

Найменування посади	к.т.н, доцент кафедри
Факультет, на якому працює особа	Факультет харчових технологій
Кафедра, на якій працює особа	Кафедра технологій харчування
Трудовий статус посади (основне місце роботи, суміщення, сумісництво)	Основне місце роботи
Фізична особа. ПІБ	Савченко Марина Юріївна
Фізична особа. Дата народження	27.11.1982
Фізична особа. Громадянство	Україна
Фізична особа. Стать	Жіноча
Дата, з якої працює	01.09.2012
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Тип	Науково-педагогічний
Стаж науково-педагогічної та/або наукової роботи. Років	14
Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Інноваційний інжиніринг (14), Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ (30), Технологічне обладнання харчових виробництв (14), Енергоменеджмент та енергоаудит переробних та харчових виробництв (14), Енергетичні аспекти галузі (14), Прогресивні інжинірингові інновації світу (2)
Відомості про підвищення кваліфікації	<p>1. Підвищення кваліфікації на тему: "Використання інформаційно-комунікативних та цифрових технологій в освітньому процесі, включно з електронним навчанням, інформаційною та кібернетичною безпекою" в рамках онлайн-курсу "Академія III для освітян від Google", організованого у співпраці з Міністерством освіти і науки України та Beetroot Academy, № AIAFEC2-8031, 02.12.25р.</p> <p>2. Academic exchanges: Interdisciplinary curriculum innovations: key aspects of design and teaching in the volume of 6 credits ECTS - 180 hours. May 29, 2025 Xinxian Henan Province, China. ВР CHAU 06.2025</p> <p>3. Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2024р. свідоцтво СС00493706/023536-24, тема; «Впровадження інтерактивних технологій навчання в навчальному процесі при викладанні дисциплін "Технологічне обладнання харчових виробництв" та "Автоматизація виробничих процесів"» з 16.09 2024 по 27.09.2024, 60 год., реєстр.ном. 23536</p> <p>4. Міжнародне стажування в університеті Buffalo, The State University of New York, USA. Тема стажування: Digital Manufacturing & Design (Цифрове виробництво та дизайн). Стажування проходило в період з 7 листопада по 21 листопада 2024 року (міжнародний сертифікат від 21.11.2024).</p> <p>5. Національний університет біоресурсів і природокористування України, свідоцтво СС 00493706/017680-22, тема «Розвиток інноваційних професійних компетентностей в педагогічній діяльності» 31 жовтня 2022 – 11 листопада 2022, 2</p>

	кредитів (60 год) 6. Полтавський державний аграрний університет, сертифікат СС 00493014/000300-22, тема «Субкритична екстракція як складова харчових технологій», 22 листопада 2022, 6 год.
Додаткові показники, що визначають кваліфікацію працівника	
Базова освіта	1. Сумський національний аграрний університет, 2005р., «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса», інженер-технолог, диплом з відзнакою. 2. Сумський національний аграрний університет, 2023р., електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, СВО Магістр, М23 № 101447, диплом з відзнакою.
	Кандидат технічних наук, 05.18.12- процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв, Тема дисертації: «Удосконалення вихрових апаратів для інтенсифікації процесу уловлення пилоподібних продуктів в харчовій промисловості»,
	Certificate of attainment in modern languages, English, level B2, Candidate №00820149, Date: 21.11.2017
	Доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв, атестат АД № 002789 від 20.06.2019 р.
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	<p>1. Savchenko M., Dzuba Y., Radchuk, O. (2025). Development of a method for production of meat and vegetable preserves with the use of low power electric autoclave. Journal of Chemistry and Technologies, 33(3). – P.734-745. DOI: 10.15421/jchemtech.v33i3.327294</p> <p>2. Radchuk, O., Savchenko, M., Sokolov, S., Sokolov, O. (2025). Automation of a laboratory electric autoclave using a programmable logic controller. Journal of Chemistry and Technologies, 33(1), 239-248. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i1.310425</p> <p>3.M Savchenko et al 2024 Development of a methodology for calculating the consumption of a combined renewable energy source for a mini-workshop. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 1429 012018. doi 10.1088/1755-1315/1429/1/012018</p> <p>4. Yurchenko, O., Radchuk, O., Barsukova, H., Savchenko-Pererva, M., Ivchenko, O., Kolodnenko, V., & Fesenko, D. (2023). Determining a model of the blade in a wind turbine for regions with low wind speeds. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(8 (122), 44–52. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.277896</p> <p>5. Rozhkova, L., Savchenko-Pererva, M., Radchuk, O., Sabadash, S., Kuznetsov, E. (2022).</p>

