

**Касянчук Вікторія Вікторівна**  
**доктор ветеринарних наук, професор,**  
**професор кафедри громадського здоров'я**

**Scopus Author ID:** 57200137416, h-index = 1

**ORCID iD:** <https://orcid.org/0000-0001-8313-2997>

**Google Scholar:** <https://scholar.google.com/citations?hl=ru&user=3DXmPZkAAAAJ>,

h-index = 9; i10-index = 8

|   |   |
|---|---|
| <b>Контактна інформація:</b>                                    | Робоча адреса:<br>вул. Академічний, 9, м.Суми, 40000<br>e-mail: <a href="mailto:v.kasyanchuk@med.sumdu.edu.ua">v.kasyanchuk@med.sumdu.edu.ua</a>  |
| <b>Дисципліну, яку викладає:</b>                                | Гігієна та екологія<br>Основи гігієни харчування  |
| <b>Наукові інтереси</b>   | Якість та безпечність харчових продуктів, мікробіологічні ризики в харчових продуктах; громадське здоров'я, єдине здоров'я; антибіотикорезистентність,  |
| <b>Досвід роботи</b>  | <b>Сумський Державний Університет, Медичний інститут, кафедра громадського здоров'я</b><br>2017р. – по теперішній час <i>професор</i><br><br><b>Сумський Державний Університет, Медичний інститут, кафедра гігієни та екології, з курсом мікробіології, вірусології та імунології</b><br>2015р. – 2017 <i>професор</i><br><br><b>Сумський національний аграрний університет, Факультет харчових технологій, кафедра технології молока і м'яса</b><br>2007р. – 2015р. <i>професор, завідувач кафедри</i><br><b>Стаж роботи - 38 років</b>  |
| <b>Освіта</b>   | <b>1992р.</b> – захист докторської дисертації - Всесоюзний НДІ ветеринарної санітарії, гігієни, екології, м. Москва<br><b>1982р.</b> – захист кандидатської дисертації у Всесоюзному НДІ ветеринарної санітарії, гігієни, екології, м. Москва.<br><b>1970-1975р</b> – Білоцерківський сільськогосподарський інститут, ветеринарний факультет, диплом спеціаліста ветеринарної медицини, м. Біла Церква  |
| <b>Стажування та підвищення кваліфікації</b>                    | 1. Проходила цикл тематичного удосконалення з питань забезпечення якості та безпечності харчування споживачів та системи НАССР пройшла стажування в США, Англії, Німеччині.<br>2. Сумський державний університет дворічний інтенсивний курс англійської мови в обсязі 216 год. (08.05. 2018)<br>3. Післядипломне міжнародне стажування «Міжнародні проекти: написання, аплікування, управління та звітність» 15 – 20 березня 2020р (сертифікат № 2020/03/467, м.Ужгород та м.Лодзь (Польща))<br>4. Сумський державний університет підвищення кваліфікації викладачів за програмою з електронних засобів та дистанційних технологій навчання №ПК05408289/00385-17 від 29.04.2020р.   |
| <b>Участь у вітчизняних тематиках та договора про співпрацю</b> | 1. Виконання функцій наукового керівника по Договору № 0104/2017 від 03 квітня 2017 р. щодо підготовки до сертифікації системи НАССР на КП «Зеніт» відповідно до вимог чинного законодавства України.<br>2. Виконання функцій наукового виконавця по договору №62.20-01.17.Н від 20.02.2017р. про науково співробітництво між Державним науково-контрольним інститутом біотехнологій і штамів мікроорганізмів Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів та СумДУ щодо оцінки ступеня поширення і ризику для екосистем та здоров'я людей і тварин патогенних мікроорганізмів (договір діє безстроково).<br>3. Виконання функцій наукового керівника науково-дослідної роботи (тематика) номер Держреєстрації 0116U002667 тема «Оцінка екологічного |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
