

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА

<b>1 ПІП</b>	Юдіна Тетяна Іллівна
<b>2 Вчене звання, посада на кафедрі</b>	Доктор технічних наук, професор, професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
<b>3 Адреса персональної робочої електронної пошти</b>	t.yudina@knute.edu.ua
<b>4 Правильна транслітерація прізвища</b>	Yudina

## РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

<b>1 Ідентифікатори автора</b>	<p><b>SCOPUS</b>  <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57190428140">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57190428140</a></p> <p><b>Researcher ID</b> <a href="http://www.researcherid.com/rid/AFN-6472-2022">http://www.researcherid.com/rid/AFN-6472-2022</a></p> <p><b>ORCID</b> <a href="https://orcid.org/0000-0002-7407-4534">https://orcid.org/0000-0002-7407-4534</a></p> <p><b>Google Scholar</b>  <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=hCr_xIAAAAJ&amp;hl=uk&amp;oi=sra">https://scholar.google.com.ua/citations?user=hCr_xIAAAAJ&amp;hl=uk&amp;oi=sra</a></p>
<b>2 Освіта та кваліфікація</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• У 1984 р. закінчила Донецький інститут радянської торгівлі за спеціальністю «Технологія та організація громадського харчування».</li> <li>• У 2001 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук у Харківській державній академії технології та організації харчування за спеціальністю <b>05.18.16</b> – Технологія харчової продукції, тема дисертації: «Розробка молочно-білкового концентрату зі сколотин та його використання у технологіях продуктів харчування». Науковий керівник: д.т.н., проф. Дейниченко Г.В.</li> <li>• У 2016 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук у Київському національному торговельно-економічному університеті за спеціальністю <b>05.18.16</b> – Технологія харчової продукції, тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин». Науковий консультант: д.т.н., проф. Дейниченко Г.В.</li> <li>• У 2004 р. отримала вчене звання доцента кафедри організації громадського харчування.</li> <li>• У 2019 р. отримала вчене звання професора кафедри технології і організації ресторанного господарства.</li> </ul>

<b>3 Підвищення кваліфікації</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підвищення кваліфікації у ТОВ «Біркрафт» ( 2019 р.).</li> </ul>
<b>4 Міжнародний досвід</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стажування у Вищому Семінаріумі Духовного Університету Кардинала С. Вишинського (м. Варшава, Республіка Польща, 2019 р.).</li> </ul>
<b>5 Особисті нагороди</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почесна грамота управління освіти і науки Донецької облдержадміністрації за сумлінну працю, високий професіоналізм, досягнуті успіхи в науково-педагогічній діяльності (2010 р.)</li> <li>• Лист подяки голови Деснянської районної у м. Києві державної адміністрації за сумлінну працю, вагомі досягнення у професійній діяльності та з нагоди Дня науки (2019 р.)</li> </ul>
<b>6 Перелік найвагоміших праць</b>	<p style="text-align: center;"><b>Монографії</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Ветров В.М. Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях : монографія. Донецьк : Донеччина, 2010. 176 с.</li> <li>2. Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Бесіда С.М. Удосконалення технології емульсійних соусів : монографія. Харків : Факт, 2015. 184 с.</li> <li>3. Юдіна Т.І. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Навчальні посібники</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Ветров В.М., Юдіна Т.І. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ден. і заоч. форми навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанного господарства». Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. 207 с.</li> <li>5. Технологія продукції ресторанного господарства. Десерти: навч. посіб. для студентів ВНЗ ; за заг. ред. проф. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 300 с.</li> <li>6. Технологія продукції ресторанного господарства. Чай. Чайні церемонії : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, Т.І. Юдіна. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 95 с. / розділ 3. Харчова цінність чаю; розділ 4. Виробництво та види чаю; розділ 6. Чай та гарячі чайні напої.</li> <li>7. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку. Для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та закладів сфери соціального захисту/ за заг. ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 672 с.</li> </ol>

