СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів

Синенко Тетяна Павлівна

Показники Ліцензійних умов (відповідність **10** пунктам умов): 1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 12, 14, 19

Дисципліни: Основи наукових досліджень
Технології переробки рослинної сировини
Хімія смаку, запаху, кольору
Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів;
Проєктування крафтових харчових підприємств
Проєктування харчових підприємств
Інженерна творчість
Сучасні технології сироваріння

Критерій		Інформація
Найменування закладу, який закінчила (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація за дипломом)		**БАЗОВА ОСВІТА:** 1. Сумський національний аграрний університет, 2016, бакалавр за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія», кваліфікація – інженер-технолог (В16 № 202379); 2. Сумський національний аграрний університет, 2016, магістр за напрямом підготовки «Харчові технології», спеціальність «Технології зберігання, консервування та переробки молока», кваліфікація – інженер-технолог (М18 № 058802); 3. Сумський національний аграрний університет, 2023, аспірантура, спеціальність 181 «Харчові технології» (доктор філософії, Н23 №001158 від 15.08.2023) **НАУКОВИЙ СТУПІНЬ:** доктор філософії (PhD) (диплом Н23 №001158 від 15.08.2023) Тема дисертації: «Розробка натуральних смако-ароматичних добавок із вторинної сировини» **ВЧЕНЕ ЗВАННЯ:** доцент (атестат АД №018291 від 11 грудня 2025 р.) **ІНОЗЕМНА МОВА:** англійська (рівень В2) (сертифікат № 001000987 від 03.12.2022 р.)
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. Frolova, N., Yushchenko, N., Korablova, O., Voitsekhivskyi, V., Ocheretna, A., & **Synenko, T.** (**2021**). Comparative Study of Carvones from Various Essential Oils and Their Ability to Increase the Stability of Fat-Containing Products. *Journal of Ecological Engineering, 22*(3), 239–248. doi: https://doi.org/10.12911/22998993/132995 (**Scopus**, **Q2)** 2. Ladyka, V., Bolgova, N., **Synenko, T.**, Skliarenko, Y., & Vechorka, V. (**2023**). Determining the influence of raw milk protein composition on the yield of cheese and its nutrient content. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6* (11 (126), 33–41. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.292063 (**Scopus**, **Q3)** 3. Odintsov, S., Nazarenko, Y., **Synenko, T.**, & Huba, S. (**2024**). Determining the influence of hemp seed

		protein on the quality indicators of cheese product and the content of nutrients in it. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, *2*(11 (128), 6–12. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.300172 (**Scopus**, **Q3)** 4. Puryhin, I., Nazarenko J., **Synenko T.**, Bolgova N., & Borozenets N. (**2024**) The effect of milk whey and sublimated pear on the biological value of soft cheese. *Journal of chemistry and technologies*, *32*(2), 382−390. doi: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2.296625 (**Scopus**, **Q4)** 5. Ladyka, V., Bolhova, N., **Synenko, T.,** Skliarenko, Y., & Vechorka, V. (**2024**). Determining the influence of raw milk β-casein polymorphism on the efficiency of making soft cheese. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, *5*(11 (131), 33–42. doi: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.311236 (**Scopus**, **Q3)** 6. Ladyka V., Skliarenko Y., Bolhova N., Vechorka V., Pavlenko Y. , **Synenko T.**, Malikova A. (**2024**). Study of the effect of beta-lactoglobulin and pit-1 genes in cows on hard cheese production. *Scientific Papers Series "Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*", 24, (4), 499–504. **(WoS)** 7. Puryhin, I., Nazarenko, Y., **Synenko, T.**, Bolhova, N., & Demydova, Y. (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. Ladyka, V., **Synenko, T.,** Bolhova, N., Skliarenko, Y., & Vechorka, V. (2025). Determination of the influence of raw milk β-casein polymorphism on the efficiency of making cottage cheese. *Technology Audit and Production Reserves*, *3*(3(83), 56–62. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.328936 (**Scopus**, **Q4**) 9. Samilyk, M., **Synenko, T.**, Bolgova, N., Lukhanin, B., & Borozenets, N. (2025). Assessment of the risk of pollution of the ecosystem and agricultural products in the zone of military conflict. *Technology Audit and Production Reserves*, *5*(3(85), 23–28. https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.341902 (**Scopus**, **Q4**) 10. **Synenko, T**., Samilyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Koshel, O. (2025). Study of the effect of powdered food additives from wild berries on the quality of pasta. Food science and technology, 19(4), 88-96. https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3302 **(*Web of Science*)** 11. Vechorka, V., Ladyka, V., Skliarenko, Y., Bolhova, N., Pavlenko, Y., **Synenko, T.,** Chernyavska, T., Malikova A. (2026). Efficiency of cottage cheese production from milk of different cow breeds. *Scientific Papers Series "Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development",* 26 (1/2026), 975-979. (***Web of Science***) https://managementjournal.usamv.ro/index.php/scientific-papers/current 12. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2021**). Моделювання та оптимізація процесу ферментативного гідролізу сироваткових білків. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки,* 25, 111–119. https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-15 13. **Синенко, Т. П.,** Фролова, Н. Е., Соколенко, В. В., & Губа, С. О. (**2022**). Дослідження впливу типу цукру на реакцію Майяра в модельних системах із гідролізатом сироваткових білків. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки,* 1, 135–146. doi: https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.1.15 14. **Синенко, Т. П.,** & Болгова, Н. В. (**2023**). Розробка натуральної смако-ароматичної добавки «Meat flavor». *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, 4 (50), 103–110. doi: https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.16