|                                       | <p>ризиків пов'язаного з розповсюдженням антибіотикорезистентності серед мікроорганізмів» до 12.2018р (тема другої половини дня).</p> <p>4. Виконання функцій наукового виконавця господарчо-договірної тематики за договором №62.20-2019.СП/21 щодо науково-консультативних послуг по розробці системи НАССР на підприємствах шкільного харчування в Миколаївській територіальній громаді в Сумській області.</p> <p>5. Виконання функцій наукового керівника по договору №62.20-51.17.СП від 15.06.2017р. "Науково-консультативні послуги по аналізу ризиків при виробництві ковбасних виробів для розробки системи безпечності в ковбасному цеху згідно ДСТУ ISO 22000:2007 (НАССР)" (ТОВ «Краснопільський ММК»).</p> <p>6. Виконання функцій наукового керівника господарчо-договірної тематики за договором № 60.30-2020.СП/01 «Виконання науково-консультаційних послуг щодо впровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі – системи НАССР) при виробництві продукції громадського харчування на харчоблоках шкіл Вишгородського району Київської області»</p> <p>7. Згідно наказу ректора СумДУ № 0061-1 від 27.01.2020 консультування Комплексу громадського харчування СумДУ з питань щодо розробки та впровадження СМБХП у тому числі НАССР.</p> <p>8. Виконання функцій наукового керівника господарчо-договірної тематики за договором №51.20-2020.СП/01/2701/7 щодо науково-консультативних послуг по розробці та впровадженні системи НАССР при виробництві продукції громадського харчування ПАТ «СУМІОБЛЕНЕРГО» відповідно до ДСТУ ISO 22000.</p> <p>9. Виконання функцій наукового керівника по договору №62.20-01.17/20. Н від 01.11.2017р. про науково-практичне співробітництво між Головним управлінням Держпродспоживслужби у Сумській області та СумДУ з питань безпечності харчових продуктів, здорового харчування населення та сприянню покращенню громадського здоров'я (дія договору до 31.12.2020р).</p> |
| <p><b>Підручники та посібники</b></p> | <p>1. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи: <b>навчальний посібник</b> // О. М. Бергілевич, В. В.Касянчук, В.З. Салата, В.І. Семанюк, Р. Л. Ковальчук, М.П.Остапюк /<b>За ред. Касянчук В. В.</b> (Гриф МОН України) – Суми: Університетська книга, 2010.– 320с.</p> <p>2. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум: <b>навчальний посібник</b> // О.М.Бергілевич, В.В. Касянчук, І.Г.Власенко, М.Д. Кухтин, Р.А.Ковальчук, М.П. Остапюк /<b>За ред. Касянчук В.В.</b> (Гриф МОН України).– Суми: Університетська книга, 2010.– 204с.</p> <p>3. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я Дьяченко А.Г., <b>Касянчук В. В.</b>, Курганская В.О. / <b>Навчальний посібник для студентів, лікарів-інтернів, лікарів-інфекціоністів і сімейних лікарів.</b>– Суми : Сумський державний університет, 2017. – 308 с.- умовн.др.арк.20,69; обліково-видавниче-17,23; ISBN 978-966-657-712-5; УДК 613.1(072); к-ть прим-300</p> <p>4. Впровадження системи управління якістю у лікувально-профілактичних закладах за ISO 9001:2015. <b>Навчальний посібник. В.В. Касянчук, О.М.Бергілевич, О.І. Сміянова</b> За редакцією професора В.А. Сміянова. СумДу, 2019, 259 стор,29,3 ум.друк.арк ISBN 978</p>  |
| <p><b>Монографії</b></p>              | <p>Теоретичне та експериментальне обґрунтування оцінки мікробіологічного ризику <i>Cronobacter spp.</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>): монографія. О.М. Бергілевич, <b>В.В.Касянчук</b> – Суми: СумДУ Університетська книга, 2018– 306 с. <a href="https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/66680">https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/66680</a></p>  |
| <p><b>Основні наукові статті</b></p>  | <p>1. Berhilevych O., <b>Kasianchuk V.</b> Identification of <i>Cronobacter spp</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>) from raw milk and environmental samples of dairy farms. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 6/11 ( 90 ) 2017р. 4-10</p>  |

