

Найменування посади	д.т.н, професор кафедри
Факультет, на якому працює особа	Харчових технологій
Кафедра, на якій працює особа	Кафедра технологій харчування
Трудовий статус посади (основне місце роботи, суміщення, сумісництво)	Основне місце роботи
Фізична особа. ПІБ	Мазуренко Ігор Костянтинович
Фізична особа. Дата народження	21.10.1977
Фізична особа. Громадянство	Україна
Фізична особа. Стать	Чоловіча
Дата, з якої працює	08.08.2018
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип	Науково-педагогічний
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років	27
Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	ОК Методологія проведення наукових досліджень, ОК Моделювання та планування наукового експерименту, для аспірантів факультету харчових технологій Сумського національного аграрного університету, Суми. Україна.
Відомості про підвищення кваліфікації	<p>1.Пройшов навчання та підвищив кваліфікацію в галузі хроматографічних досліджень. В період з 2021.08.01 по 2022.07.01 було проведені теоретичні та практичні навчання. Загальна кількість годин навчання складає 260 годин. Теоретичні навчання – 100 годин. Практичні навчання – 160 годин. Навчання проводилось на базі лабораторного комплексу Китайсько-Український науково-дослідний інститут «Наук про життя» КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі. Сертифікат № 2108555738.</p> <p>2.Міжнародний досвід підтверджено довгостроковим контактом на роботу в країні, яка входить до ЄС – в закладі вищої освіти Університет економіки, вища школа господарства м Бидгощі, Польща.</p> <p>3.Пройшов навчання та підвищив кваліфікацію в напрямку стандартизованих методів дослідження харчових продуктів та обробки отриманих даних. В період з 2024.08.01 по 2025.03.01 було проведено теоретичне та практичне навчання. Загальна кількість годин навчання склала 160 годин. Теоретичне навчання – 60 годин. Практичне навчання – 100 годин. Нав-</p>

	чання проводилось на базі лабораторного комплексу Китайсько-Український науково-дослідний інститут «Наук про життя» КНР, провінція Чжецзян, м. Чжуцзі. Сертифікат № 52767075743.
Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника	
	Одеська державна академії харчових технологій, 2000р., спеціальність “Технологія консервованих продуктів”, та кваліфікація Інженер - технолог. Диплом СК №13982571
	Національна академія державного управління при Президентові України, 2009р., спеціальність «Державне управління», кваліфікація магістра державного управління. Диплом СК № 35588906.
	Кандидат технічних наук, диплом ДК 034366 (спеціальність 05.18.13 Технологія консервованих та охолоджених харчових продуктів). Тема дисертаційної роботи «Удосконалення технології виробництва концентрованих томатопродуктів»
	Доктор технічних наук, диплом ДД 04033 (спеціальність 05.18.13 Технологія консервованих та охолоджених харчових продуктів). Тема дисертаційної роботи «Наукові основи технологій консервованих продуктів для дитячого харчування лікувально-профілактичного призначення».
	Старший науковий співробітник, диплом АС 007781
	Академік Академії вищої освіти України, диплом АН № 0036
	Професор кафедри технології харчування атестат АП №006230
	Рівень володіння англійською мовою, отримано сертифікат, відповідно до загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти (рівень B2), виданий Langskill. Сертифікат № 29Y417G813DQ17 від 11.11.2023
Показники 1-20 Ліцензійних умов (кількість пунктів)	
1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection	
	Research of the Process of Supercritical CO2 Extraction from Sunflower Cake Igor BEZBAH , Natalia BAKHMUTIAN , Valentyna BANDURA , Seihii

