



СТЕЦЕНКО НАТАЛІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА

Посада: доцент кафедри екології та екоменеджменту
Національного університету харчових технологій

Особисті

дані: народилась 03 березня 1971 р.
громадянство: Україна
Мови: українська (рідна)

Контактна інформація:

Адреса вул. Володимирська, 68, Київ, 01601, Україна
Тел.: (044) 2879109
E-mail: stetsenkono_nuft@ukr.net
www: <http://nuft.edu.ua>

Освіта:

- 2024 підвищення кваліфікації науково-педагогічних, педагогічних працівників з питань впровадження дуальної форми здобуття освіти у закладах вищої та фахової передвищої освіти у Науково-методичному центрі вищої та фахової перед вищої освіти МОН України;
- 2023 підвищення кваліфікації шляхом участі у III Міждисциплінарному симпозиумі opinion leaders нутриціології та дієтології «Нутритивне дзеркало здоров'я: чи все є видимим?»;
- 2023 підвищення кваліфікації шляхом участі у Міжнародній зимовій школі Жана Моне «Ефективний екоменеджмент для європейського майбутнього України»;
- 2022 підвищення кваліфікації шляхом участі у Міжнародній зимовій школі Жана Моне «Ефективний екоменеджмент для європейського майбутнього України»;
- 2022 підвищення кваліфікації шляхом участі у проєкті з розвитку співпраці бізнесу та університетів «Uni-Biz Bridge», присвяченого розвитку soft skills викладача;
- 2022 підвищення кваліфікації на семінарі з міжнародною участю «Вдосконалення харчування для здоров'я та довголіття людини»;
- 2020 підвищення кваліфікації в Сумському державному університеті;
- 2020 підвищення кваліфікації в Центральному інституті післядипломної педагогічної освіти ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України;
- 2014 стажування в Інституті гідробіології НАН України на тему «Вивчення та застосування нових методів контролю якості води та визначення в ній токсикантів».
- 2006 отримала вчене звання **доцента** кафедри фізичної та колоїдної хімії;
- 1997 **кандидат хімічних наук (02.00.11 – колоїдна хімія)**, Інститут біологічної хімії НАН України;
- 1993 **випускниця кафедри технології цукристих речовин** Київського технологічного інституту харчової промисловості. Спеціальність: «Технологія цукристих речовин», кваліфікація – інженер-технолог

Професійний досвід:

з 2006	доцент кафедри фізичної та колоїдної хімії, Національний університет харчових технологій;
з 2007	доцент кафедри технології оздоровчих продуктів, Національний університет харчових технологій;
з 2021	доцент кафедри екології та екоменеджменту, Національний університет харчових технологій;
2007 – 2011	заступник декана факультету технології оздоровчих продуктів та готельно-ресторанної справи, Національний університет харчових технологій;
1994 –2005	асистент кафедри аналітичної хімії, кафедри фізичної та колоїдної хімії, Національний університет харчових технологій, Київ, Україна.

Викладацька діяльність:

Лекційні курси «Хімія навколишнього середовища», «Методи вимірювання параметрів навколишнього середовища» для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 101 «Екологія».

Лекційні курси «Технологія продуктів функціонального призначення», «Основи конструювання нових харчових продуктів», Комплексна дисципліна. «Біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв. Модуль 8», Комплексна дисципліна. «Сировина для харчових продуктів. Модуль 7», Комплексна дисципліна. «Вхідний контроль сировини харчових виробництв. Модуль 7» для здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології».

Є керівником кваліфікаційних робіт на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр та «Магістр» за спеціальностями 101 «Екологія» та 181 «Харчові технології».

Наукові публікації та доповіді:

Науковий доробок складає близько 400 публікацій, у тому числі: 86 статей, 60 з яких входять до наукометричних баз; 23 патенти, 2 підручника, 4 навчальних посібники, 1 монографія, 1 розділ у колективній монографії.

Статей у базах **Scopus** – 1, Web of Science – 1, індекс Хірша – 9.

