| | |
|---|---|
| Найменування посади | **Старший 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 | **Науменко (Ярмош) Тетяна Анатоліївна** |
| Фізична особа. Дата народження | **01. 08. 1997** |
| Фізична особа. Громадянство | **Україна** |
| Фізична особа. Стать | **Жіноча** |
| Дата, з якої працює | **2024 р** |
| Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип | **Науково-педагогічний** |
| Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років | **2 роки 1 місяць** |
| **Відомості про підвищення кваліфікації** | 1. НУХТ, Інститут післядипломної освіти. Підвищення кваліфікації за програмою «Внутрішній аудитор системи менеджменту безпечності харчової продукції» за спеціальністю «Менеджмент» (20.11–11.12.2023). Свідоцтво № 02070938/02590-23 від 11.12.2023. Обсяг — 2,4 кредити ЄКТС (72 години);<br>2. НУБіП України, Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму. Підвищення кваліфікації за програмою «Розвиток інноваційних професійних компетентностей у педагогічній діяльності» (16.09–27.09.2024). Свідоцтво № СС00493706/023554-24 від 27.09.2024. Обсяг — 2 кредити ЄКТС (60 годин). Тема роботи: «Впровадження інтерактивних технологій навчання в освітньому процесі під час викладання дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв»»<br>3. Підвищення кваліфікації за програмою «Цифрова грамотність викладача ЗВО» (17.03–17.04.2026). Сертифікат № NPP-CG-2026-37. Обсяг — 1 кредит ЄКТС (30 годин). Програма охоплювала використання освітніх платформ і цифрового освітнього середовища, інструментів візуалізації та створення цифрового навчального контенту, штучного інтелекту в освіті та викладанні, документування й цитування, безпечного використання AI та хмарних сервісів у роботі викладача.<br>4. Літня школа EU4DEFA 2.0 «ЄС для розвитку цифрової, екологічної та фінансової обізнаності громадян», проведена в рамках імплементації проєкту Програми Європейського Союзу Erasmus+, модуль Жана Моне (Jean Monnet Module 10174694 – EU4DEFA – ERASMUS-JMO-2024-HEI-TCH-RSCH) (29.05–06.06.2026). Обсяг — 1 кредит ЄКТС (30 годин). |
| **Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника** | |
| **Базова освіта** | Сумський національний аграрний університет, 2021 р., спеціальність 181 «Харчові технології», магістр |

| | |
|---|---|
| | Сумський національний аграрний університет, 2021 р., спеціальність 181 «Управління та адміністрування», магістр<br>Національний університет харчових технологій, 2022 р., спеціальність 181 «Готельно-ресторанна справа», магістр |
| **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 | 1. S. Bokovets. Investigation of infrared spectra of agar-based gel systems for the production of jelly bars / S. Bokovets, F. Pertsevoi, N. Murlykina, I. Smetanska, A. Borankulova, M. Ianchyk, S. Omelchenko, O. Grinchenko, N. Grychenko, A. Dikhtyar, O. Kotliar, T. Yarmosh // Journal of Chemistry and Technologies, 2023. Vol. 31. No. 1. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v31i1.252647<br>2. Investigating polyols to improve the efficiency of extracting anthocyans from elderberry (Sambucus nigra L.) pomace / T. Yarmosh et al. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2025. Vol. 3, no. 11 (135). P. 61–70. URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.330457<br>3. ANALYSIS OF MODERN METHODS OF LEGUME PROCESSING AND THEIR IMPACT ON THE NUTRITIONAL VALUE AND DIGESTIBILITY OF RAW MATERIALS / Y. V. Chebanenko et al. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2025. Vol. 33, no. 4. P. 1092–1117. URL: https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i4.331093<br>4. Substantiating the feasibility of processing the secondary product obtained after osmotic dehydration of dried apricots / M. Samilyk et al. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2024. Vol. 4, no. 11 (130). P. 36–42. URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.309658<br>5. Development of the pelmeni technology based on quail meat using an innovative method of heat treatment / M. Samilyk et al. *Technology audit and production reserves*. 2026. Vol. 3, no. 3(89). P. 54–59. URL: https://doi.org/10.15587/2706-5448.2026.363742 |
| фахові | 1. **Ярмош, Т. А**. & Перцевой, Ф. В. (2023). Аналіз використання грецьких горіхів у харчовій промисловості. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, 1 (13), 1–9. https://doi.org/10.31388/2220-8674-2023-1-25 .<br>2. Мельник, О. Ю., & **Ярмош, Т. А**. (2023). Розроблення желейного мармеладу з використанням овочевої сировини. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (2), 44–49. https://doi.org/10.32782/msnau.2023.2.7 |

