

Неїленко Сергій Михайлович

Електронна адреса: s.neilenko@nubip.edu.ua

Дата народження: 11 вересня 1986 року.

Загальний трудовий стаж: 16 років.

Науково-педагогічний стаж: 11 років.

Освіта: Київський національний торговельно-економічний університет, спеціальність «Харчова технологія та інженерія», кваліфікація: бакалавр з харчової технології та інженерії (диплом КВ 32882959 від 29.06.2007 р.)

Київський національний торговельно-економічний університет, спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація: магістр з технології харчування, інженер-технолог (диплом КВ 35119434 від 20.06.2008 р.)

Науковий ступінь: кандидат технічних наук (диплом ДК № 013837 від 25.04.2013 р.), спеціальність 05.18.16 – Технологія харчової продукції; Тема дисертації: «Технологія кулінарної продукції радіозахисної дії».

Вчена звання: доцент (АД 008551 від 27.09.2021 р.) доцент кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв

Науково-педагогічна діяльність:

З 2008 року працював асистентом кафедри технології та організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету.

З 2008 по 2011 рік навчався в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету.

У 2013 році захистив дисертацію на тему: «Технологія радіозахисної дії» та здобув ступінь кандидата наук.

З 2013 року працював старшим викладачем кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв.

З 2015 по 2017 працював на посаді Demi chef de Partie у круїзній фірмі Princess Cruises.

З 2017 по 2024 працював на кафедрі готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв.

З 2024 року працює доцентом кафедри готельно-ресторанної справи та туризму НУБіП України

Викладає дисципліни:

- 1.Ресторанна справа
- 2.Технологія напоїв
3. Етнічні кухні

Наукова та навчально-методична робота: До сфери наукових інтересів належать інноваційні кулінарні технології, роботизація у сфері готельно-ресторанного бізнесу, SEO-процеси сайтів готельно-ресторанних закладів. Автор та співавтор понад 80 наукових праць та навчально-методичних розробок, у т.ч. 4 – колективних монографій, 1 – навчального посібника, 5 статей опублікованих у журналах, що індексуються міжнародними наукометричними базами даних SCOPUS і Web of Science, 13 – фахових статей, 6 – патентів на корисну модель, 58 – тез доповідей, має h-індекс - 5.

Нагороди та відзнаки:

Consumate Host as a Team Leader, Princess Cruises (2016 рік)

Грамота, почесна грамота КНУКІМ (2022, 2023 роки)

Підвищення кваліфікації та стажування за останні 5 років:

1. Сертифікат про участь у VIII Міжнародна науково-практична конференція «EUROPEAN CONGRESS OF SCIENTIFIC ACHIEVEMENTS», яка відбулася 12-14 серпня 2024 року в м. Барселона, Іспанія (24 год.).

2. Диплом за участь на Міжнародному науковому сипозіумі «Heritage of european science» з темою доповіді «Harmonization of management elements: systematic approach, audit, accreditation, standardization and certification» 27-28 лютого 2024 року (16 год.)

3. Сертифікат про участь в XI Міжнародній науково-практичній конференції «Гостинність, Сервіс, Туризм: Досвід, Проблеми, Інновації» від 16-17 травня 2024 року. (12 год.).

4. Сертифікат № 47MFJM-CE000049 від 28 грудня 2023 року про підвищення кваліфікації в Навчальному центрі готельної та ресторанної справи Optima Hotels & Resorts з 3 жовтня по 28 грудня 2023 року. (120 год.).

5. СЕРТИФІКАТ No 787/12 про стажування шляхом участі у XVII Міжнародній науковій конференції “Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід”, присвяченій 20-річчю кафедри туризму 6-7 жовтня 2023 року (60 год.).

6. СЕРТИФІКАТ який засвідчує, що Сергій Неїленко успішно закінчив курси: «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» та «Як написати якісний звіт про результати акредитаційної експертизи освітньої програми», надані Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus.

