



ТЕТЯНА МАРУСЯК

TETIANA MARUSIAK

Кандидат технічних наук, доцент
Candidate of Engineering
Sciences, Associate Professor

ПРОФІЛІ НАУКОВЦЯ:

ORCID:

<https://orcid.org/0000-0002-1648-0016>

SCOPUS:

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57221734557>

Web of Science:

<https://www.webofscience.com/wos/author/record/AFD-8825-2022>

Репозитарій:

<http://rps.chtei-knfeu.cv.ua:8585/jspui/simple-search?query=Marusyak>

ScholarGoogle:

<https://scholar.google.com/citations?hl=uk&user=bK3iW2IAAAAJ>

➤ ОСВІТА

Кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 - Технологія харчової продукції

➤ СТАЖ РОБОТИ

Трудову діяльність розпочала на посаді старшого лаборанта кафедри технології та організації ресторанного господарства ЧТЕІ КНТЕУ паралельно виконуючи обов'язки асистента кафедри.

У 2010 році вступила в аспірантуру Київського національного торговельно-економічного університету.

У 2011 році була переведена на посаду старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства ЧТЕІ КНТЕУ.

У 2017 році захистила кандидатську дисертацію на тему: «Технологія кондитерських пісочних виробів з порошком листя волоського горіха».

Цього ж року переведена на посаду доцента кафедри.

➤ ФАХОВА ТА НАУКОВА КВАЛІФІКАЦІЯ

У 2009 р. закінчила Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальність «Харчова технологія та інженерія» й отримала диплом спеціаліста.

З 2010 р. по 2014 р. навчалася в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету.

За час науково-педагогічної діяльності є співавтором монографії, патентів на корисну модель, методичних розробок та фахових статей, зокрема опублікованих у міжнародних наукових журналах, що індексуються у базах Scopus та Web of Science Core Collection.

Окрім наукової діяльності, підвищувала кваліфікацію шляхом проходження стажування в Україні та за кордоном.

Протягом подальших років працювала у сфері харчових технологій і освіти, постійно вдосконалюючи професійні вміння та навички. Поєднує фахові компетенції у галузі харчових технологій із сучасними тенденціями розвитку індустрії та потребами споживачів.

➤ ДИСЦИПЛІНИ, ЯКІ ВИКЛАДАЮТЬСЯ

«Фуд-дизайн», «Фуд-технології в ресторанному бізнесі», «Діджиталізація в закладах ресторанного господарства», «Проектування з основами САПР», «Патентознавство харчових виробництв», «Інженерна та комп'ютерна графіка»



t.marusiak@knute.edu.ua