І. Маренкова- Суми, 2025. – 151 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.)</i>
	Технології харчування: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр»/ уклад. Т.І. Маренкова - Суми, 2025. – 283 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.)</i>
	Технології закладів ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр»/ уклад. Ф.В. Перцевой, Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 283 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року.)</i>
	Технологія продукції ресторанного господарства: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» ОПП «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Ф.В. Перцевой, Т.І. Маренкова –

	Суми, 2025. – 259 с. <i>(Рекомендовано до видання Радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 4 від «25» лютого 2025 року</i> Програма ОК 26 «Переддипломна практика» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для студентів 3 курсу СВО «Бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /уклад. Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова, О.Г. Серeda - Суми, 2025 р. – 22 с. <i>(Рекомендовано до видання радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій. Протокол № 2 від «18» квітня 2025 року.)</i> Організація ресторанного господарства. Конспекту лекцій для студентів 1 курсу п.т. ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання /уклад. Т.І.Маренкова, О.Г.Серeda – Суми: СНАУ, 2022. - 71 с. <i>(Протокол №5 від 29.04.2022 р.)</i> Технології харчовування. Збірник методичних вказівок щодо проведення лабораторних занять для студентів 1 курсу п.т. ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форми навчання /уклад. Т.І.Маренкова, О.Ю.Кошель - Суми: СНАУ, 2022. - 134 с. <i>(Протокол №4 від 09.02.2022 р.)</i>
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)	-
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	
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)	
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)	-
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	Маренкова Т.І. Особливості харчування у готелях. / Т.І. Маренкова. // Матеріали науково-практичної конференції «Креативна трансформація та модернізація сучасного суспільства» 11-13 березня 2025 року. Креативний простір: електрон. наук. журн. – № 25. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2025. – 55 с. Сертифікат K/2025/25/007 https://www.newroute.org.ua/wp-content/uploads/crp_25.pdf
	Маренкова Т.І. Використання борошна квасолі та їстівних квітів у технології страв із м’ясної січеної маси. / Т.І. Маренкова. // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» (21 жовтня 2024 р) – Умань: Уманський національний університет садівництва, 2024 – 85 с. https://ft.udau.edu.ua/assets/files/2024/zbirnik.pdf
	Маренкова Т.І. Класичні кавові напої та історії їх створення. / Т.І. Маренкова, О.Г. Середа // Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» (21 жовтня 2024 р) – Умань: Уманський національний університет садівництва, 2024 – 105 с. https://ft.udau.edu.ua/assets/files/2024/zbirnik.pdf
	Маренкова Т.І. Використання мінерально-білкової пасти у технології виробів із рибної січеної маси. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 30 ої міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2024 - 73 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/2024_%D0%86%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96-%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D

	0%A71_compressed_1.pdf
	Маренкова Т.І. Використання крупи кіноа у технології перцю фаршированого. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 30 ої міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2024 - 75 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/2024_%D0%86%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96-%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed_1.pdf
	Маренкова Т.І. Використання чаю та коктейлів на його основі. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 30 ої міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2024 - 78 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/2024_%D0%86%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96-%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed_1.pdf
	Маренкова Т.І. Фактори що впливають на стабільність молочної піни при створенні латте-арт. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 30 ої міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2024 - 80 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2025/02/2024_%D0%86%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D1%96-%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed_1.pdf
	Маренкова Т.І. Різновиди омлетів в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 63 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/2023_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I_-_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed-1-110.pdf
	Маренкова Т.І. Вплив релігії на харчування в національних кухнях країн світу. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 69 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/2023_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I_-_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed-1-110.pdf
	Маренкова Т.І. Використання каппа-каррагану у технології самбуку. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-

	практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 71 с https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/2023_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I-%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed-1-110.pdf
	Маренкова Т.І. Фактори, що впливають на перетравлення молока. / Т.І. Маренкова. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 84 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/2023_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I-%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed-1-110.pdf
	Маренкова Т.І. Використання незвичайних молочних продуктів різних країн. / Т.І. Маренкова, О.Г. Серeda. // Матеріали 29 ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023 - 59 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2024/09/2023_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I-%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71_compressed-1-110.pdf
	Маренкова Т.І. Використання імеретинського шафрану у технології тіста для вареників. / Т.І. Маренкова, О.Г. Серeda. // матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі» (01-24 листопада 2023 року). - Запоріжжя: ТДАТУ 2023- 41 с. http://www.tsatu.edu.ua/tstt/conf/materialy-2023/
	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
	Бідюк Д.О. Перспективи застосування вітчизняного біорозкладного пакування для заморожених напівфабрикатів із сиру кисломолочного. / Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 - 63 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2022/01/2021_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I-%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71-2.pdf
	Бідюк Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфштексу під час зберігання у біорозкладному пакуванні. / Д.О. Бідюк, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26

	листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 - 65 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2022/01/2021_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I_-%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71-2.pdf
	Середа О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Середа, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с. https://itf.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2022/01/2021_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D0%B8-%D0%A5%D0%A5I_-%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%A71-2.pdf
	Перцевой Ф.В. Особенности харчової та біологічної цінності нового батончика шоколадного. / Перцевой Ф.В., Боковець С.П., Маренкова Т.І. // TOPICAL ISSUES OF SCIENCE AND PRACTICE. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. London, Great Britain November 02-06, 2020 –731–733 p. https://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/9268/1/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%A4.%D0%92.%20%D0%9E%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%97%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B1%D1%96%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D1%86%D1%96%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96.pdf
	Маренкова Т.І. Регіональний компонент «Фірмові страви Слобожанщини» / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 79-80.
	Маренкова Т.І. Використання кухні «Ф'южн» в сучасних ресторанах / Т.І. Маренкова. // Матеріали 26 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», 7- 9 грудня 2020 р., Суми, Одеса, Ч.1. – Суми: СНАУ, 2020.– С. 58
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 І або ІІ 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-	Голова журі I-II етапів Всеукраїнських учнівських олімпіад зі спеціальних дисциплін за напрямками підготовки серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти і міжшкільних ресурсних центрів у 2024/2025 навчальному році (Наказ Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації № 23-ОД від 22.01.2025) Голова журі I-II етапів Всеукраїнських учнівських олімпіад зі спеціальних дисциплін за напрямками підготовки серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти і міжшкільних ресурсних центрів у 2023/2024 навчальному році (Наказ Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації № 11-ОД від 16.01.2024) Голова журі I-II етапів Всеукраїнських учнівських олімпіад зі спеціальних дисциплін за напрямками підготовки серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти і міжшкільних ресурсних центрів у 2022/2023 навчальному році (Наказ Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації № 34-ОД від 06.02.2023) Член журі I-II етапів Всеукраїнських учнівських Інтернет-олімпіад зі спеціальних дисциплін за напрямками підготовки серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти і міжшкільних навчально-виробничих комбінатів у 2020/2021 навчальному році (Наказ Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації і Навчально-методичного центру ПТО у Сумській області № 27- ОД від 27.01.2021)

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	1982-1985 р. - інженер-технолог організаційного відділу Сумського тресту їдалень та ресторанів; 1987-1989 р. - старший інспектор відділу кадрів Сумського управління громадського харчування; 1989-1992 р. - провідний інженер по підготовці кадрів Сумського обласного управління громадського харчування; 1992-2010 р. - завідувача виробництвом їдальні коледжу СНАУ;