ЗРАЗОК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСІТЕТ

ПОГОДЖЕНО:
Декан факультету

_____ І. Є. Іванова
«___»_____2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Проректор з наукової роботи
та міжнародної діяльності
д.т.н., професор
_____ В.Т.Надикто
«___»_____2019 р.

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЗВІТ

про науково-дослідну роботу за 2019 р.
кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
(назва)

Зав. кафедри_____ О. П. Прісс
(підпис) (П.І.Б.)

Мелітополь, 2019

Вступ

1. **Перелік проблемних лабораторій у складі НДІ університету** (назва, керівник)

Програма №0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів» – *д.т.н. Сердюк М. Є.*

2. **Перелік сертифікованих (акредитованих) лабораторій кафедри**

3. **Робота за договорами про наукове співробітництво з науковими установами та навчальними закладами** – таблиця 1

№	Назва установи (закладу)	Тема договору	Дата укладення договору	Обсяг фінансування договору, тис. грн.	Що зроблено в рамках співпраці
1.	Учасники Кластеру: 1 Харківський державний університет харчування та торгівлі 2 Національна академія національної гвардії України, 3 НВП «Гемо-Проект» 4 ТОВ Кондитерська фабрика «Солодкий світ» (м. Харків) 5 ВГО «Українська Асоціація Маркетингу» 6 Національний фармацевтичний Університет (м. Харків) 7 Товариство з обмеженою відповідальністю з іноземними інвестиціями “Данфосс ТОВ”	Угода про співпрацю у межах науково-освітньо-виробничого кластеру «Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технології, енергоефективного виробництва та маркетингу»	2017 р		Ефективне використання інтелектуального та економічного потенціалу Сторін; підвищення якості виробництва, зберігання продукції та ефективності просування її на ринку; створення та поширення нових теоретичних знань і практичного досвіду; інтенсифікацію процесу підготовки фахівців вищої освіти на основі розвитку наукової кар’єри, зближення навчального процесу з практикою у різних формах, зокрема проектного підходу та дуальної освіти; використання в навчальному процесі науково-методичних і організаційних можливостей Сторін
2	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»	Здійснення наукових досліджень у галузі	2018	За рахунок власної матеріальної	Обмін результатами науково-дослідної роботи.

		мікології та грибівництва		бази	Надання методичної та практичної допомоги

4. Участь у дослідженнях і розробках, що виконуються за рахунок коштів замовників[1)] – таблиця 2

№	Тема, шифр, замовник, обсяг (тис. грн.), керівник, термін виконання	Основні результати	Обсяг фінансових надходжень до університету від наукової діяльності, тис. грн.	П.І.Б. співробітників кафедри, які брали участь у виконанні роботи
Закінчені НДР				
1.				
Перехідні НДР				
1.				

[1)] госпрозрахункові НДР (кощти підприємств, організацій, фізичних осіб), фінансування обласного, міського, районного та ін. бюджетів

5. Участь у фундаментальних дослідженнях та прикладних дослідженнях і розробках, що виконуються за рахунок коштів державного бюджету[1)] – таблиця 3

№	Тема, державний реєстраційний номер, обсяг (тис. грн.), керівник, термін виконання	Основні результати	Обсяг фінансових надходжень до університету від наукової діяльності, тис. грн.	П.І.Б. співробітників кафедри, які брали участь у виконанні роботи
Закінчені НДР				
1.				
Перехідні НДР				
1.				

[1)] фінансування МОН

6. Участь у НДР, що виконуються межах робочого часу викладачів – таблиця 4

№	П.І.Б.	Тема НДР (загальна) [1)], державний реєстраційний номер, керівник	Тема (підтема, розділ) НДР[1)]
1 2 3 4	**Сердюк М. Є** Гапріндашвілі Н. А. Кюрчева Л. М. Зарецька Д. К.	Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів». *Науковий керівник: к.с.г.н., доцент Сердюк М.Є.*	Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої плодово-ягідної продукції
5 6	**Прісс О. П.** Кулік А. С.		Вдосконалення технології зберігання зеленних культур
7 8	**Прісс О.П.** Жукова В.Ф.		Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої овочевої

			продукції
9	**Данченко О. О.**		Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності
10	Здоровцева Л. М.		
11	Сухаренко О. І.		
12	Майборода Д. О.		
13	Андрущенко М. В.		
11 12	**Бандура І. І.** Кулік А. С.		Обґрунтування існуючих та розробка нових технологій виробництва та переробки їстівних та лікарських грибів
13 14	**Загорко Н. П.** Коляденко В. В.		Вдосконалення технології виготовлення алкогольних напоїв з плодово-ягідної сировини
15	**Григоренко О. В.**		Вдосконалення технології виготовлення консервів та кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини

[1)] **відмітити** закінчені НДР

7. Основні результати[1)] НДР, що виконуються у межах робочого часу викладачів

Досліджено вплив розчинів нанометалів на інтенсивність окисно-відновних процесів у плодах груші протягом тривалого зберігання. Встановлено, що обробка розчинами нанометалів сприяла стабілізації інтенсивності дихання плодів на рівні 20 мг CO_2 кг/год протягом всього періоду зберігання. Визначено, що обробка плодів розчинами нанометалів зменшувала середній рівень втрат титрованих кислот протягом періоду зберігання в середньому на 23%, а загального цукру на 6%, сахарози – на 8%. Показано, що обробка нанометалами сприяла формуванню більш гармонійного смаку плодів груші.

