

КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ

ПІБ

Кравченко Михайло Федорович

докт. техн. наук, професор, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

E-mail

ktogh@knteu. kiev. ua

КВАЛІФІКАЦІЯ

Київський національний торговельно-економічний університет

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

ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

ДУ «Інститут гігієни та медичної екології ім. О.М.Марзєєва», 2013 р.

ДОСВІД РОБОТИ

■ 27 років у КНТЕУ

ДИСЦИПЛІНИ, ЯКІ ВИКЛАДАЮТЬСЯ

«Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Ресторанні технології»,

СФЕРА НАУКОВИХ ІНТЕРЕСІВ

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

ПЕРЕЛІК НАЙВАГОМІШИХ ПРАЦЬ

Опубліковано понад 150 наукових і науково-методичних праць, патенти України і затверджено технічні умови на інноваційну кулінарну продукцію.

■ Технологія харчових продуктів функціонального призначення (Монографія) / Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф. та ін. // Монографія за ред. М.І. Пересічного . - К.: КНТЕУ, 2012 р. - 1116 с.

■ Притульська Н., Карпенко П.О., Кравченко М., Федорова Д., Мотузка Ю., Гніщевич В., Юдіна Т. Концептуальні засади розробки продуктів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах Науковий журнал Science Rise, 2017. – №10(39). (Index Copernicus)

■ 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., 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. Ф., 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., 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. Хімічний і фракційний склад порошку з листя волоського горіха/. М.Ф.Кравченко, Т.М. Поп // Товари і ринки. –2014. – №2.– С. 124 –131. (Index Copernicus)

■Фундаментальные и прикладные аспекты 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.

■Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Теоретичні основи харчових виробництв. - К.: КНТЕУ, 2010.-280 с.

■Збірник рецептур страв та кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок/ А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, І.Ю.Антонюк та ін./ за ред. М.І.Пересічного. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. - 780 с.

■Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. - 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.-772 с.

■Демічковська М.П. Якість та безпечність борошняних кулінарних виробів на основі функціональних композицій / М.П. Демічковська, М.Ф. Кравченко : наук. праці Одес. нац. акад. харчових технологій / М-во освіти і науки України. - 2012. -№42. Т.1.-С. 139-142.

■Демічковська М.П. Кравченко М.Ф., Структурно-механічні показники фаршевих напівфабрикатів борошняних кулінарних виробів на основі дієтичних добавок / Сборник научных трудов Sworld Материалы международной научно-практич. конференции «Научные исследования и их практическое применение. Современное состояние и пути развития, 2013». - Выпуск 3. Том 11. - Одесса: Куприенко, 2013.-с.8-15.

■Demichkovskay M. Technology functional purpose flour garnishes / M. Demichkovskay, M.Kravchenko // Innovative development trends in modern technical sciences: problems and prospects.- San Francisco, 2013. - P. 71-74.

■ Demichkovska M. Technology of flour food products with dietary supplements/ M.Demichkovska, M.Kravchenko // Contemporary trends in the hotel industry and international tourism - Poznan, 2013. - P.55-60.

■Кравченко М.Ф., Антоненко А.В., Михайлик В.С., «Технологія соусів емульсійного типу на основі олій», Наукові праці ОНАХТ/ М-во освіти і науки України. - Одеса : 2012. - №42. Т.1. - С.444-448.

■Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Грищенко І.М., Антоненко А.В., Михайлик В.С., «Соуси емульсійні на основі олій збагачені», ТУ 10.8-32214657-005:2013.

Патенти

1.Патент України на корисну модель №38867 Україна МПК А23С/152 Соус молочний «Сонячний» / Кравченко М.Ф., Антоненко А.В., опубл. 26.01.2009, Бюл. №2

2.Патент України на корисну модель №42417 МПК А23С/152 Соус білий «Баланс»; / Кравченко М.Ф., Антоненко А.В.,опубл. 10.07.2009, Бюл. №13

3.Патент України на корисну модель № 44188 Україна МПК А23С/152 Соус «Горець»/ Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Криворучко М.Ю.; опубл. 25.09.2009, Бюл. №18

4.Патент України на корисну модель № 44189 Україна МПК А23С/152 Соус «Веселка» / Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Криворучко М.Ю.; опубл. 25.09.2009, Бюл. №18

5.Патент України на корисну модель № №44890 Україна, МПК (2009) А21D 13/00. Спосіб виробництва пельменів «Особливих» / Демічковська М.П., Кравченко М.Ф. ; заявник та патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – № u2009 15024 ; заявл. 26.12.2008 ; опубл. 26.10.2009, Бюл. № 20. (КНТЕУ)

6.Патент України на корисну модель № 50481 Україна, МПК (2009) А23L 1/10. Спосіб виробництва вареників «Здоров'я» / Демічковська М.П., Кравченко М.Ф. ; заявник та патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т. ; опубл. 10.06.2010, Бюл. № 11. (КНТЕУ)

7.Патент України на корисну модель №54911, МПК (2009) А21С 1/00. Спосіб виробництва

борошняних гарнірів «Здоров'я»/ 8.Демічковська М.П., Кравченко М.Ф. ; заявник та патентовласник Київ. нац. торг.-екон. ун-т.; опубл. 25.11.2010, Бюл. № 22. (КНТЕУ)

9.Патент України на корисну модель № 51423 Україна МПК A21D13/08 Соус «Шоколадно-солодовий з горіхами»./ Антоненко А.В., Кравченко М.Ф.Михайлик В.С. ; опубл. 12.07.2010, Бюл. №13

11.Патент України на корисну модель №51424 Україна МПК A23L1/39. Соус «Пікнік»; »./ Антоненко А.В., Кравченко М.Ф.Михайлик В.С. ; опубл. 12.07.2010, Бюл. №13

12.Патент України на корисну модель № 64848. Спосіб отримання борошна з зерна пшениці, пророщеного у водному екстракті ламінарії *Laminaria Japonica* або *Laminaria Saccharina* / М.Ф.Кравченко, Криворучко М.Ю., Поп Т.М., Абрамова М.С. Опубл. 25.11.2011, Бюл. № 22. – 4 с.