**Статті у виданнях, які індексуються у міжнародних науко метричних базах даних Scopus, WoS**

8. Юдіна Т.І. Дослідження тиксотропії емульсійного соусу з використанням концентрату зі сколотин при зберіганні. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2015. № 1/6 (73). С. 61-65.
9. Юдіна Т.І., Назаренко І.А., Никифоров Р.П. Дослідження якості молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2015. № 3/10 (75). С. 10-15.
10. Prytulska N., Fedorova D., Lazarenko M., Vasylieva O., Yudina T. Thermogravimetric research into fish and plant semifinished products which made from raw and blanched tissues of azov goby and wheat bran. *Eastern European Journal of Enterprise technologies*. 2016. №6/11 (84). Pp. 22-29.
11. Deynychenko G., Gnitsevych V., Yudina T., Nazarenko I., Vasylieva O. Determination of process raw processing options in technology milk vegetables tuffing containpectin. *Eastern European Journal of Enterprise technologies*. 2016. №5/11 (84). Pp. 25-31.
12. Gnitsevych V., Yudina T., Deinychenko L., Nykyforov R., Nazarenko I. Survey of characteristics of dairy-protein concentrates in the lowtemperature storage process. *Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production*. 2018. Vol. 1. №11 (91). Pp. 16-21.
13. Simakova O., Korenets Yu., Yudina T., Nazarenko I., Goriainova Iu. Examining a possibility of using purple amaranth in the technology for products made of yeast dough. *Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production*. 2018. Vol. 2. №11 (92). Pp. 57-64.
14. Deynichenko G., Samoichuk K., Yudina T., Levchenko L., Palianychka N., Verkholtantseva V., Dmytrevskyi D., Chervonyi V. Parameter optimization of milk pulsation homogenizer. *Journal of Hygienic Engineering and Design*. 2018. Vol. 24. Pp. 63-67.
15. Yudina T., Gnitsevych V., Nazarenko I. Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing. *Ukrainian Food Journal*. 2019. №29 (1). Pp. 89-98.
16. Polishchuk G., Breus N., Shevchenko I., Gnitsevych V., Yudina T., Nozhechkina-Yeroshenko G., Semko T. Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream fat content. *Ukrainian Food Journal*. 2020. Vol. 11. Issue 4 (106). Pp. 24-30.

17. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasyliieva O., Diachuk L. Justification emulsify properties of semi-finished product based on low-lactose milk whey. *Eastern European Journal of Enterprise Technologies. Technology and Equipment of Food Production*. 2020. Vol. 3. Issue 11 (105). Pp. 21-29.

#### **Статті у фахових виданнях**

18. Юдіна Т.І., Назаренко І.А. Комплексна оцінка якості молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин. *Вісник ДонНУЕТ. Серія: Технічні науки*. 2015. № 2 (63). С. 80-90.

19. Deynyuchenko G., Gnitsevych V., Yudina T., Nazarenko I., Vasyliieva O. The study of technological parameters of pectin containing raw material processing in the vegetable-milk for semeats technology. *EUREKA: Life Sciences*. 2016. № 5. Pp. 29-36.

20. Юдіна Т.І., Назаренко І.А., Клименко А.В. Дослідження структурно-механічних властивостей комбінованих фаршів на основі концентрату зі сколотин. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки*. 2016. № 1(78). С. 15-21.

21. Юдіна Т.І., Назаренко І.А. Технологічні параметри і режими одержання пюре з кабачків із заданими функціонально-технологічними властивостями. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2016. Вип. 16. Т. 1. Мелітополь: ТДАТУ, 2016. С. 142-150.

22. Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Дейниченко Л.Г. Технологія та біологічна цінність молочно-білкових копреципітатів. *Товари і ринки*. 2016. №2. С. 148-157.

23. Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Дейниченко Л.Г. Технологія та якість виробів з молочно-білковим концентратом. *Товари і ринки*. 2017. №1. С. 139–148.

24. Притульська Н., Карпенко П., Кравченко М., Федорова Д., Мотузка Ю., Гніцевич В., Юдіна Т. Концептуальні засади розробки продуктів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах. *Scientific Journal «Science Rise»*. 2017. №10 (39). 2017. С. 31-41.

25. Притульська Н., Карпенко П., Кравченко М., Федорова Д., Гніцевич В., Юдіна Т. Науково-практичні аспекти розроблення харчових продуктів для військовослужбовців. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2017. Том 23. №5. Ч. 2. С. 169-185.