		15. Назаренко, Ю. В., Пуригін, І. О., Болгова, Н. В., & **Синенко, Т. П.** (**2023**). Розробка рецептурних композицій сирних паст з підвищеною біологічною цінністю. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, 1, 65–74. doi: https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2023.1.7 16. Назаренко, Ю. В., Шмідт, Б. В., Болгова, Н. В., & **Синенко, Т. П.** (**2023**). Розробка сирного продукту із рослинним білком. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки,* 33, 47–54. doi: https://doi.org/10.36477/2522-1221-2023-33-07 17. 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. doi: https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.10 18. **Синенко, Т. П.,** Дзюба, Я. С., Болгова, Н. В., Назаренко, Ю. В., Пуригін, І. О., & Одінцов, С. М. (**2023**). Визначення впливу пюре кропиви-яблука на якісні показники йогурту. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 4*(54), 42–46. doi: https://doi.org/10.32782/msnau.2023.4.7 19. Одінцов, С. М., Назаренко, Ю. В., Болгова, Н. В., **Синенко, Т. П.,** & Пуригін, І. О. (**2024**). Використання рослинної білкововмісною сировини в технології сирів. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки,* 6, 139–146. doi: https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.16 20. Bolhova, N., Fang, L., Nazarenko, Yu., & **Synenko, T.** (**2024**). Research of the vacuum low-temperature frying processpleurotus eryngii. *Ukrainian Black Sea Region Agrarian Science*, 28(1), 66–78. doi: https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/1.2024.66 21. Пуригін, І. О., Назаренко, Ю. В., & **Синенко, Т. П.** (**2024**). Вибір раціонального способу сушіння груш в умовах крафтового виробництва. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, 37, 49–55. doi: https://doi.org/10.32782/2522-1221-2024-37-07 22. **Синенко, Т. П.** (**2024**). Розробка крафтового сиру «Качотта» з підвищеною біологічною цінністю. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, *2*(56), 67–72. doi: https://doi.org/10.32782/msnau.2024.2.9 23. **Синенко, Т.,** & Юрченко, В. (**2024**). Розробка технології кексів з підвищеною біологічною та харчовою цінністю. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, *14*(2). doi: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-22 24. **Синенко, Т.,** & Гаврилюк, О. (**2024**). Визначення впливу висівок конопляних на якісні показники йогурту. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, *14*(2). doi: https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-14 25. **Синенко, Т. П.,** & Барабанова, Л. П. (**2024**). Обґрунтування рецептури безлактозного сироваткового сиру «Caramel cheese». *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (4 (58), 52-57. doi: https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.7 26. **Синенко, Т. П.,** & Фещенко, Д. І. (**2024**). Обґрунтування технології сиркових паст із сублімованою

		динею. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (4 (58), 58-64. doi: https://doi.org/10.32782/msnau.2024.4.8 27. **Синенко, Т. П.**, & Самілик, М. М. (2025). Визначення фізико-хімічних показників молока-сировини в домогосподарствах поблизу території військових дій. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (3), 119-124. https://doi.org/10.32782/msnau.2025.3.17 28. **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. https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-3-30 29. **Синенко, Т. П.,** Болгова, Н. В., & Кошель, О. Ю. (2025). Визначення якісних показників молока-сировини від корів із різними генотипами β–казеїну. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету,* 15(2), 334-356. https://doi.org/10.32782/2220-8674-2025-15-2-42 30. 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 31. Одінцов , С. М., Назаренко , Ю. В., **Синенко , Т. П.,** & Болгова , Н. В. (2026). Сенсорний профіль та споживча прийнятність сиру, збагаченого продуктами переробки конопель. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, *2*(1), 155-165. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2026.1.2.16 32. Синенко, Т. П. ., Кошель, О. Ю. ., Супрун, А. В. ., Омельчук, К. В. ., & Завгородній, Д. М. (2026). Розробка та комплексна оцінка якості пудингу на основі молочної сироватки з додаванням рослинної сировини. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, *16*(1), 312–320. https://doi.org/10.32782/2220-8674-2026-16-1-37 33. **Синенко, Т.П.,** Шамкало, С.І. (2026). Розробка та оцінка якості безглютенових макаронних виробів з додаванням порошку Moringa oleifera як функціонального інгредієнта. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, 45, 70-79. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2026-45-09 34. **Синенко, Т. П.,** & Ткаченко, А. О. (2026). Використання порошку жолудів як альтернативної рослинної сировини у виробництві пряників. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (1), 95-101. https://doi.org/10.32782/msnau.2026.1.15 35. Болгова , Н. В., & **Синенко , Т. П.** (2026). Аналіз сенсорних показників копченого сиру типу халумі. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (2), 8-12. https://doi.org/10.32782/msnau.2026.2.2 36. **Синенко, Т. П.**, Науменко, Т. А., Кісіль, Д. О., & Боковець, С. П. (2026). Гармонізація вимог до якості та безпечності бджолиного меду: порівняльний аналіз національних, європейських і міжнародних нормативів. *Herald of Lviv University of Trade and Economics Technical sciences,* (46), 102–117. https://doi.org/10.32782/2522-1221-2026-46-11

