

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА

<b>1. ІПН (повністю)</b>	Григоренко Олег Михайлович
<b>2. Вчене звання, посада на кафедрі</b>	кандидат технічних наук, доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін
<b>3. Адреса персональної робочої електронної пошти</b>	o.hryhorenko@knute.edu.ua
<b>4. Правильна транслітерація прізвища</b>	Hryhorenko

## РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

<b>1. Ідентифікатори автора</b> <i>SCOPUS</i> <i>ResearcherID</i> <i>ORCID</i> <i>Google Scholar</i>	<a href="#">ResearcherID</a> <a href="#">ORCID</a> <a href="#">Google Scholar</a> <a href="#">Web of Science</a>
<b>2. Освіта та кваліфікація</b> <i>(із зазначенням року, закладу вищої освіти, спеціальності, у тому числі наукової)</i>	У 1989 р. закінчив технологічний факультет Київського торговельно-економічного інституту за спеціальністю "Технологія і організація громадського харчування". Захистив дисертацію на здобуття наукового ступеню кандидата технічних наук у Київському національному торговельно-економічному університеті за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема дисертації «Технологія борошняних виробів з радіорезистентними властивостями».
<b>3. Підвищення кваліфікації</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Травень 2005 р. – IX Міжнародний фестиваль кулінарного мистецтва (м.Стамбул, Туреччина).</li> <li>• Жовтень 2012 р. – Готельний комплекс і ресторан «Турист» (м.Київ).</li> <li>• Травень 2016 р. – Проектне бюро «Технологічне бюро В.Т.Яцина» (м.Київ).</li> </ul>
<b>4. Міжнародний досвід</b>	–
<b>5. Особисті нагороди</b>	–
<b>6. Перелік найвагоміших праць</b> <i>1. Монографії</i> <i>2. Підручники</i> <i>3. Навчальні посібники</i> <i>4. Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій</i>	<i>1. Монографії</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NATIONAL BRAND OF UKRAINE: monography / [A.Mazaraki, S.Melnychenko, T.Melnyk, T.Tkachenko, A.A.Hladkyi, S.Bai, G.Piatnytska, O.Advan, O.Hryhorenko, T.Dupliak, J.Zabaldina, K.Kandahura, L.Lukashova, A.Prysiashnyuk, A.Varibrusova]: Published in 2018 by “Scientific</li> </ul>

Route” OÜ, Narva mnt 7-634, Tallin, Harju maakond, Estonia, 10117. – 250 p.

## *2. Підручники*

- Підручник «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства»: Підручник для вищ. навч. закл.; 2-ге вид., перероб. та допов. / Мазаракі А.А. та ін. / – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
- Проектування закладів ресторанного господарства / Підручник / П79 [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М. Григоренко та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

## *3. Навчальні посібники:*

- Проектування курортів: навч. посіб./ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. - – К.: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2014. – 304 с. ISBN 978-966-629-663-7
- Навчальний посібник «Курсове проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства». [для вищ. навч. закл.] / Н.О.П’ятницька, О.М.Григоренко, Є.В.Красовський. - К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 152с.
- НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
- НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с. ISBN 978-966-629-832-7
- НоReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.

	<p>торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с. ISBN 978-966-629-841-9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• НоРеСа : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с. ISBN 978-966-629-842-6</li> </ul> <p>4. <i>Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Григоренко О.М. Розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози / П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. // Економіст. – 2013. – № 11. – С. 37–45.</li> <li>• Григоренко О.М. Інновації у розвитку підприємств ресторанного господарства: міжнародні тренди та українські реалії в умовах домінування ринкових загроз / П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. // Підприємництво і торгівля: збірник наукових праць. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2017. – Вип.21. – С.119-128.</li> <li>• Григоренко О.М. Діагностика ринку послуг ресторанного господарства / П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. // Товари і ринки. – 2018. – № 1(25). – С. 38–60.</li> <li>• Григоренко О.М. Глобальні тренди розвитку кейтерингу/ П'ятницька Г.Т.// Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. – 2019. – № 3(104). – С. 63-80.</li> <li>• Григоренко О.М. Ідентифікація контенту національного брендингу / А.А. Мазаракі, Г.Т. П'ятницька, О.М. Григоренко // Вісник КНТЕУ. – 2019. – № 2(124). – С. 5-33.</li> <li>• Григоренко О.М. Ринок кейтерингових послуг: міжнародні та українські тренди / Г.Т. П'ятницька, О.М. Григоренко // Товари і ринки. – 2019. – № 2(30).</li> </ul>
<p><b>7. Досвід роботи</b></p>	<p>1989-1991 рр. – виробниче об'єднання «Хімволокно», заступник завідуючого виробництвом комбінату харчування.</p>

	<p>1991-1992 рр. – Лабораторія громадського харчування Міністерства торгівлі УРСР.</p> <p>1992-2007 рр. – Київський торговельно-економічний інститут, кафедра технології і організації ресторанного господарства, викладач.</p> <p>2007-2014 рр. – Київський національний торговельно-економічний університет, кафедра технології і організації ресторанного господарства, доцент.</p> <p>З 2014 – Київський національний торговельно-економічний університет, кафедра інженерно-технічних дисциплін, доцент.</p>
--	---