МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

ПОГОДЖЕНО:
Декан факультету

_____
«___»_____2021 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Проректор з наукової роботи
д.с.-г.н., професор

_____ Оксана ЄРЕМЕНКО
«___»_____2021 р.

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЗВІТ

про науково-дослідну роботу за 2021 р.

кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
(назва)

Зав. кафедри_____ Олеся ПРІСС
(підпис) (І.П..)

Мелітополь, 2021

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

Програма 3. Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції

Керівник НДР д.т.н., професор Сердюк М. Є.

2. Перелік сертифікованих (акредитованих) лабораторій кафедри (назва, керівник)

3. Робота за договорами про наукове співробітництво з науковими установами, навчальними закладами, організаціями, підприємствами – таблиця 1

№	Назва установи (закладу, організаціями, підприємствами)	Тема договору	Термін дії договору		Що зроблено в рамках співпраці протягом звітного року
			початок	кінець	
1.	Міжнародний навчально-оздоровчий центр «Роста»	Підготовка спеціалістів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та науковій і виробничій діяльності	06.09.2021р.	06.09.2026р.	Розширення діапазону наукових досліджень студентів
2	ТОВ «Віндфул»	База стажування та дуального навчання. Спільне використання наукових розробок та рекомендацій Університету для втілення їх на практиці.	01.2021	01.2026	Дуальне навчання, виробнича практика студентів
3	ФОП Власова О.М.	База стажування та дуального навчання. Співпраця у науково-дослідній і конструкторсько-технологічній роботі	09.04.2021	09.04.2026	Дуальне навчання, виробнича практика студентів
4	ФОП Попова І. І.	База стажування та дуального навчання. Проведення науково-дослідних робіт	28.01.2021	28.01.2026	Дуальне навчання, виробнича практика студентів
5	ТОВ «Марлі»	База стажування та дуального	01.2021	01.2026	Дуальне навчання,

		навчання. Співпраця у науково-дослідній і конструкторсько-технологічній роботі			виробнича практика студентів
6	Харківський державний університет харчування і торгівлі Кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування	Договір про співробітництво в галузі освіти та наукових досліджень	10.2017	10.2022	Рецензування авторефератів на здобуття кндидата і доктора наук. Спільні публікації в фахових виданнях
7	ТОВ НВП «Грибний лікар»	«Визначення впливу складу субстратних композицій на ефективність вирощування *Cyclocybe aegerita*»	02.03.21	10.06.21	завершено
8	ФОП Севастьянович В.М.	Договір на надання послуг з проведення лабораторних аналізів субстратів для вирощування грибів	20.11.21	20.11.22	
9	ТОВ НВП «Грибний лікар»	Договір на надання послуг з проведення лабораторних аналізів субстратів для вирощування грибів	6.12.21	6.12.22	
10	Львівський державний університет фізичної культури імені І. Боберського	Організація партнерства та співпраці	01.09.20	01.09.25	Академічна мобільність

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, у звітному році,	П.І.Б. співробітників кафедри, які брали участь у виконанні роботи (керівник, відповідальний виконавець, виконавці)

			тис. грн.	
Закінчені НДР				
1	«Складання технологічного регламенту вирощування тропічного гриба Calocybe indica», ТОВ НВП «Грибний лікар», Бандура І.І., (2.04.21)	Складено регламент вирощування C.indica із застосуванням покривного ґрунту шаром 10мм	15000	Бандура І.І. (керівник), Кулик А.С., Громакова А.Л.
2	«Визначення впливу складу субстратних композицій на ефективність вирощування *Cyclocybe aegerita*» ТОВ НВП «Грибний лікар», Бандура І.І., (10.06.21)	Визначено оптимальну формулу субстратної композиції з соломи ячменю, паливних гранул з лушпиння соняшнику, насіння ріпаку, кукурудзяної муки та крейди у співвідношенні 40:90: 20:25 за масовими частками	15000	Бандура І.І. (керівник), Кулик А.С., Громакова А.Л.
Перехідні НДР				
1.				

[1)] госпрозрахункові НДР (кошти підприємств, організацій, фізичних осіб), фінансування обласного, міського, районного та обласного 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, у звітному році, тис. грн.	П.І.Б. співробітників кафедри, які брали участь у виконанні роботи (керівник, відповідальний виконавець, виконавці)
Закінчені НДР				
1.				
Перехідні НДР				
1.				

[1)] фінансування МОН

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

№	Тема НДР (загальна), державний реєстраційний номер, керівник	Тема (підтема, розділ) НДР[1)]	П.І.Б. співробітників кафедри, які брали участь у виконанні роботи
1.	Програма 3 №0116U002734 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції». НДІ № 0121U110200	Тема 3.1 Розроблення нових та вдосконалення існуючих технологій зберігання та консервування рослинної продукції	Сердюк М. Є., Зарецька Д. К. Іванова І. Є.
		Тема 3.2 Вдосконалення технології виготовлення плодовоягідної снекової продукції	Сердюк М. Є. Кюрчева Л.М.
		Тема 3.3 Вдосконалення технології виготовленн хлібобулочних та кондитерських виробів	О. В. Григоренко
		Тема 3.4 Розроблення технологій харчової і кулінарної продукції з функціональними властивостями	Прісс О. П. Жукова В. Ф., Тарасенко В. Г. Карман Т. В. Андрущенко М. В.
		Тема 3.5 Удосконалення технології зберігання м’яса птиці із застосуванням природних фенольних сполук	Данченко О.О., Здоровцева Л.М., Майборода Д.О.
		Тема 3.6 Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій виготовлення плодово-ягідних і виноградних алкогольних напоїв	Загорко Н. П. Коляденко В. В.
		Тема 3.7 Обґрунтування інноваційних технологій виробництва функціональних продуктів на основі грибної сировини	Бандура І.І. Кулик А.С.
		Тема 3.8 Сучасні технології в етнічних кухнях	Григоренко О. В. Ангеловська А.О.
		Тема 3.9 Шляхи підвищення якості товарів та послуг харчової індустрії	Кюрчева Л.М.. Гапріндашвілі Н. А

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

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

Тема 3.1 Встановлення впливу заморожування на збереження вітаміну С та способів його підвищення.

Тема 3.2 Досліджено біохімічний склад сушених ягід полуниці багаторазового типу плодоношення. Встановлено, що застосування терморадіаційного методу сушіння не має значного впливу на зміни біохімічного складу ягід полуниці.

Тема 3.3 Досліджено удосконалення технології виготовлення айвових компотів функціонального призначення.

Тема 3.4 Наведено результати досліджень щодо розробки рецептурного складу та технології приготування коржів Молочних функціонального призначення, збагачених борошном з гарбузового насіння, проведено оцінку якості готових виробів.

Визначено залежність масової долі вологи готових коржів від дозування гарбузового борошна. Встановлено, що при заміні 5-20 % пшеничного борошна на гарбузове вологість виробів змінюється незначно і залишається в межах норми. Виявлено, що зі збільшенням дози борошна з гарбузового насіння зменшується показник упікання.