Досліджено вплив комплексних антиоксидантних композицій на збереженість якості плодів томата з генами уповільненого достигання впродовж тривалого холодильного зберігання. Встановлено, що застосування обробки томатів антиоксидантними препаратами знижує швидкість дозрівання плодів, підвищує тривалість зберігання, сприяє покращенню органолептичних показників і підвищенню виходу товарних плодів.

З’ясовано вплив дикої дріжджової флори на тривалість і інтенсивність бродіння сусла. Встановлено причини зниження швидкості утворення етанолу. Аналіз фізико-хімічного складу виноматеріалів, отриманих в умовах мікровиноробства за класичною технологією, показав, що при бродінні сусла змінюється склад і співвідношення органічних кислот, їх склад і кількість впливали на повноту і кислотність виноматеріалів надаючи їм надмірної свіжості.

Досліджено технологію виробництва концентрованих плодових соків (яблучного та сливового) шляхом підбору найкращих сортів, збільшення виходу соку за рахунок використання ферментних препаратів, застосування кріоконцентрування та заморожування з метою максимального збереження органолептичних властивостей та біологічної цінності натуральних соків.

Запропоновано нові напрямки отримання та переробки грибної сировини для розширення асортименту функціональних продуктів. Визначено оптимальні мікрокліматичні умови для інтродукції в промислове культивування штаму М.

Було доведено, що заміна 5% рослинних полісахаридів на грибний порошок, позитивно впливає на органолептичні показники. Запропоновано технологічні операцій: короткочасна температурна обробка, сушіння за температури 56-62 ºС, екстракція полісахаридів за температури 90 ºС.

З'ясовано особливості впливу вітаміну Е на окисне псування м'яса гусей під час низькотемпературного зберігання за різних способів застосування цього вітаміну. Показано, що збільшення вмісту вітаміну Е в раціоні гусей у 2,0 рази в передзабійному періоді сприяє стабілізації ендогенних антиоксидантів у їхньому м'ясі при його низькотемпературному зберіганні, що підтверджується на 36,0 % вищим за відповідний контрольний показник рівнем коефіцієнта антиоксидантної активності на 210 добу зберігання.

[1)]змістовні результати (проаналізовано, досліджено, встановлено, з'ясовано, розроблено, створено, запропоновано тощо та ін.)

8. Створення науково-технічної продукції – таблиця 5

Створено НТП, в тому числі:	Назва НТП
– нової техніки	1. … …
– нових технологій	1. Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої плодово-ягідної продукції 2. Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності 3. Обґрунтування існуючих та розробка нових технологій виробництва та переробки їстівних та лікарських грибів 4. Вдосконалення технології зберігання зеленних культур 5. Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої овочевої продукції 6. Вдосконалення технології виготовлення консервів та кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини
– нових матеріалів	1. … …
– сортів рослин та порід тварин	1. … …
– методів, теорій	1. … …
– інше	1. … …

9. Впровадження науково-технічної продукції у виробництво – таблиця 6

Впроваджено НТП у виробництво, в тому числі:	Назва НТП[1)]
– нової техніки	1. … …
– нових технологій	1. Технологія культивування дереворуйнівних грибів родів

	Pleurotus, Flammulina, Calocybe штаму М. 2. Раціон для гусей в передзабійному періоді зі збільшеним вмістом вітаміну Е
– нових матеріалів	1. … ….
– сортів рослин та порід тварин	1. … …
– методів, теорій	1. … …
– інше	1. … …

[1)] **відмітити** НТП, створену і впроваджену в звітному році

10.Впровадження науково-технічної продукції у навчальний процес – таблиця 7

Впроваджено НТП у навчальний процес, в тому числі:	Назва НТП[1)]
– нової техніки	1. … …
– нових технологій	1. Технологія культивування дереворуйнівних грибів родів Pleurotus, Flammulina, Calocybe штаму М. 2. Технологія зберігання грибів гливи звичайної. 3. Технологія консервування грибів. 4. Технологія зберігання зеленних культур.
– нових матеріалів	1. … …
– сортів рослин та порід тварин	1. … …
– методів, теорій	1. … …
– інше	1. … …

[1)] **відмітити** НТП, створені у звітному році

11. Впровадження досягнень науки, техніки і передового досвіду – таблиця 8

№	Назва розробки[1)], автор(и) розробки	Важливі показники, які характеризують рівень отриманого наукового результату[2)]	Місце впровадження (назва організації, відомча належність, адреса)	Документальне підтвердження впровадження[3)]	Практичні результати, які отримано від впровадження[4)]

У навчальний процес ТДАТУ					
1.	Технологія отримання грибного порошоку з плодових тіл гливи звичайної *Pleurotus ostreatus* (Jack ex Fr.) P. Kumm. (штам 2301	Отримання полісахариду для розширення асортименту функціональних продуктів	х	розроблена методика	проведення лабораторних робіт
У виробництво в ННДЦ ТДАТУ					
1.			х		
За межами ТДАТУ					
1.	Технологія культивування дереворуйнівних грибів родів Pleurotus, Flammulina, Calocybe штаму М	Інтродукція нових видів дереворуйнівних грибів у технології українського грибівництва	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»	впровадження у виробництво	Розроблена методика виготовлення субстратів із місцевої сировини для вирощування дереворуйнівних грибів роду Flammulina.
2	Технологія зберігання грибів гливи звичайної Кулик А. С.	Подовження терміну зберігання гливи звичайної з максимальним збереженням якісних характеристик	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»	впровадження у виробництво	Розроблена методика

[1)] ***відмітити*** патенти на винахід, на корисну модель, на промисловий зразок; авторські свідоцтва та **відмітити** НТП, які створені у звітному році

[2)] при можливості обчислення економічного ефекту – надати розрахунки

[3)] вид документу, реєстраційний номер та дата його затвердження

[3)] прийнято підприємством для промислового виробництва, розроблено практичні рекомендації, отримано кошти та ін.