**(Scopus)**

2. Berhilevych O., **Kasianchuk V.**, Chernetskyi I., Konieva A., Dimitrijevič L., Marenkova T. Construction of a method for predicting the number of enterobacteria in milk using artificial neural networks //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production. – 2019. – Vol. 2/11 (98). – P. 6 – 14. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.160021>

**(Scopus)**

3. Berhilevych O., **Kasianchuk V.**, Kukhtyn M., Dimitrijevič L., Marenkova T. The study correlation between physicochemical properties, botanical origin and microbial contamination of honey from the south of Ukraine // Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. – 2019. – Vol. 13. – № 1. – P. 863–869. <https://doi.org/10.5219/1179> **(Scopus)**

4. Berhilevych O., Pylypenko L., **Kasianchuk V.**, Ilyeva, A., Shubin, P. Identification of food pathogens and determination of their distribution level in Ukrainian food products of animal and plant origin by PCR method // Food Science and Technology. – 2019. – Vol.13(4). – P.76 – 86. <https://doi.org/10.15673/fst.v13i4.1562> **(Web of Science)**

5. **Kasianchuk V.**, Berhilevych O., Negai I., Dimitrijevič L., Marenkova T. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plants, bee pollen, and honey. //Food science and technology. – 2020. – Vol.14(1). – P.118 – 129. <https://doi.org/10.15673/fst.v14i1.1640> **(Web of Science)**

6. Berhilevych O. M., **Kasianchuk V. V.**, Deriabin O. M., Kukhtyn M. D. Isolation of Shiga toxin-producing strains of *Escherichia coli* from beef and swine carcasses and the characterization of their genes . Regulatory Mechanisms in Biosystems 8(2). 2018 - p. 275 – 281 **(Web of Science)**

7. Berhilevych O. M., **Kasianchuk V. V.**, Kukhtyn M. D., Lotskin I. M., Garkavenko T. O., Shubin P. A. Characteristics of antibiotic sensitivity of *Staphylococcus aureus* isolated from dairy farms in Ukraine // Regulatory Mechanisms in Biosystems 8(4) 2017 – p. 559-563. **(Web of Science)**

**2.Статті у фахових виданнях України**

1. **Касянчук В.В.**, Бергілевич О.М., Кустуров В.Б., Дерябін О.М. Резистентність ізолятів *Escherichia coli*, виділених з поверхні туш свиней до антибактеріальних препаратів. Ветеринарна біотехнологія, 2018- №32 (2). – P. 219 - 229 2. **Касянчук В.В.**, Бергілевич О.М., Негай І.В. Вивчення антибактеріальних властивостей меду щодо метицилінрезистентних стафілококів. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2018. – т 20, № 87. – С.13-18. 3.

2. **Касянчук В.В.** Бергілевич О. М. Негай І.В., Антибактеріальні властивості розчинів меду. Збірник наукових праць «Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини» ХДЗВА 2018, Вип. 35, Ч2, Том 3 «ветеринарні науки».

3. **Касянчук В.В.**, Бергілевич О.М., Кустуров В.Б., Лоцкін І.М., Дерябін О.М.. Виявлення гена резистентності до метициліну в ізолятах *S. aureus*, виділених із молока корів - Ветеринарна біотехнологія 32(1), 2018. – С. 107-115ю.

4. 5.Вплив вмісту вологи та кислотності на мікробіологічні показники бджолиного меду / **Касянчук В.В.**, Бергілевич О.М., Негай І.В.//Збірник наукових праць «Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини», Харківська державна зооветеринарна академія. – Випуск 32. – Частина 2. – 2016. – С. 195 – 199

**Патенти**

1. Патент України на корисну модель № 118844 / Спосіб виявлення дезоксирибонуклеїнової кислоти (ДНК) бактерій *Cronobacter spp.* (*Enterobacter sakazakii*) / О.М. Бергілевич, **В.В. Касянчук**, О.М.Дерябін та ін.. власник Сумський державний ун-т. – завл. 27.03.2017; опубл. 28. 08.2017 Бюл. №16. –