Визначено, що при вмісті 15 % і вище гарбузового борошна в рецептурі коржі мають виражений присмак і запах гарбузового насіння. Оптимальна кількість гарбузового борошна в складі коржів Молочних становить 10 %.

Наведено результати досліджень щодо визначення вмісту фенольних сполук у траві Nepeta cataria L та екстрагування суміші біологічно активних сполук поліфенольної природи з котовника котячого з метою створення нового лікеро-горілчаного виробу з функціональними властивостями. Проведено визначення та аналізування вмісту фенольних речовин у свіжому листі трави котовника котячого та водно-спиртових екстрактах міцності 30 % об., 40 % об., 55 % об. при співвідношенні 1:5, 1:10, 1:20. Встановлено, що рослини котовника котячого (Nepeta cataria L.) є перспективним джерелом для екстракції поліфенольних сполук. При зростанні концентрації спирту у водно-спиртових сумішах для екстракції до 55% об. екстракція поліфенольних сполук спольнюється відносно сумішей з концентрацією спирту40% об., незалежно від співвідношення сировини та екстрагента.

Тема 3.5. Встановлено, що незалежно від технології застосування, вітамін Е сприяє гальмуванню процесів окисного псування за рахунок подовження стартового періоду прооксидантно-антиоксидантної рівноваги. Більш ефективним у гальмуванні цих процесів є збільшення дози вітаміну Е в раціоні гусей у передзабійному періоді. Доцільність застосування розглянутих технологічних засобів з додатковим використанням вітаміну Е може бути визначена з урахуванням можливостей виробника і вимог до харчової сировини.

Тема 3.6. Визначено хімічний склад плодів черешні перспективних сортів Півдня України та придатності сировини для технічної переробки на високоякісні плодово-ягідні вина. Встановлено зміни біохімічного складу сусла і виноматеріалів протягом бродіння та зберігання.

Тема 3.7. Підтверджено загальні закономірності вирощування *C. aegerita* на субстратах з доступних рослинних залишків та розширено список придатних для культивування штамів, які мають адаптовані екотипи.

Встановлено оптимальну формулу субстратної композиції з ячмінної соломи, паливних гранул лушпиння соняшнику, насіння ріпаку, борошна кукурудзи, крейди та води у співвідношенні за масою 40:90:20:25:1:325, застосування якої сприяло отриманню біологічної ефективності культури *C. aegerita 2231* на рівні від 49,6 до 60,4%. Статистично доведено можливість теоретичного розрахунку формули за результатами попереднього аналізу окремих компонентів сировини. Обґрунтовано можливість впровадження в промислову культуру трьох штамів *C. aegerita* 2229, 2230 та 2231 ІВК за порівнянням їх технічних, морфологічних та хімічних характеристик.

Тема 3.8. Проведено аналіз діяльності ресторану «Форос», в результаті якого продумано шляхи удосконалення процесу обслуговування споживачів.

Тема 3.9. Наведено результати досліджень щодо якості обслуговування на підприємствах ресторанної індустрії. Встановлено, що якість обслуговування закладів залежить від застосування автоматизованої системи управління, яка дозволяє підвищити швидкість обслуговування, налагодити облік у закладі та припинити зловживання персоналом.

8. Створення науково-технічної продукції – таблиця 5

Створено НТП, у тому числі:	Назва НТП
– нової техніки	
– нових технологій	1. Удосконалення технології гарбузових цукатів з використанням кандирування в сиропі з гранатових вичавок 2. Розробка технології борошняних кондитерських виробів профілактичного призначення з використанням продуктів переробки стевії: *Stevia Rebaudiana Bertoni* 3. Удосконалення рецептурного складу і технології приготування коржів Молочних функціонального призначення 4. Технологія мяса птиці з використанням антиоксидантів біогенного походження 5. Розробка технології нового лікеро-горілчаного виробу з функціональними властивостями 6. Удосконалення технології плодово-ягідного вина 7. Удосконалення технології сушених ягід полуниці багаторазового типу плодоношення 8. Удосконалення технології виготовлення айвових компотів функціонального призначення 9. Удосконалення технології

	ефективного вирощування культури C. aegerita 2231 на субстратної композиції з ячмінної соломи, паливних гранул лушпиння соняшнику, насіння ріпаку, борошна кукурудзи, крейди та води 10. Обгрунтовано використання у виробництві штами *C. aegerita* 2229, 2230 та 2231 ІВК
– нових матеріалів	
– сортів рослин та порід тварин	
– методів, теорій	
– інше	

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

Впроваджено НТП у виробництво, в тому числі:	Назва НТП[1)]
– нової техніки	
– нових технологій	
– нових матеріалів	
– сортів рослин та порід тварин	
– методів, теорій	
– інше	

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

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

Впроваджено НТП у навчальний процес, у тому числі:	Назва НТП[1)]
– нової техніки	1. Технологія гарбузових цукатів з використанням кандирування в сиропі з гранатових вичавок 2. Технологія борошняних кондитерських виробів профілактичного призначення з використанням продуктів переробки стевії: *Stevia Rebaudiana Bertoni* 3. Технології приготування коржів Молочних функціонального призначення
– нових технологій	
– нових матеріалів	1. Отримання біогенних антиоксидантів з рослинної сировини
– сортів рослин та порід тварин	
– методів, теорій	
– інше	

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

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

№	Назва	Важливі показники,	Місце	Документ	Практичні

	розробки, автор(и) розробки	які характеризують рівень отриманого наукового результату, переваги над аналогами, економічний, соціальний ефект [1)]	впровадження (назва організації, підпорядкованість (за наявності), юридична адреса)	альне підтвердження впровадження[2)]	результати, які отримано від впровадження[3)]
У навчальний процес ТДАТУ					
1.	Технологія оздоровчих продуктів	Використання функціональних інгредієнтів у технології оздоровчих продуктів	х	Методичні вказівки	Проведення лабораторних робіт
2	Технологія плодовоягідних вин	Використання плодів місцевих сортів у плодово-ягідному виноробстві	х	Методичні вказівки	Проведення лабораторних робіт
3	Технологія сушених ягід полуниці багаторазового типу плодоношення	Застосування терморадіаційного методу сушіння для виробництва сушених ягід полуниці багаторазового типу плодоношення	х	Методичні вказівки	Проведення лабораторних робіт
4	Технологія виробництва заморожених напівфабрикатів функціонального призначення	Використання рослинних продуктів з функціональними властивостями у технології оздоровчих продуктів	х	Методичні вказівки	Проведення лабораторних робіт
5	Використання заморожених напівфабрикатів для вигготовлення гарячих вітамінних напоїв	Використання рослинних продуктів з функціональними властивостями у технології оздоровчих продуктів	х	Методичні вказівки	Проведення лабораторних робіт
У виробництво в ННЦ ТДАТУ					
1.			х		
За межами ТДАТУ					
1.					

