**КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ**

ПІБ **Кравченко Михайло Федорович**
**докт. техн. наук, професор, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства**
E-mail *m.kravchenko@knute.edu.ua*
*m.f.kravchenko@gmail.com*

**КВАЛІФІКАЦІЯ**

**Київський національний торговельно-економічний університет**

Захист дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук (2006 р.)

**ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ**

**Міжнародне стажування:**

Міжнародний сертифікат за результатами стажування «Strategic Partnership of with EU Partnership in sphere of Education and Science», University of Presov, Presov, Slovak republik, 2019 р.

**ДОСВІД РОБОТИ**

- 33 роки у КНТЕУ

**ДИСЦИПЛІНИ, ЯКІ ВИКЛАДАЮТЬСЯ**

«Ресторанні технології», «Ресторанна справа», «Технологія спеціальних харчових продуктів».

**СФЕРА НАУКОВИХ ІНТЕРЕСІВ**

Наукові дослідження в галузі розроблення технології кулінарної продукції спрямованої біологічної дії для різних верств населення.

Напрями наукових досліджень

- фундаментальні та прикладні аспекти сучасних еколого-біологічних досліджень;
- методологія створення новітніх технологій борошняної кулінарної продукції;
- наукове обґрунтування і розробка новітніх технологій харчової продукції підвищеної поживної цінності.

**ПЕРЕЛІК НАЙВАГОМІШИХ ПРАЦЬ**

Опубліковано понад 200 наукових і науково-методичних праць, патенти України і затверджено технічні умови на інноваційну кулінарну продукцію.

**Монографії:**

1. Ukrainian cuisine: history and modernity [Collective monograpf] / M.F. Kravchenko, D.V. Fedorova, M.P. Perepelytsya,V.A. Piddubnyi. – Slovakia: 2019. – 15 p.
2. Інноваційні технології харчових виробництв. Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Монографія К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374 с
3. Інновації в харчових технологіях. Монографія Мазаракі А.А.,Притульська Н.В.,Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Федорова Д.В. К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 568 с.
4. Фундаментальные и прикладные аспекти современных эколого-биологических исследований: монография / [авт.кол.: Фатеева Н.М., Карпенко П.А., Шутко А.П., Кравченко М.Ф., Марцин Т.А., Демичковская М.П. и др.]. -Одесса: КУПРИЕНКО С.В., 2015 - 226 с.

**Підручники:**

1. Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження. Підручник / М. Кравченко, В.Гніцевич, Н.Штангеєва. – К.: КНТЕУ, 2019. –395 с. (24,69 друк. арк..)

**Навчальні посібники**

1. Оздоровче харчування: навч. посіб. / П.О.Карпенко, Н.В.Притульська, М.Ф.Кравченко та ін.; за ред. П.О. Карпенка. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. – 628 с. (39,25 друк. арк..)

2. Містер Боб. Смачні страви з бобових. Mister Bean. Tasty Legume Dishes / А. А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. –292 с.: іл. (укр., англ. мовами) (18,25 друк. арк.)

3. Соуси: навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 148 с.

4. Закуски: навч. посіб. для студ. закл. вищ. освіти / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, М.П. Демічковська, І.Ю. Антонюк, А.О. Медведєва. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 192 с.

5. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти. Навчальний посібник для студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Антонюк І.Ю., Медведєва А.О., Марцин Т.О., Юдіна Т.І., Демічковська М.П., Васильєва О.О. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с.

6. Технологія продукції ресторанного господарства. Напої. Навчальний посібник для студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Антонюк І.Ю., Вітряк О.П., Медведєва А.О., Марцин Т.О., Юдіна Т.І., Демічковська М.П., Васильєва О.О., Ткаченко Л.В. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 300 с.