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | <p>4с.</p> <p>2. Патент України на корисну модель № 120257Спосіб визначення хлорорганічних пестицидів в двостулкових моллюсках (чорноморських мідіях) <b>В.В. Касянчук</b>, І.А.Фодченко, О.М. Бергілевич, Скрипка Г.А. власник Сумський державний ун-т. – завл. 03.05.2017; опубл. 25.10.2017 Бюл. №20. – 7с.</p> <p>3. Патент України на корисну модель № 130359 / Спосіб прогнозування кількості бактерій родини Enterobacteriaceae / О.М. Бергілевич, <b>Касянчук В.В.</b>, Конєва А. О., Чернецький І.В. власник Сумський державний ун-т. – завл. 11.05.2018; опубл. 10. 12.2018. Бюл. №23. – 6с.</p> <p>4. Патент України на корисну модель № 135262 Спосіб визначення метицилінрезистентного Staphylococcus aureus (MRSA) на основі кількісного вимірювання радіуса бактеріальної клітини за допомогою растрового мікроскопа / О.М. Бергілевич, <b>Касянчук В.В.</b>, Шубін П.А., Буцик А.С., Конєва А. О., Чернецький І.В. власник Сумський державний ун-т. – завл. 09.01.2019; опубл. 25. 06.2019. Бюл. №12. – 6с.</p> <p>5. Патент України на корисну модель № 136488 Спосіб визначення елементного складу полі флорного меду методом рентгенівської флуоресценції з метою виявлення його географічного походження / <b>Касянчук В.В.</b>, О.М. Бергілевич, Негай І.В., Суходуб Л.Ф., Суходуб Л.Б. власник Сумський державний ун-т. – завл. 07.02.2019; опубл.</p>   |
| <b>Підготовка наукових кадрів</b> | Маю захищених 10 кандидатів наук та 2 доктори наук. На даний час здійснюю керівництво 3-ма аспірантами.  |
| <b>Інша професійна активність</b> | <p><b>Участь у науково-практичних конференціях:</b></p> <p>1. Касянчук В.В. Новий європейський підхід «Одне здоров'я» до проблеми антибіотикорезистентності для забезпечення громадського здоров'я. Міжнародна науково-практична конференція «Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання» в рамках реалізації проекту за підтримки програми Жана Моне «Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС» присвячена 120-річчю Національний університет біоресурсів і природокористування України 19–20 квітня 2018 року, м. Київ.</p> <p>2. Kasianchuk V.V. Methodology of accelerated monitoring and assurance of sanitary quality and food safety in Ukraine. FoodMicro 26th International ICFMH, Conference 3 – 6 September, 2018 Freie University of Berlin.</p> <p>3. Kasianchuk V. Analysis of prevalence and antibiotic susceptibility of Escherichia coli different serotypes isolated from patients with intestinal infections. International Distance Conference “Public Health in Ukraine: Modern Challenges and Prospects of Development” 23 – 24 April 2020, Sumy, Ukraine.</p> <p>4. Касянчук В.В., Бергілевич О.М., Сміянова О.І. Сучасні тенденції у підготовці бакалаврів громадського здоров'я з дисципліни «Основи гігієни харчування в Сумському державному університеті».- перший міжнародний україно-німецький симпозіум з громадського здоров'я «громадське здоров'я в соціальному і освітньому просторі – виклики сьогодення і перспективи розвитку».- 25-26 вересня 2019. Тернопіль .</p> <p>5. Розробила 2 навчальні курси підготовки персоналу «Молодший менеджер систем управління безпечністю харчових продуктів» та «Менеджер систем управління безпечністю харчових продуктів»–Сертифікат визнання навчального курсу підготовки персоналу в схемі Органу сертифікації персоналу Української асоціації якості, реєстраційний номер в реєстрі ОСП УАЯ № 33 від 13.04.2017.</p> <p>6. Сертифікат В2 № 000994458 від 09.07.2019 р.</p> |