2) наявність одного патенту на винахід або п’яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель	+	1. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2021**). Спосіб гідролізу сироваткових білків (Патент України на корисну модель № 146260). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1475363/ 2. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2022**). Спосіб одержання молочно-рослинного екстракту із виноградних вичавків. (Патент України на корисну модель № 151760). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1704756/ 3. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2022**). *Спосіб гідролізу сироваткових білків* (Патент України на винахід № 125945). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1697473/ 4. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2022**). Спосіб одержання молочно-рослинного екстракту із кукурудзяних качанів. (Патент України на корисну модель № 151761). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1704757/ 5. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2022**). Спосіб одержання натуральної смако-ароматичної добавки «Meat flavor». (Патент України на корисну модель № 151763). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1704724/ 6. **Синенко, Т. П.**, & Фролова, Н. Е. (**2022**). Спосіб одержання натуральної смако-ароматичної добавки «Chocolate flavor». (Патент України на корисну модель №151764). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1704744/ 7. Болгова Н. В., Соловей В. І., Самілик М. М., Назаренко Ю. В., Соколенко В. В., **Синенко Т. П.** (**2025**). Спосіб виробництва хліба із пшеничного борошна з борошном кіноа (Патент України на корисну модель №159063). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1852546/ 8. Болгова, Н.В., Самілик, М.М., **Синенко, Т.П.,** Назаренко, Ю.В., & Губа, С.О. **(2025).** Спосіб виробництва макаронів із пшеничного борошна з борошном кіноа. Патент України на корисну модель 161258. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1886297/ 9. Пуригін І. О., Назаренко Ю.В., **Синенко Т.П.** (**2025**). Спосіб виробництва сиркової пасти з підвищеною біологічною цінністю. Патент України на корисну модель UA 161973. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1896822/ 10. **Синенко, Т. П.,** & Кучерина, О. О. (**2025**). Спосіб виробництва пастили з підвищеною харчовою цінністю (Патент України на корисну модель №160466). Державна служба інтелектуальної власності України. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1875494/ 11. Болгова, Н. В., Самілик, М. М., **Синенко, Т. П.,** Назаренко, Ю. В., Губа, С. О. (**2026**). Спосіб виробництва ряжанки з безлактозного молока. Патент України на корисну модель 162230. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1902734/
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи		1. Ladyka, V., Samilyk, M., **Synenko, T.**, Bolgova, N., Vechorka, V., & Nazarenko, Y. (**2024**). CHAPTER 2 Justification of the feasibility of using A2 milk in the production of some dairy products. In *Food production:*

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)		*innovative technological solutions: collective monograph.* Kharkiv: TECHNOLOGY CENTER PC. doi: https://doi.org/10.15587/978-617-7319-99-2.ch2 (**Scopus**) 2. Samilyk, M., Demidova, E., & **Synenko, T.** (**2024**). Optimisation of drying of Sorbus aucuparia fruit processing derivatives using the response surface methodology. In *Applied, technical and agricultural sciences: introduction of the latest technologies into use. Collective monograph.* International Science Group. doi: https://doi.org/10.46299/ISG.2024.MONO.TECH.3.3.1 3. Самілик, М. М., Болгова, Н. В., & **Синенко, Т. П.** (**2024**). *Крафтові технології харчових виробництв:* Підручник для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №5 від 28 травня 2024 р.)* 4. Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР: підручник / Болгова Н.В., Самілик М.М., Назаренко Ю.В., **Синенко Т.П.,** Тищенко В.І., Губа С.О. Суми: СНАУ, **2025** р. 423 с. *(Рекомендовано до друку Вченою радою Сумського НАУ (протокол №17 від 31 березня 2025 року))* 5. Технології переробки рослинної сировини: навчальний посібник / **Т.П. Синенко**, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, **2025** р. 276 с. *(Рекомендовано до друку Вченою радою Сумського НАУ (протокол №17 від 31 березня 2025 року))* *https://surl.li/yisfqk* 6. Комплексна переробка насіння конопель як стратегія безвідходного виробництва функціональних продуктів / Одінцов С., Назаренко Ю., Болгова Н., **Синенко Т.** *Україна у світовому гуманітарному дискурсі: сучасні тренди та виклики*. **2025**. С. 81–85. https://doi.org/10.61718/mon202508.04 (**Розділ монографії**) 7. **Синенко Т.П.,** Болгова Н.В. Технологічні аспекти переробки молока-сировини з різними генетичними варіаціями β–казеїну: монографія. Сумський національний аграрний університет. Суми, **2025.** 98 с. https://doi.org/10.5281/zenodo.17794998 (**Монографія**) 8. Проєктування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства: **навчальний посібник / Т.П. Синенко**, М.М. Самілик, Є.В. Демидова, Губа С.О. Суми: СНАУ, **2026** р. 464 с. *(Рекомендовано до друку Вченою радою Сумського НАУ (протокол №19 від 29 червня 2026 року))*
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		1. **Синенко Т. П.,** & Самілик М. М. (2021). *Технології переробки рослинної сировини*: Навчально-методичний комплекс для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №3 від 05 грудня 2021 р.)* 2. Болгова, Н. В., Назаренко Ю. В., Самілик М. М., Губа С. О., Соколенко В. В., & **Синенко Т. П.** (2022). *Токсикологія харчових продуктів*: Навчально-методичний посібник для студентів 2 (п.т.), 4 курсів зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №1 від 22 листопада 2022 р.)* 3. Самілик, М. М., & **Синенко, Т. П.** (2023). *Гастрономічні інновації:* Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.)* 4. Самілик, М. М., & **Синенко, Т. П.** (2023). *Гастрономічні інновації:* Методичні вказівки до

загальною кількістю три найменування\		виконання самостійної роботи для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.)* 5. Самілик, М. М., & **Синенко, Т. П.** (2023). *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». Суми, СНАУ. *(Протокол №2 від 28 листопада 2023 р.)* 6. **Синенко, Т. П.,** & **Губа С. О.** (2023). *Хімія смаку, запаху, кольору:* Курс лекцій для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол № 3 від 16 лютого 2023 р.)* 7. **Синенко, Т. П.,** & **Губа С. О.** (2023). *Хімія смаку, запаху, кольору*: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол № 3 від 16 лютого 2023 р.)* 8. **Синенко, Т. П.,** & **Губа С. О.** (2023). *Хімія смаку, аромату, кольору:* Методичні рекомендації щодо самостійних робіт для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №5 від 16 травня 2023 р.)* 9. **Синенко, Т. П. (**2023). *Основи наукових досліджень*: курс лекцій для студентів 2 (1 с.т.) СВО «Бакалавр» спеціальність 181 «Харчові технології», денна та заочна форми навчання. Суми, СНАУ. *(Протокол № 2 від 28 листопада 2023 р.)* 10. **Синенко, Т. П. (**2023). *Основи наукових досліджень*: методичні рекомендації до лабораторних робіт для студентів 2 (1 с.т.) СВО «Бакалавр» спеціальність 181 «Харчові технології», денна та заочна форми навчання. Суми, СНАУ. *(Протокол № 2 від 28 листопада 2023 р.)* 11. **Синенко, Т. П. (**2023). *Основи наукових досліджень:* методичні вказівки до самостійної роботи для студентів 2 (1 с.т.) СВО «Бакалавр» спеціальність 181 «Харчові технології», денна та заочна форми навчання. Суми, СНАУ. *(Протокол № 2 від 28 листопада 2023 р.)* 12. Геліх, А. О., **Синенко, Т. П.,** & Губа С. О. (2024). *Біохімія:* Методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для студентів 1 та 1 п.т. курсу за спеціальністю 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №5 від 28 травня 2024 р.)* 13. Геліх, А. О., **Синенко, Т. П.,** & Губа С. О. (2024). *Біохімія.* Методичні рекомендації щодо виконання самостійної роботи для студентів 1 та 1 п.т. курсу за спеціальністю 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «Бакалавр». Суми, СНАУ. *(Протокол №5 від 28 травня 2024 р.)* 14. **Синенко, Т. П.** & Самілик, М. М. Науково-дослідна робота: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр». Суми, СНАУ. *(Протокол №3 від 24 грудня 2024 р.)*