26. Gnitsevych V., Yudina T., Deynyuchenko L., Nykyforov

- R., Nazarenko I. Definition of quality indicators of dairy-protein concentrates in the storage process. *EUREKA: Life Sciences*, 2018. № 11. Pp. 11-18.
27. Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.. Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза. *Товари і ринки*. 2018. № 4. С. 105-114.
28. Юдіна Т.І., Назаренко І.А. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням вторинної молочної сировини. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2018. Вип. 18. Т. 1. Мелітополь: ТДАТУ, 2018. С. 196-203.
29. Simakova O., Korenets Y., Yudina T., Nazarenko I., Goriainova Iu. Research of influence of potassium-rich diet on the physical performance of students. *EUREKA: Life Sciences*. 2018. № 2. Pp. 54-61.
30. Yudina T.I., Nazarenko I.A., Vodnaruk O.A. Determination the comprehensive measure of quality of combined minced. *Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр.* 2018. Вип. 37 ; Гол. ред. Чернега О.Б. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. С. 30-38.
31. Юдіна Т.І., Безрученко О.М., Павлюченко В.О. Обґрунтування складу борошняної сировини у технології безглютенових кексів. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19. Т. 1. С. 179-186.
32. Юдіна Т.І., Безрученко О.М., Кравченко Т.В. Дослідження впливу концентрату сколотин на якість безглютенових кексів. *Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка*. Харків: ХНТУСГ. 2019. Вип. 207. С. 189-195.
33. Yudina T.I., Bezruchenko O.M., Aharova O.V. Gluten-free cake with cereal flour. *Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр.* 2020. Вип. 40(1) ; Гол. ред. Чернега О.Б. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. С. 5-12.
34. Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Юдіна Т.І. Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників низько кальцієвого копреципітату зі сколотин. *Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 142-151.
35. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. The study of lowlactose milk whey structure and

model systems on its basis. *EUREKA:Life Sciences*. Tallin, Estonia. 2020. № 3. P. 38-48.

36. Поліщук Г.Є., Бреус Н.М., Шевченко І.І., Гніцевич В.А., Юдіна Т.І., Ножечкіна-Єрошенко Г.М., Семко Т.В. Виявлення впливу казеїну на показники якості морозива з різним вмістом жиру. *Східно-Європейський журнал передових технологій*. 2020. № 11. С. 24-30.

37. Романчук І., Юдіна Т., Мінорова А., Моїсеєва Л., Серенко А., Бабко Д. Ефективність гідролізу лактози у вторинній молочній сировині. *Продовольчі ресурси*. 2021. Т. 9. № 17. С. 129-136.

38. Серенко А.А., Юдіна Т.І., Моїсеєва Л.О. Використання вторинної молочної сировини у виробництві низьколактозних йогуртів. *Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр.* 2021. Вип. 42 (1) ; Гол. ред. Чернега О.Б. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. С. 5-12.

39. Rybchuk, L., Vdovichen, A., Romanovska, O., Danyliuk, I., Piddubnyi, V., Losheniuk, I., Kravchenko, M., Yudina, T., Romanenko, R. Defining quality indicators for sugar pastes with demineralized whey during storage. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2022. Vol. 4 (11 (118)). Pp. 88-96.

40. Юдіна Т., Серенко А. Технологія низьколактозних молочних сумішей для йогуртів. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»*. 2022. № 3 (43). С. 108-116.

41. Юдіна Т.І., Безрученко О.М. Технологічні властивості борошна круп'яних культур для виробництва безглютенових кексів. *Зб. наук. пр. «Продовольчі ресурси»*. 2022. Том 10. №19. С. 176-183.

42. Юдіна Т., Безрученко О. Харчова та біологічна цінність безглютенових кексів з концентратом сколотин. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»*. 2023. № 1 (45). С. 54-62.

#### **Патенти**

43. Патент України на корисну модель 103547 Україна, МПК А 23 L 1/24. Спосіб виробництва майонезу з використанням ультрафільтраційного концентрату сколотин / Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Крамаренко Д.П., Мазняк З.О., Золотухіна І.В., Дмитревський Д.В., Гафуров О.В.; заявник і патентовласник Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. № у 2015 05063; заявл. 25.05.2015; опубл. 25.12.2015, Бюл. № 24. 4 с.