[1)] Наприклад, зростання продуктивності праці (%, грн), зменшення собівартості (%, грн), тощо

[2)] Акт впровадження, акт про виконання НДР та дати їх затвердження

[3)] прийнято підприємством для промислового виробництва, розроблено практичні рекомендації, отримано кошти тощо

12. **Винахідницька та раціоналізаторська робота** – таблиця 9

№	П.І.Б. автора(ів)	Вид охоронно	Номер охоронного	Назва винаходу,	Дата публікації відомостей про

		го документу[1)]	документу	наукового твору	подання/видачу охоронного документу
Подано заявок на отримання охоронного документу					
1	Струачаєв М.І, Паламарчук І.П., Самойчук К.О., Кюрчев С.В., Верхоланцева В.О., Кюрчева Л.М.	Патент на корисну модель	х	Пристрій вібро-шугового підморожування	Номер заявки u202004962; заявл.03.08.2020; опубл. 20.01.2021; Бюл. №3
2	Стручаєв М.І., Стручаєв Н.І., Паламарчук І.П., Кюрчев С.В., Кюрчев В.М., Верхоланцева В.О., Кюрчева Л.М..	Патент на корисну модель		Пневмоімпульсний зрушувач зернової маси	Номер заявки u202004997; заявл.03.08.2020; опубл. 20.01.2021; Бюл. №3
3	Струачаєв М.І, Паламарчук І.П., Кюрчев С.В., Верхоланцева В.О., Кюрчева Л.М., Мілаєва І.І.	Патент на корисну модель		Динамічний дебалансниц вібропривод	Номер заявки u202004964; заявл.03.08.2020; опубл. 20.01.2021; Бюл. №3
4	Струачаєв М.І, Паламарчук І.П., Кюрчев С.В., Верхоланцева В.О., Кюрчева Л.М., Колодій О.С..	Патент на корисну модель		Зерносховище	Номер заявки u202004976; заявл.03.08.2020; опубл. 14.04.2021; Бюл. №15
5	Струачаєв М.І, Паламарчук І.П., Кюрчев С.В., Верхоланцева В.О., Кюрчева Л.М., Паляничка Н.О.	Патент на корисну модель		Кінематичний ексцентриковий вібропривод	Номер заявки u202004970; заявл.03.08.2020; опубл. 20.01.2021; Бюл. №3
6	Мовчан С.І., Даценко Л.М., Скиба В.П., Ангеловська А.О., Ганчук М.М.	Патент на корисну модель	№147187. Україна, МПК51 G01C 5/00 (2021.01), G01C 15/00 (2021.01).	Пристрій для вимірювання перевищень в інженерній геодезії	Заявка № u 2020 06270 заявл. 28.09.2020, опубл. 21.04.2021, Бюл. №16.
7	Мовчан С.І., Скиба В.П., Чебанова Ю.В., Ангеловська А.О., Акатова Д.С., Горлова К.О.	Патент на корисну модель	№146675. Україна, МПК51 G01C 5/05 (2021.01).	Пристрій для геометричного нівелювання	Заявка № u 2020 06135 заявл. 22.09.2020, опубл. 11.03.2021, Бюл. №10.

8	Мовчан С.І., Даценко Л.М., Чебанова Ю.В., Ангеловська А.О., Скиба В.П., Ганчук М.М.	Патент на корисну модель	№146092. Україна, МПК7G01 C 15/06 (2006.01).	Нівелірна рейка	Заявка № u 2019 04982 заявл. 03.08.2020, опубл. 21.01.2021, Бюл. №3.
9	Мовчан С.І., Даценко Л.М., Чебанова Ю.В., Ганчук М.М., Ангеловська А.О., Скиба В.П.	Патент на корисну модель	№146101. Україна, МПК7G02 B21/16 (2006.01).	Пристрій налагоджування оптичної системи люмінесцентного мікроскопа	Заявка № u 2019 05009 заявл. 03.08.2020, опубл. 21.01.2021, Бюл. №3.
Отримано охоронних документів					
1	Бандура І. І. Кулик А. С.	патент	Пат № UA 149075 U МПК51 A01G 18/20 (2018.01)	Спосіб отримання зернового міцелію грибів	заявле-но u 2021 02929 від 01.06.2021 опубліковано 13.10.2021; Бюл. №41/2021.
2	Бандура І. І. Кулик А. С.	патент	Пат № 149076 U МПК51, A23B 7/14 (2006.01).	Спосіб вирощуванн я дереворуйні вних грибів	заявлено u 2021 02930 від 01.06.2021 опубліковано 13.10.2021; Бюл. №41/2021

[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.[2)]	Scopus		Web of science		Google Scholar	
		цит.	h	цит.	h	цит.	h
1	Прісс О. П.	1	3			31	8
2	Сердюк М. Є.	8	3			29	7
3	Данченко О. О.	1				51	6
4	Загорко Н. П.	2	2			48	6
5	Здоровцева Л. М.	1	1			4	4
6	Бандура І. І.	8	2	-	-	21	4
7	Кюрчева Л. М.	1	1	-	-	28	5
8	Жукова В. Ф.		1			12	5
9	Григоренко О. В.	2	2			25	4
10	Майборода Д. О.					1	1
11	Гапріндашвілі Н. А.		2			7	5
12	Кюрчева Л. М.	1	1			28	5
13	Коляденко В. В.					1	1
14	Тарасенко В. Г.	2	1			40	5
15	Карман Т. В.					1	2
16	Андрущенко М. В.						2

17	Зарецька Д. К.						1
18	Ангеловська А. А.						2
19	Кулик А. С.		2			3	6
Всього	х	27				330	
у т.ч. молоді вчені	Майборода Д.О.					1	1
	Зарецька Д. К.						1
	Ангеловська А. А.						2
	Кулик А. С.		2			3	6

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

[2] **відмітити напівжирним шрифтом прізвища молодих вчених** (це вчені віком до 35 років включно, які мають вищу освіту не нижче магістерського рівня, або вчені віком до 40 років включно, які мають науковий ступінь доктора наук)

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	Назва заходу	Місце та дата проведення	Тема доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.	Данченко О.О., Майборода Д.О., Данченко М.М., Здоровцева Л.М., Міліч В., Хмура Ю. С. 26-28.	Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: матеріали міжнар. наук.-практ. конф.	м. Біла Церква, 21 жовтня 2021 р. Біла Церква, 2021.	Вплив біологічно активних сполук *Avena Sativa* в раціоні гусей на вміст продуктів пероксидного окиснення в їхньому м'ясі.
2.	Danchenko O., Nikolaeva Y., Danchenko M., Fedorko A., Dzyuban O.	The First Ukrainian-Polish Scientific Forum AgroBioPersecties ”	29-30 September 2021, Lviv, Ukraine	Effect of Avena sativa extract on antioxidant activity of liver in geese during physiological stress.
3.	Майборода Д. О., Здоровцева Л. М., Данченко О. О., Данченко М. М.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.	м. Мелітополь, 23 листопада 2021 р.	Удосконалення технології виробництва м'яса птиці із застосуванням екстракту вівса посівного.
4	Бандура І.І.	Проблеми виробництва і	Житомир: Поліський національний	Органолептичний аналіз грибів роду

