

Рішення
разової спеціалізованої вченої ради
про присудження ступеня доктора філософії

Здобувачці ступеня доктора філософії Світлані Краєвській, 1988 року народження; громадянка України; освіта вища: закінчила у 2010 році Національний університет харчових технологій за спеціальністю «Технологія харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», виконала акредитовану освітньо-наукову програму зі спеціальності 181 – Харчові технології, у листопаді 2023 року (довідка № 21/21-099 від 30.11.2023).

Разова спеціалізована вчена рада, утворена наказом ректора Державного торговельно-економічного університету, Міністерства освіти і науки України, м. Київ від 25 квітня 2024 року № 1104 у складі:

Голови разової спеціалізованої вченої ради - Михайла Кравченка, доктора технічних наук, професора, професора кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету.

Рецензента - Анжеліки Медведєвої, кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри ресторанних і крафтових технологій Державного торговельно-економічного університету.

Офіційних опонентів:

- Тетяни Лебеденко, доктора технічних наук, професор, завідувача кафедри готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету.
- Тетяни Сильчук, доктора технічних наук, професора, професора кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій (м.Київ).
- Тетяна Гавриш, кандидата технічних наук, доцента, завідувача кафедри технології хлібобулочних і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету (м. Харків),

на засіданні 17 червня 2024 року прийняла рішення про присудження ступеня доктора філософії з галузі знань 18 – Виробництво і технології Світлані Краєвській на підставі публічного захисту дисертації «Технологія житньо-пшеничного хліба з пророщеним насінням льону» за спеціальністю (спеціальностями) 181 – Харчові технології

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

Науковий керівник - Володимир Піддубний, доктор технічних наук, професор, Державний торговельно-економічний університет, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій.

Дисертацію подано у вигляді спеціально підготовленого рукопису, яка складається з анотації, вступу, шести розділів, висновків, списку використаних джерел, що включає 226 найменувань, у тому числі 65 закордонних, 7 додатків. Повний обсяг дисертації складає 187 сторінки основного тексту, містить 52 таблиці і 28 рисунків.

Дисертаційна робота за актуальністю, науковою новизною, практичною значимістю, обсягом виконаних досліджень, змістом, комплексним вирішенням поставлених задач, ступенем обґрунтованості висновків та рекомендацій, їх достовірність та повнотою викладення у фахових виданнях відповідає вимогам до оформлення роботи.

Здобувачка має 25 наукових публікацій за темою дисертації: з них – 12 статей у фахових виданнях і збірниках наукових праць України та іноземних виданнях, статей, що індексуються Scopus – 1, Web of Science – 1, 12 тез матеріалів доповідей на наукових конференціях та 1 патент на винахід. Серед статей зокрема:

1. Краєвська С., Стеценко Н. (2017) “Зміни жирнокислотного складу насіння льону при зберіганні і пророщуванні”. Міжнар. наук.-практ. журнал “Харчова промисловість”. м. Київ, НУХТ. Том. 21. С. 46-52. (укр.)

Фахове видання, категорії “Б”, цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, GoogleScholar

Особистий внесок: хроматографічним методом аналізу досліджено вміст жирних кислот у складі нативного та пророщеного насіння льону сортів “Оригінал”, “Блакитно-помаранчевий”, “Вручий”, “Евріка”; визначено перекисне та йодне число жирів насіння льону досліджуваних сортів.

2. Kraievska S., Stetsenko N., Korol O. (2017) “Comparing between the amino acid composition of flax seeds before and after germination”. Agrobiodiversity for Improving Nutrition, Health and Life Quality. P.253-257. (engl.)

Міжнародний дослідницький журнал цитовано в наукометричних базах GoogleScholar, CABI Bibliographic databases

Особистий внесок: методом рідинної хроматографії досліджено вміст амінокислоту у складі білка нативного та пророщеного насіння льону сортів “Оригінал”, “Блакитно-помаранчевий”, “Вручий”, “Евріка”.

3. Краєвська С., Стеценко Н., Бандуренко Г. “Оцінювання якості білка насіння льону методом DIAAS.” (2018). Міжнар. виробн.-наук. журнал “Зернові продукти та комбікорми”. м. Одеса, ОДАХТ. Том 18. С.10-15. (укр.)

Фахове видання, категорії “Б”, цитовано в наукометричних базах Index Copernicus, GoogleScholar

Особистий внесок: досліджено вміст амінокислот у насінні льону сортів “Оригінал”, “Блакитно-помаранчевий”, “Вручий”, “Евріка”; проведено кількісний розрахунок засвоювання кожної амінокислоти насіння льону організмом людини методом DIAAS.

У дискусії взяли участь голова разової спеціалізованої вченої ради - доктор технічних наук, професор Михайло Кравченко; рецензент - кандидат технічних наук, доцент Анжеліка Медведєва; офіційні опоненти - доктор технічних наук, професор Тетяна Лебеденко; доктор технічних наук, професор, Тетяна Сильчук; кандидат технічних наук, доцент Тетяна Гавриш.

Результати відкритого голосування:

«За» - 5 членів ради,

«Проти» - 0 членів ради.

На підставі результатів відкритого голосування разова спеціалізована вчена рада присуджує Світлані Краєвській ступінь доктора філософії з галузі знань 18 – Виробництво і технології за спеціальністю 181 – Харчові технології

Відеозапис трансляції захисту дисертації додається.

Голова разової
спеціалізованої вченої ради



Михайло Кравченко