ВІДПОВІДНІСТЬ ПОКАЗНИКАМ ДІЯЛЬНОСТІ НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНОГО ПРАЦІВНИКА

Гіренко Наталія Ігорівна, доцент кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу, кандидат технічних наук

Пункти, яким відповідає НПП: 1, 2, 4, 5, 8, 12, 14, 19

1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection	1. **Гіренко Н. І.** Дослідження дисперсної трикомпонентної системи як основи для фаршевої маси з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Вісник Хмельницького національного університету. ХНУ. Хмельницький, 2022. №3(309) С. 189-193. 2. **Гіренко Н. І.** Дослідження впливу кріостабілізуючих добавок на мікроструктурні показники фаршу з м'ясом та рослинними гідробіонтами під час заморожування-розморожування / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко, В. В. Дуб // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. ЛТЕУ. Львів, 2022. №29. С. 53-58. 3. **Гіренко Н. І.** Перспективні напрями використання у ресторанному господарстві нових заморожених фаршевих напівфабрикатів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 2022, №1. 18-22. 4. **Гіренко Н. І.** Морські водорості у харчуванні українців − дослідження споживчих переваг / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // *Development Service Industry Management*. ХНУ. Хмельницький, 2024. (1), 47–52. https://doi.org/10.31891/dsim-2024-5(6). 5. **Гіренко Н. І.** Капсульні готелі як перспективне проєктне рішення для економ-готелів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. № 3 (13). С. 50–56. URL : https://doi.org/10.3278 2/2708-4949.3(13).2024.8 6. **Гіренко Н. І.** Дослідження впливу типу обладнання та способів теплової обробки на технологічні показники якості продуктів тваринного походження у ресторанному господарстві / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко, Н. В. Новікова // *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2024. № 4. С. 237–250. URL : https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.4.24 7. **Гіренко Н. І.** Перспективи розвитку зеленого готельного бізнесу в сучасних реаліях / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // *Development Service Industry Management. 2025 (2), 207–213.* DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10 ¶ 8. **Гіренко Н. І.** Дослідження впливу пюре гарбуза на якість борошняних виробів / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко, Н. І Черевична // *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»,* 2025 (1), 11-16. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-2 9. **Гіренко Н. І.** Використання інноваційних методів навчання під час викладання освітніх компонентів професійної підготовки. / Н. І. Гіренко,

	Д. П. Крамаренко, В. В. Бурдун // *Health & Education.* Вип. 3, 2025. С. 292-296. DOI https://doi.org/10.32782/health-2025.3.33 10. **Гіренко Н.І.** Формування харчової цінності м'ясних напівфабрикатів з додаванням гречаної крупи. / Н. І. Гіренко, Д. П. Крамаренко // *Таврійський науковий вісник.* Серія Технічні науки 2(1):120-127 DOI:10.32782/tnv-tech.2026.1.2.13 11. **Hirenko N.** Use of innovative irrigation technologies to improve the efficiency of agricultural production / N/ Hirenko, D. Kramarenko // Агросвіт. Вип. 6, 2026. С. 194-201. DOI:10.32702/2306-6792.2026.6.194
2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;	1. Свідоцтво про авторське право на твір Термінологічний словник з дисципліни «Організація зберігання та транспортування харчової продукції» № 126528 Україна. Заявл. 20.05.2024; опубл. 31.07.2024, Бюл. № 82. 2. Свідоцтво про авторське право на твір Методичні вказівки до виконання практичних робіт з освітнього компоненту «Організація зберігання та транспортування харчової продукції» № 129571 Україна. Заявл. 02.09.2024; опубл. 29.11.2024, Бюл. № 84. 3. Свідоцтво про авторське право на твір «Морські водорості у харчуванні українців – дослідження споживчих переваг» № 129869 Україна. Заявл. 11.09.2024; опубл. 29.11.2024, Бюл. № 84. 4. Свідоцтво про авторське право на твір «Підвищення професійно-педагогічної компетентності майстра виробничого навчання за профілем «Харчові технології»» № 129908 Україна. Заявл. 12.09.2024; опубл. 29.11.2024, Бюл. № 84. 5. Свідоцтво про авторське право на твір «Дослідження харчової і біологічної цінності нового комбінованого фаршу з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами» № 129907 Україна. Заявл. 12.09.2024; опубл. 29.11.2024, Бюл. № 84. 6. Свідоцтво про авторське право на твір «Дослідження харчової і біологічної цінності нового комбінованого фаршу з м'ясом та рослинними гідробіонтами» № 129906 Україна. Заявл. 12.09.2024; опубл. 29.11.2024, Бюл. № 84. 7. Свідоцтво про авторське право на твір «Економічна ефек-тивність виробництва напівфабрикату «Фарш з м'ясом птиці та рослинними гідробіонтами»» № 132527 Україна. Заявл. 02.01.2025; опубл. 28.02.2025, Бюл. № 86. 8. Свідоцтво про авторське право на твір «Капсульні готелі як перспективне проєктне рішення для економ-готелів» № 132673 Україна. заявл. 13.01.2025; опубл. 28.02.2025, Бюл. № 86. 9. Свідоцтво про авторське право на твір Навчальне видання «Методичні вказівки та програма технологічної практики (виробничої) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 015.37 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»

