

ЄВГЕНІЯ ДЕМИДОВА

Доцент Кафедри Технологій Та Безпечності
Харчових Продуктів

ДОСВІД РОБОТИ

Доцент Кафедри Технологій Та Безпечності Харчових Продуктів вер. 2025 р. – теп. час
Сумський національний аграрний університет | Суми

Викладач Спецдисциплін За Професією "Лаборант Хіміко-Бактеріологічного Аналізу" (категорія Вища , Викладач-Методист) вер. 2013 – вер. 2025 р.
ДНЗ «Сумське вище професійне училище будівництва та автотранспорту» | Суми

Асистент Кафедри Технології Молока І М'яса вер. 2011 – 2013
Сумський національний аграрний університет | Суми

Асистент Кафедри Технологій Та Безпечності Харчових Продуктів вер. 2023 р. – черв. 2025 р.
Сумський національний аграрний університет | Суми

ОСВІТА

бакалавр харчових технологій вер. 2005 р. – вер. 2009 р.
Сумський національний аграрний університет | Суми

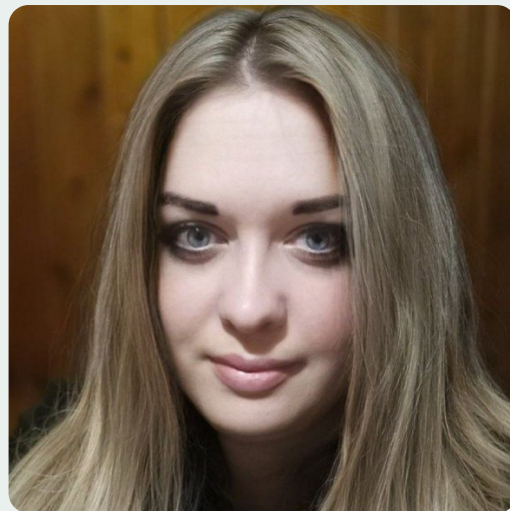
технік-технолог вер. 2006 – лип. 2009
Сумський технікум харчової промисловості | Суми

магістр вер. 2009 – лип. 2010
Сумський національний аграрний університет | Суми

доктор філософії (PhD) жовт. 2021 – бер. 2025
Сумський національний аграрний університет | Суми

КУРСИ

- Підвищення кваліфікації в Сумському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти - Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти (07.09.2020 - 18.09.2020)
- Всеукраїнська науково-практична онлайн конференція «Інноваційні практики наукової освіти (8.12.2021-11.12. 2021)
- Науково-практична студія «Розвиток інформаційно-аналітичної компетентності педагога в умовах трансформаційних змін суспільства» (17.01.2022 -21.01.2022)
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти" (базовий рівень) (30.01.2023- 12.02 2023)



КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ

☎ 0507372890
✉ yevheniia.demydova@snau.edu.ua
📍 Суми
🌐 Scopus ID: 57685858000
Research ID: HMO-7329-2023
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7933-4251> Google Scholar: <https://scholar.google.com.ua/citations?user=ZfWGu6cAAAAJ&hl=uk>

МОВИ

Англійська
– Вище середнього (B2)

- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» (середній рівень) (13.02.2023-19.02.2023)
- Курс «Цифрові інструменти Google для освіти» (поглиблений рівень) (20.02.2023-26.02.2023)
- Міжнародне підвищення кваліфікації. на тему «Неформальна освіта при підготовці магістрів та здобувачів доктора філософії (PhD) країнах Європейського Союзу та України (02.10.2023-09.10.2023)
- Підвищення кваліфікації за програмою «Професійне та емоційне вигорання учасників освітнього процесу під час кризових і трансформаційних процесів. (01.01.2024 - 11.02.2024)
- Проєкт Еразмус+ з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE : Результати та використання. Створення покрокової інструкції з впровадження партнерського управління для ЗВО України в обсязі 12 год. (12.01.2024.)
- Проєкт Erasmus+ Jean Monnet Module "European Experience in Implementing Quality Management Systems for Products and Services" ("Європейський досвід впровадження систем управління якістю продукції та послуг"). (14.03.2024-15.03.2024)
- Спікер у V Всеукраїнській міжгалузевій науково-практичній онлайн-конференції «Національна наука і освіта в умовах війни РФ проти України та сучасних цивілізаційних викликів» (27.03.2024-2.04.2024)
- Всеукраїнська науково-практична онлайн конференція «Інноваційні практики наукової освіти (11.12.2024-16.12. 2024)
- Програма «Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності» (16.09.2024-27.09.2024)
- Курс від національного агентства сертифікації на тему «Розроблення професійних стандартів» - національне агентство сертифікації (11.10.2024-23.10.2024)
- Програма підвищення кваліфікації II онлайн-школи «Цифрові технології в наукових дослідженнях» (12.11.2024–12.12.2024)
- Інститут обдарованої дитини НАПН України. «Інноваційні практики наукової освіти» - Інститут обдарованої дитини НАПН України (11.12.2024–16.12.2024)
- Стажування на виробництві ФОП Нагорний Я.В. «Пан Пекар» - ФОП Нагорний Я.В. «Пан Пекар» (01.11.2024-01.12.2024)
- Всеукраїнська очно-дистанційна зимова школа «Цифрові інструменти в освіті. Тенденції, запити, виклики» (13.02.2025-16.02.2025)

- Навчальний курс «Дослідницькі метрики, дослідницька аналітика та досконалість – 2025», що реалізується в межах проєкту Jean Monnet Module (31.03.2025 – 04.04. 2025)
- Проєкт «Science Skills Lab» Ради молодих учених при Міністерстві освіти і науки України. - Рада молодих учених при Міністерстві освіти і науки України (10.03.2025-24.03.2025)
- IX Міжнародний форум «Медіація і право» (25.06.2025 – 28.06.2025)
- Міжнародне підвищення кваліфікації. The international online training program “AI Mindset in Entrepreneurial Spaces” International Training Program, Mykolas Romeris University, Lithuania. - Mykolas Romeris University (9.06.2025 – 18.07.2025)
- Курс «Штучний інтелект в освіті» (18.06.2025 - 19.06.2025)
- Курс «Великий курс про штучний інтелект в освіті. (26.05.2025 – 09.06.2025)
- Онлайн-семінар «Якість та безпечність харчових продуктів, основні вимоги до операторів ринку» (27.06.2025)
- Онлайн-форум «ProMental Health: освітні діалоги (02.07.2025)
- Круглий стіл «Актуальні проблеми управління якістю та безпечністю в харчовій галузі» (26.09.2025)
- Міжнародна науково-практична конференція «Innovations in science, technology and culture» (15.09.2025 -17.09 2025)
- Міжнародна науково-практична конференція «Future of science, digital technologies and cultural transformations» (28.09.2025 -30.09 2025)
- Онлайн-форум «Інклюзія та ментальне здоров'я: нові сенси в освіті» (10.09.2025)
- Інтенсив «Canva для педагогів: рішення для візуального навчання» (16.09.2025 - 28.09.2025)
- X Міжнародна науково-практична конференція «Органічне агровиробництво: освіта та наука » (14.10.2025)
- Курс «Професійні та освітні кваліфікації: актуальні методологічні підходи для закладів вищої освіти» (22.09.2025 – 17.10.2025)
- Комплексна навчальна програма “Виробництво біометану у світі. Розвиток виробництва біометану в Україні” (24.09– 26.11.2025)
- Серія вебінарів "Віртуальні тури в освіті" (11.11 - 20.11.2025)
- "Академія ШІ для освітян від Google" - Google (29.10 - 21.11.2025)