Останні статті:

1. Гойко, І. Ю., Стеценко, Н. О. Аналіз та тенденції організації харчування військовослужбовців у різних країнах світу. *Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва*. 2024. № 1. С. 126-134.

2. Башта, А. О., Стеценко, Н. О., Бажай-Жежерун, С. А. Дослідження особливостей харчування студентської молоді і рівня її усвідомлення факторів ризику хронічних неінфекційних захворювань. *Наукові праці НУХТ*. 2023. Том 29, №4. С. 148-161.

3. Стеценко, Н. О., Гойко, І. Ю., Башта, А. О. Дослідження антиоксидантної здатності антоціанів ягід бузини чорної методом комп'ютерної хімії. *Modern engineering and innovative technologies*. 2023. Is. 30, Part. 3. Pp. 102-107.

4. Стеценко, Н. О. Проблема дефіциту білку у харчуванні населення України та шляхи її вирішення. *Modern engineering and innovative technologies*. 2023. Issue 28, Part 1. Pp. 41-45.

5. Bublenco, N., Zakharova R., Stetsenko N. Biotransformation of wastewater production of bakery yeast with biogas generation. *Water and water purification*. 2022. Vol. 32, № 1. Pp. 16–22.

6. Гойко, І. Ю., Стеценко, Н. О. Дослідження впливу фітокомпозиції антиоксидантної дії на комплексну оцінку якості йогурту. *Наукові праці НУХТ*. 2022. Т. 28, №2. С.163-172.

7. Гойко, І. Ю., Стеценко, Н. О. Обґрунтування рецептури та дослідження комплексного показника якості фаршу для виробництва кулінарних м'ясо-рослинних напівфабрикатів спеціального дієтичного споживання (для спортсменів). *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва: збірник наукових праць*. 2022. № 1 (170). С. 143-154.

8. Стеценко, Н. О. Печиво оздоровчої дії, збагачене порошком глоду та обліпиховою олією. *Modern engineering and innovative technologies*. 2022. Issue №22, P. 1. Pp. 82–86.

9. Bashta A., Ivchuk N., Stetsenko N., Bashta O. Rationale of fruit and berry raw materials choice to increase the confectionery nutritional. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2021. Vol. 9, Issue 1. P. 103–115.

10. Гойко, І., Стеценко, Н. О. Використання мінералізованої добавки для збагачення житнього хліба для спецконтингентів. *Modern engineering and innovative technologies*. 2021. Issue 15, Part 2. P. 89–93.

11. Стеценко, Н. О., Гойко, І. Ю. Конструювання рецептури сиркового десерту функціонального призначення. *Modern engineering and innovative technologies*. 2021. Issue 16, Part 2. P. 20–25.

12. Стеценко, Н. О., Гойко, І.Ю. Наукове обґрунтування рецептури напою функціонального призначення на основі соку горобини з додаванням рослинних екстрактів. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2021. Т. 4, Вип. 2.

13. Гойко, І. Ю., Стеценко, Н. О. Використання рослинної сировини для збагачення кисломолочних сирів антиоксидантної дії. *Modern engineering and innovative technologies*. 2020. Issue 11, Part 1. P. 49–52.

14. Гойко, І. Ю., Стеценко, Н. О. Розроблення напівфабрикату із солоду зернових культур для збагачення харчових продуктів. *Харчова промисловість*. 2020. № 28. С. 96–102.

15. Стеценко, Н. О., Краєвська, С. П. Вплив порошку базилику на харчову і біологічну цінність лляних чіпсів. *Modern engineering and innovative technologies*. 2020. Issue № 7. Part 1. P. 24–29.

16. Стеценко, Н. О., Сімахіна, Г. О., Гойко, І. Ю. Обґрунтування складу кисломолочного напою для харчування спортсменів. *SWorld Journal*. 2020. Issue 4, P. 1. P. 38–42.

