

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА

1. ПІП (повністю)	Ткаченко Любов Володимирівна
2. Вчене звання, посада на кафедрі	канд. техн. наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін
3. Адреса персональної робочої електронної пошти	l.tkachenko@knu.edu.ua lubashev28@gmail.com
4. Правильна транслітерація прізвища (для створення короткої адреси на персональну сторінку викладача з резюме)	Tkachenko

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

1. Ідентифікатори автора <i>SCOPUS</i> <i>ResearcherID</i> <i>ORCID</i> <i>Google Scholar</i>	<u>Google Scholar</u> <u>ORCID</u> <u>Researcher ID</u> <u>Web of Science</u> <u>PUBLONS</u>
2. Освіта та кваліфікація <i>(із зазначенням року, закладу вищої освіти, спеціальності, у тому числі наукової)</i>	У 1982 році закінчила Київський технологічний інститут харчової промисловості за спеціальністю «Технологія бродильних виробництв» та здобула кваліфікацію інженера-технолога (Диплом з відзнакою). У 2000 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.05-технологія продуктів бродіння за темою «Розробка технології спиртового зброджування м'ясного суслу з біологічним підкисленням» (наук.керівник д.т.н., Олійнічук С.Т.) У 2005р. одержала вчене звання «Старший науковий співробітник» наукової спеціальності 05.18.05-технологія продуктів бродіння (АС № 004300)
3. Підвищення кваліфікації	10.02. -10.03.2016 р.р. ДНУ УкрНДІспирту і біотехнології продовольчих продуктів; 10.06.2016 р. тренінг «ПАРУС-ПІДПРИЄМСТВО 7.40» модулі «Ресторан», «Готель» (сертифікат корпорації «ПАРУС»); 28-29 вересня курс навчання з міксології в лабораторії «Stori Lab» (сертифікат); 19 жовтня 2017 р. науково-практичний семінар «Тенденції в регулюванні безпеки і якості харчових продуктів в

	<p>Україні та ЄС і способи забезпечення відповідності продукції.</p> <p>Науково-практичний семінар «Харчові продукти та товари широкого вжитку. Забезпечення безпечності, якості та лабораторні випробування. Сучасні системи управління і лабораторні дослідження» у рамках XI Міжнародна виставки LABComplex Аналітика. Лабораторія. Біотехнології. НІ-ТЕСН.17-19 жовтня 2018 р.. (сертифікат)</p> <p>Міжнародний бар-фестиваль BAROMETR International Show 2018, м. Київ, в КВЦ «Парковий» (29 вересня 2018 р.)</p> <p>Фінал III Всеукраїнського Конкурсу кавістів «Кращий кавіст України-2018» (25 листопада 2018 р.)</p> <p>Фінал XVI Всеукраїнського Конкурсу сомельє «Український сомельє-2018» (25 листопада 2018 р.)</p>
<p>4. Міжнародний досвід</p>	<p>17-21 жовтня 2016 р. у складі делегації КНЕУ міжнародна кулінарна олімпіада у м. Ерфурт, Німеччина;</p> <p>19-23 квітня 2018 р. II Міжнародний гастрономічний фестиваль "BestCookFest Kemalpaşa Eyalet" в Ізмірі (Туреччина), м. Кемальпаша</p> <p>8-12 січня 2018 р. Інститут біології та охорони навколишнього середовища Поморської Академії в м. Слубск, Польща, (сертифікат)</p> <p>V Міжнародний конкурс ресторанних технологій "BESTCookFEST-2018".</p>
<p>5. Особисті нагороди</p>	<p>У 2009 році нагороджена почесною відзнакою Мінагрополітики України, медаль "Знак Пошани"</p>
<p>6. Перелік найвагоміших праць <i>(заповнюється виключно відповідно до чотирьох підпунктів:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Монографії</i> <i>2. Підручники</i> <i>3. Навчальні посібники</i> <i>4. Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Монографії <p>Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики. Монографія за наук. ред. Д.І.Басюк.//колектив авторів: Ткаченко Л.В., Вітряк О.П., Марцин Т.О. та ін.] – Вінниця: ПП «ТД«Едельвейс і К», 2017. – 318 с.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. <i>Навчальні посібники</i> <p>Технологія продукції ресторанного господарства. Напої. навч. посіб. для</p>

студентів ВНЗ. – автори: колектив авторів, за загальною редакцією професора Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А та інш. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с. (Особистий обсяг 1.2 друк. арк.)

4. Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій

-Вітряк О.П., Серенко А.А. /Технологія смузі з використанням харчової композиції з рослинної сировини// Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / ТДАТУ.- Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 1. с. 232-239

- Вітряк О.П., Прибильський В.В. Технологія ферментованих напоїв на основі *Medusomycesgisevii* V з пряно-ароматичною сировиною. Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». 2018. №3 (27). С. 90-97. (IndexCopernicus)

- Вітряк О.П.Данілова К.О. / Використання екстрактів зеленого чаю та імбирю у технології напоїв підвищеної біологічної цінності// Продовольчі ресурси: зб.наук.пр. НААН; Інститут продовольчих ресурсів НААН України НААН. – К.; ТОВ»БАРМИ», 2017. –№9– С.161-166 . (обсяг 0,42 друк. арк.) (фахове видання)

- Процан Н.В./Вплив технологічних факторів на в'язкість житнього суслу // Продовольчі ресурси: зб.наук.пр. НААН; Інститут продовольчих ресурсів НААН України НААН. – К.; ТОВ»БАРМИ», 2017. –№9– С.244-248 . (обсяг 0,4 друк. арк.) (фахове видання)

- Вітряк О.П./ Розроблення композицій з рослинної сировини для використання у технології напоїв// Proceedings of the 4 International Sciences Congress "Science and Education in the Modern World" (New Zealand, Auckland, 5-7 January 2015). Auckland, 2015. - P.862-866. Наук. стаття

- Вітряк О.П., Данилова К.О. Інноваційна технологія житнього хліба : зб.наук.пр. НААН; Інститут продовольчих ресурсів НААН України НААН. – К.; ТОВ»БАРМИ», 2015. –№7– С. 44-49.

- Вітряк О.П., Данилова К.О. Технологія

	<p>коктейлів для дитячого харчування з використанням молочної сироватки та пюре айви //Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. / НААН України ; Ін-т прод. ресурсів НААН України. – Луцьк: СПД«Волиньполіграф» 2017. – № 8 – С.58-63.</p>
<p>7. Досвід роботи</p>	<p>З 1982 по 2011 рік працювала в УкрНДІспиртбіопрод (Український науково-дослідний інститут спирту та біотехнології продовольчих продуктів) на посаді інженера-технолога, молодшого наукового співробітника; наукового співробітника; старшого наукового співробітника; завідувача сектором; завідувача лабораторією; завідувача відділом.</p> <p>З вересня 2011 р. працює на посаді доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства</p> <p>З вересня 2018 р. працює на посаді доцента кафедри інженерно-технічних дисциплін</p>