	BEZBAH , Oleksandr VSEVOLODOV , Igor MAZURENKO doi:10.15199/48.2024.11.14 https://sigma- https://sigma-not.pl/publikacja-145786-new-constructions-of-dryers-for-production-of-environmentally--safe-cereal-products-at-reduced-specific-energy-consumption-przeglad-elektrotechniczny-2023-10.html
	New constructions of dryers for production of environmentally safe cereal products at reduced specific energy consumption, 10.15199/48.2023.10.21// Igor Bezbah , Aleksandr Zykov, Valentyna Bandura, Petr Osadchuk, Yurii Paladiichuk, Igor Mazurenko, nr katalogowy: 14578610 .15199 / 48. 2023. 10.21 https://sigma-not.pl/publikacja-145786-new-constructions-of-dryers-for-production-of-environmentally--safe-cereal-products-at-reduced-specific-energy-consumption-przeglad-elektrotechniczny-2023-10.html
	Burdo, O., Bezbakh, I., Fatieieva, Y., Zykov, A., Osadchuk, P., Mazurenko, I , Zhengzheng, Shao, Phylipova, L. (2021). Development of the design and determination of the mode characteristics of the demineralizer for sea water. <i>Science Rise</i> , (2), 47-53. https://doi.org/10.21303/2313-8416.2021.001814
	Yunbo Li, Igor Mazurenko , Xiaoling Liu, Haoyu Zhou, Bo Li, Inhibitory Mechanism of Engeletin Against α -Glucosidase http://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/9276/1/Inhibitory%20Mechanism.pdf <i>Natural Product Communications</i> . 2021. vol 16, № 1. p. 1-5. Citation Scopus & Science Citation Index (Web of science)
	Burdo O., Bezbakh I., Zykov A., Terziev S., Gavrillov A., Sirotyuk I., Mazurenko I. , Yunbo Li. Development of power-efficient and environmentally safe coffee product technologies http://journals.uran.ua/eejet/article/view/194647 <i>Eastern European Journal of Advanced Technologies</i> . 2020, vol 1, № 11 (103). P. 6 – 14. Citation Scopus & Science Citation Index (Web of science)
	Burdo, O., Bezbakh, I., Mazurenko I. , Zykov, A., Fatieieva, Y., Pour, D. R., Osadchuk, P., Zhengzheng Shao, Phylipova, L Development of the design and determination of mode characteristics of block cryoconcentrators for pomegranate juice https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230182 <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i> ,2(11 (110), 6–14 Citation Scopus

	& Science Citation Index (Web of science)
	Zhao, Y. Wang, Y. Li, K. Mazurenko I. , Effect of Oudemansiella raphanipies Powder on Physicochemical and Textural Properties, Water Distribution and Protein Conformation of Lower-Fat Pork Meat Batter https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36076809/ Foods 2022, 11, 2623. Citation Scopus & Science Citation Index (Web of science)
	Guang-Hui Liu, Jing-Chao Fan, Zhuang-Li Kang, Mazurenko I. , Combined effects of high-pressure processing and pre-emulsified sesame oil incorporation on physical, chemical, and functional properties of reduced-fat pork batters https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/35845922/ Current Research in Food Science Volume 5, 2022, Pages 1084-1090 Citation Scopus & Science Citation Index (Web of science)
фахові	
	Koshel, O. Y., Mazurenko, I. K., & Sabadash, S. M. (2024). PROSPECTS FOR IMPROVING THE BIOLOGICAL VALUE OF BISCUIT PRODUCTS IN RESTAURANTS. Bulletin of Sumy National Agrarian University. The Series: Mechanization and Automation of Production Processes, (4 (50), 40-45 https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.6
	МАЗУРЕНКО, І., & БОКОВЕЦЬ, С. (2024). ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ЗБИВНОГО БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 341(5), 151-156. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-341-5-23
	Mazurenko I. Palvashova G., Li Yunbo, Shao Zhengzheng Treatment and prophylactic products for children with infectious disease of the lungs and kidneys // 81 scientific conference of the scientific and pedagogical staff of the Odessa National Academy of food technologies April 27-30, 2021, ONAPT, 2021. - pp. 52-54 https://www.onaft.edu.ua/download/konfi/2021/Thesis_81_scientific_conference_of_teachers_2021.pdf
	Мазуренко Ігор , Yunbo Li, Shao Zhengzheng, Мельник О. Ю, Палвашова А.І.г Сировина рослинного походження для виробництва продуктів дитячого харчування, функціонального призначення Наукові праці

	ОНАХТ, 2021. Том 84, Випуск 2. С.38-48. https://journals.onaft.edu.ua/index.php/swonaft/article/view/1888/2088
	Mazurenko Igor , Li Yunbo, Shao Zhengzheng Technological aspects of vegetablea and fruit for of functional products of baby nutrition, longterm storage 36. наук. пр. Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Вип. 21, т. 1. С.169-180. http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/praci-tdatu-vyp.-21-t.-1.pdf
	Mazurenko Igor , Shao Zhengzheng, Yangui XieThe plant raw materials and medicinal plants for children's functional foods, safety studies 36. наук. пр. Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Вип. 23, т. 1. С.39-46. http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/praci-tdatu-vyp.-21-t.-1.pdf
	Mazurenko Igor , Yunbo Li Zhengzheng Shao Xie Yangui Flour and confectionery products for children. Requirements for quality and safety indicators Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 13(1), 2023 https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i1.383
	Pertsevov F. Mazurenko I. , Study of the properties of modified starches for the purpose of their use in the culinary products technology Wang Jingwen The scientific heritage, 2023, No 110, 118-122. https://doi.org/10.5281/zenodo.7804819
	Koshel O., Marenkova T., Shkaraputa R., Mazurenko I. , Properties and application of modified starches in food production Bulletin of the Sumy National Agrarian University. Series "Mechanization and automation of production processes", 2023, 2(51)
	Pertsevov F., Shkaraputa R., Mazurenko I. , Study on the properties of modified starches and their use in the production of dumplings Bulletin of the Sumy National Agrarian University. Series "Mechanization and automation of production processes", 2023, 2(51). https://www.snaubulletin.com.ua/index.php/mapp/article/view/888
	Melnyk, O., Koshel, O., Sabadash, H., Mazurenko I. , Features of the new jelly bar technology Scientific Bulletin of the Tavri State Agricultural Technological University, 13(1). S. (2023). https://doi.org/10.31388/sbtsatu.v13i1.374

