

<b>ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА</b>	
<b>1. ПІП</b>	Лисенко Оксана Леонідівна
<b>2. Вчене звання, посада на кафедрі</b>	кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
<b>3. Адреса персональної робочої електронної пошти</b>	Solovyova1983@ukr.net
<b>4. Правильна транслітерація прізвище</b>	Lysenko

<b>РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА</b>	
<b>1. Ідентифікатори автора</b>	<p>Researcher ID  <a href="https://publons.com/researcher/3333653/oksana-lysenko/">https://publons.com/researcher/3333653/oksana-lysenko/</a>  ORCID <a href="https://orcid.org/0000-0002-8197-854X">https://orcid.org/0000-0002-8197-854X</a>  Google Scholar  <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&amp;hl=uk&amp;user=WtU-MroAAAAJ&amp;gmla=AJsN-F4ayobXAvvEZ5BZI2qMRzcyTphHBtFOAu2j6X47JHFvBh7biV10dJ5ffSBEnA2KlfTny7vVLLTBwzm3P03TechPklHkcYpgYJ2HmgkCC02JohibR6Q72NvMfYipVX5zBQ2JW5dL">https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&amp;hl=uk&amp;user=WtU-MroAAAAJ&amp;gmla=AJsN-F4ayobXAvvEZ5BZI2qMRzcyTphHBtFOAu2j6X47JHFvBh7biV10dJ5ffSBEnA2KlfTny7vVLLTBwzm3P03TechPklHkcYpgYJ2HmgkCC02JohibR6Q72NvMfYipVX5zBQ2JW5dL</a></p>
<b>2. Освіта та кваліфікація</b>	<p>У 2006 р. закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю «Товарознавство та комерційна діяльність» та здобула кваліфікацію магістра товарознавства, товарознавця.</p> <p>У 2011 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук в Національному університеті харчових технологій за спеціальністю <b>05.18.01</b> – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів, тема дисертації: «Удосконалення технології желейного мармеладу спеціального споживання».</p> <p>Науковий керівник: д.т.н., проф. Дорохович А.М.</p>
<b>3. Підвищення кваліфікації</b>	Підвищення кваліфікації на ТОВ «ФРУКТОНА-НВ» (2020 р.).
<b>4. Міжнародний досвід</b>	-
<b>5. Особисті нагороди</b>	-

**6. Перелік  
найвагоміших  
праць**

***Патенти***

1. Пат. №35055, Україна, МПК (2006) A13G3/00. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 23.04.2008; опубл. 26.08.2008, Бюл.№16.
2. Пат. №37317, Україна, МПК (2006) A23G3/00. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 29.05.2008; опубл. 25.11.2008, Бюл.№22.
3. Пат. №50222, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 23.12.2009; опубл. 25.05.2010, Бюл.№10.
4. Пат. №50225, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 23.12.2009; опубл. 25.05.2010, Бюл.№10.
5. Пат. №53125, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова(Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл.№18.
6. Пат. №53126, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл.№18.
7. Пат. №53127, Україна, МПК (2009) A23L1/06. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл.№18.
8. Пат. №53128, Україна, МПК (2009) A23G3/00. Желейний мармелад / Дорохович А.М.; Соловійова (Лисенко) О.Л.Бондарук Ю.К.; Заявник та патентовласник Національний університет харчових технологій. – заявл. 25.03.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл.№18.

***Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій***

9. Соловійова (Лисенко) О.Л. Роль і місце концерну «Roshen» на кондитерському ринку України.

Інфраструктурне забезпечення продовольчого ринку України: Матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 17-18 лютого 2005 р.). Полтава: РВВ ПУСКУ, 2005. С. 62-64.

10. Соловйова (Лисенко) О.Л. Кваліметрична оцінка цукрозамінників-поліолів. *Товари і ринки*. 2007. №2. С. 101-107. (фахове видання)

11. Соловйова (Лисенко) О.Л. Використання цукрозамінників нового покоління при виробництві желейного мармеладу на пектині. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем людства у XXI ст.*: Зб. матер. 74-а наук. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 21-22 квітня 2008 р.). Київ : НУХТ, 2008. С. 265.

12. Соловйова (Лисенко) О.Л. Використання нетрадиційної сировини при виробництві желейного мармеладу. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем людства у XXI ст.*: 75-а наук. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів(м. Київ, 13-14 квітня 2009 р.). Київ : НУХТ, 2009. С. 258.

13. Соловйова (Лисенко) О.Л. Дослідження впливу цукру і цукрозамінників на сорбційно-десорбційні властивості мармеладу на основі каррагенану. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2009. №7-8 (56-57). С. 101-107. (фахове видання)

14. Соловйова (Лисенко) О.Л. Збагачення кондитерських виробів вітамінами і мінеральними речовинами. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2010. №7-8 (68-69). С. 57-60.

15. Соловйова (Лисенко) О.Л. оптимізація складу каррагенану з метою надання желейному мармеладу пружньо-еластичного жувального ефекту. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем людства у XXI ст.*: Зб. матер. 76-а наук. конф. молодих вчених, аспірантів і студентів(м. Київ, 12-13 квітня 2010 р.). Київ : НУХТ, 2010. С. 151.

16. Соловьева(Лисенко) О.Л. Изучение влияния лимонной и аскорбиновой кислот на структурно-механические свойства мармеладной массы на каррагинане. *Техника и технология пищевых производств*: Материалы VII Междунар. конф. студентов и аспирантов (г. Могилев, 22-23 апреля 2010 г.). Могилев: МГУП, 2010. С.113-114.

17. Соловйова (Лисенко) О.Л. Лактитол, фруктоза та їх суміші. Вплив на механізм термічного оброблення

	<p>желейного мармеладу на каррагенані. <i>Продукти и ингредиенты</i>. 2011. №2 (77). С. 36-38. (фахове видання)</p> <p>18. Семко Т.В. Лисенко О.Л., Гирич С.В. Стан атмосферного повітря у Вінниці та Вінницькій області. <i>Интеллект XXI</i>. 2020. Вип. 4. С. 86-90. (фахове видання)</p> <p>19. Лисенко О.Л., Гирич С.В., Бандура В.М. Функціонально-технологічні особливості начинок, що використовуються в кондитерській промисловості. <i>Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі</i> : зб. наук. праць. ХДУХТ. 2020. Вип. 2. С. 95-106. (фахове видання)</p> <p>20. Білик О.А. Лисенко О.Л., Гирич С.В., Бондаренко Ю.В. Збагачення желейного мармеладу кальцієм завдяки використанню молока з метою надання статусу функціонального харчового продукту. <i>Наукові праці Національного університету харчових технологій</i>. 2020. Том 26. Вип. 6. С. 180-188. (фахове видання)</p> <p>21. Лисенко О.Л. Особливості виготовлення пористого шоколаду на сучасних технологічних лініях. <i>Вісник Львівського торговельно-економічного університету</i>. Серія: Технічні науки. 2021. Вип. 25. С. 60-66. (фахове видання)</p>
<p><b>7. Досвід роботи</b></p>	<p>У 2009-2011 рр. працювала асистентом, доцентом кафедри товарознавства та маркетингу ВТЕІ КНТЕУ.</p> <p>У 2014-2015 рр. працювала доцентом кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ.</p> <p>З 2019 р. і до тепер працює доцентом кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ.</p>