12.Винахідницька та раціоналізаторська робота – таблиця 9

№	П.І.Б. автора(ів)	Вид охоронного документу[1)]	Номер охоронного документу	Назва винаходу, наукового твору	Дата публікації відомостей про подання/видачу охоронного документу
Подано заявок на отримання охоронного документу					
1			х		
Отримано охоронних документів					
1	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, А.Г. Заболоцьких, В.Г. Тарасенко, Н.О.	Пат. на корисну модель 131368	№ u201807987, заяв. 18.07.2018,	Пристрій визначення росту розміру крапель	Бюл.№1/2019. опубл. 10.01.2019

	Паляничка				
2	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, А.Г. Заболоцьких, К.О. Самойчук, В.Г. Тарасенко, Н.О. Паляничка	Пат. на корисну модель 131544	u201806104, заяв. 01.06.2018,	Термоелектричний опріснювач	Бюл.№2/2019 опубл. 25.01.2019
3	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, В.О. Верхоланцева, Н.О. Паляничка, В.Г. Тарасенко, В.А. Малахов	Пат. на корисну модель 131546	№ u201806110, заяв. 01.06.2018,	Флюїдизаційний пристрій	Бюл.№2/2019 опубл. 25.01.2019
4	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, Н.О. Паляничка, Д.В. Бондар	Пат. на корисну модель 131547	№ u201806138, заяв. 01.06.2018	Абсорбційний охолоджувальний пристрій	Бюл.№2/2019 опубл. 25.01.2019
5	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, О.М. Бовкун, Н.О. Паляничка, В.Г. Тарасенко	Пат. на корисну модель 134296	№ u201812299, заяв. 11.12.2018	Пристрій швидкісного охолодження напоїв	Бюл.№9/2019 опубл. 10.05.2019
6	Стручаєв М.І., Загорко Н. П., Постол Ю.О., Тарасенко В. Г., Букрєєв Є.В.	Пат. на корисну модель 131074	№ u201806080, заяв. 01.06.2018	Пристрій для визначення коефіцієнта теплопровідності харчових продуктів	Бюл. № 1/2019 опубл. 10.01.2019
7	Стручаєв М.І. Загорко Н.П., Тарасенко В. Г., Постол Ю. О., Гарнага В. В.	Пат. на корисну модель 131543	№ u201806102, заяв. 01.06.2018	Пристрій для визначення коефіцієнта теплопровідності харчових продуктів при мінусових температурах	Бюл. № 2/2019 опубл. 25.01.2019
8	Жарков В.Я., Кудря С.О., Гриб О.Г., Лазуренко О.П., Шевченко С.Ю., Панченко А.І., (UA) Самохвал В.А., Загорко Н.П., Хромишев В.О.,	Пат. на корисну модель 131957	№ u201807986, заяв. 16.08.2018	Збродживальна ємність з регульованим акумулятором фазового переходу на неврівноваженому мірабіліті	Бюл. № 3/2019 опубл. 11.02.2019.

	Юдаєв І.В., Тугай Ю.І., Червінський Л.С., Лежнюк П.Д., Ладика В.І., Верещага В.М., Єрємеєв В.С.				
9	Петриченко С.В., Загорко Н.П., Тарасенко В.Г.	Пат. на корисну модель 134293	№ u201812294, заяв. 11.12.2018	Спосіб пакування сипучих харчових продуктів	Бюл. № 9/2019 опубл. 10.05.2019
10	Стручаєв М.І., Загорко Н.П., Самойчук К.О., Паляничка Н.О., Заблоцьких А.Г.	Пат. 134276	№ u201812239, заявл. 10.12.2018	Тороїдально-вихровий опалювальний пристрій	Бюл. № 9/2019 опубл. 10.05.2019

[1)] патент на винахід, на корисну модель, на промисловий зразок; авторське свідоцтво на науковий твір

13.Публікації (монографії, підручники,навчальні посібники, статті, тези та ін. наукові роботи, надруковані у закордонних виданнях та виданнях України). (Додаток А).

14. Кількість цитувань[1)] та h- індекс[1)] співробітників у виданнях, що входять до наукометричних баз даних – таблиця 10

№	П.І.Б.[1)]	Scopus		Web of science		Copernicus		Google Scholar		…	
		цит.	h	цит.	h	цит.	h	цит.	h	цит.	h
1.	Прісс О.П.	5	2	1				27	7		
2.	Сердюк М.Є.	4	2					10	5		
3.	Данченко О. О.	4	2	1				1	5		
4.	Загорко Н. П.							3	2		
5.	Григоренко О. В.	1	1					3	3		
6.	Кюрчева Л. М.	1	1					4	3		
7.	Гапріндашвілі Н.А.	2	2					7	3		
8.	Бандура І.І.	1	1					6	3		
9.	Кулик А. С.	2	2					8	5		
10.	Здоровцева Л. М.										
11.	Жукова В. Ф.	1	1					4	3		
12.	Сухаренко О. І.							5	2		
Всього		21		2				78			
в т.ч. молоді вчені											

[1)] цитування та h- індекс – всього на кінець року;

[2)] **відмітити прізвища молодих вчених** (співробітники та аспіранти (докторанти) віком до 35 років)

15. **Пропаганда НДР** (співробітники кафедри, які виступили з доповідями на науково-практичних конференціях, семінарах, симпозіумах: всього, в т.ч. – міжнародних, державних, обласних, районних).