	<p>Innovative Hybrid Power Plant Design. In: Ivanov, V., Pavlenko, I., Liaposhchenko, O., Machado, J., Edl, M. (eds) Advances in Design, Simulation and Manufacturing V. DSMIE 2022. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-06044-1_29</p> <p>6. Savchenko-Pererva M., Radchuk O., Rozhkova L. at al. (2021). Determining heat losses in university educational premises and developing an algorithm for implementing energy-saving measures. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6/11 (114) 2021.</p>
фахові	<p>1. Радчук, О.В., Савченко, М.Ю. (2026). ВИЗНАЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ АВТОМАТИЗОВАНОЇ РОБОТИ СОНЯЧНОЇ ЕЛЕКТРОСТАНЦІЇ. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (1), 83-87. https://doi.org/10.32782/msnau.2026.1.13</p> <p>2. Савченко, М.Ю., Радчук, О.В. (2026). Підвищення енергоефективності автоматизованих харчових виробництв і закладів громадського харчування України в умовах енергетичної кризи. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, (2).</p> <p>3. Савченко, М., & Радчук, О. (2024). Автоматизація технологічного процесу стерилізації консервів. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 14(1). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-11</p> <p>4. Савченко, М. (2024). Використання порошку рослинного в напівфабрикатах січених. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 14(1). https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-1-12</p> <p>5. M. Savchenko & O. Radchuk (2024). Automation of electric autoclave control. Mechanization and automation of production processes. Vol. 1, No. 55, Pp. 19-26 (англ.) https://doi.org/10.32782/msnau.2024.1</p> <p>6. Савченко, М., Радчук, О., & Кошель, О. (2024). Впровадження вихрових машин на хлібопекарське виробництво. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 343(6.1), 262-267. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-343-6-39</p> <p>7. Кошель, О., Савченко, М., Перцевой, Ф., & Маренкова, Т. (2024). Удосконалення технології кексів з використанням люпинового борошна. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical</p>

	<p>Sciences, 341(5), 145-150 doi 10.31891/2307-5732-2024-341-5-22</p> <p>8. М.Ю. Савченко-Перерва, О.Ю. Кошель, С.М. Сабадаш (2023). Підвищення показників якості січених виробів із птиці, збагачених на культивовану грибну сировину з використанням сушильного обладнання. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – Мелітополь: ТДАТУ, 2023. – Вип. 13, том 2, С. 21 – 30. DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2-21</p> <p>9. О.В Радчук & М.Ю. Савченко-Перерва (2023). Автоматизована система керування апаратами для екстрагування рослинної сировини субкритичною рідиною. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. – Мелітополь: ТДАТУ, 2023. – Вип. 13, том 2, С.34-43. DOI: 10.31388/2220-8674-2023-2-34</p>
<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. Пат. на корисну модель № 160479 Україна, МПК: B01 D 11/00. Спосіб отримання екстракту лушпиння червоної цибулі екстрагуванням субкритичною водою в статичному режимі / Супрун А.В., Сукманов В.О., Кошель О.Ю., Савченко М.Ю., Радчук О.В., Сабадаш С.М.// заявники та патентовласник Сумський національний аграрний університет – № у 2025 00752; заявл.20.02.2025; опубл. 11.09.2025, Бюл. № 37. https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1875595/</p> <p>2.Пат. на корисну модель № 158325 Україна, МПК: B04 C 3/00. Відцентрово-інерційний пиловловлювач з пластинами жалюзей/ Савченко-Перерва М.Ю., Радчук О.В., Барсукова Г.В.// заявники та патентовласник Сумський національний аграрний університет – № у 2024 02038; заявл.18.04.2024; опубл. 23.01.2025, Бюл. № 4.- 4с.</p> <p>3. Пат. на корисну модель № 144738 Україна, МПК: B04 C 3/00. Апарат із зустрічними закрученими потоками з розкручувачем/ Савченко-Перерва М.Ю., Радчук О.В., Кацов В.М., Сабадаш С.М. // заявники та патентовласник Сумський національний аграрний університет – № у 2020 02195; заявл.02.04.2020; опубл. 26.10.2020, Бюл. № 20.- 4с.</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. Інновації у харчовій галузі Ч 1: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Мельник О.Ю., Савченко-Перерва М.Ю., Степанова Т.М. та ін. Під заг. редакцією Мельник О.Ю. // Суми: СНАУ, 2023 – 226 с., протокол № 9 від « 29 » січня 2024 р.</p> <p>2.Навч. Посіб. «Інноваційний інжиніринг»,</p>