- Програма підвищення кваліфікації викладачів дисципліни «Харчова мікробіологія» (22.11 - 29.11.2025)
- Курс «Наука та ШІ. Нова парадигма. (24.11 - 28.11.2025)
- Міжнародне дистанційне науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Управління та внутрішнє забезпечення якості освіти у закладах вищої освіти: міжнародний досвід». (02.12.2025 - 11.12.2025)
- Міжнародне дистанційне науково-педагогічне підвищення кваліфікації «Трансфер освітніх технологій у підготовці здобувачів PhD в країнах європейського союзу» (09.12.2025 - 18.12.2025)
- Навчання за програмою: "Розвиток педагогічної майстерності викладача вищої школи» (17.11.2025 - 18.12.2025)

ПУБЛІКАЦІЇ

1. Samilyk, M., **Demidova, E.**, Nazarenko, V., Tymoshenko, A., Ryzhkova, T., Severin, R., Hnoievyyi, 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**)
2. **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**)
3. 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**)
4. 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**)
5. **Demidova, E.**, Samilyk, M. (2025). Prospects for the use of powdered viburnum food additive in the production of soft ice cream. International Journal of Ecological Economics and Statistics.Vol.46.P.1-11. (**Web of Science**)

7. Puryhin, I., Nazarenko, V., Synenko, T., Bolhova, N., & **Demydova, V.** (2025). Determining the effect of nanofiltration on the nutritional and biological value of whey. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 5(11 (137), 71–78.
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.339914> (**Scopus Q3**)
8. Sereda, O., **Demydova, V.**, Koshel, O., Ponomarenko, V., Voronin, O., Kuznietsova, I., & Zaichuk, L. (2025). Assessment of the content of flavonoids in green buckwheat flour. *Technology Audit and Production Reserves*, 5(3(85), 29–34. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.341092> (**Scopus Q4**)
9. Synenko, T., Samilyk, M., **Demidova, E.**, Bolgova, N., & Koshel, O. (2025a). Study of the effect of powdered food additives from wild berries on the quality of pasta. *Food Science and Technology*, 19(4), 95–103.
<https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3302> (Web Of Science)
10. **Demydova, V.**, Koshel, O., Bolgova, N., Zavhorodnii, D., A. Novikova, A., & Cherevko, A. (2026). ОЦІНКА ВПЛИВУ НУТОВОГО БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ НА ВЛАСТИВОСТІ КЕФІРУ. *Food Science and Technology*, 20(2), 71–79. <https://doi.org/10.15673/fst.v20i2.3462> (**Web Of Science**)

Фахові категорії «Б»:

1. **Демидова Є. В.**, Самілик, М. М (2022). Використання похідних продуктів переробки обліпихи у виробництві здобних булочок. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), 94-101.
<https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.4.12>
2. **Демидова Є.**, Самілик М., (2022). Використання нетрадиційної сировини у технології виробництва йогурту. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 281–291. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270113>
3. **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> (фахове видання)

5. **Демидова, Є.В.**, Самілик, М.М., Губа, С.О. (2025). Дослідження впливу бузинової порошкової харчової добавки на термін зберігання йогуртів. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 4 (58), 21-27. DOI: <https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.3>
6. Губа С. О., Болгова Н. В., **Демидова Є. В.**, Губа О. О. (2025) Розробка рецептури суміші для протеїнового коктейлю з підвищеною біологічною цінністю. Технічні науки та технології. 2025. № 1(39). С. 255-265.
7. **Демидова Є. В.**, Губа С. О. (2025). Вплив порошку бузини та фундука на якість, функціональні властивості та харчову цінність мафінів. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*. 3 (61), 37-43. DOI: <https://doi.org/10.32782/msnau.2025.3.5>
8. Синенко, Т. П., **Демидова, Є. В.**, Горбатюк, О. В. (2025). Технологія крафтових сидрів із дикорослих ягід. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*, 26(3), 227-238. DOI: <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-3-30>
9. Мазуренко, І., **Демидова, Є.**, & Євчук, Я. (2025а). Перспективи використання сливових вичавок у виробництві спиртових екстрактів. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*, (4 (18)), 13–18. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.4\(18\).2025.2](https://doi.org/10.32782/2708-4949.4(18).2025.2)
10. **Демидова, Є. В.**, Синенко, Т. П., & Горбатюк, О. В. (2025). Технологічні аспекти виробництва крафтових сидрів з використанням нетрадиційної сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (6), 329–344. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.6.32>
11. Мазуренко, І. К., & **Демидова, Є. В.** (2025). Характеристика вторинної рослинної сировини та можливості її використання у виробництві харчових продуктів. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes*, (4), 79–84. <https://doi.org/10.32782/msnau.2025.4.11>