15.1 **Участь у конференціях і семінарах співробітників кафедри** – таблиця 11

№	П.І.Б.[1)]	Назва заходу	Місце та дата проведення	Тема доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.	Сердюк М. Є.	ІІІ міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності»	4 – 6 вересня 2019 смт Кирилівка	
2.	Загорко Н. П.	ІІІ міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності»	4 – 6 вересня 2019 смт Кирилівка	
3.	Бандура І. І.	10 th International Medicinal Mushroom Conference	September 19th - 22nd2019 (Nantong, Китай);	«Fruiting position and length of incisions on substrate bags affect fruit body yield and cluster characteristics in Pleurotus ostreatus»
4.	Бандура І. І.	VIII Міжнародна науково-практична конференція пам’яті І. І. Мартиненка «Енергозабезпечення технологічних процесів»	м. Мелітополь-Кирилівка, 13-14 червня 2019 року	Інноваційні методи зберігання біологічної цінності грибів та перспективи використання грибів у функціональному харчуванні
5.	Бандура І. І.	Міжнародна науково-практична конференція “Сучасне грибівництво – 2019”	Мелітополь – Кирилівка, 30-31 травня 2019 року	Анализ современного рынка экзотических грибов
6.	Данченко О. О.	XII Український біохімічний конгрес	м. Тернопіль, 30 вересня-4 жовтня, 2019 р.	Особливості впливу екстракту вівса посівного на жирнокислотний склад ліпідів м′язових тканин

				гусей
7,	Данченко О. О.	3ND International Conference „Smart Bio“: Abstract book	Kaunas, 2019	THE INFLUENCE OF AVENA SATIVA EXTRACT ON REDOX PROCESSES AND FATTY ACID COMPOSITION OF LIPIDS IN GEESE TISSUES
	Бандура І. І.	Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні шляхи розвитку сільськогосподарського виробництва: тенденції та інновації»	ТДАТУ м. Мелітополь 26.12.19 р.	Формування якості грибної сировини при культивуванні грибів родів Pleurotus, Cyclocybe, Calocybe
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.				
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.	Бандура І. І.	Міжвузівська науково-практична конференція «Інноваційні аспекти виробництва плодоовочевої продукції»	8 жовтня 2019 р.	Сучасні технології виробництва екзотичних грибів в Україні
Науково-практичні семінари				
1.	Прісс О.П.	Бізнес-школа для аграріїв «AgroSchool»	4…5 вересня 2019 р. М. Запоріжжя	Впровадження на підприємствах системи НАССР: практичні аспекти

[1] **відмітити прізвища** молодих вчених (співробітники та аспіранти (докторанти) віком до 35 років)

15.2 **Перелік конференцій та науково-практичних семінарів, організованих кафедрою** – таблиця 12

№	Назва заходу	Місце та дата проведення	Кількість учасників
Міжнародні конференції			
1.			
Всеукраїнські конференції			
1.	Міжнародна студентська науково-практична	м. Мелітополь ТДАТУ 28-29.05.2019	150

	конференція		
Науково-практичні семінари			
1.			

16. Перелік «Днів поля», організованих кафедрою – таблиця 13

№	Назва заходу	Місце та дата проведення	П.І.Б. учасників
1.			

17. Перелік грантів та стипендій для виконання наукових досліджень, які отримали співробітники та аспіранти (докторанти) кафедри (П.І.Б., назва установи, що надали грант (стипендію), термін фінансування, обсяг фінансування)

18. Участь у виставках – таблиця 15

№	Назва виставкових заходів, ПІБ учасника (ів)	Місце та дата проведення	Перелік виставлених експонатів
1.			

19. Робота над дисертаціями

19.1 **Робота над дисертаціями** – таблиця 16

№	П.І.Б. дисертанта	Тема дисертації	Науковий керівник (консультант) вчений ступень, вчене звання	Дата затвердження теми дисертації Вченою радою	Дата представлення дисертації до захисту	Шифр спецради подання дисертації до захисту, назва установи	Вид навчання
1.	Майборода Д. О.	Удосконалення технології зберігання мяса птиці із застосуванням природних фенольних сполук	Данченко О. О.	29.10.19	2024	Д 26.058.07 Національного університету харчових технологій	аспірантура
2.	Зарецька Д. К.	Розробка технології гарячих	Сердюк М. Є.	29.10.19	2024	Д 26.058.07 Національного університету	аспірантура

		вітамінних напоїв з використанням плодової сировини та функціональних інгридієнтів				харчових технологій	

19.2 **Захист дисертацій** докторантами, аспірантами та здобувачами кафедри – таблиця 17

№	П.І.Б. дисертанта	Тема дисертації	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спеціалізованої вченої ради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту	Дата присудження наукового ступеню
1.							