**Статті у Scopus, Web of Science**

- Кравченко М.Ф., Піддубний В.А. Adhesion effect on environment process injection. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 13, – 2019, – no. 1, – p.429-437
- Кравченко М.Ф., Михайлик В.С. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - Kharkiv, 2019. № 3/11 (89). p.– 45-54.
- Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Піддубний В.А., Рибчук Л.А. Реологічні, поверхневі та сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою де мінералізованою Україна, Східно-Європейський журнал передових технологій, 2019 р.
- M. Kravchenko, N . Yaroshenko Study into effect of plant supplements on the quality indicators of gingerbread and similar spice-cakes. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - м. Харків, 2017. – 5/11 (89). – 45-54.
- Кравченко М.Ф., Левандовський Л.В. Вплив інтенсивності аерування середовища на метаболічну активність спиртових дріжджів. Україна, журнал «Харчова наука і технологія».2018.

**Статті у фахових виданнях за період 2015 і понині:**

- Кравченко М., Михайлик В., Марусяк Т. Визначення оптимального співвідношення композиційної суміші шротів у технології пісочного печива / М.Ф. Кравченко., В.С. Михайлик, Марусяк Т.М. // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2020. - № 4.
- Кравченко М.Ф., Вітряк О.П., Михайлик В.С. Research of rational concentration of oilseed crops meals in the sandy dough semi-finished product. Tallin, Harju maakond, Estonia *EUREKA : Life Sciences,* – NO 4 (2019). – P 62-70. (*IndexCopernicus)*
- Кравченко М.Ф., Кублінська І.А. Обгрунтування технології соусу з композиційною
- сумішшю грибних порошків. Україна.:Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2019. Том 25, № 1. С. 189-199.
- Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А. Структурно-механічні властивості цукрових паст. Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 3 (27). С. 77-90. 27.10.2018.
- Кравченко М. Ф., Шаповал С. Л., Рибчук Л. А. Властивості поверхні цукрових паст. Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 4 (28). С. 124-131. 17.12.2018.
- Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А. Кондитерські мастики з гліцерином: реологічні характеристики. Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 2 (30). С. 88-97. 19.06.2019.
- Кравченко М.Ф., Кублінська І.А., Обгрунтування технології соусу з композиційною
- сумішшю грибних порошків. Україна.:Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2019. Том 25, № 1. С. 189-199.