		15. Технології молока та молочних продуктів. Курс лекцій для здобувачів 3 курсу, спеціальність G13 «Харчові технології» денної і заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Губа С.О., Назаренко Ю.В., **Синенко Т.П.** Суми: СНАУ, 2025 р. с. 173. *(Протокол №4 від 25 лютого 2025 р.)* 16. Технології молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів 3 курсу, спеціальність G13 «Харчові технології» денної і заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Губа С.О., Назаренко Ю.В., **Синенко Т.П.** Суми: СНАУ, 2025 р. с. 177. *(Протокол №4 від 25 лютого 2025 р.)* 17. Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів: **курс лекцій** для здобувачів освітньої–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко**, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 148. *(Протокол №4 від 25 лютого 2025 р.)* 18. Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньої–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко**, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 92. *(Протокол №5 від 25 лютого 2025 р.)* 19. Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів. Методичні рекомендації до самостійних робіт для здобувачів освітньої–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко**, Є.В. Демидова. Суми: СНАУ, 2025 р. с. 89. *(Протокол №5 від 25 лютого 2025 р.)* 20. Основи наукових досліджень: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 100. *(Протокол №2 від 30 вересня 2025 року)* https://surli.cc/rbrdsc 21. Технології переробки рослинної сировини: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 137. (*Протокол № 3 від 4 листопад 2025 р.)* https://surli.cc/guyema 22. Проєктування крафтових харчових підприємств: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 87. *(Протокол №2 від 30 вересня 2025 року)* https://surli.cc/uysxkj 23. Хімія смаку, запаху, кольору: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 134. *(Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.)* https://surli.cc/tipvsd 24. Інженерна творчість: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» /

		уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 229. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) https://surli.cc/ydeafi 25. Хімія смаку, запаху, кольору: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 136. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.li/xwyelh 26. Харчові та дієтичні добавки: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 79. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.li/njlhog 27. Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньої–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 90. (Протокол No7 від 3 березня 2026 р.) https://surl.li/agtlhg 28. Основи наукових досліджень: методичні рекомендації щодо виконання практичних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 77. (Протокол №2 від 30 вересня 2025 року) https://surli.cc/emdftm 29. Основи наукових досліджень: методичні рекомендації щодо самостійної роботи здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 46. (Протокол №2 від 30 вересня 2025 року) https://surli.cc/ahohtu 30. Основи наукових досліджень: робочий зошит з практичних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 78. (Протокол №2 від 30 вересня 2025 року) https://surli.cc/ywrdxl 31. Технології переробки рослинної сировини: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 80. (Протокол №3 від 4 листопада 2025 р.) https://surli.cc/oasnps 32. Технології переробки рослинної сировини: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 85. (Протокол №3 від 4 листопада 2025 р.) https://surli.cc/cdyhyt 33. Проєктування крафтових харчових підприємств: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми:

		СНАУ, 2025 р. – с. 91. (Протокол №2 від 30 вересня 2025 року) https://surli.cc/dbdmeo 34. Проєктування крафтових харчових підприємств: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 82. (Протокол №2 від 30 вересня 2025 року) https://surli.cc/idldmf 35. Проєктування крафтових харчових підприємств: Методичні рекомендації щодо самостійної роботи здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 45. (Протокол №3 від 4 листопада 2025 року) https://surli.cc/sbpicc 36. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 78. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) https://surli.cc/zbordi 37. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 61. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) https://surli.cc/miscfe 38. Хімія смаку, запаху, кольору. Робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 60. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surli.cc/deocjh 39. Інженерна творчість: методичні рекомендації щодо виконання практичних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 95. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) https://surli.cc/vtqjct 40. Інженерна творчість: методичні рекомендації до самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 91. (Протокол №5 від 17 грудня 2025 р.) https://surli.cc/aupbnu 41. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 78. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.li/nfjbbr 42. Хімія смаку, запаху, кольору: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 71. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.)

		https://surl.li/dbiaez 43. Хімія смаку, запаху, кольору: методичні рекомендації щодо самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 61. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.lu/cpzlnj 44. Харчові та дієтичні добавки: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 56. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.li/wfnsdg 45. Харчові та дієтичні добавки: методичні рекомендації щодо самостійних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2025 р. – с. 60. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.li/dxqqvd 46. Харчові та дієтичні добавки. Робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 60. (Протокол No6 від 3 лютого 2026 р.) https://surl.li/wiovre 47. Крафтові технології рослинних олій, консервованих овочів та фруктів: робочий зошит з лабораторних робіт для здобувачів освітньої–професійної програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної форми здобуття освіти ступеню вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 90. (Протокол No7 від 3 березня 2026 р.) https://surl.li/agtlhg 48. Технології переробки рослинної сировини: методичні рекомендації щодо самостійної роботи здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – 71 с. https://drive.google.com/file/d/1VFVx5TIlhKEL1WjcBWEFc0x2v2PNqo8P/view?usp=drive_link 49. Проєктування харчових підприємств: курс лекцій для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 274. https://drive.google.com/file/d/1irvAvN-7NV-nAGEzvEc2Ia-w2r4wxPU5/view?usp=drive_link 50. Проєктування харчових підприємств: методичні рекомендації щодо виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньо–професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т.П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026 р. – с. 130. https://drive.google.com/file/d/1os2ua_ivDURw9c-pKmKGfV8MJ2tft40r/view?usp=drive_link 51. Проєктування харчових підприємств: методичні рекомендації щодо самостійної роботи для здобувачів освітньо-професійної програми «Харчові технології» денної та заочної форм здобуття освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. **Т. П. Синенко** – Суми: СНАУ, 2026. 70 с.