19.3 **Захист дисертацій** під керівництвом співробітників кафедри – таблиця 18

№	П.І.Б. керівника	Тема дисертації	П.І.Б. дисертанта	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спеціалізованої вченої ради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту
1.	Бурдіна І.О.	Ріст і розвиток васильків справжніх залежно від різних схем садіння		кандидатська	кандидатська	Д 26.004.04, НДІ Овочивництва і баштанництва м. Мерефа	3.10.19

20. Рецензування, редагування і підготовка збірників наукових праць, монографій, опонування дисертацій

20.1 **Відгуки** на дисертаційні роботи – таблиця 19

№	П.І.Б. рецензента дисертації	Тема дисертації	П.І.Б. дисертанта	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спец-ради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту

Рецензування дисертації							
1.							
Підготовка експертного висновку по дисертації							
1.							
Опонування дисертацій							
1.							
Підготовка відгуків на автореферати дисертацій							
1.							

20.2 Рецензування наукових праць, редагування та підготовка збірників наукових праць – таблиця 20

№	П.І.Б. рецензента (редактора, члена редколегії)	Збірники наукових праць[1)]	Монографії, навчальні посібники[1)]	Наукові журнали[1)]
1.				

[1)]у відповідності до Правил оформлення списку використаних джерел

21. Науково-технічна творчість молоді

21.1 Робота наукових гуртків – таблиця 22

№	П.І.Б. керівника	Тема дослідження гуртка	П.І.Б. та № групи учасника гуртка
1.			
…			
Всього, осіб		х	

21.2 Студенти, які працювали у СКБ, ТТМК та ін. колективах (П.І.Б., керівник)

21.3 Студенти, які приймали участь у НДР, що виконуються за рахунок коштів замовників (П.І.Б., група тема, шифр, керівник)

21.4 Студенти, які приймали участь у НДР, що виконуються за рахунок коштів державного бюджету (П.І.Б., група, тема, державний реєстраційний номер, керівник)

21.5 Студенти, які приймали участь у НДР, що виконуються в межах робочого часу викладачів (П.І.Б., група, тема, державний реєстраційний номер, керівник)

21.6 Дипломні проекти, виконані на кафедрі, з елементами НДР – таблиця 23

№	П.І.Б. та № групи виконавця	Тема дипломного проекту (роботи)	П.І.Б. керівника
Рекомендовані до впровадження			
1.	Кльонова А. О.	Обгрунтування технології виробництва м’ясних консервів з грибами	Кулик А. С.

2.	Булавицька К. В.	Удосконалення технології зберігання зелені шпинату	Прісс О. П.
Впроваджені в ННДЦ університету			
1.			

21.7 Студенти, які прийняли участь у Всеукраїнських та міжнародних олімпіадах - таблиця 24

№	Предмет	Вид олімпіади, місце і дата її проведення	П.І.Б., група	Вид заохочення (дипломи, грамоти, зайняте місце тощо)
1.	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю продукції	ІІ етап Всеукраїнської олімпіади м. Київ Національний університет біоресурсів і природокористування України 17-19.04.19	Гарабажій К. А.	Диплом за активну участь
2.			Масловська А. С.	Диплом за активну участь
3.			Карнаушенко В. В.	Диплом за активну участь
4.			Бартиш Д. В.	Диплом за ІІІ місце
5.			Нестеров Ю. Ю.	Диплом за активну участь
6.	Харчові технології	Харківський державний університет харчування та торгівлі 10–12.04.19	Сокот О. Є.	Диплом ІІІ місце

21.8 Студенти, які виступили з доповідями на конференціях – таблиця 25

№	П.І.Б.	Назва заходу	Місце та дата проведення	Тема доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.				
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.				
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.	Яворська А. А., 21 МБ ХТ	Науково-технічна конференція магістрантів і студентів	Кафедра ХТГРС, 20.11.2019 р	Приправи з сушеної зелені базиліку
2.	Гарабажій К. А., 21 МБ ХТ			Вплив ферментної обробки на вихід яблучного соку концентрованого
3.	Карнаушенко В. В., 21 МБ ХТ			Прогресивний спосіб консервування

				плодоовочевих соків за низьких температур
4.	Мезенцева В. В., 21 МБ ХТ			Інноваційні технології виробництва зефіру
5.	Тищенко В. Ю., 11 МБ ХТ			Інновації в технології харчових продуктів з габузових
6.	Міліч В. М., 31 ХТ			Удосконалення технології зберігання м’яса із застосуванням вітаміну Е
7.	Масловська А. С., 21 МБ ХТ			Удосконалення технології зберігання м’яса із застосуванням екстракту вівса посівного Avéna satíva
8.	Москаленко О. В., 31 ХТ			Застосування ферментних препаратів у виноробстві
9.	Шовкун Д. О., 11 МБ ХТ			Інноваційні методи використання грибної сировини для виготовлення паштетів
10.	Отставнова А. В., 31 ХТ			Оцінка якості плодових тіл Молочного гриба (Calocybe indica)
11.	Захарченко М. А., 11ХТ			Динаміка втрати маси впродовж зберігання плодів томата з генами уповільненого достигання за антиоксидантної обробки
12.	Шац Х. О., магістр 21 МБ ХТ			Удосконалення технології виробництва мармеладу
13.	Галич К. Е., 11 МБ ХТ			Розробка рецептури зефіру із додаванням нетрадиційної

				рослинної сировини
14.	Шац О. Ю., 21 МБ ХТ			Харчові продукти функціонального призначення
15.	Раковська Д. Ю., 21 МБ ХТ			Товарні властивості м’ясної продукції
16.	Лисенкова В. М., 31 ХТ			Міцні спиртні напої з використанням рослинної сировини
17.	Бодня А. М., 11 МБ ХТ			Споживчі та лікувально-профілактичні властивості ягід
18.	Бартиш Д. І., 21 МБ ХТ			Розробка рецептури замороженої суміші для приготування вітамінних напоїв
19.	Сидоренко Л. Д. 21 ХТ			Контроль мікробіоти в робочих приміщеннях студентського кафе "Лабораторія"
20.	Попова К. О.			
Науково-практичні семінари				
1.				

