

РІШЕННЯ
РАЗОВОЇ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ВЧЕНОЇ РАДИ ДФ 26.055.054 ПРО
ПРИСУДЖЕННЯ СТУПЕНЯ ДОКТОРА ФІЛОСОФІЇ

Спеціалізована вчена рада ДФ 26.055.054 Державного торговельно-економічного університету Міністерства освіти і науки України, м. Київ, прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії галузі знань 18 «Виробництво та технології» на підставі прилюдного захисту дисертації «Технологія безглютенових кексів з молочно-білковим концентратом сколотин» за спеціальністю 181 - Харчові технології,

27 грудня 2023 року.

Безрученко Ольга Миколаївна, 1983 року народження, громадянка України, освіта вища: закінчила у 2007 році Київський національний торговельно-економічний університет за спеціальністю «Технологія харчування».

Дисертацію виконано у Державному торговельно-економічному університеті Міністерства освіти і науки України, м. Київ.

Працює викладачем технологічних дисциплін Відокремленого структурного підрозділу Вінницького торговельно-економічного фахового коледжу Державного торговельно-економічного університету з 2018 року й до теперішнього часу.

Науковий керівник - Юдіна Тетяна Іллівна, доктор технічних наук, професор, Державний торговельно-економічний університет, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Здобувач має 21 наукову публікацію за темою дисертації, з них 6 статей у наукових фахових виданнях України, 1 стаття у зарубіжному науковому періодичному виданні, у тому числі:

1. Yudina T. L, Bezruchenko O. M., Aharova O. V. Gluten-free cakes with cereal flour. *Обладнання та технології харчових виробництв*: темат. зб. наук, пр. Вип. 40 (1). Гол. ред. Чернега О. Б. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. С. 19-25. DOI: https://doi.org/10.33274/2079-4827-2020_-40-1_-19-25.

2. Bezruchenko O. M. Technology of gluten-free cake with buttermilk concentrate. *Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries*: Scientific monograph. Riga: Baltija Publishing, 2022. P. 38-62. DOI:<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-205-0-3>.

3. Юдіна Т., Безрученко О. Харчова та біологічна цінність безглютенових кексів з концентратом сколотин. *Міжнар. наук.-практ. журн. "Товари і ринки"*. 2023. № 1 (45). С. 54-62. DOI: [https://doi.org/10.31617/2.2023\(45\)05](https://doi.org/10.31617/2.2023(45)05).

У дискусії взяли участь голова і члени разової спеціалізованої вченої ради:

1. Федорова Д. В., доктор технічних наук, професор, Державний торговельно-економічний університет, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Зауваження: Є наявність певного непорозуміння можливостей і перспектив використання молочно-білкового концентрату склотин у виробництві безглютенових кексів. У роботі не представлено інформації про наявність означеного продукту на ринку України, його виробників, перспективи залучення до виробництва, можливість використання замінників МБК склотин та умови забезпечення стабільної якості готового продукту при цьому.

2. Грабовська О. В., доктор технічних наук, професор, Державний торговельно-економічний університет, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Зауважень немає.

3. Медведєва А. О., кандидат технічних наук, доцент, Державний торговельно-економічний університет, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Зауважень немає.

4. Дейниченко Г. В., доктор технічних наук, професор, Державний біотехнологічний університет, професор кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії.

Зауважень немає.

5. Павлюченко О. С., кандидат технічних наук, доцент, Національний університет харчових технологій, доцент кафедри технології ресторанної і аювердичної продукції.

Зауважень немає.

Результати відкритого голосування:

«За» - 5 членів ради,

«Проти» - немає.

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує Безрученко Ользі Миколаївні ступінь доктора філософії з галузі знань 18 «Виробництво та технології» за спеціальністю 181 - Харчові технології.

**Голова разової спеціалізованої
вченої ради ДФ 26.055.054**



Діна ФЕДОРОВА