

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА

1. ПІП (повністю)	Тарасенко Ігор Іванович
2. Вчене звання, посада на кафедрі	Кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін
3. Адреса персональної робочої електронної пошти	pta200@ukr.net
4. Правильна транслітерація прізвища (для створення короткої адреси на персональну сторінку викладача з резюме)	Tarasenko

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

1. Ідентифікатори автора SCOPUS ResearcherID ORCID Google Scholar	<u>ORCID</u> <u>Researcher ID</u> <u>Google Scholar</u> <u>Web of Science</u>
2. Освіта та кваліфікація (із зазначенням року, закладу вищої освіти, спеціальності, у тому числі наукової)	У 1978 р. закінчив Київський торговельно-економічний інститут за спеціальністю «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація – інженер-технолог У 1985 році захистив кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.16 технологія продукції громадського харчування на тему «Влияние способов тепловой обработки на качество мясных диетических кулинарных изделий» .
3. Підвищення кваліфікації	Стажування в Національному університеті харчових технологій на кафедрах процесів та апаратів харчових виробництв та технологічного обладнання, ВАТ «Готель «Прем'єр Палац», комерційних підприємствах «Новий проект», «Профітекс» та «Раціональ Інтернаціональ АГ» в Україні
4. Міжнародний досвід	–
5. Особисті нагороди	Почесна грамота міністерства освіти і науки України (2006 р.)
6. Перелік найвагоміших праць (заповнюється виключно відповідно до чотирьох підпунктів: 1. Монографії 2. Підручники	1. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко, І.І. Тарасенко та ін . – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. - 215 с. 2. Торговельне обладнання: підручник / А.А.

<p>3. Навчальні посібники</p> <p>4. Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій</p>	<p>Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко . – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. - 308 с.</p> <p>3. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 203 с.</p> <p>4. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: електронний підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006.</p> <p>5. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: /А.А. Мазаракі та ін.; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 307с.</p> <p>6. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. / С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.</p> <p>7. Проектування закладів ресторанного господарства; навч. посіб.: /А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та доповн. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.</p> <p>8. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. - 240 с.</p> <p>9. Шаповал С.Л., Тарасенко І.І. Системи автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства. //Вісник Київ.нац.тор.-екон.ун-ту. Вип. 2. – К.:Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. с. 43-48.</p> <p>10. Савченко Т.І., Тарасенко І.І. Автоматизована система управління закладами ресторанного господарства. //Товари і ринки. Міжнародний науково-практичний журнал. — К.: КНТЕУ, 2012. — № 1(13). - с. 72-81.</p>
<p>7. Досвід роботи</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1978 – 1979 — заст. завідуючого виробництвом, завідуючий виробництвом, заст. директора підприємства в Ленінградському тресті їдалень м. Києва. ▪ 1979 – 1982 — аспірант Київського торговельно-економічного інституту. ▪ з 1982 — асистент, старший викладач, доцент Київського національного торговельно-економічного університету <p>Досвід викладацької роботи – 36 років.</p>