	<p>протокол № 4 від « 6 » квітня 2023 р.</p> <p>3. Рожкова Л.Г., Савченко-Перерва М.Ю. Процеси та апарати харчової промисловості: навчальний посібник, 1 частина Суми, 2021. –142с.</p> <p>4. Рожкова Л.Г., Савченко-Перерва М.Ю. Процеси та апарати харчової промисловості: навчальний посібник, 2 частина, Суми, 2022. –154с.</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>Робочі програми та ел. курси з дисциплін: Інноваційний інжиніринг, в т.ч. англ.мовою, Автоматизація виробничих процесів харчових підприємств та ЗРГ, в т.ч. англ.мовою, Технологічне обладнання харчових виробництв, Устаткування закладів ресторанного господарства, Енергоменеджмент та енергоаудит переробних та харчових виробництв, в т.ч. англ. Мовою,, Інжиніринг інновацій, в т.ч. англ.мовою.</p>
<p>5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня</p>	-
<p>6) 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>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>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>1.0126U000478 ДБТ «Сталий розвиток енергетичної інфраструктури підприємств виробничо-соціального призначення шляхом упровадження низьковуглецевої генерації». 19.01.2026</p> <p>2.Керівник ДБТ № 0119U103689 «Наукові та практичні аспекти розвитку техніки та технології екстракції субкритичною водою», 2019-2024pp</p> <p>3.Виконавець ДБТ № 0115U006745 «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 2019-2024pp.</p> <p>4.ДБТ 017u006532 “Розробка технології органічних сушених овочевих і плодово-ягідних напівфабрикатів та енергоефективної установки з використанням сонячних панелей”</p> <p>Рецензент: Reviewer of American Journal of Energy Engineering(AJEE) ISSN Print: 2329-1648; ISSN Online: 2329-163X https://www.sciencepg.com/j/ajee from August 19, 2024 to August 19, 2024;</p>

	<p>Рецензент: Archives of Advanced Engineering Science ISSN 2972-4325 Published by Bon View Publishing Pte Ltd. Acceptance rate: 23%, eISSN: 2972-4325</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/заяченого Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти 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>-</p>
<p>10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”</p>	<p>1. WISE woman Ukraine, шведсько-українська програма сталого розвитку енергетики України., 24.04.2026. 2. Міжнародний проект С38 398/8961/50371 rev «Україна: модернізація професійної підготовки спеціалістів м'ясопереробної галузі України» 20.02.2018-20.02.2020 Сумський НАУ-Європейський банк реконструкції та розвитку, член проектної групи;</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>-</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>1. M Savchenko et al 2024 Development of a methodology for calculating the consumption of a combined renewable energy source for a mini-workshop. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 1429 012018. 2. Савченко М.Ю. (2024). Innovative activities in the meat industry. Збірник тез за матеріалами 30^{ої} міжнародної науково-практичної конференції (21-23 жовтня 2024 р.), Ч.1. Суми: СНАУ, pp.70-71(англ.) 3. Y.S. Dziuba, M.Yu. Savchenko (2024) Prospects of rapeseed application in canning production technology. XVIII міжнародна науково-практична конференція магістрантів та аспірантів теоретичні та практичні</p>

	<p>дослідження молодих вчених. 19-22 листопада 2024 Україна, Харків, НТУ «ХПІ», С. 562</p> <p>4.Савченко-Перерва М.Ю., Радчук О.В. Біоактивність фенольних сполук винограду / М.Ю. Савченко-Перерва, О.В. Радчук // Технології XXI сторіччя: Збірник тез за матеріалами 29-ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.), Ч.1. Суми: СНАУ, 2023-С.79-80.</p> <p>5. Радчук О.В., Савченко-Перерва М.Ю. Призначення, опис та програмне забезпечення електротехнічного засобу вимірювань FLUKE TI25. Технології XXI сторіччя: Збірник тез за матеріалами 29-ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.), Ч.2. Суми: СНАУ, 2023-С.107.</p> <p>6.Бабенко Б.В., Савченко-Перерва М.Ю. Характеристика безконтактних та контактних грилів / Б.В. Бабенко, М.Ю. Савченко-Перерва // Технології XXI сторіччя: Збірник тез за матеріалами 29-ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.), Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023-С.35-36</p> <p>7. Крутась А.В., Савченко-Перерва М.Ю. Тренди світового ринку у виготовленні борошняних виробів / А.В. Крутась, М.Ю. Савченко-Перерва // Технології XXI сторіччя: Збірник тез за матеріалами 29-ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.), Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023-С.48</p> <p>8. Літвінов В.О., Савченко-Перерва М.Ю. Сучасні перспективи використання рослинної сировини у виробі з м'яса / Літвінов В.О., М.Ю. Савченко-Перерва // Технології XXI сторіччя: Збірник тез за матеріалами 29-ої міжнародної науково-практичної конференції (20-22 листопада 2023 р.), Ч.1. – Суми: СНАУ, 2023-С.51-52</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>1. Food Machinery and Equipment (48), 2026</p> <p>2. Food Engineering Principle and experiment (48)</p> <p>3. Milk and Dairy Products Technology (32), 2026</p> <p>4. Energy management and energy audit of processing and food industries (60), 2026</p> <p>Specialty: 181 "Food Technology"</p> <p>Educational program for training masters "Food Technology", 2025</p> <p>5. Innovative engineering (60). Specialty: 181 "Food Technology" Educational program for training masters "Food Technology", 2025</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</p>	<p>-</p>

<p>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 проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (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 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</p>	-

дій (для вищих військових навчальних закладів, закладів вищої освіти із специфічними умовами навчання, військових навчальних підрозділів закладів вищої освіти)	
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)	-
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)	-
19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях	Сертифікат про членство у громадській організації, номер SM 1093
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	-