

**Види і результати професійної діяльності
Зарецька Д. К.
за 2019-2021рр.**

Пункт 2. Наукові публікації у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України (загальна кількість десять публікацій)

1. Зарецька Д. К., Сердюк М. Є. Вплив заморожування на хімічний склад зелені м'яти перцевої. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол.ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 1. - 250 с.- с.142*

2. Зарецька, Д. К., Сердюк, М. Є. (2020). МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗАМОРОЖЕНОГО НАПІВФАБРИКАТА З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ АСКОРБІНОВОЇ КИСЛОТИ. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету.-Мелітополь: ТДАТУ, 2020.-Вип. 20, т. 3.– 307 с.* Друкується за рішенням вченої ради ТДАТУ, Протокол № 3 від 01.12. 2020 року У збірнику наукових праць опубліковано матеріали за результатами.

<http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/12924>

Пункт 8. Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми

Відповідальний виконавець наукової підтеми 3.1 «Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої плодово-ягідної продукції». Науково-технічна програма НДІ № НДІ №0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів».

16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю (наявність членського квитка)

Член громадської організації «Інтеркультурне гастрономічне коло» (43190010). <https://ring.org.ua/edr/uk/company/43190010#heads-history>.