		переробки продовольчої сировини та якість і безпечність харчових продуктів : збірник наукових праць міжнар. наук.-практ. конф., 13-14 травня 2021	університет, 2021.	глива (PLEUROTUS (FR.) P. KUMM) як моделі ефективного культивування ксилотрофів з високою функціональною цінністю
5	Бандура І.І.	Міжнародна науково-практична конференція «Теоретичні та практичні аспекти розвитку садівництва, овочівництва та виноградарства» (27–28 травня 2021 р. м. Львів)	Львівський національний аграрний університет	Влияние высоты покровного грунта и техники “Scratching” на морфологию и химический состав плодовых тел calocybe Indica Purkay. & A. Chandra
6	Бандура І.І.	ІІ Міжнародна науково-практична конференція (06 жовтня 2021 р.,	Інноваційні розробки молоді в сучасному овочівництві: сел. Селекційне Харківської обл.) / Інститут овочівництва і баштанництва НААН.	Аналіз мікробіоти камер вирощування гливи як фактора формування якості плодових тіл
7	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є..,	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернетконференція	23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред.В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021..	Вплив НВЧ коливань на якість айвового напівфабрикату– 96 с
8	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернетконференція,	23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред.В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021.	Вплив НВЧ обробки на активність ферментів в айвовому напівфабрикаті – 114 с.
9	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних	23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред.В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021.	Вплив гідротермічної обробки на збереження аскорбінової кислоти в плодах

		виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернетконференція,		яблук сорту Флоріна – 114 с.
10	Прісс О.П., Жукова В.Ф.	ІІ Міжнародна науково-практична конференція	ЛДУФК імені Івана Боберського, 7.10.2021-8.10.2021	Формування здорового харчового середовища через вплив підприємств HoReCa
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.	Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція	22 квітня 2021 р.	Стевія медова – як натуральний замінник цукру С. 146
2	Зарецька Д.К, Сердюк М. Є.	Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція	Рекомендовано до друку Вченою радою Луганського національного аграрного університету, ротокол № 03-03/10 від 01.07. 2021 р.	Екстракт зі стевії, як замінник цукру, с. 197
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1	Майборода Д. О., Здоровцева Л. М., Данченко О. О., Данченко М. М.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.	м. Мелітополь, 23 листопада 2021 р.	Удосконалення технології виробництва м’яса птиці із застосуванням екстракту вівса посівного.
2	Бандура І.І.	Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція, 22 квітня 2021 р. Актуальні питання виробництва плодоовочевої продукції та виноградару. ТДАТУ, 2021 – С. 136-139	ТДАТУ	Особливості виготовлення напівфабрикатів з плодових тіл гливи золотої та опенька тополевого
3	Жукова В.Ф., Тарасенко В.Г., Кюрчева Л.М.	ІІ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція	ТДАТУ імені Дмитра Моторного, 23.11.2021	Удосконалення технології гарбузових цукатів з використанням кандирування в сиропі з гранатових вичавок

4	Тарасенко В.Г., Жукова В.Ф., Загорко Н.П.	ІІ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція	ТДАТУ імені Дмитра Моторного, 23.11.2021	Використання ягід калини в оздоровчому харчуванні
5	Тарасенко В. Г.	ІІ Всеукраїнська наукова конференція «Проблеми та перспективи розвитку агропромислового комплексу України»	ТДАТУ, Мелітополь, листопад 2021 р.	Вплив холодильної обробки на якість плодових соків
6	Тарасенко В. Г.	ІІІ Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Технічне забезпечення» інноваційних технологій в агропромисловому комплексі	ТДАТУ, Мелітополь, 01-26.11.2021 р.	Аналіз умов залучення сировини до зони стиснення та обгрунтування довжини каналу пресування
7	Тарасенко В. Г.	ІІ Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв»	ТДАТУ, Мелітополь, 23.11.2021 р.	Технологія виробництва аерованих заморожених продуктів
Науково-практичні семінари				
1.				

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

№	Назва заходу	Місце та дата проведення	Кількість учасників
Міжнародні конференції			
1.	ІІ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв»	ТДАТУ імені Дмитра Моторного, 23.11.2021	107
Всеукраїнські конференції			
1.			
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) науковий ступінь, вчене звання	Дата затвердження теми дисертації Вченою радою	Дата представлення дисертації до захисту	Назва установи подання дисертації до захисту	Вид навчання)
1	Зарецька Д. К.	Розробка технологій гарячих вітамінних напоїв з використанням замороженої плодової сировини та функціональних інгредієнтів	Д.т.н., професор Сердюк М.Є,	29.10.2019	2023	ТДАТУ	аспірантура очна (денна)
2	Майборода Д. О.	Удосконалення технології зберігання м'яса птиці із застосуванням	Данченко О. О.	29.10.2019	2023	ТДАТУ	аспірантура очна (денна)

		природних фенольних сполук					
3	Булгаков П. О.	Удосконалення способів зберігання спаржі свіжої овочевої (Asparagus officinalis L.)	Кулик А. С.	06.10.2020	2024	ТДАТУ	аспірантура очна (денна)

19.2 Захист дисертацій докторантами, аспірантами та співробітниками 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.	Данченко О.О.	Окисно-відновні процеси та жирнокислотний склад м'язових тканин гусей в онтогенезі та за дії вікасолу	Яковійчук О.В.	03.00.04 — біохімія		Спеціалізована вчена рада Д 35.368.01 Інституту біології тварин НААН за адресою: 79034, м. Львів, вул. В. Стуса, 38.	від 09.02. 2021 р.

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.	Жукова В.Ф.	Збереженість ягід суниці за післязбиральної обробки хітозаном	Благополучна Анастасія Геннадіївна	181 Харчові технології	на здобуття ступеня доктора філософії	-	
Опонування дисертацій							
1.							
Підготовка відгуків на автореферати дисертацій							
1	Бандура І.І.	Біологія деяких видів роду Hyromyces (Fr.) Tul. & C. Tul. та його анаморф Cladobotryum – збудників павутинної цвілі печериці в Україні	Медведєв Дмитрій Геннадійович	03.00.21 – мікологія Біологічні науки	дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата біологічних наук	вчена рада Д 26.211.01 при Інституті ботаніки ім. М. Г. Холодного НАН України	«26» жовтня 2020 р
2	Бандура І.І.	«Методологічні засади формування урожайності та якості товарної продукції і насіння салату посівного (*Lactuca sativa* L.)»	Лещук Надії Василівни на	спеціальністю 06.01.06 - овочівництво	здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук	спеціалізована вчена рада Д 74.844.04 в Уманському національному університеті садівництва	16.09.21
3	Бандура І.І.	Демутаційна динаміка рослинності у Луганському природному заповіднику (відділення	Боровик Лариса Павлівна	03.00.05 – ботаніка	здобуття наукового ступеня кандидата	спеціалізована вчена рада Д 26.211.01 Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України	«5» квітня 2021 р