	денної та заочної форм навчання» № 135514 Україна. Заявл. 25.03.2025; опубл. 30.05.2025, Бюл. № 89.
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);	
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;	1. **Гіренко Н.І.** Термінологічний словник з дисципліни «Організація зберігання та транспортування харчової продукції» / укл. Гіренко Н.І. Полтава : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024. 22 с. 2. **Гіренко Н.І.** Методичні вказівки до виконання практичних робіт з освітнього компоненту «Організація зберігання та транспортування харчової продукції» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальностей 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» та 015.38 «Професійна освіта. Транспорт» / укл. Гіренко Н.І. Полтава : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024. 34 с. 3. **Гіренко Н.І.** Конспект лекцій з освітнього компоненту «Організація зберігання та транспортування харчової продукції» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальностей 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» та 015.38 «Професійна освіта. Транспорт» / укл. Гіренко Н.І. Полтава : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2024. 107 с. 4. Бурдун В. В., **Гіренко Н. І.** Методичні вказівки та програма технологічної практики (виробничої) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 015.37 «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» денної та заочної форм навчання [Електронне видання]. Полтава : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. 44 с. 5. **Гіренко Н.І.** Методичні вказівки до практичних занять з освітнього компоненту «Обладнання та устаткування у с/г виробництві та харчовій і переробній промисловості» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності А5 «Професійна освіта» за спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології денної та заочної форм навчання. [Електронне видання]. Лубни : Вид-во ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2026. 41 с. **Розроблені дистанційні курси та робочі програми з дисциплін:** «Основи здорового харчування» «Устаткування закладів ресторанного господарства» «Процеси і апарати харчових виробництв»

	«Технології харчових і переробних виробництв», «Обладнання харчових і переробних виробництв», «Основи виробництва кондитерських виробів», «Менеджмент і маркетинг підприємств сфери харчування і ресторанного обслуговування», «Управління персоналом, протокол та діловий етикет у ресторанному господарстві», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Основи проєктування закладів ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація зберігання та транспортування харчової продукції»
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня;	Дисертація «Технологія напівфабрикатів з використанням продуктів переробки гідробіонтів» на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - технологія харчової продукції. - Харківський державний університет харчування та торгівлі Міністерства освіти і науки України, Харків, 2021.
6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня;	
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;	
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;	Відповідальний виконавець наукових тем: - (0116U005511) «Технологія напівфабрикатів з використанням продуктів переробки гідробіонтів»; - (0116U004881) «Розробка продуктів з підвищеною харчовою цінністю для формування раціонів українських військовослужбовців».
9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів	

державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю);	
10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії";	
11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);	
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;	1. Крамаренко Д. П., **Гіренко Н. І.**, Дуб В. В. Вплив добавок гідробіонтів на технологічні властивості та показники якості борошняних виробів *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення*: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції Львів : вид-во Львівського торговельно-економічного університету, 2022. С. 345-347. 2. Крамаренко Д. П, **Гіренко Н. І.** Постановки мети та визначення шляхів її реалізації для створення нового емульсійного продукту *Теоретичні та практичні питання аграрної науки* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Дніпро, 18 травня 2022 р. : у 2 ч. / за заг. ред. А. С. Кобця. Дніпро, 2022. Ч. 1. С. 291-293 3. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Ламінарія як потенційний замінник NaCl у фаршевих виробах *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини* : матеріали X Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023, С. 52-53. 4. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Перспективні напрями створення функціональних борошняних виробів для ресторанного господарства. *Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока* : Програма та тези матеріалів IV Міжнародної науково-практичної конференції. 21 вересня 2023 р. м. Київ. К.:НУХТ, 2023р. 124 с., С. 85-87. 5. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Перспективи коно-піци у ресторанному господарстві під час кризових ситуацій. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності* : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. 384 с. С. 37-40 6. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Перспективи використання енергоощадних технологій при проєктуванні готелів *Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства*: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Запоріжжя. 10 листопада 2023 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка». 2023. 1268 с. С. 995-999. 7. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Сучасні підходи до проєктування інтер'єрів готелів *Сучасні тенденції*

	розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. IV Міжнар. наук.-практ. конф. (12 жовтня 2023 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2023. 384 с. С.81-84 8. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Інтерактивність навчання через співпрацю в Microsoft Teams *Розвиток педагогічної майстерності майбутнього педагога в умовах освітніх трансформацій*: матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної конференції (5 квітня 2024 р.) / Глухівський НПУ ім. О. Довженка. Глухів, 2024. 292 с. 9. **Гіренко Н.І.** Підвищення ефективності роботи готелів в сільській місцевості *ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. «Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства*». 14–15 листопада 2024 р., м. Запоріжжя / за заг. ред. проф. В.М. Зайцевої. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2024. С. 606–608. 10. **Гіренко Н.І.** Аналіз світової практики використання вторинної тваринної сировини в харчовій промисловості *XIII Міжнар. наук.-техн. конф. «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції»* : 21 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. С. 217–218. 11. **Гіренко Н.І.**, Крамаренко Д.П. Ягоди шовковиці як перспективне джерело біологічно активних речовин для створення оздоровчих продуктів. *Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи»*, (23–24 жовтня 2025 р.) Київ : НУХТ, 2025. С. 107-111. 12. **Hirenko N.** Karpova I., Ivanova N., Kramarenko D., Bykadorova N. Strategic implementation of eco-design as a factor in restaurant industry competitiveness. *The 16th International scientific and practical conference "Digital technologies and developments: problems of their use and achievements"* (April 21-24, 2026) Hamburg, Germany. International Science Group. 2026. P. 100-103. https://doi.org/10.46299/isg.p.2026.1.16
13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік;	
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво	1. Була керівником науково-дослідних робіт здобувачів вищої освіти, а саме: – магістранта 2 курсу спеціальності «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» Вострікова Є.І. «Розробка напівфабрикату з окари для солодких страв», який зайняв 1 місце у І турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Харчові технології» (2021-2022 н.р.). – магістрантки 2 курсу спеціальності «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» Пронько Л.В. «Розробка технологій виробництва

студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу;	вершкових десертів», яка зайняла 3 місце у І турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Харчові технології» (2021-2022 н.р.). – магістрантки 2 курсу спеціальності «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» Третяк Р.В. «Розробка пасти зі столового буряку», яка зайняла 3 місце у І турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Харчові технології» (2021-2022 н.р.). - здобувачки 4 курсу спеціальності «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» Шаманської П.В. «Розробка технології солодких страв з альгінатом натрію», яка зайняла 1 місце у І турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Харчові технології» (2024-2025 н.р.). - здобувачки 2 курсу спеціальності «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» Єни А.Є. «Технологія функціональних хлібобулочних виробів із використанням кропиви», яка зайняла 2 місце у І турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт в галузі «Харчові технології» (2024-2025 н.р.). 2. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Перспективи розвитку аграрного виробництва і галузі харчових технологій»
15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня);	
16) наявність статусу учасника бойових дій (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами	

навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти);	
17) участь у міжнародних операціях з підтримання миру і безпеки під егідою Організації Об'єднаних Націй (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти);	
18) участь у міжнародних військових навчаннях (тренуваннях) за участю збройних сил країн - членів НАТО (для вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти);	
19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;	1. Член ГО «Українська асоціація викладачів та дослідників європейської інтеграції» (сертифікат № 000356-2025) 2. Член ГО Прогресильні (сертифікат № 1370/26)
20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності).	

Науково-педагогічний працівник
Кандидат технічних наук — Наталія ГІРЕНКО

Завідувач кафедри ПОРТБ — Віктор БУРДУН