13.Патент України на корисну модель № 65071. Композиція для виробництва локшини «Зернової» / Криворучко М.Ю., Антоненко А.В./ Опубл. 25.11.2011, Бюл. № 22. – 4 с.

14.Патент України на корисну модель № 75226. Спосіб отримання борошна з зерна пшениці, пророщеного у розчині морської харчової солі /Криворучко М.Ю., Поп Т.М., Антоненко А.В./ Опубл. 26.11.2012, Бюл. № 22. – 4 с

15.Патент України на корисну модель № 86247. Прісні хлібці «Колос»; /Криворучко М.Ю., Поп Т.М., Антоненко А.В./ Опубл. 25.12.2013, Бюл. № 24. – 4 с.

16.Патент на корисну модель № 83221 Україна, МПК (2013) A23C 19/09. «Борошно житнє з зерна пророщеного у водному розчині *Laminaria Japonica*»/ Антоненко А.В., Криворучко М.Ю /опубл. 25.04.2013; Бюл. № 8. – 4 с.

17.Патент на корисну модель № 83222 Україна, МПК (2013) A23C 19/09. «Борошно ячмінне з зерна пророщеного у водному розчині *Laminaria Japonica*»/ Антоненко А.В., Криворучко М.Ю / опубл. 25.04.2013; Бюл. № 8. – 4 с.

18.Патент на корисну модель №83223 Україна, МПК (2013) A23C 19/09. «Борошно кукурудзяне з зерна пророщеного у водному розчині *Laminaria Japonica*»/ Антоненко А.В., Криворучко М.Ю/ опубл. 25.04.2013; Бюл. № 8. – 4 с.

20.Патент на корисну модель. Спосіб виготовлення пісочного напівфабрикату з борошном «Здоров'я» / Романовська О.Л., Поп Т.М./№ 87415 Україна, опубл. 10.02.2014; Бюл. № 13. – 4 с.

21.Патент на корисну модель № 92654 Україна, МПК (2014.01) A23J 1/00. Спосіб виготовлення випеченого бісквітного напівфабрикату «Чернівецький» з використанням борошна «Здоров'я» / Романовська О.Л., Поп Т.М./опубл. 26.08.2014; Бюл. № 16. – 4 с.

22.Патент на корисну модель. Спосіб виготовлення тістечка пісочного «Шарм» / Поп Т.М./№ 87416 Україна, опубл. 10.02.2014; Бюл. № 13. – 4 с.

23. Патент на корисну модель. Спосіб виготовлення пісочного кондитерського виробу «Буковинка» / Поп Т.М./№ 874176 Україна, опубл. 10.02.2014; Бюл. № 13. – 4 с.

24.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.

25.Патент на корисну модель № 92655 Україна, МПК (2014.01) A23J 1/00. Спосіб виробництва випеченого бісквітного напівфабрикату «Зоряний» з борошном «Здоров'я» і керобом/ Романовська О.Л., опубл. 26.08.2014; Бюл. № 16. – 4 с.

26.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

27.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

28.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

29.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

30.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

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

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

Технічні Умови (ТУУ)

Вироби кондитерські пряникові збагачені фітопорошками. Технічні умови (ТУ У 10.7-01566117-001:2016) Н.Ю.Ярошенко

Напівфабрикати із бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» ТУ У-05476322-004:2013/18/5 Романовська О.Л.

Вироби із пісочного тіста з борошном «Здоров'я» ТУ У-05476322-003:2013 Романовська О.Л.

ТУ У «Вареники та пельмені з м'ясом і зернопродуктами ЕСО та продуктами переробки морських водоростей» ТУ У 15.8-01566117-076:2011 Демічківська М.П.

ТУ «Соуси емульсійні на основі олій збагачені» ТУ 10.8-32214657-005:2013 Антоненко А.В., Грищенко І.М.

Технічні умови «Борошно “Здоров'я”» ТУ У 10.6-05476322-001:2013. – Чернівці: Чернівецький регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації, 2013 Криворучко М.Ю., Поп Т.М., Романовська О.Л., Антоненко А.В.

Продукти готові з м'яса птиці ТУ У 10.1-31774943-001:2016 Денисенко В.М., Демічківська М.П., Гніщевич В.А. Антонюк І.Ю., Медведєва А.О.

Піца ТУ У 10.7-31774943-003:2016 Денисенко В.М., Демічківська М.П. Кочерга В.І., Михайлик В.С.

Торти, тістечка, заготовки, здобні хлібобулочні вироби та тісто ТУ У 10.7-41191520-001:2017 Філатова К.В. Демічківська М.П. Федорова Д.В.