- Кравченко М.Ф., Кублінська І.А. Обгрунтування параметрів ступеневого сушіння культивованих грибів. Україна.:Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 1(68). С.118-12.
- Кравченко М.Ф., Романовська О.Л. Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019р., випуск 19, том 1. – с. 240-247.
- Кравченко М.Ф., Рибчук Л.А. Нові види оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019 р., випуск 19, том 1. – с. 255-261.
- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.І., Михайлик В.С. Технологія пісочного печива з пектином. Україна,НУХТ, Збірник наукових праць НУХТ, 2018 р. № 2, том 24, 232-237.
- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.І., Михайлик В.С. Використання шроту олійних культур у технології борошняних кондитерських виробів. Україна,ХДУХТ, Збірник наукових праць ХДУХТ, технічні науки, 2018 р. № 2.
- Кравченко М.Ф. Кублінська І.А. Розробка технології та комплексна оцінка якості соусу грибного. Україна, Збірник матеріалів «Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія Технічні науки» 2018, Том №29 (68), №5
- Кравченко М.Ф., Кублінська І.А., Лесишина Ю.О. Вітамінна активність порошку Flammulina velutipes. Україна, Наковий журнал «Молодий вчений» 2018р. №7 (59)
- Притульська Н., Карпенко П.О., Кравченко М., Федорова Д., Мотузка Ю., Гніцевич В., Юдіна Т. Концептуальні засади розробки продуктів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах Науковий журнал Science Rise, 2017. – №10(39). (Index Copernicus).
- Кравченко М.Ф., Данилюк І.П. Перспективи використання атерини чорноморської в технологіях кулінарної продукції. Україна, НУХТ, Харчова промисловість, 2017, 21
- Кінетика процесу сушіння рибного концентрату із атерини чорноморської. Україна, КНТЕУ, Товари і ринки, 2017, 1(23)
- Кравченко М.Ф., Романовська О. Структурно-механічні властивості бісквітного тіста з борошном "Здоровя". Товари і ринки. – 2017. – № 2 (24). – Том 1.- С. 86-96.
- Кравченко М.Ф. Кублінська І.А. Р-вітамінна активність грибного порошку шиїтаке. журнал «Технічні науки та техніка».- Київ:, 2017. – Вип. 2(8). – С.172-177.
- Кравченко М., Романовська О. Вплив борошна «Здоров'я» на реологічні характеристики клейковини борошняних сумішей. // Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2016. – №1. – С. 177-183. (Index Copernicus).
- Кравченко М., Романовська О., Вплив борошна "Здоров'я" та порошку керобу на технологічні властивості пшеничного борошна. Вісник ЛКА: Товарознавчий, 2016 р., випуск 16. - С. 58-63.
- Кравченко М., Романовська О. Структурно-механічні властивості випечених бісквітних напівфабрикатів з додаванням борошна «Здоров'я» та порошку керобу. Науково-виробничий журнал «Харчова наука і технологія» [журнал/гол.ред. Б.В.Єгоров та ін.] - Одеса: ОНАХТ, 2015. – Вип. 4/2015, Т.9, - С. 37-43.
- Кравченко М., Романовська О. Порівняльний аналіз реологічних характеристик дисперсних систем на основі какао та керобу. Науковий вісник ЧНУ – випуск 753 «Хімія», 2016 р. - С. 41-46.
- Кравченко М. Ф., Михайлик В.С. Новітня технологія пісочного печива з використанням композиції шротів олійних культур / Л.В. Ткаченко, В.С. Михайлик // Товари і ринки. № 2 (22).- 2016. с. 138-147(Index Copernicus)
- Кравченко М. Ф., Поп Т.М. Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіха та борошном. «Харчова наука і технологія», 2016 р.
- Кравченко М.Ф., Романовська О.Л. Физико-химические свойства муки "Здоровье» Россия, г. Новосибирск, Научные перспективы XXI века. Достижения и перспективы нового столетия" -2015 - № 3(10). - С. 149-152 (Index Copernicus)
- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю. Дослідження технологічних властивостей фітопорошків. журнал «Збірник наукових праць» Національний університет харчових технологій: [зб. наук. праць/гол.ред. А.Українець та ін.].- Київ: НУХТ, 2016. – Вип. IV, Т.22. – С.192-198

- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю. Підвищення харчової цінності пряників за рахунок внесення добавок з рослинної сировини. журнал «Харчова промисловість» Національний університет харчових технологій: [журнал/гол.ред. А.І.Соколенко та ін.].- Київ: НУХТ, 2016. – Вип. 19. – С.10-14.
- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю. Технологія пряникових виробів збагачених кунжутним і кедровим шротом. Прогресивна техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства та торгівлі : зб. наук. пр. / Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Вип. 1 (21). – Х., 2015.– С. 392–400.
- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю. Зміна якісних характеристик пряників під час зберігання. науково-виробничий журнал «Харчова наука і технологія» [журнал/гол.ред. Б.В.Єгоров та ін.] - Одеса: ОНАХТ, 2016. – Вип. 4/2016, Т.10, Грудень 2016, - С. 47-53. http://foodscience-tech.com/.
- Кравченко М.Ф., Романовська О. Л.Реологічні характеристики тістових мас з борошном «Здоров'я» К.: КНТЕУ, Товари і ринки. –2015. – №1.– С. 124 –131.
- Кравченко М.Ф., Криворучко М.Ю., Поп Т.М. Дослідження впливу порошку з листя волоського горіха на технологічні властивості і структуру тістових напівфабрикатів. К.: КНТЕУ, Товари і ринки. –2015. – №2.– С. 124 –131.