21.9 Студенти, які прийняли участь у 1-му турі Всеукраїнського конкурсу на кращу студентську наукову роботу – таблиця 26

№	П.І.Б., група	Назва роботи	П.І.Б. керівника
1.			

21.10 Студентські наукові роботи, рекомендовані на державні та регіональні конкурси – таблиця 27

№	П.І.Б., група	Назва роботи	Установа, яка проводила конкурс	П.І.Б. керівника
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	Шац Х. О.	Удосконалення	ТДАТУ	Кулик А.

		технології виробництва мармеладу		С.
Інші конкурси (Запорізький обласний конкурс обдарованої молоді, ін.)				
1.				

21.11 Студентські наукові роботи, заохочені на державних та регіональних конкурсах – таблиця 28

№	П.І.Б. та № групи автора	Назва роботи	Вид заохочення (дипломи, грамоти, зайняте місце тощо)	П.І.Б. керівника
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	Міліч В. М. – 31 ХТ	Застосування екстракту вівса посівного в годівлі птиці як технологічний засіб підвищення якості мясної продуктивності	Данченко О. О.	Міліч В. М. – 31 ХТ
Інші конкурси (Запорізький обласний конкурс обдарованої молоді, ін.)				
1.				

21.12 Студенти, які отримали у звітному році патенти на винаходи, корисні моделі, промислові зразки – таблиця 29

№	П.І.Б. та № групи автора(ів)	Вид охоронного документу[1)]	Номер охоронного документу	Назва винаходу (твору)	Дата публікації відомостей про видачу охоронного документу	П.І.Б. співавторів
Подано заявок на отримання охоронного документу						
1.			х			
Отримано охоронних документів						
1.						

[1)] патент на винахід, на корисну модель, на промисловий зразок; авторське свідоцтво на науковий твір

21.13 Наукові публікації студентів (Додаток Б)

Висновки та пропозиції по вдосконаленню вузівської науки, пропозиції щодо заохочення співробітників

Звіт розглянутий на засіданні кафедри: 27.12.2019 р.
(дата)

Протокол № 6 від 27.12.2019 р.
(дата)

До звіту додаються: перелік друкованих робіт викладачів (Додаток А) та студентів (Додаток Б).

Відповідальний за інформаційний звіт_____ П.І.Б.
(підпис)

Додаток А

Публікації викладачів кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

№	П.І.Б. автора (ів)[1)]	Назва роботи[2)]	Видавництво, журнал (назва; рік; том; номер; випуск; кількість сторінок монографії, підручника, посібника; перша-остання сторінки статі, тез)[3)]	Тип видання (для українських: фахове / не фахове; для фахових видань: вказати групу «А», «Б» чи «В»)	Включення видання до міжнародних наукометричних баз (назва НМБД) [4)]	Кількість обліково-видавничих (авторських) аркушів	Для закордонних видань – вказати імпакт-фактор
А	1	2	3	4	5	6	7
Монографії, підручники, посібники							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1.				х	х		х
2.				х	х		х
…				х	х		х
Всього	х	х	х	х	х		х
опубліковані в Україні							
1.	Євлаш В.В, Прісс О.П.Сердюк М.Є, Павлоцька Л.Ф, Скуріхіна Л.А, Сухаренко О.І.	Біохімія плодів та овочів	Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс» 2019	х	х	12,9/6,45	х
2.	Євлаш В.В. Головко М.П., Прісс О.П., Серік М.Л., Старостенко Б.О., Газзаві-Рогожина Л.В..	Гігієна та санітарія ресторанного господарства	Харків: Світ Книг, 2019	х	х	15,3/2,6	х
	Бойко В.С.,	Процеси і	Мелітополь:	х	х		х

	Самойчук К.О., Тарасенко В.Г., Загорко Н.П., Циб В.Г.	апарати харчових виробництв. Гідромеханічні процеси. Підручник.	Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019.				
	Бойко В.С., Самойчук К.О., Тарасенко В.Г., Загорко Н.П., Мікульонок І.О., Циб В.Г.	Процеси і апарати харчових виробництв. Механічні процеси і технології надвисокого тиску. Підручник.	Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2019	х	х		х
	Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхоланцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.	Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м’ясомолочної продукції. Навчальний посібник	Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.	х	х	34,7/3,2	х
	Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В.,	Обладнання складів для зберігання	Мелітополь: Видавничий будинок	х	х	34,7/3,2	х

	Буденко С.Ф., Верхоланцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.	плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник.	Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.				
Всього	x	x	x	x	x	15,45	x
Статті							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1.	Priss, O.P., Zhukova, V.F.	OPTIMIZED CONCENTRATIO N OF EXOGENOUS ANTIOXIDANTS FOR THE STORAGE OF ZUCCHINI FRUIT	Journal of Chemistry and Technologies. – 2019. – Vol. 27(1) – P. 40-47		Scopus	0,5	
2.	Serdyuk M., Pylypenko L., Gaprindashvili N., Sukharenko E., Baiberova S.	Changes of pectin substances content during the pear fruits storage with antioxidant compositions treatment	Journal of Chemistry and Technologies 27.1 (2019). C. 48-57. DOI: https://doi.org/10 .15421/081905		Scopus	0,6	
	Priss O., Korotka I., Simakhina G., Koliadenco V.,	Effect of seed sowing period on antioxidant pro-tection of basil	In: Nadykto V. (eds) Modern Develop-ment Paths of Agri-cultural Production.			0,2	