<p>2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір</p>	<p>1. Method of obtaining processed sausage cheese 139482 A23C U2019 06037; 10.01.2020 Ukraine;</p> <p>2. Method of obtaining sausage cheese, 139473 A23C U2019 06017; 10.01.2020, Ukraine;</p> <p>3. Method of processing tomato raw materials, 8044 МПК: A23L 1/212, № 62349, МПК 7 А 23 L 1/212 15.07.2005, Ukraine;</p> <p>4. Device for extracting juice with pulp from vegetable raw materials 16366 МПК: A47J 19/00 15.08.2006, Ukraine;</p> <p>5. Method of production of fruit juices with functional pulp for baby food, 70591 МКП A23L 2/04№ u 2011 10196; 19.08.2011 Ukraine;</p> <p>6. Canned fish and vegetables for baby food, 76881 МПК A23L 1/325 № u 2012 05444, 03.05.2012, Ukraine;</p> <p>7. Canned melons (smoothies) 76964 МПК A23L 2/02№ u 2012 07637, 25.01.2013, Ukraine;</p> <p>8. Device for drying food dispersed materials, 117679 МПК F26B 17/10. № u 2012 07637, 10.07.2017, Ukraine.</p>
<p>3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)</p>	<p>1. NUTRITION basic substances 营养 基本物质 (基本成分) 教育性和系统性教科书 // 伊戈尔·马祖连科; 李云波; 余书奇; 谢晶; 刘志; 谢彦瑰.营养 基本物质. // (邵畏钢; 党 王玉; 登记并翻译成汉语) 湖南 河南, 中国奥德萨乌克兰.天文印刷 , 2025; 376 页. ISBN 978-617-8515-06-5 DOI: https://doi.org/10.32782/978-617-8515-06-5 Підручник викладено китайською, англійською та українською мовами 1. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 222 с. 3. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів та аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевой Ф. В. та ін. / за заг. редакцією Ладика В. І. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 352 с.</p>

	<p>Mazurenko Igor, Shao Zhengzheng Products for children with infectious diseases. Technologies and assortmen, Monograph ISBN 978-966-927-852-4, School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China, 2022. 296 p. https://www.astroprint.ua/en/news/283 Монографія викладена китайською, англійською та українською мовами</p>
	<p>Mazurenko Igor, Li Yunbo The technology and assortment of functional products for children with pyelonephritis Monograph. School of Food Science, Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China, 2021. 280 p. http://repo.snau.edu.ua/handle/123456789/9548 Монографія викладена китайською, англійською та українською мовами</p>
	<p>Mazurenko Igor, Li Yunbo, Shao Zhengzheng, Muhammad Noaman Food technologies, concentrated tomato products/ Chinese, English, Ukrainian. Monograph. https://www.astroprint.ua/ru/news/383 https://repo .snau.edu. ua/handle /123456789/11213 Монографія викладена китайською, англійською та українською мовами</p>
<p>4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування</p>	<p>1. Методологія проведення наукових досліджень: Конспект лекцій для студентів 1 курсу спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р.– с. 164.</p> <p>2. Методологія проведення наукових досліджень: Методичні вказівки до виконання практичних занять для студентів 1 курсу спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2025р. – с. 15. https://surl.li/ofqmvvm</p> <p>3. Методологія проведення наукових досліджень: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 1 курсу спеціальності G13 «Харчові технології», ступінь вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко. Суми: Сумський національний аграрний університет,</p>