**Патенти за період 2015 і понині:**

1. Патент України на корисну модель № 123788 «Харчовий концентрат Суп-пюре риборослинний з білоквмісними напівфабрикатами для харчування осіб із підвищеними фізичними та психоемоційними навантаженнями» / Притульська Н.В., Федорова Д.В., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., //Опуб. /2018. Бюл. № 5
2. Пат. на корисну модель №123788 Україна, МПК A23L 17/00. Суп-пюре риборослинний з білоквмісними напівфабрикатами / Н. В. Притульська, Д. В. Федорова, М. Ф. Кравченко, В. А. Гніцевич, В. А. Піддубний ; заявник і патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; опубл.12.03.2018. – 2018, Бюл. № 5. – 4 с.
3. Патент України на корисну модель № 126054 Харчовий концентрат "Суп-пюре м'ясо-рослинний" з білоквмісними напівфабрикатами для харчування осіб із підвищеними фізичними та психоемоційними навантаженнями // Притульська Н.В., Федорова Д.В., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., //Опуб 2018. Бюл. № 11
4. Патент України на корисну модель № 126059 2018 Хлібці рибо-рослинні. навантаженнями // Притульська Н.В., Федорова Д.В., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., //Опуб Бюл. № 11
5. Патент України на корисну модель № 126413 Харчовий концентрат "Суп-пюре м'ясо-рослинний із зернобобовими" з білоквмісними напівфабрикатами для харчування осіб із підвищеними фізичними та психоемоційними навантаженнями навантаженнями // Притульська Н.В., Федорова Д.В., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., //Опуб2018. Бюл. № 12
6. Патент на корисну модель 133246 україна, мпк a21d 2/36 (2006.01) a21d 13/80 спосіб приготування печива з композицією шротів насіння кунжуту та льону. Кравченко Михайло Федорович (ua), Ярошенко Наталя Юріївна,, Михайлик Віталій Сергійович, Херсонський державний університет u 2018 11091; заявл; 09.11.2018 опубл 25.03.2019 бюл.no 6
7. Патент на корисну модель 133840 україна, мпк a21d 2/36 (2006.01) a21d 13/80 (2017.01) спосіб приготування печива зі шротом насіння. Кравченко Михайло Федорович (ua), Ярошенко Наталя Юріївна,, Михайлик Віталій Сергійович, Херсонський державний університет u 2018 11092; заявл; 09.11.2018 опубл 25.04.2019 бюл.no 8
8. Патент на корисну модель 133247 україна, мпк a21d 2/36 (2006.01) a21d 13/80 (2017.01) спосіб приготування печива зі шротом насіння сої Кравченко Михайло Федорович (ua), Ярошенко Наталя Юріївна,, Михайлик Віталій Сергійович, Херсонський державний університет u 2018 11093; заявл; 09.11.2018 опубл 25.03.2019 бюл.no 6
9. Патент на корисну модель 132519 україна, мпк a21d 2/36 (2006.01) a21d 13/80 (2017.01) спосіб приготування печива зі шротом ядер волоського горіха
10. Кравченко Михайло Федорович (ua), Ярошенко Наталя Юріївна,, Михайлик Віталій

Сергійович, Херсонський державний університет u 2018 10288; заявл; 16.10.2018 опубл 25.02.2019 бюл.no 4

11. Патент на корисну модель 130314 україна, мпк a21d 2/36 (2006.01) спосіб приготування печива з пектином Кравченко Михайло Федорович (ua), Ярошенко Наталя Юріївна,, Михайлик Віталій Сергійович, Херсонський державний університет u 2018 03637; заявл; 05.04.2018 опубл 10.12.2018 бюл.no 23

12. Кравченко М.Ф., Піддубний В.А. Патент України на корисну модель «Пристрій для стабілізації натягу плівки». № 128219 МПК (2018.01) B65B 31/00, Опубл. 10.09.2018, Бюл. №17

13. Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Шаповал С.Л. Патент України на корисну модель «Пристрій для протягування плівки» № 127905 МПК (2018.01) B65B 31/00, Опубл. 10.09.2018, Бюл. №16.