	Kolisnychenko T.	(*Ocimum basili-cum* L.) under greenhouse con-ditions.	Springer, Cham. 2019. Vol. 1. P. 769–775				
…							
Всього	x	x	x	x	[5)]	1,3	x
опубліковані в Україні							
1.	Григоренко О.В., Загорко Н.П.	Збереженість біологічної цінності компонентів заморожених ягідних сумішей за тривалого низькотемпературного зберігання	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – Вип. 19, т. 1.	фахове		0,38 д.а.	x
2.	Прісс О.П., Коротка І.О., Сердюк М.Є., Сухаренко О.І.	Фітонутрієнти базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. Вип. 19. Т 1. С. 188–195.	фахове		0,5	
3.	Прісс О. П., Сухаренко О. І., Коляденко В. В., Нестеров Ю. Ю.	Зберігання зелені коріандру (coriandrum sativum l.) в живильному середовищі	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019. Вип. 9, том 1	фахове		0,6	

4.	Сердюк М. Є., Кюрчева Л. М., Андрущенко М. В. Жукова В. Ф.	Вплив розчинів нанометалів на інтенсивність окисно-відновних процесів при зберіганні плодів груші.	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. 9(1).	фахове		1,1	
5.	Кулик А. С., Бандура І. І., Сердюк М. Є., Севастьянович О. С., Булгаков І. В., Гапріндашвілі Н. А.	Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами.	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. 9(1)	фахове		0,6	
6.	Іванова І. Є., Сердюк М. Є., Герасько Т. В., Білоус Е. С., Кривонос І. А.	Вибір сорту черешні з оптимальним комплексом параметрів за методом багатокрітеріальної оптимізації.	Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. 9(1).	фахове		0,6/0,1	DOI 10.31388/2220-8674-2019-1-54
7.	Прісс О. П., Сердюк М. Є., Сухаренко О. І., Коляденко В. В.	Зберігання плодових овочів з використанням екзогенних антиоксидантів.	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. 19(2)	фахове		0,56	DOI: https://doi.org/10.31388/10.31388/2078-0877
8.	Прісс О. П.,	Фітонутрієнти	Праці Таврійського	фахове		0,56	DOI: https:/

	Коротка І. О., Сердюк М. Є., Сухаренко О. І., (2019).. с. 137-145.	базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту	державного агротехнологічного університету. 2019. 19(1),				/doi.org/10.31388/10.31388/2078-0877
9.	Жукова В.Ф., Гапріндашвілі Н.А., Сухаренко О.І., Коляденко В.В.	Вплив антиоксидантної обробки плодів на збереженість якості гетерозисних сортів томата з генами уповільненого достигання	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2019. – Вип. 19, Т. 3.	фахове		0,5	
10.	Григоренко О. В. Загорко Н. П.	Збереженість біологічної цінності компонентів заморожених ягідних сумішей за тривалого низькотемпературного зберігання	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – Вип. 19, т. 1.	фахове		0,38	
11.	Григоренко О. В.	Розширення асортименту та поліпшення якості	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. –	фахове		0,38	

		хлібобулочних виробів з тритикале	Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – Вип. 19, т. 3.				
Всього	х	х	х	х	[5)]	5,66	х
Тези доповідей							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1.	Danchenko . L. Zdorovtseva O. Vishchur, O.Koshelev, T.Galko, M.Danchenko, Yu. ikolayeva , D.Maiboroda	On The Peculiari-ties Of Vitamin E Influence On The Quality Of geese Meat	3ND International Conference „Smart Bio“: Abstract book - Kaunas, 2019.- P. 175.			0,04	
2.							
…							
Всього	х	х	х	х	[5)]	**0,04**	**х**
опубліковані в Україні							
1.							х
2.							х
…							х
Всього	х	х	х	х	[5)]		х
Наукові праці, прийняті редакцією до друку у 2019 році у зарубіжних виданнях, які мають імпакт-фактор							
1.							
2.							
…							
Всього	х	х	х	х	[5)]		х

[1)] **відмітити** молодих вчених (співробітники та докторанти, аспіранти віком до 35 років)

[2)] по монографіям, підручникам та посібникам – після назви роботи вказати її вид

[3] у відповідності до Правил оформлення списку використаних джерел
[4] Scopus, Web of Science, Index Copernicus та ін.
[5] визначити загальну кількість публікацій в міжнародних НМБД.