13. **Демидова, Є.В., & Лазебна К. Р..** (2025). Вплив порошку груші та злакових компонентів на харчову цінність йогурту. *Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes*,(4),51–56.
<https://doi.org/10.32782/msnau.2025.4.7>

НАВЧАЛЬНІ ПОСІБНИКИ

- Familyk M. M. Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business (Powders from derivatives of wild plant fruit processing): Scientific monograph / Familyk M. M. Demydova Ye. V. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2023. P.471-493 ISBN 978-9934-26-328-6.
- Applied, technical and agricultural sciences: introduction of the latest technologies into use: collective monograph / Lemeshev M., Bereziuk O., Sivak R. – etc. – International Science Group. – Boston : Primedia eLaunch, 2024. 122 p. Available at : DOI – 10.46299/ISG.2024.MONO.TECH.3Екотехнології у виробництві харчових продуктів: навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Є.В. Демидова., М.М. Самілик , Синенко Т.П.– Суми: СНАУ, 2025 р. – с.320.
- Гастрономічні інновації: навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Х / уклад. М.М. Самілик, Н.В.Болгова, Є.В. Демидова.,– Суми: СНАУ, 2025 р. – с.324.
- Технології переробки рослинної сировини: навчальний посібник / Т.П. Синенко, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. 276 с.
- Технології молока та молочних продуктів: навчальний посібник / Є.В. Демидова, С.О. Губа, Ю.В. Назаренко – Суми: СНАУ, 2025 р. – 438 с.
- Проєктування підприємств харчової галузі: навчальний посібник / Т.П. Синенко, Є.В. Демидова, М.М. Самілик, С.О. Губа – Суми: СНАУ, 2026 р. – 464 с.

ДЕРЖАВНІ НАГОРОДИ

- 1. Грамота Департаменту освіти і науки СОДА за сумлінну та бездоганну працю, плідну педагогічну діяльність, значний особистий внесок у справу навчання і виховання підростаючого покоління Сумщини (наказ №137 к/з від 07.08.2018 р.),
- 2. Занесена на обласну Дошку Пошани «Педагогічна гордість Сумщини» (наказ №390- ОД від 02.08.2021 р .)
- 3. Почесна грамота міського голови за наполегливу плідну працю, високу професійну майстерність та з нагоди Дня будівельника (2021 р.),
- 4. Подяка Міністерства освіти і науки України за ініціативу та наполегливість, високий професіоналізм, сумлінне виконання службових обов'язків та вагомий особистий внесок у розвиток сфери освіти і науки України (2022 рік)
- 5. Грамота СОДА за вагомі результати, активну участь у науково-дослідній роботі та з нагоди Дня науки (наказ №59-к/з від 10.05.2024)
- 6. Подяка СОДА за якісну підготовку здобувача освіти-переможця III етапу конкурсу навчальних проєктів за професійним спрямуванням (наказ №186-ОД від 18.05. 2026)

ТЕХНІЧНІ УМОВИ

- 1. Порошки із дикорослих плодів. Технічні умови. ТУ У 10.89.19-04718013-001:2023
- 2. Хліб пшеничний з подовженим терміном зберігання. Технічні умови. ТУ У 10.7-04718013-008:2023
- 3. Вироби макаронні з підвищеним вмістом харчових волокон. Технічні умови. ТУ У 10.7-04718013-007:2023