		https://drive.google.com/file/d/12_8uQSeTVkCkkLba0ZzKRBSH45Jptz_A/view?usp=drive_link 52. Design of food processing facilities: lecture notes for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 219 p. https://drive.google.com/file/d/1UlvrEceWHMWgzeuRPYQByJcOqkTUGr48/view?usp=drive_link 53. Design of food processing facilities: guidelines for laboratory work for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 124 p. https://drive.google.com/file/d/1CmAkxxEdlhq6Ss1nr70X8CV_bpaSo57P/view?usp=drive_link 54. Design of food processing facilities: guidelines for independent study for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 69 p. https://drive.google.com/file/d/1riZ5cumT-Hu1KwA4S7VmVM9AgGEzZWpp/view?usp=drive_link 55. Fundamentals of scientific research: lecture notes for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 91 p. https://drive.google.com/file/d/1H1QnSI_TBHzZjwPUMR1AuQEfiUy4HWZy/view?usp=drive_link 56. Fundamentals of scientific research: guidelines for practical work for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 72 p. https://drive.google.com/file/d/1gSDzCTgHJjCKC6WF5VvqBC2cfHrnXOZP/view?usp=drive_link 57. Fundamentals of scientific research: guidelines for independent study for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 40 p. https://drive.google.com/file/d/1nFv77JVYAt_55_WmFdUyMS021VItOv5P/view?usp=drive_link 58. Flavour, aroma and colour chemistry: lecture notes for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 127 p. https://drive.google.com/file/d/1We5sapzdcFLpgbXuQT_hFEkf7_7ts55P/view?usp=drive_link 59. Flavour, aroma and colour chemistry: guidelines for laboratory work for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 71 p. https://drive.google.com/file/d/1DmJAGY2tkYCo7r_8W5O7_LSkdS-ErVCj/view?usp=drive_link 60. Flavour, aroma and colour chemistry: guidelines for independent study for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 60 p. https://drive.google.com/file/d/1xy6ciHeJ3fVDHci5lk5WpvfZav1juDzm/view?usp=drive_link 61. Technology of plant raw material processing: lecture notes for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 127 p. https://drive.google.com/file/d/1GFt6jBlK5o8jW1vHr7EWd35knFiryEbz/view?usp=drive_link 62. Technology of plant raw material processing: guidelines for laboratory work for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. – 75 p. https://drive.google.com/file/d/1TmM7MvNQiR8ufjthoNPljSFVRI1JTPTb/view?usp=drive_link 63. Technology of plant raw material processing: guidelines for independent study for full-time and part-time bachelor's students in the Food Technologies programme / compiled by **T. P. Synenko**. – Sumy: SNAU, 2026. –

		69 р. https://drive.google.com/file/d/14Z0QSVvuPJNAUpvAFVQlxp-w5BIwJ5k1/view?usp=drive_link
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня	+	Доктор філософії зі спеціальності 181 Харчові технології (Н23 №001158, 15.08.2023 р.)
6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня	-	-
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	+	1. **НТР** «Інноваційні технологічні рішення у виробництві харчової продукції», № державної реєстрації 0119U101237, 2019–2024 р., Міністерство освіти і науки України. (№ ДЗ/125 – 2022 від 23.09.2022). (*виконавець робіт*) 2. **ДБТ** «Розроблення технологій комплексної переробки рослинної сировини на харчові продукти», № держреєстрації 0122U200866, 2022–2023 р., Міністерство освіти і науки України. (*виконавець робіт*) 3. **НТР** «Розробка технологій виробництва харчових продуктів з доданою вартістю на принципах сталого розвитку», № державної реєстрації 0124U002836, 2024-2028 р., Міністерство освіти і науки України. (*виконавець робіт*) 4. **ДБТ** «Вивчення впливу бойових дій на можливість отримання безпечної сільськогосподарської продукції», № держреєстрації 0125U001049, 2025–2027 р. (*Відповідальний виконавець проєкту*) 5. **НДР** «Інтегральна оцінка впливу воєнних дій на можливість отримання безпечних продуктів бджільництва», № держреєстрації 0126U000483, 2026–2027 рр. За рахунок коштів Державного бюджету України (Наказ МОН України № 22 від 09.01.2026 р.) (**Керівник проєкту**) 6. **НДДКР** «Науково-практичні засади безпечної переробки продуктів бджільництва та їх використання у технологіях харчових продуктів функціонального призначення», № держреєстрації 0126U005091, 2027-2031 рр. (**Керівники роботи**)
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)	+	1. **ГДТ** «Технологія сирного продукту збагаченого білковою рослинною сировиною» ФОП Одінцов С. М. (Договір №12-10 від 12.10.2023) (*виконавець робіт*). 2. **ГДТ** «Розширення асортименту хліба ТМ «ПАН ПЕКАР»» ФОП Нагорний Я. В. (Договір №13-11 від 13.11.2023) (*виконавець робіт*). 3. **ГДТ** «Консультування та супроводження механізмів розвитку селища» ССК «Ярославна» (Договір №28-11-1 від 28.11.2023) (*виконавець робіт*). 4. **ГДТ** «Наукове обґрунтування системи оцінювання молочних продуктів виготовлених на територіях постраждалих внаслідок військової агресії» ФОП Луханін Богдан (ГДТ №14-10-5) (*виконавець робіт*). 5. **ГДТ** «Удосконалення технологічних умов зберігання та реалізації натурального меду з розробленням системи управління безпечністю на основі принципів НАССР» ФОП Запрягайло Т. В. (ГДТ №13-10-6 від 13.10.2026) (*виконавець робіт*). 6. **ГДТ** «Розроблення технологічних рішень для виробництва функціональних кондитерських виробів із використанням продуктів бджільництва» (ГДТ №13-10-2 від 13.10.2026) (*керівник*).
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з	+	1. **Синенко, Т. П.,** & Фролова, Н. Е. (2021). Розроблення технології натуральної смакоароматичної добавки із вторинної сировини. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*: матеріали х всеукраїнської науково-практичної конференції (с. 56–58). Київ, НУХТ. 2. **Синенко, Т. П.,** & Фролова, Н. Е. (2021). Використання молочної сироватки для отримання

наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій		екстрактів на основі кукурудзяних качанів. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв*: матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції (с. 94–97). Полтава, ПДАУ. 3. Mishan, D., & **Synenko, T.** (2023). Formation of quality indicators of pasta with the use of powders of wild berry derivatives. *Матеріали науково-практичної конференції викладачів, аспірантів та студентів Сумського НАУ* (с. 499). Суми, СНАУ. 4. Дзюба, Я. С., & **Синенко, Т. П.** (2023). Перспективи використання нетрадиційної рослинної сировини у виробництві кисломолочних продуктів. Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: матерали міжнародної наукової конференції, присвяченої світлій пам’яті д.х.н., проф. Воронова С. А. (с. 119–121). Львів, НУЛП. 5. Дзюба, Я. С., & **Синенко, Т. П.** (2023). Розробка йогурту з додаванням пюре кропиви та яблука. *Наука і молодь в XXI сторіччі*: матеріали IX міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (с. 1102–1104). Полтава, ПУЕТ. 6. Дзюба, Я. С., & **Синенко, Т. П.** (2023). Розробка йогурту з додаванням пюре кропиви та яблука. *Наука і молодь в XXI сторіччі*: матеріали IX міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (с. 1102–1104). Полтава, ПУЕТ. 7. Головач, А. Л., Карпенко, В. В., & **Синенко Т. П.** (2023). Перспектива технології сидру з нетрадиційної сировини. *Наука і молодь в XXI сторіччі*: матеріали IX міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (с. 1101–1102). Полтава, ПУЕТ. 8. Буяло, Є. С., & **Синенко, Т. П.** (2023). Перспектива використання рослинної сировини в технології м'ясних хлібів. *Наука і молодь в XXI сторіччі*: матеріали IX міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (с. 1097–1098). Полтава, ПУЕТ. 9. Мартиненко, Д. Є, & **Синенко, Т. П.** (2024). Перспектива використання пивної дробини в харчових продуктах. *Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи*: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (с. 34–16). Полтава, ПУЕТ. 10. Feshchenko, D., Puryhin, I., & **Synenko, T**. (2024). Increasing the biological value of soft cheese. *Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи*: збірник матеріалів Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (с. 53–54). Полтава, ПУЕТ. 11. Гаврилюк, О., & **Синенко, Т.** (2024). Перспектива використання харчових волокон у технології йогуртів. *Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромислову комплексі:* матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції молодих учених 05-29 лютого 2024 р. (с. 91–92). Запоріжжя. 12. Горбатюк, О., & **Синенко, Т.** (2024). Крафтовий сидр з нетрадиційної сировини. *Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромислову комплексі:* матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції молодих учених 05-29 лютого 2024 р. (с. 140–142). Запоріжжя. 13. Кучерина, О., & **Синенко, Т.** (2024). Перспектива виробництва пастили із похідних переробки рослинної сировини. *Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромислову комплексі:* матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції молодих учених 05-29 лютого 2024 р. (с.

		150–151). Запоріжжя. 14. Кучерина, О. О. & **Синенко, Т.** Технологія сушіння пастили з підвищеною біологічною цінністю (с. 40). Інноваційні технології в Індустрії 5.0: збірник тез за матеріалами 30-ої міжнародної науково-практичної конференції, 21-23 жовтня 2024 р., м. Суми. 15. Солдатова, С. & **Синенко, Т.** Макаронні вироби з додаванням альтернативного борошна (с. 47). *Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі:* матеріали V Міжнар. наук.-практ. конференції молодих учених 3-28 лютого 2025 р., м. Запоріжжя. 16. **Synenko T.P.**, Bolhova N.V., Popova A.O. Innovative approaches to the production of healthy organic berry snacks. Міжнародна конференція «Стратегія якості в промисловості і освіті», 2-5 червня, 2025 року, Болгарія, ТУ-Варна. 17. **Синенко, Т. П.,** & Попова А. О. (2025). Інноваційні способи переробки ягід в органічному агровиробництві (с. 71–73). Органічне агровиробництво: освіта і наука : збірник матеріалів X Міжнародної науково-практичної конференції, 14 жовтня 2025 р. Науково-методичний центр ВФПО, Київ. 16. Булега В., **Синенко Т.** Органіка як тренд сучасного дієтичного харчування: міфи та реальність (с. 18–21). Органічне агровиробництво: освіта і наука : збірник матеріалів X Міжнародної науково-практичної конференції, 14 жовтня 2025 р. Науково-методичний центр ВФПО, Київ. 17. **Синенко, Т. П.** (2025). Економічні і правові аспекти розвитку органічного виробництва в Україні (с. 623–625). Економіко-правові аспекти господарювання: сучасний стан, ефективність та перспективи: матеріали XI Міжнародної науково-практичної конференції, 10-11 жовтня 2025 р. Одеса, ОНЕУ. 18. **Синенко Т.П.** (2025). Крафтові інновації в освіті: шлях до сталого розвитку регіонів і сільських територій (с. 260). Пріоритети модернізації аграрної освіти у сучасних умовах: від витоків до сьогодення: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 24 вересня 2025 року. Біла Церква: БНАУ. 19. **Синенко Т. П.** (2025). Якісні показники молока-сировини в домогосподарствах поблизу території воєнних дій (с 504). Матеріали Всеукраїнської наукової конференції студентів і аспірантів, присвяченої Міжнародному дню студента (17-21 листопада 2025 р.). Суми. 20. **Синенко Т. П.** (2025). Безпечність меду як показник екологічного стану територій із наслідками воєнних дій (с. 505). Матеріали Всеукраїнської наукової конференції студентів і аспірантів, присвяченої Міжнародному дню студента (17-21 листопада 2025 р.). Суми.
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	+	1. Ярослав ДЗЮБА. Тема роботи «Визначення впливу нетрадиційної рослинної сировини на функціонально-технологічні властивості йогурту». Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2023/2024 навчальному році за спеціальністю 181 “Харчові технології”. **ІІ**