17. Стеценко, Н. О., Краєвська, С. П. Порівняльна характеристика властивостей насіння льону різних сортів, призначених для виробництва *SWorld Journal*. 2020. Issue 4. Part 1. P. 30–35.

Доповіді на конференціях:

1. Стеценко, Н. О., Куделко, А. О. Купажована олія розторопші плямистої та насіння. *Технологія-2024 : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 24 травня 2024 р., м. Київ. Київ : Східноукраїнський національний університет ім. В. Даля, 2024. С. 86–87.*

2. Stetsenko N., Simakhina G., Goyko I., Bashta A. Functional nutrition to support the health of the population of Ukraine under wartime conditions. *European dimensions of sustainable development : selected papers of the V International conference, June 1-2, 2023. Kyiv: NUFT, 2023. Pp. 282-288.*

3. Стеценко, Н. О. Гойко, І. Ю. Конструювання багатокomпонентних харчових продуктів заданої біологічної цінності з використанням інформаційних технологій. *Scientific knowledge, aesthetic creativity and social practices: proceedings of the IV International Scientific and Practical Conference, January 23 – 24, 2023, Athens, Greece. 2023. Pp. 76-78.*

4. Стеценко, Н. О., Бублієнко, Н. О. Тенденції зеленої хімії у контексті концепції сталого розвитку. *World scientific and technical trends' 2023 : proceedings of International scientific conference, December 2023, Karlsruhe, Germany. 2023. Pp. 32-35.*

5. Стеценко, Н. Функціональні інгредієнти для комбінованих харчових продуктів на молочній основі. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали X Міжнародної науково-практичної конференції, 16-17 листопада 2023 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. С. 30-32.*

6. Стеценко, Н. О., Гойко, І. Ю. Дослідження показників якості висівок з насіння конопель та їх використання у виробництві кексів для здорового харчування. *Здорове харчування від дитинства до довголіття: комплексний підхід, стан та перспективи : збірник наукових матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 26-27 жовтня 2023 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. С. 143-146.*

7. Стеценко, Н. О., Куделко, А. О. Біологічна цінність зеленого смузі з хлорелою. *Технологія-2023 : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, 26 травня 2023 р. Київ : Східноукр. нац. ун-т ім. В. Даля, 2023. С. 405–406.*

8. Стеценко, Н. О. Сирковий десерт функціональної дії, призначений для поліпшення роботи шлунково-кишкового тракту. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 16 листопада 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. С. 11–13.*

9. Стеценко, Н. О., Авдєєва, П. В. Використання солодових екстрактів для поліпшення якості пшеничного хліба та хлібобулочних виробів. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, 17–18 травня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. С. 98.*

10. Гойко, І. Ю., Стеценко, Н. О. Обґрунтування використання рослинної сировини для виробництва кулінарних м'ясо-рослинних напівфабрикатів спеціального дієтичного споживання (для спортсменів). *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р. Київ : НУХТ, 2022. С. 145–148.*

11. Тимошук, Н., Стеценко Н. Екологічні інновації як чинник вирішення екологічних проблем. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. Ч. 1. С. 365. –*

12. Тоненька, Д., Стеценко Н. Застосування концепції Zero-waste у харчових технологіях як ефективний метод охорони навколишнього середовища. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2024 р. Київ : НУХТ, 2024. Ч. 1. С. 355.*

Підручники та навчальні посібники:

1. Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О. *Технологія продуктів функціонального призначення: підручник [Електронний ресурс]. К.: НУХТ, 2024. 316 с.*

2. Стеценко Н.О., Фролова Н.Е. *Основи конструювання нових харчових продуктів: навчальний посібник [Електронний ресурс]. К.: НУХТ, 2024. 216 с.*

3. Сімахіна Г. О., Стеценко Н. О., Науменко Н. В. *Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ : НУХТ, 2016. 455 с.*

4. Манк В. В., Мірошников О. М., Подобій О. В., Стеценко Н. О. *Колоїдна хімія: практикум. Київ : НУХТ, 2008. 170 с.*