	<p>2025р.– с.</p> <p>4. Моделювання та планування наукового експерименту: Конспект лекцій для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 94 с. https://surl.li/xbqaoy</p> <p>5. Моделювання та планування наукового експерименту: Методичні вказівки щодо проведення лабораторних занять для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 34 с. https://surl.li/fhnjtf</p> <p>6. Моделювання та планування наукового експерименту: Методичні вказівки щодо проведення самостійної роботи для здобувачів спеціальності «Харчові технології», ОНП «Харчові технології», ступеня вищої освіти «Доктор філософії» / уклад. І.К. Мазуренко, О.Ю. Мельник – Суми, 2025. – 77 с. https://surl.lt/hzpqee</p>
<p>5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня</p>	
<p>б) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня (прізвище, ім'я, по батькові дисертанта, здобутий науковий ступінь, спеціальність, назва дисертації, рік захисту, серія, номер, дата, ким виданий диплом)</p>	<p>- аспірант Li Yunbo, громадянин Китаю, дисертація на тему «Розроблення технології продуктів функціонального призначення для дітей хворих на піелонефрит з використанням екстрактів рослинного походження», захист проведено у разовій спеціалізованій раді Сумського національного аграрного університету. Отримано диплом Доктора філософії ДР №0043336;</p> <p>- аспірантка Shao Zhengzheng, громадянка Китаю, дисертація на тему «Розроблення технології продуктів лікувально-профілактичного призначення для харчування дітей при інфекційних захворюваннях», захист проведено у разовій спеціалізованій раді Сумського національного аграрного університету. Отримано диплом Доктора філософії Н №000318;</p>
<p>7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад</p>	<p>Проводиться робота з атестації наукових працівників в якості голови разової спеціалізованої Вченої ради для прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій:</p>

- аспірантка Демидова Є.В., тема дисертації: «Розробка технології переробки плодів дикорослих рослин на порошкові харчові добавки». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 26 грудня 2024 року, наказ № 4224/ос; Захист дисертації відбувся 21.02.2025

- аспірантка Серeda О.Г., тема дисертації: «Удосконалення технології збивного бісквітного напівфабрикату з використанням білкової сировини та цукрозамінників». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 30 січня 2025 року, наказ № 214/ос; Захист дисертації відбувся 26.03.2025

- аспірантка Qu Xiaoping, громадянка Китаю, тема дисертації: «Дослідження та розробка технології виробництва йогурта збагаченого зерновим β -глюканом». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 26 вересня 2022 року протокол № 3, наказ № 14-к від 16.01.2023 р.

- аспірантка QIN XUANXUAN, громадянка Китаю, тема дисертації: «Розробка технології кисломолочних напоїв збагачених харчовими волокнами» Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 26 вересня 2022 року протокол № 3, наказ № 13-к від 16.01.2023 р;

- аспірантка Синенко Т. П., тема дисертації: «Розробка натуральних смако-ароматичних добавок із вторинної сировини». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 19 грудня 2022 року протокол № 8, наказ № 306-к від 29.05.2023 р;

- аспірантка Лі ЯНПІН, громадянка Китаю, тема дисертації: «Технологія малосолоних ковбас зі свинини із додаванням ізоляту соєвого білка та обробкою високим тиском». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 17 жовтня 2022 протокол № 5, наказ № 2-к від 04.01.2023 р;

- аспірантка ДЕН ЧУНЛІ, громадянка Китаю, тема дисертації: «Технологія фізичної модифікації картопляного крохмалю та його використання у виробництві харчових продуктів». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 12 січня 2023 протокол № 10,

наказ № 2-к № 422-к від 14.08.2023.р;

- аспірантка ВАН ФАНЬ, громадянка Китаю, тема дисертації: «Підвищення якості бобових відходів фізичними методами при їх використанні в технології печива». Рішення Вченої ради Сумського національного аграрного університету від 12 січня 2023 протокол № 10, наказ № 154-к від 29.03.2023 р;

- аспірант Боковець С.П., тема дисертації: «Удосконалення технології батончиків желейних з використанням меду та кунжутного борошна». Наказ Сумського національного аграрного університету № 422-к від 14.08.2023 р.

Проводиться робота з атестації наукових працівників в якості офіційного опонента:

- докторант Одарченко Д.М., тема дисертації: «Розвиток методології та методів оцінки якості та автентичності сировини в технологіях заморожених напівфабрикатів та харчових продуктів». Захист відбувся 05.06.2015 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.

- аспірантка Устенко І. А., тема дисертації: «Розробка технології фруктових та овочевих наповнювачів». Захист відбувся 07.03.2012 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.

- аспірантка Саламатіна С.Е., тема дисертації: «Розробка технології зберігання овочів у розчині хлоридів при виробництві маринадів». Захист відбувся 15.06.2009 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.

- аспірант Оленєв М. В., тема дисертації «Удосконалення технології виробництва продуктів переробки винограду з застосуванням електромагнітного поля надвисокої частоти». Захист відбувся 07.05.2009 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій..