		Стрільцівський степ).			біологічних наук		

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	Назва гуртка (тема)	П.І.Б. та № групи учасника гуртка
1.	Данченко О.О., Здоровцева Л.М., Андрущенко М.В., Майборода Д.О.	Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових технологіях	Міліч В.М., 11 МБХТ Хмура Ю.Ю., 11 МБХТ Ісаченко Є.С., 11 МБХТ, Сідоренко Л.Д., 41 ХТ, Цимбар Д.А., 11 МБХТ Саввіна В.С. 21 сХТ, Науменко В.І., 21 ГРС, Ябуров І.О., 21 ГРС
2	Бандура І.І.	«Епіфітні мікроорганізми плодо-овочевої сировини	Сокот О.Є., 11 МБХТ Вакасова К.А. 41 ХТ Сидоренко Л.Д., 41 ХТ Таралешко Д., 21 ХТ Кужель А. 21 ХТ Новак Д.Г., 21 МБХТ Севастьянович М.В., 41 ГРС Коломоєць А.В., 21 ХТ Островський М.О. 31 ХТ
3	Бандура І.І.	Мікологічні об’єкти у харчовому виробництві	Сокот О.Є., 11 МБХТ, Вакасова К.А. 31 ХТ, Москаленко О. 11 МБХТ. Новак Д.Г., 21 МБХТ Держак Аліна, 41 ХТ, Севастьянович М.В. 41 ГРС
4	Сердюк М.Є., Зарецька Д.К.	Розробка технології заморожених напівфабрикатів із використанням плодово-ягідної сировини та функціональних інгредієнтів	Лаврова І. С. 31 ХТ Мелкумова Д. С, 41 ГРС Сердюк Д. І. 11 МБ ХТ
5	Кюрчева Л.М. Гапріндашвілі Н.А.	Інноваційні послуги готельно-ресторанного господарства	Ковальчук Д.І. 41 ГРС Пархоменко В. 41 ГРС Ганчева А.І. 31 ГРС

			Топорков Д. Я. 41 ГРС Прошин А. 41 ГРС
6	Кюрчева Л.М. Гапріндашвілі Н.А.	Підвищення якості плодоовочевої сировини при переробці та сушінні	Наливайко П.Р. 41 ХТ Сбітнєва А.Д. 41 ХТ НемченкоІ.С. 41 ХТ Дукова А.В. 41 ХТ Солодилова Є.Р. 21сХТ
5	Прісс О.П., Жукова В.Ф., Карман Т.В., Тарасенко В.Г.	Розробка технології продуктів функціонального призначення	Броулік Л., 11 МБ ХТ Іваницький Г., 21МБХТ Чебанов Є., 11 МБ ХТ Мовчан О., 21ГРС Желязков О., 21 МБХТ Перець Т. В., 41 ХТ Козаченко Н. С., 41 ХТ Полянських К., 41 ГРС Коробова Я., 31 ХТ Джантатова А., 21 ГРС Гладишева О., 21 ГРС Мазанко Д., 21 ГРС Ябуров І., 21 ГРС Науменко В., 21 ГРС Ісаєва Ю., 21 ГРС Лавриненко О., 21 ГРС
	Прісс О.П., Жукова В.Ф., Карман Т.В., Ангеловська А.О.	Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону	Ганчева А., 31 ГРС Сомова К., 31 ГРС Ротань П., 31 ГРС Шеховцова Д., 31 ХТ Захарченко М., 31 ХТ
	Прісс О.П., Жукова В.Ф., Карман Т.В.	Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікеро-горілчаних напоїв	Тенсін Д., 21 ГРС
Всього, осіб	4		8

21.2 Студенти, які працювали у СКБ 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 Студенти, які виступили з доповідями на конференціях – таблиця 23

№	П.І.Б., № групи	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.	Milich V.M., Sidorenko L.D., Khmura Yu.Yu.	Матеріали іх Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів за підсумками наукових досліджень 2021 року факультет агротехнологій та екології	Мелітополь, ТДАТУ, 2021р.	IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF POULTRY MEAT WITH THE APPLICATION OF BIOLOGICALLY ACTIVE COM-POUNDS AVENA SATIVA
2	Коробова Я.В., 21ХТ	Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Актуальні питання виробництва плодоовочевої продукції та винограду»	ТДАТУ, 22.04.21	Прогресивні технології зберігання плодоовочевої продукції
3	Захарченко М.А., 31ХТ	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ	ТДАТУ, АТЕ, 10-25.11.2021	Потенціал місцевої сировини для виготовлення гастрономічних сувенірів в Мелітопольському регіоні
4	Захарченко М.А., 31ХТ	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ	ТДАТУ, АТЕ, 10-25.11.2021	Короткі відомості про технологію виробництва та застосування ковбасних целюлозних оболонок
5	Мандзій М.В., 31ХТ	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ	ТДАТУ, АТЕ, 10-25.11.2021	Розробка технології борошняних кондитерських виробів профілактичного призначення з використанням продуктів переробки стевії: *Stevia Rebaudiana Bertoni*

6	Аблякімова К. Д., 41 ГРС	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ	Мелітополь, листопад 2021 р.	Вплив етнічної кухні на розвиток ресторанного бізнесу
7	Перець Т. В., 41 ХТ	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ	Мелітополь, листопад 2021 р.	Виробництво хлібобулочних виробів функціонального призначення
Науково-практичні семінари				
1.				

21.7 Студентські наукові роботи, які взяли участь у всеукраїнських та регіональних конкурсах – таблиця 24

№	П.І.Б., № групи	Назва роботи	Установа, яка проводила конкурс	П.І.Б. керівника
1-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	Міліч Валерія Михайлівна	Удосконалення технології отримання високоякісного гусячого м'яса з використанням вітаміну Е	ТДАТУ	Данченко О.О., Здоровцева Л.М.
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.				
Інші конкурси (Запорізький обласний конкурс обдарованої молоді, ін.)				
1.				

21.8 Студентські наукові роботи, які стали переможцями на всеукраїнських та регіональних конкурсах – таблиця 25

№	П.І.Б. та № групи автора	Назва роботи	Вид заохочення (дипломи, грамоти, зайняте місце тощо)	П.І.Б. керівника
1-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	**Міліч Валерія Михайлівна**	Удосконалення технології отримання високоякісного гусячого м'яса з використанням вітаміну Е	1 місце	Данченко О.О., Здоровцева Л.М.
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.				
Інші конкурси (Запорізький обласний конкурс обдарованої молоді, ін.)				
1.				

21.9 Винахідницька та раціоналізаторська робота студентів – таблиця 26

№	П.І.Б. та № групи автора(ів)	Вид охоронного документ	Номер охоронного документу	Назва винаходу (твору)	Дата публікації відомостей про подання/видачу охоронного	П.І.Б. співавторів

		у[1)]			документу	
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

21.10 Наукові публікації студентів (Додаток Б)

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

Проводити фінансування і заохочення НПП та студентів для участі у міжнародних конференціях, виставках та ін. наукових заходах.

Активізувати роботу НПП по отриманню грантів з метою покращення фінансування наукових досліджень.

Активізувати роботу НПП по оформленню охоронних документів за результатами наукових досліджень.