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)		**призове місце** 2. Кучерина О. О. Визначення впливу похідних переробки коноплі на функціонально-технологічні властивості пастили. ІІ тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю «Харчові технології» (9 квітня 2025 р. Національний університет харчових технологій). **ІІ призове місце** 3. Винник А. О., Кучерина О. О. Improvement of the pastilles with hemp bran and determination of their quality. ІІ тур міжнародного конкурсу «Black Sea Science 2025» (21 квітня 2025 р. Одеський національний технологічний університет під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association). **І призове місце** 4. Попова А. О. Інноваційні підходи до виробництва корисних органічних снеків із ягід. Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт «Органічний світ – у твоїх руках» (7 травня 2025 р., Державна установа «Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти», Федерація органічного руху України за підтримки Проєкту «Німецько-українська співпраця в галузі органічного сільського господарства»). **IV призове місце** 5.Омельчук К. Міжнародний конкурс «Black Sea Science 2026» Одеський національний технологічний університет під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association) **ІІ призове місце** 6. Попова А., Шамкало С. Міжнародний конкурс «Black Sea Science 2026» Одеський національний технологічний університет під егідою Black Sea Universities Network та ISEKI-Food Association) **ІІІ призове місце**
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	-	Участь в засіданнях Молодіжної ради при Міністерстві аграрної політики та продовольства України (червень-липень 2025) https://snau.edu.ua/blog/predstavnicja-snau-uvijshla-do-skladu-molodizhnoi-radi-pri-ministerstvi-agrarnoi-politiki-ta-prodovolstva-ukraini/
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	-	-
СТАЖУВАННЯ ТА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ		1. Полтавський державний аграрний університет. Круглий стіл «**New Tendencies and Global Trends in Technologies far Raw Material Storage and Food Production**» (30.03.2021). Сертифікат №

		СС00493014/000532-21. Обсяг – 0,12 кредитів (3,5 години). 2. Academy of Cheese (Великобританія), ProCheese Academy (Україна). Курс лекцій «**Теорія професійного сироваріння**» (вересень-листопад **2022** року) *(без номера та кредитів).* 3. НУБіП України, Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. Підвищення кваліфікації «**Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності»** (31.10. – 11.11.2022). Свідоцтво № **СС00493706/017683-22** (дата **11.11.2022**). Обсяг – 2 кредити (60 годин). (*Тема роботи «Навчальна дисципліна «Технології молока та молочних продуктів» в світлі реалізації креативних навичок»*) 4. Академія цифрового розвитку. Курс «**Рішення GOOGLE for education для автоматизації оцінювання та формування підсумкових документів і звітів**». Сертифікат № **ЦІРАОПД-1108** (дата **16.01.2023**). Обсяг – 0,07 кредитів (2 години). 5. Академія цифрового розвитку Курс «**Цифрові Інструменти GOOGLE для освіти**» (базовий рівень). Сертифікат № **GDTfE-06-Б-04709** (дата **15.01.2023**). Обсяг – 1 кредит (30 годин). 6. Академія цифрового розвитку. Курс «**Цифрові Інструменти GOOGLE для освіти**» (середній рівень). Сертифікат № **GDTfE-06-С-01093** (дата **22.01.2023**). Обсяг – 1 кредит (30 годин). 7. ProCheese Academy. Онлайн-курс **чизмонгерів** (дата **28.03.2023**) *(без номера та кредитів).* 8. Рада молодих учених при Міністерстві освіти і науки України. Тренінговий проєкт «**Grantwriter – III**» (27-31 березня 2023 року). Сертифікат № **2503** (дата **31.03.2023**). Обсяг – 2 кредити (60 годин). 9. Центр забезпечення якості освіти НаУКМА, AcademIQ (Prometheus). Онлайн-курс «**Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів**». Ідентифікаційний номер сертифіката **75ffe7eddfe049daa2ea90de2b488d6a** (дата **26.10.2023**). Обсяг – 2 кредити (60 годин). 10. Міністерство аграрної політики та продовольства України (Prometheus). Онлайн-курс «**Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач**». Ідентифікаційний номер сертифікату **05955cdd04784478a5f4a40c381c8887** (дата **26.10.2023**). 11. Міністерство аграрної політики та продовольства України, Eu4SaferFood (Prometheus). Онлайн-курс «**Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства**». Ідентифікаційний номер сертифіката **e001cb34af694934801aa2c037f870bf** (дата **26.10.2023**). 12. Міністерство аграрної політики та продовольства України, Eu4SaferFood (Prometheus). Онлайн-курс «**Впровадження у харчоблоках закладів освіти процедур, заснованих на принципах HACCP**». Ідентифікаційний номер сертифікату **646fe16e43f54ad1adb8dcf3049a7bbc** (дата **26.10.2023**). 13. Міністерство освіти і науки України. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. Програма підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних працівників з питань **впровадження дуальної форми здобуття освіти у закладах вищої та фахової передвищої освіти** (20.03. – 20.06.2024). Сертифікат № **СС 38282994/3328-24** (дата **20.05.2024**). Обсяг – 2 кредити (60 годин). 14. НУБіП України, Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. Підвищення кваліфікації «**Інноваційні професійні компетентності в педагогічній діяльності»** (16.09. – 27.09.2024).

