



РЕЗЮМЕ

Евлаш Виктория

Работа: Харьковский государственный университет питания и торговли (ХГУПТ), заведующий кафедрой химии, микробиологии и гигиены питания. Ул. Клочковская, 333, Харьков, 61051, Украина, офисный телефон: +38 057 3494519, номер мобильного телефона: +38 067 7275477, e-mail: evlashvv@gmail.com, web: www.hduht.edu.ua

Ученая степень: доктор технических наук, по специальности технология пищевой продукции 2009 г. **Ученое звание:** профессор, 2011.

Опыт работы: в 1992 году - заведующий микробиологической лабораторией. В 1994-1998 гг. -училась в аспирантуре Харьковской государственной академии технологий питания и торговли, в результате в 1998 г. - кандидат технических наук (диплом ДК № 002818), специальность 05.18.16 - технология пищевых продуктов. В 2003 году получила звание доцента кафедры гигиены питания и микробиологии. В 2005-2009 годах училась в докторантуре Харьковского государственного университета питания и торговли. В 2009 году - доктор технических наук (диплом ДД № 007645), специальность 05.18.16 - технология пищевой продукции. С декабря 2010 года - заведующий кафедрой общей и пищевой химии. В

2011 году согласно постановлению аттестационной комиссии Министерства образования и науки - профессор кафедры гигиены питания и микробиологии. С 01.09.2011 г. - профессор, заведующий кафедрой общей и пищевой химии. С 01.09. 2016г. – профессор, заведующий кафедрой химии, микробиологии и гигиены питания.

У меня более 300 научных публикаций, среди которых 9 монографий, 12 учебников и учебных пособий, 32 патента на изобретения, 110 статей, в том числе 28 в иностранных журналах и 12– в журналах, которые реферируются в наукометрических базах Web of Science и Scopus, 97 тезисов докладов.

Индекс Хирша (h-index) по Scopus 5. по Google Scholar - 7.

Автор учебников: «Нутрициология», «Пищевая химия», «Основы физиологии и гигиены питания», «Идентификация пластмасс», «Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров народного потребления», «Биохимия», «Биохимия плодов и овощей», «Микробиология молока и молочных продуктов», «Санитария и гигиена предприятий ресторанного хозяйства» и другие.

Монографии «New Technologies of Food Production: Raw Materials, Additives, Quality and Safety», «Технология жиросодержащих отделочного полуфабриката, содержащий гемовое железо», «Научные аспекты формирования качества диетических добавок, содержащих гемовое железо, и кондитерских изделий с их использованием», «Вода в пищевых продуктах и для пищевых продуктов», «Научные аспекты технологий пищевых продуктов антианемической направленности со стабилизированным гемовым железом», коллективная монография «Полноценное питание: инновационные аспекты технологии, энергоэффективного производства, хранения и маркетинга» и др.

Выполняю обязанности члена редколлегии научных журналов: «Прогрессивные техника и технологии пищевых производств ресторанного хозяйства и торговли. Сборник научных трудов ХДУХТ»; «Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky» (направление «Пищевые технологии и оборудование»); «Труды Таврийского государственного агротехнологического университета»

Я имею опыт проведения экспертизы и являюсь экспертом Министерства образования и науки Украины по профессиональному направлению «Научные проблемы пищевых технологий и промышленной биотехнологии», секции 5 «Научно-технические проблемы разработки технологий хранения, консервирования, производства и управления качеством и безопасностью продуктов на основе переработки продукции животноводства и продуктов из гидробионтов в пищевой промышленности и ресторанном бизнесе».

Как ведущий ученый и эксперт по вопросам развития биотехнологий и биобезопасности участвую в заседаниях Комитета Верховной Рады Украины по вопросам науки и образования.

Имею значительный опыт участия и руководства научными проектами. В частности научными проектами финансируемыми Министерством образования и науки Украины, в которых была научным руководителем: «Теоретические основы технологий диетических добавок, продуктов оздоровительного питания из вторичной мясного сырья», «Разработка научно обоснованных технологий пищевой продукции повышенной пищевой ценности с использованием структурообразователей различного происхождения»; «Научные и практические аспекты технологии фортификации пищевых продуктов и особенности определения их состава» и других.

Я возглавляю научную школу, которая сосредоточена на теме «Научное обоснование межмолекулярных взаимодействий, термодинамическая стабильность отдельных химических соединений в пищевых системах, технология диетических добавок и продуктов функционального назначения». Руководжу работами магистров, кандидатов (докторов философии) и докторов наук. Под моим руководством 7 человек получили ученую степень кандидатов технических наук (доктор философии) по специальностям: технология пищевой продукции; товароведение и экспертиза продуктов питания.

Являюсь членом специализированных ученых советов по присвоению ученых степеней (доктора философии и доктора наук): диссертационный совет D 26.058.03 Национального университета пищевых технологий, Киев; диссертационный совет D 64.088.01 Харьковского государственного университета питания и торговли.

Работаю в составе экспертных советов Харьковского государственного университета питания и торговли и других высших учебных заведений Украины по направлениям «Технология пищевой продукции», «Товароведение и торговое предпринимательство. Экологическая безопасность», а также исполняю обязанности председателя экспертного совета Украины по направлению «Фундаментальные исследования в области физики, химии, математики и механики».

Возглавляю деятельность научно-образовательно-производственного кластера «Полноценное питание», созданного с целью внедрения новейших технологий и повышения качества подготовки специалистов по специальностям 181 «Пищевые технологии», 241 «Гостинично-ресторанное дело», 076 «Предпринимательство, торговля и биржевая деятельность».

Область научных интересов: технологии переработки и хранения животного и растительного сырья, технологии упаковки, диетическое питание, технологии оздоровительных и функциональных продуктов.