Звіт розглянутий на засіданні кафедри:____« 7» грудня 2021 р
(дата)

Протокол №___ від _____
(дата)

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

Відповідальний за інформаційний звіт_____ І.П.
(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	Квартиль Q_{1-4} на момент опублікування [5)]
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.	О.В. Хареба, О.І. Уланич, В.В. Хареба, З.І. Ковтунюк, І.І. Бандура, Н.В. Воробйова, О.М. Цизь, В.В. Яценко.	Малопоширені овочеві рослини та гриби: навчальний посібник	2-е вид. допов. і перероб. / Вінниця ТОВ «Нілан-ЛТД», 2021. 256 с. ISBN 978-966-924-881-7	х	х	2	х
2.				х	х		х
…				х	х		х
Всього	х	х	х	х	х	2	х
Статті							

опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1.	**O. Danchenko,** **L. Zdorovtseva,** O. Vishchur, O. Koshelev, T. Halko, M. Danchenko, Y. Nikolayeva, **D. Mayboroda.**	Extract of oats as a modulator of fatty acid composition of geese tissues in the conditions of physiological	BIOLOGIJA. – 2020. – Vol. 66, № 1. (Литва) P. 27-34.	x	(ISSN 1392-0146). (*Web of Science* Indexes: Zoological Record).	0,4	Q3
2	Ivanova, I., Serdiuk, M., Malkina, V., Bandura, I., Kovalenko, I., Tymoshchuk, T., Tonkha, O., Tsyz, O., Mushtruk, M., & Omelian, A.	The study of soluble solids content accumulation dynamics under the influence of weather factors in the fruits of cherries	(2021).. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 15, 350–359. https://doi.org/10.5219/1554	x	**Scopus**	0,5	Q3
3	Iryna Bandura[1], Omoanghe S. Isikhuemhen[2], Alina Kulik[1], Marina Serduk[1], Olena Sucharenko[1], Valentina Jukova[1], Viktoriia Koliadenko[1], Nona Gaprindashvili[1]	Effect of perforation size and substrate bag fruiting position on the morphology of fruiting bodies and clusters in Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm	Journal of Applied Biology & Biotechnology Vol. 9(3), pp. 35-40, May-Jun, 2021 Available online at http://www.jabonline.in DOI: 10.7324/JABB.2021.9305	x	**Scopus**	0,8	Q3
4	Iryna Bandura,a Omoanghe S. Isikhuemhen,b,* Alina Kulyk,a Nina Bisko,c Marina Serdyuk,a Volodymyr Khareba,d Olena Khareba,d Iryna Ivanova,a Olesia Priss,a Oleksandr Tsyz,d Serhii	Biology and Nutritional Contents in the Culinary-Medicinal Milky White Mushroom, Calocybe indica (Agaricomycetes), during Cultivation Involving Casing	International Journal of Medicinal Mushrooms, 23(12):53-63 (2021)	x	Scopus	0,8	Q3

	Makohon,a & Serhii Chausova	and Scratching Treatments					
5	S.Kiurchev, V.Verkholantseva, L.Kiurcheva, T.Hutson. I.Semenyshyna	Study of changes in currant during fast freezing	13th Internationail Scientific and Practical Conference Environment. Technology. Resources // ETR 2021. Rezekne. P. 113 -116.	x	Scopus	0,25	Q3
6	I. Ivanova, M. Serdyuk V. Malkina, O. Priss, T. Herasko T. Tymoshchuk	Investigation into sugars accumulation in sweet cherry fruits under abiotic factors effects	Agronomy Research 2021, Vol. 19, No. 2 p 444-457 Tartu, Estonia	x	gronomy Research 19(2), 444–457, 2021 https://doi.org/10.15159/AR.21.004	0,3	Q3
…				x			
Всього	x	x	x	x	x	3,05	x
опубліковані в Україні							
1	Danchenko O.O., Nicolaeva Y.V., Koshelev O.I., Danchenko M.M., Yakoviichuk O.V., Halko T.I.	Effect of extract from common oat on the antioxidant activity and fatty acid composition of the muscular tissues of geese.	Regulatory Mechanisms in Biosystems. – 2021. – Vol. 12, № 2 p. 307–314.	Б	DOI: https://doi.org/10.15421/022141 **ISSN** 2519-8521; **e-ISSN** 2520-2588 (WoS)	0,4	Q4
2	Yakoviichuk O.V., Danchenko O.O., Vovk S.O., Shevchuk T.O., Cromusheva O.O.	Menadione sulphate effect on fatty acid profiles of geeses muscle tissues.	Ukrainian Journal of Ecology. – 2021. – 6(11) 46-53.	Б	doi:10.15421/2021_222 (WoS).	0,3	Q4
3	Ніколаєва Ю. В.,	Особливості	Біологія тварин. –	Б	DOI:	0,19	

	Данченко О. О.	впливу екстракту вівса посівного на антиоксидантну активність печінки гусей	2021, Volume 23, Issue 2 p. 41-46		10.15407/animbiol23.02		
4	Bandura, I., Kulyk, A. S., Makohon, S. V., Khareba, O. V., & Khareba, V. V.	Influence of the substrate composition on the yield and nutritional value of the fruiting bodies of the edible mushrooms Pleurotus citrinopileatus and Cyclocybe aegerita.	(2021). Plant Varieties Studying and Protection, 17(2), 130–138. **Наукове фахове видання.**	Б	https://doi.org/10.21498/2518-1017.17.2.2021.236519	0,4	Q3
5	Бандура І. І.[1], Кулик А. С.[1], Хареба В.В.[2], Хареба О.В.[2], Цизь О.М.[2], Чаусов С. В.[1], Макогон С. В.[1]	Вплив складу субстратів на морфологічні та біохімічні показники Pleurotus citrinopileatus Singer	Том 99 № 2 (2021): Bulletin of Agricultural Science DOI: **Наукове фахове видання.**	Б	https://doi.org/10.31073/agrovisnyk202102-02	0,4	Q3
6	Bandura, I., Kulyk, A., Makohon, S., Tsyz, O., Khareba, O., Khareba, V., & Kovtuniuk, Z.	Якісні характеристики гриба CYCLOCYBE AEGERITA штамів 2229, 2230, 2231 ІВК за умов промислового культивування.	2021). Науковий журнал «Рослинництво та ґрунтознавство», 12(3), 85-99. Наукове фахове видання.	Б	doi:http://dx.doi.org/10.31548/agr2021.03.085	0,6	Q3
7	Priss O.P., Zhukova V.F., Holiachuk S. Y., Karman T.V.	Effect of heat treatment with biopreparation on	Technology audit and production reserves.– 2021. – № 3(59). –	Б		0,4	Q3

		the quality of tomato fruit during storage	P.40-45				
8	Прісс О.П., Карман Т.В., Жукова В.Ф.	Шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу в умовах пандемії	Збірнику наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету (економічні науки). – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - №2(44). – С. 93-99.	Б		0,75	Q3
9	Карман Т.В., Гапріндашвілі Н.А.	Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 271-280	Б		0,5	Q3
10	Гапріндашвілі Н.А., Карман Т.В.	Особливості організації роботи кав’ярень	Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2021. - Вип. 21, т. 1. С. 229-236	Б		0,5	Q3

