МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ

ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

ПОГОДЖЕНО:
Декан факультету
к.с.-г.н., доцент

_____ Ірина ІВАНОВА
«___»_____2022 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Проректор з наукової роботи
д.т.н., професор

_____ Анатолій ПАНЧЕНКО
«___»_____2022 р.

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЗВІТ

про науково-дослідну роботу за 2022 р.

кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Зав. кафедри _____ Олеся ПРІСС
(підпис)

Запоріжжя, 2022

Вступ

За останні десятиліття роль університетів у генерації, розповсюдженні та використанні знань посилилася в усьому світі. Університети стають не лише виробниками нових знань, а й активними учасниками їх поширення та використання. Сучасні університети розв'язують такі важливі завдання: організація і проведення фундаментальних і прикладних наукових досліджень; генерація нових знань і формування інноваційного інтелектуального середовища; прогнозування науково-технологічного розвитку; залучення молодих фахівців до наукових досліджень; імплементація наукових досягнень у зміст навчальних дисциплін.

Науково-дослідна діяльність університету - це основа фундаменталізації освіти, невід'ємна складова частина підготовки висококваліфікованих кадрів.

Викладачі кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи здійснюють науково-дослідну роботу за такими основними напрямами:

- виконання держбюджетних і госпдоговірних науково-дослідних робіт;
- підготовка дисертаційних робіт аспірантами;
- видання наукових статей;
- участь викладачів кафедри у міжнародних, всеукраїнських та міжвузівських конференціях;
- співробітництво з сільськогосподарськими підприємствами;
- участь у семінарах та стажування викладачів кафедри в провідних навчальних закладах;
- організація роботи наукових студентських гуртків та керівництво студентськими науковими роботами;
- залучення обдарованої студентської молоді до наукової роботи тощо.

У науково-дослідній роботі кафедри беруть участь усі викладачі, молоді вчені та здобувачі, які постійно підвищують свій професійний рівень, педагогічну майстерність, наукову кваліфікацію.

Подальші зусилля викладацького складу кафедри спрямовані на поширення зв'язків із підприємствами, впровадження наукових розробок у виробництво, підвищення свого професійного рівня як викладача-науковця, більш глибоке й детальне вивчення різних напрямків у наукових дослідженнях.

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

Згідно з наказом ректора ТДАТУ у складі НДІ АТЕ працює *лабораторія харчових технологій* (керівник: д.т.н., проф. 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, організації, підприємства)	Тема договору	Термін дії договору		Що зроблено в рамках співпраці протягом звітного року
			початок	кінець	
1	ТОВ «ВКФ «Мелітопольська черешня»	Науково-дослідне співробітництво в галузі первинної обробки та зберігання черешні	*03.03.2019*	*01.01.2023*	Зібрані наукові дані, проведені виробничі практики студентів, екскурсії
2.	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»	Науково-дослідне співробітництво в галузі грибівництва	*15.03.20*	*15.03.22*	Зібрані наукові дані, розроблено регламент виготовлення субстратів для культивування шиїтаке
3.	НУБіП	Наукове співробітництво	*2.03.19*	*27.12.22*	1. Видано посібник: Малопоширені овочеві рослини та гриби: навчальний посібник. – 2-е вид. допов. і перероб. / О.В. Хареба, О.І. Уляніч, В.В. Хареба, З.І. Ковтунюк, І.І. Бандура, Н.В. Воробйова, О.М. Цизь, В.В. Яценко. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2021. 256 с.

					2. Підготовлено до друку «Методику науково-дослідної роботи з грибівництва»
4	Науково- освітньо-виробничий кластер «Повноцінне харчування: інноваційні технології, енергоефективного виробництва та маркетингу	Наукове співробітництво	*18.05.17*	-	1.Виконано сумісні дослідження по біологічній активності коріння хрону. 2. 22 лютого 2022 р. проведено гостьову лекцію для аспірантів і студентів «Здорове харчування, як складова культура особистості» - д.т.н., проф.” ЄВЛАШ Вікторія Владленівна 3. Підготована до друку стаття.
5	Сільськогосподарський виробничий кооператив «Вікторія»	Науково-дослідне співробітництво	*12.03.2019*	*01.01.2023*	Зібрані наукові дані, проведені виробничі практики

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, тис. грн.	П.І.Б. співробітників кафедри, які брали участь у виконанні роботи (керівник, відповідальний виконавець, виконавці)
Закінчені НДР				
1.	Договір на надання послуг з проведення лабораторних аналізів субстратів для вирощування грибів з ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР», кер. Бандура		3000,00 грн (три тисячі гривень 00 коп.), у тому числі ПДВ – 500 грн (п’ятсот	Бандура І.І., Кулік А.С., Громакова А.Л.