7. Сертифікат про участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Актуальні проблеми науки, освіти і технологій в сучасних умовах», яка відбулася 15 серпня 2023 року в м. Орхус, Данія (12 год.).

8. Сертифікат про участь в V Міжнародній науково-практичній конференції «Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство» від 22-23 березня 2023 року. (12 год.).

9. Сертифікат про участь в Міжнародній мультисциплінарній науковій інтернет-конференції «Світ наукових досліджень. Випуск 18» від 20-21 квітня 2023 року. (18 год.).

10. Сертифікат № ПВ-0353 від 1 травня 2023 року про підвищення кваліфікації від ГО «Прогресильні» про завершення курсу «Прогресильне викладання: складові системи якості вищої освіти»: 16 березня - 19 квітня 2023 року. (30 год.).

11. Сертифікат про участь в X Міжнародній науково-практичній конференції «Гостинність, Сервіс, Туризм: Досвід, Проблеми, Інновації» від 6-7 квітня 2023 року. (12 год.).

12. Сертифікат ПК-ЦК № P0623-0010 від 17.02.2023 р. про завершення модулю «Онлайн-взаємодія» за програмою підвищення кваліфікації у Пілотному навчанні з цифрових компетентностей в рамках Проєкту програми Еразмус+ №598236-EPP-1-2018-1-LT-EPPKA2-SBHE-SP dComFra Рамкової структури цифрової компетентності для українських учителів та інших громадян Центру цифрових компетентностей КНУКіМ. (60 годин – 2 кредити ECTS).

URL: <http://www.uaitp.org/index.php/informatsijni-tekhnologii-ta-osvita/pidvyshchennia-kvalifikatsii/certificates>

13. Сертифікат про участь в V Міжнародній науково-практичній конференції-фестивалі «Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації» від 19-20 травня 2022 року. (12 год.).

14. Сертифікат про участь в IX Міжнародній науково-практичній конференції «Гостинність, Сервіс, Туризм: Досвід, Проблеми, Інновації» від 14-15 квітня 2022 року. (12 год.).

15. Сертифікат про проходження курсу On being a Scientist від European Academy of Science and Resaerch № XI-12-190293846-20 від 14 травня 2022 року (10 год.)

16. Сертифікат про проходження курсу Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів. Видано 6.12.2021р. (60 год).

17. Сертифікат про підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group “Level Up” (з 18 жовтня 2021 р. по 31 жовтня 2021 р.) від 31 жовтня 2021 року. (30 год.).

18. Сертифікат про підвищення кваліфікації та міжнародне стажування за програмою «Pedagogy of high school. Educational technologies. Innovative teaching methods in higher education. Tourism. Hotel management. Culturology and cultural heritage. European studies» (з 1 грудня 2020 р. по 8 лютого 2021 р.): в Східноєвропейському центрі фундаментальних досліджень № 024-2021 від 8 лютого 2021 р. (180 год.)

Монографії за останні 5 років:

1. Obodovych O.M., Melnykova N., Demkiv I.I., Pukach P.Y., Neilenko S.M. et al. Heritage of European science: Innovative technology, Computer science, Security systems, Transport development, Physics and mathematics. Monographic series «European Science». Book 27. Part 3. 2024. 250 p.

URL: <https://desymp.promonograph.org/index.php/sge/issue/view/sge27-03/sge27-03>

2. Рівень розвитку техніки і технологій в XXI столітті. Частина 1: Серія монографій / [авт.кол. : М.В. Князева, В.М. Крамар, І.Я. Львович, А.П. Преображенський, О.Н. Романюк і ін.]. - Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2019 - 227 с. : іл., табл. (Серія «Рівень розвитку техніки і технологій в XXI столітті», Частина 1)

URL: <https://www.sworld.com.ua/monoua3/urtt.pdf>

Навчальні посібники, підручники:

1. Кулінарна етнологія : навч. посіб. С. Неїленко, В. Русавська. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 612 с.
URL: <http://lira-k.com.ua/preview/12648.pdf>