11	Іванова І., Сердюк М., Тимощук Т.	Сортові особливості накопичення фенольних речовин у плодах черешні в умовах Південного Степу України	Вісник аграрної науки. – 2021. – Т. 99. – №. 7. – С. 32-39.	Б	ORCID: 10000-0003-2711-2021, 20000-0002-6504-4093, 30000-0001-8980-7334	0,2	Q3
12	ІЄ Іванова, МЄ Сердюк, ТМ Тимощук, ММ Маренич	Формування фонду вітаміну с у плодах черешні під впливом погодних чинників	Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2021. – №2. – С. 59-66	Б	DOI: https://doi.org/10.31210/visnyk2021.02.07	0,1	Q4
13							
Всього	х	х	х	х	х	4,64	х
Тези доповідей							
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	**Данченко О.О., Майборода Д.О.,** Данченко М.М., **Здоровцева Л.М., Міліч В., Хмура Ю**.	Вплив біологічно активних сполук *Avena Sativa* в раціоні гусей на вміст продуктів пероксидного окиснення в їхньому м'ясі.	Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Біла Церква, 21 жовтня 2021 р. Біла Церква, 2021 С. 26-28	х	х	0,19	х
2	**Danchenko O.,** Nikolaeva Y., Danchenko M.,	Effect of Avena sativa extract on anti-	Abstracts of The First Ukrainian-Polish Sci-	х	х	0,03	х

	Fedorko A., Dzyuban O.	oxidant activity of liver in geese during physiological stress.	entific Forum AgroBioPersecties (29-30 September 2021, Lviv, Ukraine). Scientific journal "The Animal Biology", 2021, vol. 23, № 3 p. 24. ISSN 1681-0015 (print) ISSN 2313-2191 (online) DOI: 10.15407/animbiol.				
3	Майборода Д. О., Здоровцева Л. М., Данченко О. О., Данченко М. М.	Удосконалення технології виробництва м'яса птиці із застосуванням екстракту вівса посівного.	Новації в технології та обладнанні готельно-реторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Мелітополь, 23 листопада 2021 р. Мелітополь, 2021. С. 212-214.	х	х	0,17	х
4	Карман Т.В.	Аналіз ринку ресторанних послуг Запорізької області	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-	х	х	0,2	х

			практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. URL: http://www.tsatu.edu.ua/ophv/wp-content/uploads/sites/13/karman_tezy.pdf				
5	Червоткіна О.О., Тарасенко В.Г	Аналіз умов залучення сировини до зони стиснення та обґрунтування довжини каналу пресування. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі	Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (Мелітополь, 01-26 листопада 2021 р.) / Мелітополь: ТДАТУ, 2021. 360-363 с.	х	х	0,2	х
6	Ковальов О. О., Самойчук К. О., Тарасенко В. Г.	Процеси, які відбуваються в зоні граничного шару струминно – щілинного гомогенізатора молока	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-	х	х	0,15	х

			практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 48-51.				
7	Бойко В. С., Тарасенко В. Г., Червоткіна О. О.	Технологія виробництва аерованих заморожених продуктів	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 64-66.	х	х	0,1	х
8	Тарасенко В. Г., Жукова В. Ф., Загорко Н. П.	Використання ягід калини в оздоровчому харчуванні	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних	х	х	0,13	

			виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 155-156.				
9	Червоткіна О. О., Тарасенко В. Г.	Гранулювання вторинних продуктів переробки рослинної сировини	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 174-175.	х	х	0,1	х
10	Жукова В. Ф., Тарасенко В. Г., Кюрчева Л. М.	Удосконалення технології гарбузових цукатів з	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних,	х	х	0,19	х

		використанням кандирування в сиропі з гранатових вичавок	харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 193-195.				
11	Тарасенко В. Г., Петров В. О., Ковальов О. О.	Використання харчових відходів на підприємствах харчової промисловості та готельно-ресторанного бізнесу	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 215-216.	х	х	0,1	х
12	Прісс О. П.	Зміни підходів до питань харчування	Новації в технології та обладнанні	х	х	0,13	х

			готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 207-208.				
13	Прісс О. П.	Трансформація продовольчих систем: сталі дієти для сталого майбутнього	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. С. 217-218.	х	х	0,13	х
14	Прісс, О. П.	Плоди калини	Новації в технології			0,13	

	Ангеловська А. О.	звичайної як джерело цінних біологічно активних речовин	та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: друга міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 23 листопада 2021 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. С. 100-101.				
Всього	х	х	х	х	х	1,95	х
Наукові праці, прийняті редакцією до друку у 2021 році у зарубіжних виданнях							
1.				х			
2.				х			
…				х			
Всього	х	х	х	х	х		х

[1] **відмітити напівжирним шрифтом** молодих вчених (це вчені віком до 35 років включно, які мають вищу освіту не нижче магістерського рівня, або вчені віком до 40 років включно, які мають науковий ступінь доктора наук)

[2] по монографіям, підручникам та посібникам – після назви роботи вказати її вид – «монографія», «підручник», «начальний посібник» тощо

[3] у відповідності до Правил оформлення списку використаних джерел

[4] Scopus, Web of Science, Index Copernicus

[5] квартилі Q визначаються за класифікацією Journal Citation Reports або Scimago; якщо журнал має кілька предметних областей (категорій) з однаковими або різними значеннями квартилей по кожній області (категорії) або в різних БД Scopus, WoS, то зазначається найвище значення квартилю.

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; 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	Квартиль Q_{1-4} на момент опубліку-вання[3)]	П.І.Б. керівника
А	1	2	3	4	5	6	7	8
Статті								
опубліковані за кордоном (вказати країну)								
1.				х				
2.				х				
…				х				
Всього	х	х	х	х	х		х	х
опубліковані в Україні								
1.								
2.								
…								
Всього	х	х	х	х	х		х	х
Тези доповідей								
опубліковані за кордоном (вказати країну)								
1.				х	х		х	
2.				х	х		х	
…				х	х		х	
Всього	х	х	х	х	х		х	**х**
опубліковані в Україні								

1.	Міліч В. Хмура Ю.	Вплив біологічно активних сполук *Avena Sativa* в раціоні гусей на вміст продуктів пероксидного окиснення в їхньому м'ясі.	Аграрна освіта та наука: досягнення, роль, фактори росту: матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Біла Церква, 21 жовтня 2021 р. Біла Церква, 2021 С. 26-28	х	х	0,28	х	Данченко О.О.
2.	Коробова Я.В.	Прогресивні технології зберігання плодоовочевої продукції	Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція «Актуальні питання виробництва плодоовочевої продукції та винограду», 22 квітня 2021, Мелітополь. – С. 141-143.	х	х	0,28	х	Жукова В.Ф.
3	Захарченко М.А.	Потенціал місцевої сировини для виготовлення гастрономічних сувенірів в Мелітопольському регіоні	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С.	х	х	0,06	х	

			134.					
4	Захарченко М.А.	Короткі відомості про технологію виробництва та застосування ковбасних целюлозних оболонок	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 124-126.	х		0,28	х	
5	Мандзій М.В.	Розробка технології борошняних кондитерських виробів профілактичного призначення з використанням продуктів переробки стевії: *Stevia Rebaudiana Bertoni*	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 135.	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.
6	Бондаренко Д.О.	Використання кави у коктейлях	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ.	х	х	0,06	х	Прісс О.П.

			Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 80-81.					
7	Чебанов Є. В.	Сучасні технології джемів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 81-82.	х	х	0,06	х	Прісс О.П.
8	Душина М. А.	Технологія виробництва вермутів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р.	х	х	0,19	х	Прісс О.П.

			Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 82-85.					
9	Ісаченко Є.С.	Гарбуз як сировина для виробництва джемів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 85-86.	х	х	0,06	х	Сердюк М. Є
10	Іваницький Г.О.	Сироп з пряноароматичної сировини	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 86-88.	х	х	0,13	х	Прісс О.П.
11	Таралешко Д.С.	Вплив теплової обробки на збереження	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція	х	х	0,13	х	Сердюк М. Є

		функціональних властивостей рослинної сировини	магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 88-90					
12	Milich V.M., Sidorenko L.D., Khmura Yu.Yu.	Improvement of technology of poultry meat with the application of biologically active compounds avena sativa	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 91-92	x	x	0,06	x	Danchenko O.O., doc. Zdorovtseva L.M.
	Маргарян М.	Інноваціний розвиток харчових технологій	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-	x	x	0,13	x	Сердюк М. Є

			техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 92-94					
	Хоркавців П.І.	Аналіз способів попереднього охолодження фруктів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 94-95	х	х	0,06	х	Сердюк М. Є
	Ковальчук Д.І.	Обслуговування у суші-барі японської кухні	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 95-96	х	х	0,06	х	Кюрчева Л.М.
	Аблякімова	Вплив етнічної	IX Всеукраїнська	х	х	0,13	х	Тарасенко

	К. Д.	кухні на розвиток ресторанного бізнесу	науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 96-98					В.Г.
	Шеховцова Д.С.	Орга;нолептична оцінка вафлів з додаванням грибного порошку	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 99-100	х	х	0,06	х	Бандура І.І.
	Вакасова К.А.	Обґрунтування тривалості виготовлення грибної начинки для борошняних виробів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та	х	х	0,13	х	Бандура І.І.

			екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 101-103					
	Джантатова А.А.	Мікрогрін, як фунціональний інгрідієнт та невід'ємна складова здорового харчування	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 103-104	х	х	0,06	х	Карман Т.В.
	Мазанко Д.Є.	Використання плодів калини звичайної для виробництва продуктів функціонального призначення	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С.	х	х	0,06	х	Карман Т.В.

			105-106					
	Ємельянов Д.О.	Розробка технології необсмажених картопляних чіпсів з додаванням лактулози	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 106-108	х	х	0,13	х	Григоренко О.В.
	Науменко В.І.	Харчові добавки: характеристика та функціональна роль	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 108-109	х	х	0,06	х	Карман Т.В.
	Ябуров І.	Особливості виробництва хлібо-булочних виробів функціонального	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ.	х	х	0,06	х	Карман Т.В.

		призначення	Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 110-110					
	Шеховцова Д.С.	Незвичайні начинки круасанів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 111-112	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.
	Тенсін Д.А.	Інноваційна сировина для виробництва лікеро-горілчаних напоїв	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р.	х	х	0,06	х	Карман Т.В.

			Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 113-114					
	Островський М.М.	Технологія виготовлення шоколаду з керобу та стевії	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 114-116	х	х	0,13	х	Григоренко О.В
	Кацька В.О.	Характеристика сочевичного борошн	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 116-117	х	х	0,06	х	Григоренко О.В
	Коробова Я.В.	Технологія кексів зниженої калорійності	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція	х	х	0,06	х	Григоренко О.В

			магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 118-119					
	Лаврова І.С.	Застосування соєвого борошна у хлібобулочних виробах	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 119-121	х	х	0,13	х	Григоренко О.В
	Ісаєва Ю.В.	Особливості виготовлення консервів для дитячого та дієтичного харчування	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-	х	х	0,13	х	Карман Т.В

			техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 121-123					
	Коробова Я.В.	Використання добавок рослинного походження в технології мармеладних виробів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 123-124	х	х	0,06	х	Григоренко О.В
	Захарченко М.А.	Короткі відомості про технологію виробництва та застосування ковбасних целюлозних оболонок	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 124-126	х	х	0,13	х	Загорко Н.П.
	Островський	Виробництво та	IX Всеукраїнська	х	х	0,13	х	Загорко

	М.М.	формування асортименту фіброузних ковбасних оболонок	науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 126-128					Н.П.
	Лаврова І.С.	Загальні технологічні аспекти виробництва білкових ковбасних оболонок	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 128-131	х	х	0,19	х	Загорко Н.П.
	Коломоєць А.В.	Загальні технологічні основи формування якості та захисних властивостей	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та	х	х	0,13	х	Загорко Н.П.

		оболонок на паперовій основі	екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 131-133					
	Захарченко М.А.	Потенціал місцевої сировини для виготовлення гастрономічних сувенірів в мелітопольському регіоні	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 134-134	х	х	0,06	х	Жукова В.Ф.
	Мандзій М.В.	Розробка технології борошняних кондитерських виробів профілактичного призначення з використанням продуктів переробки стевії: stevia rebaudiana bertoni	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С.	х	х	0,06	х	Жукова В.Ф.

			135-135					
	Островський М. М., Коломоєць А. В.	Аналіз органолептичних показників локшини з додаванням грибного борошна	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 136-138	х	х	0,13	х	Бандура І.І.
	Сокот О.Є.	Глива звичайна як доступне джерело біоактивних речовин у продуктах функціонального спрямування	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 138-140	х	х	0,13	х	Бандура І.І.
	Мандзій М.В.	Актуальність виробництва молочного шоколаду з використанням	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ.	х	х	0,13	х	Григоренко О.В.

		низькокалорійних підсолоджувачів	Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 140-142					
	Перець Т.В.	Виробництво хлібобулочних виробів функціонального призначення	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 142-144	х	х	0,13	х	Тарасенко В.Г.
	Полянських К.О.	Аналіз харчової цінності сировини для приготування ролів	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р.	х	х	0,06	х	Жукова В.Ф.

			Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 144-145					
	Єгорова З. Ф.	Особливості формування культури здорового харчування у дітей шкільного віку	IX Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали IX Всеукр. наук.-техн. конф., 10-25 листопада 2021 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – С. 145-147	х	х	0,13	х	Жукова П.С.
Всього	х	х	х	х	х	**4,69**	х	х

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

[2)] Scopus, Web of Science, Index Copernicus.

[3)] квартилі Q визначаються за класифікацією Journal Citation Reports або Scimago; якщо журнал має кілька предметних областей (категорій) з однаковими або різними значеннями квартилей по кожній області (кате-горії) або в різних БД Scopus, WoS, то зазначається найвище значення квартилю.