- аспірант Бочковський А. П., тема дисертації «Розробка технологій м'ясорослинних консервованих продуктів». Захист відбувся 26.02.2010 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній акаде-

	<p>мії харчових технологій.</p> <p>- аспірантка Рогова Н. В., тема дисертації «Розробка технологій лактоферментованого березового соку та напоїв на його основі» Захист відбувся 15.03.2012 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.</p> <p>- аспірантка Наконечна Ю. Г., тема дисертації «Удосконалення технології виробництва консервів із грибів шампінйонів». Захист відбувся 25.06.2007 у спеціалізованій вченій раді Д 41.088.01 при Одеській національній академії харчових технологій.</p>
<p>8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах</p>	<p>Член редакційної колегії Вісника Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. ISSN:2708-4892, e-ISSN:2708-4906</p> <p>Гранти;</p> <p>Agreement "on the development of Ukrainian-Chinese cooperation in the field of education and science", implemenation of the strategy for the development of bilateral relations between Ukraine and China "One Belt, One Road".</p> <p>Israel-Vitmark company (Jaffa Vitmark", "conduct scientific studies of the effect of heat treatment of fruit raw materials on the preservation of vitamin composition".</p> <p>National Academy of Sciences of Belarus "Applied Scientific and technical developments, performance of works under state target programs and state orders in the field of agro-industrial complex development".</p>
<p>9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти</p>	<p>-</p>

<p>МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю)</p>	
<p>10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”</p>	-
<p>11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою)</p>	<p>З 2011 по 2017 обраний головою Технічного комітету стандартизації «Продукти з овочів і фруктів та устаткування для їх переробки» при Держспоживстандарті України. Потягом 2010 -2011 років, покладано функції наукового координатора розроблення Концепції і Програми розвитку виробництва продуктів дитячого харчування. Державна цільова соціальна програма розвитку виробництва продуктів дитячого харчування на 2012-2016 роки, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 15.08.2011 р. № 870.</p>
<p>12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій</p>	<p>ДСТУ 4008–2001 Консерви. Соки фруктові, овочеві та овоче-фруктові для дитячого харчування. Технічні умови [Текст]. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 34 с. ДСТУ 4084–2001 Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування. Технічні умови [Текст]. – Київ: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2002. – 21 с. ДСТУ 4085–2001 Консерви овочеві, овоче-фруктові, овоче-м'ясні для дитячого харчування. Технічні умови [Текст]. – Київ: Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2002. – 30 с. ДСТУ Консерви профілактичного призначення для дітей, хворих на цукровий діабет. Технічні умови [Текст]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2012. – 39 с. ДСТУ Консерви овочево-фруктові та овочево-м'ясні, для спеціального дієтичного харчування дітей з захворюванням органів травлення [Текст]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2012. – 61 с. ДСТУ Консерви фруктові, овочеві для спеціального дієтичного харчування дітей з порушенням обміну речовини [Текст]. – Київ: Держспоживстандарт України, 2012. – 47 с.</p>

<p>13) проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних годин на навчальний рік</p>	<p>Курс лекцій «Food technologies-theoretical and practical foundations» Університет економіки, вища школа господарства м Бидгощі, Польща. Копія контракту, який викладений англійською та українською мовами додається. 02.08.2023-02.08.2024</p>
<p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера</p>	<p>Виховна та індивідуальна робота зі студентами. Відповідно підписаного 24.10. 2017 тристороннього Меморандуму про наукове співробітництво між Інститутом Цзі Ян Чжецзянського Університету землеробства та лісового господарства, Китай, Китайсько-Українським науково-дослідним Інститутом «Наук про життя», Китай та Сумським національним аграрний університетом, Україна., було проведено координаційні заходи, щодо стажування студентів,</p>

<p>національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p>	
<p>15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України”; участь у журі III—IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II—III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів — членів Національного центру “Мала академія наук України” (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня)</p>	-
<p>16) наявність статусу учасника бойових дій (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)</p>	-
<p>17) участь у міжнародних операціях з підтримання миру і безпеки під егідою Організації Об'єднаних Націй (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)</p>	-

<p>18) участь у міжнародних військових навчаннях (тренуваннях) за участю збройних сил країн — членів НАТО (для вищих військових навчальних закладів, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)</p>	<p>-</p>
<p>19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях</p>	<p>-</p>
<p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю (спеціалізацією)/професією не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді</p>	<p>Одеській консервний завод, робочій - 2 роки Одеській консервний завод, оператор сектору стерилізації - 2 роки Одеській консервний завод, майстер томато-халвічного цеху - 3 роки</p>