Публікації у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, наукометричних баз Scopus, Web of Science Core Collection за останні 5 років:

1. Valentina Rusavska, Svitlana Peresichna, Olena Zavadynska, Oksana Oliinyk, Sergii Neilenko and Maryna Bratitsel. Digital Transformation in the Hotel and Restaurant Business: The Impact of Technologies on Hospitality Management and Services. *Economic Affairs*, Vol. 69(Special Issue), 2024 pp. 297-305 (Scopus)

DOI: 10.46852/0424-2513.1.2024.31

URL: <https://ndpublisher.in/admin/issues/EAv69n1z5.pdf>

2. Liliia Honchar, Irina Verezomska, Olena Zavadynska, Sergii Neilenko, Nadiia Sapelnikova, Inna Krupa. Impact Investing in the Hospitality Industry: Social Responsibility and Economic Benefits. *Wseas Transactions On Environment And Development*. Volume 19, 2023. P. 1008-1116 (Scopus)

DOI: 10.37394/232015.2023.19.95

URL: <https://wseas.com/journals/ead/2023/b925115-1059.pdf>

3. Liliia Honchar, Alina Poplavska, Valentina Rusavska, Sergii Neilenko, Iryna Holubets, Maryna Bratitsel. Key Concepts of Designing Business Processes in Hospitality Enterprises: Trend Analysis. *Wseas Transactions On Environment And Development*. Volume 18, 2022. P. 1216-1225 (Scopus)

DOI: 10.37394/232015.2022.18.114

URL: <https://wseas.com/journals/ead/2022/c365115-840.pdf>

4. Honchar L., Neilenko S., Zarakhovskyi O., Zavadynska O., Litovka-Demenina S. Global trends in the development of business services and their efficiency level. *AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research*. 11/02-XXIV. 231 p. P. 108-114. (Web of Science (ESCI))

URL: http://www.magnanimitas.cz/ADALTA/110224/papers/A_20.pdf

5. V. Boiko, O. Liubynskyi, L. Strikha, O. Y. Zarakhovskyi, S. Neilenko. Development of Culinary Tourism in European Countries. *IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security*, VOL. 21 No.4, April 2021 C. 167-177 (Web of Science (ESCI))

DOI: <https://doi.org/10.22937/IJCSNS.2021.21.4.21>

URL: http://paper.ijcsns.org/07_book/202104/20210421.pdf

6. Криворучко, М. Ю., Антоненко, А. В., Неїленко, С. М., Михайлик, В. С., Форостяна, Н. П., & Тонких, О. Г. (2024). Особливості механічного подрібнювального устаткування в ресторанному бізнесі та харчовій промисловості. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, (2), С. 138-146.

DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2024.2.15>

URL: <http://www.journals.ksauniv.ks.ua/index.php/tech/article/view/585>

7. Сергій Неїленко, Ірина Цирулик. Ефективні способи зберігання вина в закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр*

КНУКіМ, Том 7. Випуск 1, 2024. С. 174-185. (Фахове видання, категорія Б від 28.12.2019)

DOI: 10.31866/2616-7468.7.1.2024.305966

URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/305966/297529>

8. Костянтин Веретюк, Сергій Неїленко, Артем Антоненко, Олександр Зараховський. The determination of visits as important criterion for event management in the field of services. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. Том 3. № 9. 2023. С. 49-54. (Фахове видання, категорія Б від 06.06.2022)

DOI: [https://doi.org/10.32782/2708-4949.3\(9\).2023.8](https://doi.org/10.32782/2708-4949.3(9).2023.8)

URL: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/92>

9. Сергій Неїленко, Анастасія Фогель, Євгенія Гуща, Оксана Олійник. Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 5. № 2, 2022. С. 239-250. (Фахове видання, категорія Б від 28.12.2019)

DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.2.2022.270101>

URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/issue/view/16166/9021>

10. Русавська В. А., Неїленко С. М. Якість як визначальний фактор задоволення потреб споживачів продукції та послуг ресторанного бізнесу. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 5. № 1, 2022. С. 148-158. (Фахове видання, категорія Б від 28.12.2019)

DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.5.1.2022.260890>

URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/260890/257498>

11. Неїленко С. М., Русавська В. А. Robotization of the technological process in self-service salad-bar. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2021. Вип. 1 (33). С. 51-62. (Фахове видання, категорія Б від 15.10.2019)

DOI: <https://doi.org/110.5281/zenodo.5036060>

URL: <https://nzb.hduht.edu.ua/index.php/uk/nzb-t/arh-t>

12. Неїленко С. М., Русавська В. А. Впровадження штучного інтелекту в закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: науковий збірник, Нац. Ун-т культури і мистецтв. Київ : Вид. центр КНУКіМ, Том 4. № 1, 2021. С. 73-86. (Фахове видання, категорія Б від 28.12.2019)

DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234831>

URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/234831>

13. Неїленко С. М., Гуща Є. А. Формалізація показників відвідуваності для івент-заходів. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. № 6/2021. Херсон, Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2021. С. 89-97. (фахове видання, категорія Б від 24.09.2020)

DOI: <https://doi.org/10.32851/2708-0366/2021.6.10>

URL: <http://tnv-econom.ksauniv.ks.ua/index.php/journal/issue/archive>

14. Неїленко С. М. Презентація гастрономічної культури в соціальних мережах. Наукові записки Інституту журналістики : науковий журнал / голов. ред. В. В. Різун; Інститут журналістики КНУ імені Тараса Шевченка. 2020. Т. 1 (76). С. 76-85 (фахове видання).

DOI: <https://doi.org/10.17721/2522-1272.2020.76.6>

15. Неїленко С. М., Криворучко М. Ю. Вплив структуроутворювачів на реологічні властивості зернових смузі при зберіганні. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. збірн. Київ: Вид. центр КНУКіМ, Том 2. №2. 2019. С. 239-247. (фахове видання).

DOI: <https://doi.org/10.31866/2616-7468.2.2.2019.188207>

16. Зараховський О. Є., Неїленко С. М. Світова спадщина ЮНЕСКО в Україні: Об'єкти та претенденти включення до списку. Географія та туризм: наук. зб/ Ред. кол.: Любіцева О.О. (гол. ред) та ін. Київ: Альфа-ПК, 2019. Вип. 49. С. 14-23 (фахове видання).

DOI: <https://doi.org/10.17721/2308-135x.2019.49.14-23>

17. Неїленко С. М. Аналіз ринку ресторанного господарства за 2013–2018 роки в ракурсі етногастрономічного розвитку. Причорноморські економічні студії. 2019. Вип. 38. С. 124-128 (фахове видання).

URL: http://bses.in.ua/journals/2019/38_1_2019/26.pdf

18. Неїленко С. М., Зараховський О. Є. Інжиніринг як сучасний інструмент аналізу ефективності меню. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2019. №1 (18). С. 300-304 (фахове видання).

URL: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/18_2019/49.pdf

Досвід практичної роботи за спеціальністю:

1. Контракт з *Princess Cruises* на посаді *Demi Chef de Partie* з лютого 2017 р. по серпень 2017 р.

2. Контракт з *Princess Cruises* на посаді *Demi Chef de Partie* з травня 2016 р. по листопад 2016 р. (*відзнака від компанії – Consummate Host of the Month/Працівник Місяця* за Серпень 2016 р.)

3. Контракт з *Princess Cruises* на посаді *Demi Chef de Partie* з вересня 2015 р. по березень 2016 р.

ORCID	https://orcid.org/0000-0002-7282-2682
Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=TiwD8UQAAAJ&hl=ru
WoS Researcher ID	HCH-7507-2022

Години консультацій:

Четвер 11⁰⁰-12⁰⁰