44. Патент України на корисну модель №102674, МПК

(2006.01) A23L 1/24 . Спосіб виробництва майонезу з використанням ультрафільтраційного концентрату молока/ Г.В. Дейниченко, Т.І. Юдіна, Д.П. Крамаренко, З.О. Мазняк, Д.В. Дмитревський, О.В. Гафуров.; заявник і патентовласник Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. № u201505110; Заявл. 25.05.2015; Опубл. 10.11.2015, Бюл. №21.

45. Патент України на корисну модель №103545, МПК (2006.01) A23L 1/24. Спосіб виробництва майонезу з використанням ультрафільтраційних похідних молочної сировини / Г.В. Дейниченко, Т.І. Юдіна, Д.П. Крамаренко, З.О. Мазняк, Д.В. Дмитревський, О.В. Гафуров.; заявник і патентовласник Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. № u201505049; Заявл. 25.05.2015; Опубл. 25.12.2015, Бюл. №24.

46. Пат. на корисну модель 112550 Україна, МПК А 23 L 9/00. Молочно-гарбузова запіканка / Т.І. Юдіна, В.А. Гніщевич, О.М. Крива, І.А. Назаренко; заявник та патентовласник КНТЕУ. № u201605509; заявл. 23.05.2016;опубл. 26.12.2016, Бюл. №24.

47. Пат. на корисну модель № 120219 Україна, МПК А23L 9/00. Молочно-морквяна запіканка / В.А. Гніщевич, Т.І. Юдіна, І.А. Назаренко, Л.Г. Дейниченко; заявник і патентовласник КНТЕУ. № u201704223; заявл. 28.04.2017, опубл. 25.10.2017, бюл. № 20/2017.

48. Пат. на корисну модель 120981 Україна, МПК А21D 13/43, А21D 2/26. Коржик «Злагода» / Т.І. Юдіна, В.А. Гніщевич, І.А. Назаренко, Є.Є. Бригадир; заявник та патентовласник КНТЕУ. № u201705308; заявл. 30.05.2017; опубл. 27.11.2017. Бюл. №22.

49. Патент на корисну модель 138245 UA МПК А21D 8/00 А21D 8/02 Кекс безглютеновий / Т.І. Юдіна, В.А. Гніщевич, О.М. Безрученко, В.О. Павлюченко; заявник та патентовласник КНТЕУ. № u 201904459; заявл. 24.04.2019; опубл. 25.11.2019, Бюл. № 22.

50. Патент на винахід UA МПК А23L23/00 А23L27/60 Низьколактозний емульсійний соус «Wellness» для спеціального харчування та спосіб його виготовлення / В.А. Гніщевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Юдіна; заявник та патентовласник КНТЕУ. № a201902413; заявл. 12.03.2019; опубл. 10.10.2019, Бюл. № 19.

51. Патент на винахід UA МПК А23С21/08 А23L5/00 Спосіб виробництва напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки та диспергованого пюре з м'якоті гарбуза з підвищеним вмістом пектину / В.А.

	<p>Гніщевич, Ю.М. Гончар, Т.І. Юдіна; заявник та патентовласник КНТЕУ. № а201902417; заявл. 12.03.2019; опубл. 25.02.2020, Бюл. № 4.</p> <p>52. Пат. на корисну модель 144562 UA. Кекс шоколадний безглютеновий / Юдіна Т.І., Гніщевич В.А., Безрученко О.М., Агапова О.В.; заявник і патентовласник КНТЕУ. №u202002694; заявл. 04.05.2020; опубл. 12.10.2020; Бюл. №19.</p>
<p><b>7 Досвід роботи</b></p>	<p>1986-1994 рр. – асистент кафедри проектування підприємств громадського харчування Донецького інституту радянської торгівлі МОН України</p> <p>1994-2001 рр. – старший викладач кафедри організації громадського харчування Донецького комерційного інституту</p> <p>2001-2013 рр. – доцент кафедри організації громадського харчування Донецького державного університету економіки і торгівлі</p> <p>2013-2014 рр. – доцент кафедри технологій в ресторанному бізнесі Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського</p> <p>2014-2017 рр. – доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету</p> <p>2017 рр. – до тепер – професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету / Державного торговельно-економічного університету.</p>