| | |
|---|---|
| | 3. **Ярмош, Т. А**., & Перцевой, Ф. В. (2024). Дослідження впливу технологічних чинників на вихід барвних речовин із вижимок бузини чорної. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (3), 151–163. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.3.16<br>4. **Ярмош, Т. А.,** & Перцевой, Ф. В. (2024). Дослідження ефективності гліцерину для екстрагування барвних речовин з бузини чорної. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, *14*(1). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-16<br>5. **Ярмош, Т. А**, Перцевой, Ф. В, & Маренкова, Т. І. (2024). Дослідження ефективності сорбіту та ксиліту для екстрагування барвних речовин з бузини чорної. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*, *14*(1). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-21<br>7. **Ярмош, Т. А.,** & Перцевой, Ф. В. (2025). Технологія отримання антоціанового барвника з вичавок бузини чорної. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (1), 497–507. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.51<br>8. **Ярмош, Т. А**., & Мельник, О. Ю. (2025). Технологія отримання антоціанового барвника з вичавок ожини. *Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів*, (2), 81–86. https://doi.org/10.32782/msnau.2025.2.13 .<br>**9. Науменко, Т. А,** & Перцевой, Ф. В. (2025). Вплив барвника з екстракту ожини на якісні показники м'якого морозива. *Товарознавство. Технології. Інженерія*, *56*(4), 32–45. https://doi.org/10.31617/2.2025(56)03<br>10. **Науменко, Т. А**., & Мельник, О. Ю. (2025). Дослідження біологічної дії натуральних барвників у порівнянні із синтетичними за допомогою фітотестування. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, *2*(5), 141–148. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.14<br>11. ГАРМОНІЗАЦІЯ ВИМОГ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ БДЖОЛИНОГО МЕДУ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ НАЦІОНАЛЬНИХ, ЄВРОПЕЙСЬКИХ І МІЖНАРОДНИХ НОРМАТИВІВ / Т. П. Синенко та ін. *Herald of Lviv University of Trade and Economics Technical sciences*. 2026. № 46. С. 102–117. URL: https://doi.org/10.32782/2522-1221-2026-46-11<br>12. Dead honey bee powder as a functional ingredient in sponge-cake technology / S. Bokovets et al. *Ukrainian Black Sea region agrarian science*. 2026. Vol. 30, no. 3. P. 87–100. URL: |

| | |
|---|---|
| | https://doi.org/10.56407/bs.agrarian/3.2026.87 |
| 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. Пат. на корисну модель 139482. Україна. МПК A23C 19/08. Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного / Перцевий Ф.В., Гурський П.В., Мазуренко І. К., Пасько О. В., Борисова А. О., Гарнцарек Б. Ч., Гарнцарек З. Е., **Ярмош Т. А.;** заявник та патентовласники Харківський державний університет харчування та торгівлі., Сумський національний аграрний університет – № u 2019 06037, заявл. 31.05.2019 р.; опубл. 10.01.2020 р., Бюл. № 1. – 4 с.<br>2 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.<br>3.Пат. на корисну модель 146752. 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. – № u202004649; заявл. 22.07.2020 р. ; опубл. 17.03.2021 р., Бюл. № 11. – 4 с.<br>**4. Науменко Т. А**., Перцевой Ф. В., Савойський О. Ю., Боковець С. П., Шкарапута Р. В., Маренкова Т. І. Спосіб отримання антоціанового барвника з вичавок йошти: патент на корисну модель №161474. Україна: МПК C09B61/00 № u202501642, заявл. 14.04.2025.; опубл. 10.04.2025 р., Бюл. № 50/2025.<br>*5.* **Науменко Т. А.,** Перцевой Ф. В., Мельник О. Ю., Савойський О. Ю., Боковець С. П., Шкарапута Р. В., Гурський П. В.. Спосіб отримання антоціанового барвника з вичавок ожини: патент на корисну модель №162486. Україна: МПК C09B61/00 № u202502766, заявл. 10.06.2025.; опубл. 02.04.2026 р., Бюл. № 13/2026. |
| 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора) | **1. Технології виробництва екологічно чистої та органічної продукції**: навчальний посібник для здобувачів освітньої програми «Харчові технології» СВО «Магістр», СВО “Доктор філософії” / Мельник О.Ю., Боковець С. П., Середа О.Г., **Ярмош Т.А**. Під заг. редакцією Мельник О.Ю. // Суми: СНАУ, 2025 – 310 с. Протокол РЯ СНАУ № від 19 травня 2025 р. |
| 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних | - |

| | |
|---|---|
| вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування | |
| 5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня | Диплом доктора філософії Н26 №002123 від 20 липня 2026 року |
| 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 | 1.НДР «Інтегральна оцінка впливу воєнних дій на можливість отримання безпечних продуктів бджільництва» (0126U000483). Синенко Т. П., Кисіль Д. О., Боковець С. П., Науменко Т. А. Період 01.01.2026 – 31.12.2027<br>2. НДР Розробка технологій та наукове обґрунтування створення функціональних компонентів для бойових раціонів за стандартами НАТО (0126U000482). Савойський О. Ю., Геліх А. О., Боковець С. П., Науменко Т. А., Філон А. М. Період 01.01.2026 – 31.12.2028. |
| 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) | Консультування підприємств, виробників харчової продукції розташованих у Сумській області щодо питань виробництва харчової продукції та організації виробництва кулінарної продукції.<br>1. Розробка технології м'яса для веганів з використанням альтернативних видів білку. Договір № 23-3 від 23.03.2023 |
| 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій | 1. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Перспективи використання ягід бузини чорної для виробництва барвників. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 14-16 травня 2024 р. Суми: СНАУ. 2024, с. 614.<br>2. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Перспективи використання ожини для виробництва барвників. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 14-16 травня 2024 р.. Суми: СНАУ. 2024, с. 613.<br>3. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Класифікація основних типів антоціанів. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 14-16 травня 2024 р.. Суми: СНАУ. 2024, с. 615.<br>4. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Перспективи використання плодів сливи для виробництва барвників. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 14-16 травня 2024 р.. Суми: СНАУ. 2024, с. 616.<br>5. **Ярмош Т. А**. Характеристика методів інкапсуляції барвників. Міжнародної науково-практичної інтернет - конференції «Пріоритетні напрями розвитку науки під час воєнного стану» – м. Одеса, 8 березня 2024 р., с. 233–239.<br>6. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Фактори, які впливають на стабільність та деградацію антоціанів. *Всеукраїнська науково-практична конференція «Стан і перспективирозвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промисловості»*. Херсон: ХНТУ, 2024 р., с. 143-147<br>7. **Ярмош Т. А.** Характеристика інноваційних методів екстрагування пігментів з рослинної сировини. *Проблеми, пріоритети та перспективи розвитку науки, освіти і суспільства в XXI столітті:* збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції. 15 червня 2024 р., Полтава: ЦФЕНД, 2024, с. 69–71. |

| | |
|---|---|
| | 8. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Перспективи використання вичавок у виробництві натуральних барвників. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 13-17 листопада 2023 р.. Суми: СНАУ. 2023, с. 408.<br>9. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Перспективи застосування натуральних барвників рослинного походження. *Міжнародна науково-практична конференції молодих учених.* 30 січня - 24 лютого 2023 р.. Запоріжжя: ТДАТУ. 2023, с. 203–205.<br>10. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В., Мельник О. Ю. Використання вторинних продуктів переробки у виробництві натуральних барвників. *Міжнародна науково-практична конференція «Проблеми і практичні підходи виробництва та регулювання використання харчових добавок в країнах Європейського Союзу та в Україні»*. 25 жовтня 2023. Київ: НУХТ, 2023, с. 48–49.<br>11. **Ярмош Т. А**., Перцевой Ф. В. Впливи синтетичних харчових барвників на організм людини. *Стан і перспективи розвитку хімічної, харчової та парфумерно-косметичної галузей промиловості: матеріали VI Всеукраїнської науково-практичної конференції.* Херсон: ХНТУ, 2024, с. 139–143.<br>12. **Науменко Т. А.,** Перцевой Ф. В., Мельник О. Ю. Вплив концентрації натурального барвника з вичавок бузини чорної на мікробіологічні показники яблучного зефіру. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 14-16 листопада 2025 р.. Суми: СНАУ. 2025, с. 488.<br>13. **Науменко Т. А**., Перцевой Ф. В., Мельник О. Ю. Вплив концентрації натурального барвника з вичавок бузини чорної на органолептичні показники яблучного зефіру. *Всеукраїнська студентська наукова конференція, присвячена міжнародному дню студента*: збірник матеріалів Всеукраїнської студентської наукової конференції, 14-16 листопада 2025 р.. Суми: СНАУ. 2025, с. 489. |
| 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- | - |

| | |
|---|---|
| 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 | Членство у громадській організації «Університет лідерства та інновацій» за напрямом діяльності, що відповідає спеціальності G13 Харчові технології. Сертифікат учасника N1625. Дійсний до 03.05.2027 р. |
| 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 | - |