14. Кравченко М.Ф., Кублінська І.А., Патент на корисну модель «Соус грибний емульсійного типу «Мультиміко». Заявка № u 2018 03848 від 10.04.2018 р.

15. Патент на корисну модель. Спосіб виробництва порошку ЗТ листя волоського горіху пісочного кондитерського виробу «Буковинка» / Поп Т.М./№ 110274 Україна, опубл. 10.10.2016; Бюл. № 19.

16. Патент України на корисну модель № 104653, МПК (2016.01) A21D 2/36, «Спосіб приготування пряника «Кедровий» / М.Ф.Кравченко, Н.Ю.Ярошенко, Опубл. 10.02.2016, Бюл. №3

17. Патент України на корисну модель № 104666, МПК (2016.01) A21D 2/36, «Спосіб приготування печива» / М.Ф.Кравченко, Н.Ю.Ярошенко, Опубл. 10.02.2016, Бюл. №3

18. Патент України на корисну модель № 110626, МПК (2016.01) A21D 2/36, «Спосіб приготування пряника» / М.Ф.Кравченко, Н.Ю.Ярошенко, Опубл. 25.10.2016, Бюл. №20

19. Патент України на корисну модель №115252, МПК (2017.01) A21D 13/00. Спосіб виробництва бісквітного рулету «Закарпатський» / Кравченко М.Ф., Романовська О. Л. Опубл. 10.04.2017, Бюл. №9

20. Патент України на корисну модель №115251, МПК (2017.01) A21D 13/04. Спосіб виготовлення бісквітного виробу «Гуцульський» / Кравченко М.Ф., Романовська О. Л. Опубл. 10.04.2017, Бюл. № 7.

21. Патент України на корисну модель № 110609 МПК (2006.01) C12C 13/02, «Сусловарильний апарат» / Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Станев С.К., Ботя В.В. // Опубл. 10.05.2017, Бюл. №9 (НУХТ)

22. Патент України на корисну модель № 110299 МПК (2006.01) C12M 1/21, «Спосіб руйнування пінної фракції в газорідинних середовищах бродильних виробництв»/ Кравченко М.Ф., Піддубний В.А., Станев С.К., Ботя В.В. // Опубл. 10.05.2017, Бюл. №9(НУХТ)

**Технічні Умови (ТУ У)**

1. Вироби з пісочного тіста з додаванням шротів харчових. Технічні умови (ТУ У 10.7-3450508407-001:2020) В.С. Михайлик, М.Ф. Кравченко.
2. Бобова паста з молочною сироваткою сухою демінералізованою для покриття кондитерських виробів ТІУ 10.71-01566117-006:2019 Рибчук Л.А., Кравченко М.Ф.
3. Вироби кондитерські пряникові збагачені фітопорошками. Технічні умови (ТУ У 10.7-01566117-001:2016) Н.Ю.Ярошенко
4. Напівфабрикати із бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» ТУ У-05476322-004:2013/18/5 Романовська О.Л.
5. Продукти готові з м'яса птиці ТУ У 10.1-31774943-001:2016 Денисенко В.М., Демічковська М.П.,Гніцевич В.А. Антонюк І.Ю., Медведєва А.О.
6. Піца ТУ У 10.7-31774943-003:2016 Денисенко В.М.. Демічковська М.П.Кочерга В.І.. Михайлик В.С.
7. Торти, тістечка, заготовки, здобні хлібобулочні вироби та тісто ТУ У 10.7-41191520-001:2017 Філатова К.В.Демічковська М.П.Федорова Д.В.