Додаток Б

Публікації наукових робіт студентів по кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи

№	П.І.Б. автора (ів)	Назва роботи	Видавництво, журнал (назва; рік; том; номер; випуск; кількість сторінок монографії, підручника, посібника; перша-остання сторінки статі, тез)[1)]	Тип видання (для українських: фахове / не фахове; для фахових видань: вказати групу «А», «Б» чи «В»)	Включення видання до міжнародних наукометричних баз (назва НМБД)[2)]	Кількість обліково-видавничих (авторських) аркушів	Для закордонних видань – вказати імпакт-фактор	П.І.Б. керівника
А	1	2	3	4	5	6	7	8
Статті								
опубліковані за кордоном (вказати країну)								
1.								
2.								
…								
Всього	х	х	х	х	[3)]		х	х
опубліковані в Україні								
1.							х	
2.							х	
…							х	
Всього	х	х	х	х	[3)]		х	х
Тези доповідей								
опубліковані за кордоном (вказати країну)								
1.								
2.								
…								
Всього	х	х	х	х	[3)]		**х**	**х**

опубліковані в Україні								
1.	Карнаушенко В.В.	Збереженість корисних властивостей сировини при виробництві сливового соку замороженого	Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, м. Херсон, 14-15 березня 2019 р. – Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019.	фахове		0,13	х	Григоренко О.В.
2.	Бандура І. І. Макагон С. О. Сокот О. Є.	Перспективи використання грибної сировини для підвищення біологічної цінності продуктів харчування				0,25	х	Кулик А. С.
3.	Бартиш Д. І.	Інновації – розвиток та технологічна практика впровадження				0,19		Сердюк М. Є.
4.	Івашина Т. О.	Сучасний стан виробництва смузі				0,25		Гапріндашвілі Н. А.
5.	Булавицька К. В.	Удосконалення технології зберігання зелені шпинату				0,31		Прісс О. П.

6.	Коляденко В.В.	Лікувально-профілактичні та споживчі властивості ягід полуниці				0,19		Кюрчева Л. М.
7.	Бартиш Д.І.	Зміни вмісту аскорбінової кислоти у плодово-ягідній замороженій суміші	«Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції»: матеріали Міжнародної стедентської науково-практичної конференції. 28-29.05.2019 м. Мелітополь: Видавничополіграфічний центр «Lux», 2019	фахове		0,44		Сердюк М. Є.
8.	Караулова С. С.	Вплив розчинів нанометалів на інтенсивність дихання при зберіганні плодів груші						Сердюк М. Є.
9.	Онопченко Н. В.	Вплив обробки екзогенними антиоксидантами на якість плодів томата при зберіганні				0,25		Жукова В. Ф.
10.	Нестеров Ю. Ю.	Післязбиральні зміни у свіжій зелені коріандру				0,19		Прісс О. П.
11.	Коляденко В. В.	Динаміка зміни маси ягід чорної смородини під				0,25		Сердюк М. Є.

		час зберігання						
12.	Здоровцева Л. М. Майборода Д. О. Міліч В. О. Душина М. А. Якубовська В. В.	Технологія зберігання гарбуза із застосуванням природних фенольних сполук				0,38		Данченко О. О.
13.	Бандура І. І. Макогон С. В. Орлова Т. Ю. Севастьянович О. С.	Перспективи розширення асортименту продуктів переробки грибів із підаищеною біологічною цінністю	«Сучасні підходи до післязбиральних технологій та маркетингу плодоовочевої продукції»: матеріали Міжнародної стедентської науково-практичної конференції. 28-29.05.2019 м. Мелітополь: Видавничополіграфічний центр «Lux», 2019	фахове		0,38		Кулик А. С.
14.	Сокот О. Є. Бандура І. І.	Використання грибних полісахаридів у технології страв функціонального призначення				0,19		Кулик А. С.
15.	Степаненко С. Новікова Х. Бандура І. І.	Розробка рецептури натурального мармеладу з персиків				0,25		Кулик А. С.
16.	Карнаушенко В. В.	Розробка нового виду заморожених				0,31		Григоренко О. В.

		напоїв на основі сливового соку						
	Бартиш Д. І.	Плодово-ягідні заморожені сумішші – перспективне джерело вітамінів	Матеріали щорічної VII Всеукраїнської науково-технічної конференції студентів і магістрантів ТДАТУ імені Дмитра Моторного (11-22 листопада 2019 року) http://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovi-vydannja/	фахове		0,1		Сердюк М. Є.
	Бодня А.М.	Споживчі та лікувальні властивості ягід				0,1		Кюрчева Л. М.
	Гарабажій К.А	Вплив ферментної обробки на вихід яблучного соку концентрованого				0,1		Григоренко О. В.
	Гресько К.В., Захарченко М.А.	Динаміка втрати маси впродовж зберігання плодів томата з генами уповільненого достигання за антиоксидантної обробки				0,1		Жукова В. Ф.
	Карнаушенко В.В.	Прогресивний спосіб				0,1		Григоренко О. В.

		консервування плодоовочевих соків за низьких температур						
	Мезенцева В. В.	Інноваційні технології виробництва зефіру				0,1		Гапріндашвілі Н. А.
	Москаленко О. В.	Технологічне значення ферментів у виноробстві				0,1		Загорко Н.П.
	Нестеров Ю.Ю.	Нова технологія зберігання зелені коріандру				0,1		Прісс О. П.
	Шац О. Ю.	Харчові продукти з функціональними властивостями				0,1		Кюрчева Л. М.
	Яворська А. А.	Удосконалення технології виготовлення сушених приправ з базиліку				0,1		Прісс О. П.
	Міліч В. М, Масловська А. С., Душина М. А.,	удосконалення Технології низькотемперат				0,1		Данченко О. О.

	Якубовська В. В.	урного зберігання м’яса птиці із застосуванням вітаміну Е						
…							х	
Всього	х	х	х	х	[3]	5,06	х	х

[1] у відповідності до Правил оформлення списку використаних джерел
[2] Scopus, Web of Science, Index Copernicus та ін.
[3] визначити загальну кількість публікацій в міжнародних НМБД.