		Свідоцтво № **СС00493706/023539-24** (дата **27.09.2024**). Обсяг – 2 кредити (60 годин). (*Тема роботи «Обґрунтування методичного забезпечення сучасних інформаційних технологій навчання при викладанні дисципліни «Основи наукових досліджень»*) 15. Стажування згідно плану-графіку на **ТОВ «Сумський молочний завод»** з 17.10.24 по 17.11.24. Тема: «*Інновації у виробництві молочних продуктів, підвищення харчової та біологічної цінності продукції та управління якістю і безпекою молочних продуктів*». Наказ на стажування № 1394/вк/тр. Звіт затверджено протоколом засідання кафедри технологій та безпечності харчових продуктів від 22 листопада **2024** року, протокол № 7. 16. ProCheese Academy. Онлайн-курс «**Сирний дослідник. Рівень 1**». Дата видачі сертифіката **3.11.2024**. *(без номера та кредитів).* 17. Міністерство освіти і науки України. Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти. Підвищення кваліфікації «**Основи мультифункціонального сільського господарства**» (11.12.2024). Сертифікат № **ПК 38282994/7647-24**. Обсяг – 0,26 кредити (8 годин). 18. Онлайн школа Цифрові технології в наукових дослідженнях. Підвищення кваліфікації II онлайн школи «**Цифрові технології в наукових дослідженнях**» (12.11 – 12.12.2024). Сертифікат № **20241212/166** (дата **12.12.2024**). Обсяг – 3 кредити (90 годин). 19. Онлайн курс «**Штучний інтелект в освіті**», 19.06.2025 року. Організатори: Державна наукова установа, Інститут модернізації змісту освіти, Агенція сталого розвитку та освітніх ініціатив. Сертифікат **№ПК-2025/11600**. Обсяг: 15 академічних годин (0,5 кредити ECTS). 20. **Міжнародне науково-педагогічне стажування** на базі Технічного університету м. Варна (Болгарія). Тема стажування: «**Сучасні тенденції у вищій освіті в країнах Європейського Союзу. Досвід Технічного Університету Варни**». Сертифікат № **V 12/51**/ Обсяг: **180** годин (6 кредитів ECTS) 21. Онлайн курс «**Школа наставника дуальної форми здобуття освіти**», 03.07-31.07.2025 року. Організатори: Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, ГО “Науково-дослідний та консультаційно-практичний центр бізнесу, маркетингу та права”. Сертифікат **№ПК 38282994/6246-25**. Обсяг: 60 академічних годин (2 кредити ECTS).Онлайн курс «**Штучний інтелект в освіті: рівень PRO**», 24.09.2025 року. Організатори: Державна наукова установа, Інститут модернізації змісту освіти, Агенція сталого розвитку та освітніх ініціатив. Сертифікат **№ПК-2025/15743**. Обсяг: 15 академічних годин (0,5 кредити ECTS). 22. Онлайн курс «**Академія ШІ для освітян від Google**», 29.10-21.11.2025 року. Організатори: ТОВ «Академія цифрового розвитку», Google, Academy. Сертифікат **№AIAFEC2-7263**. Обсяг: 30 академічних годин (1 кредит ECTS). 23. Всеукраїнський вебінар «**Від рукопису до публікації: наукове письмо крізь призму доброчесності**», 21.10.2025 року. Організатори: ПДАУ, 100 років звершень, UkrRIO, Інноваційний університет. Сертифікат **№СС00493014/004896-25**. Обсяг: 4 академічних годин (0,13 кредити ECTS). 24. **Тренінг-практикум від Науково-методичного центру вищої та фахової переддипломної освіти**

		з написання заявок на участь у міжнародних проєктах, 19.11.2025 року. Сертифікат № **ПКВ 38282994/8799-25**. Обсяг: 8 академічних годин (0,26 кредити ECTS). 25. Онлайн курс «**Освітні інструменти критичного мислення**», 25.11.2025 року. Організатори: ГО «Прометеус». Сертифікат **498e48df1b324acf86a5b8d9c2d1adde**. Обсяг: 60 академічних годин (2 кредити ECTS). 26. Онлайн курс «**Штучний інтелект і академічна доброчесність: як не переступити межу дозволеного**?», 27.11.2025 року. Організатори: Карпатським національним університетом імені Василя Стефаника. Сертифікат №**01988-25**. Обсяг: 9 академічних годин (0,3 кредити ECTS). 27. Онлайн курс «**Наукова комунікація в цифрову епоху**», 10.12.2025 року. Організатори: Національний університет «Києво-Могилянська академія», CLARIVATE ANALYTICS, ГО «ЕЛІБУКР», ГО «Прометеус». Сертифікат **41535ff9c13b4c6da00c58629402bf71**. Обсяг: 90 академічних годин (3 кредити ECTS). 28. Онлайн курс «**Екологічна безпека та ризики для громад і територій в умовах війни**», 10.12.2025 року. Організатори: ГО «Прометеус». Сертифікат **7604d0cc59344f65bf0cf95ec2986057**. Обсяг: 6 академічних годин (0,2 кредити ECTS). 29. Стажування у **ФОП Дерев'янчук О.О.** (вирощування та переробка органічної сировини) з 01 грудня 2025 року по 31 грудня 2025 року. Тема: «Сучасні технології переробки рослинної сировини: інноваційні підходи та практичне впровадження». **Наказ на стажування №1520/вк/тр від 25.11.2025 року**. Звіт затверджено протоколом засідання кафедри технологій та безпечності харчових продуктів від "19" січня 2026 року, протокол № 9. 30. Курс підвищення кваліфікації «**Цифрова грамотність викладача ЗВО**». 17.03.2026-17.04.2026. Організатори: Сумський національний аграрний університет. Сертифікат **НПП/ЦГ 2026-48**. Обсяг: 30 академічних годин (1,0 кредити ECTS).