	І.І., з 20.11.20 по 20.11.22 р.		гривень 00 коп.)	
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				
3.	«Удосконалення технологій післязбиральної обробки і холодильного зберігання плодоовочевої продукції з використанням композицій екзогенних біологічно активних речовин антиоксидантної дії для максимальної збереженості фітонутрієнтів та товарної якості плодів під час подовжених термінів їх зберігання в охолодженому стані» заплановано протягом 2022-2025 рр.	Розроблено програму-методику досліджень. Проведено аналіз останніх досягнень щодо розв'язання проблеми зменшення товарних втрат за існуючих способів попереднього охолодження плодоовочевої продукції. Розроблено технологію способу попереднього охолодження плодоовочевої продукції у розчинах антиоксидантних композицій	37,5	Прісс О.П., Сердюк М.Є.

[1)] фінансування МОН

6. Участь у НДР, що виконуються 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.	Підпрограма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.	Тема 3.1 Розроблення нових та вдосконалення існуючих технологій зберігання та консервування рослинної продукції	Сердюк М. Є. Іванова І.Є., Зарецька Д.К.
		Тема 3.2 Вдосконалення технології виготовлення плодовоягідної снекової продукції	Сердюк М. Є. Кюрчева Л. М.
		Тема 3.3 Розроблення технологій харчової і кулінарної продукції з функціональними властивостями	Прісс О. П., Ангеловська А.О. Андрущенко М. В. Тарасенко В. Г. Колісниченко Т.О.
		Тема 3.4 Розроблення технологій харчової і кулінарної продукції з функціональними властивостями	Прісс О. П.,. Андрущенко М. В. Тарасенко В. Г.
		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. Прісс О.П.
		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	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[2)], що виконуються у межах робочого часу викладачів

[1)]змістовні результати (проаналізовано, досліджено, встановлено, з'ясовано, розроблено, створено, запропоновано тощо та ін.)
[2)]

Програма №0121U110200 «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції». Науковий керівник: *д.т.н., професор Сердюк М. Є.*

Проаналізовано вплив НВЧ-нагріву на вміст аскорбінової кислоти в айвовому напівфабрикаті.

Встановлено, що НВЧ-нагрів позитивно впливає на збереженість вітамінної активності в айвовому напівфабрикаті і дозволяє отримати пюре однорідної консистенції. Даний напівфабрикат рекомендовано використовувати для виробництва кондитерських виробів, джемів, соусів, смузі та інших виробів.

Проаналізовано хімічний склад свіжих, сушених і заморожених зразків м'яти різних видів

Встановлено, що місцеві види м'яти характеризуються потужним комплексом фітонутрієнтів і можуть бути використані як інгредієнти харчової продукції з функціональними властивостями.

Показано, що при висушуванні м'яти відбувається концентрування біологічно активних речовин і така сировина має переваги щодо умов зберігання та зручності використання як інгредієнта в рецептурах харчових продуктів. Однак, втрати аскорбінової кислоти при сушінні м'яти сягають 70 %, каротиноїдів - близько 10-15%, хлорофілів - 21 до 38 %, фенольних речовин -19-29%. Вищу стабільність біологічно активних сполук має м'ята Перцева та Колосова. Заморожування дозволяє зберегти більшу кількість біологічно активних речовин порівняно з висушеною м'ятою. Тому використання замороженої зелені м'яти повинне розглядатись як краща альтернатива сушеній продукції і потрібно розширювати асортимент продуктів харчування саме з використанням заморожених напівфабрикатів м'яти. Крім того, кращу стабільність хімічного складу підчас заморожування продемонстрували зразки м'яти Довголистої та Довголистої срібної. Тож, цілеспрямований відбір видів і сортів м'яти для направлення на переробку дозволить зберегти максимальну кількість біологічно активних речовин та підвищити вміст фітонутрієнтів у готовій продукції.

Проаналізовано пряно-ароматичну сировину для виготовлення вермутів. Створено композицію на основі полину гіркого, чебрецю повзучого, для ароматизації виноматеріалів, бузини чорної, кореню ірису, звіробою та трифолю.

Виконано аналіз органолептичних показників якості дослідного зразку, в ході якого визначено необхідність подальшого вдосконалення пряно-ароматичної композиції виготовленого вермуту.

Показано перспективність використання створеної рослинної пряно-ароматичної композиції для виготовлення рожевих вермутів з подальшим вдосконаленням рослинної рецептури .

Вивчено та проаналізовано результати досліджень сировинної бази з метою розробки нових видів плодово-ягідних вин та виробництва сортового столового сухого та натурального напівсолодкого черешневого вина із сорту черешні Крупноплідна в умовах Південно-Східного регіону України. Запорізька область відноситься до тих регіонів, у яких наявність родючих грунтів, сприятливий клімат створюють об'єктивні передумови для розвитку високопродуктивного садівництва і вирощування практично всіх плодових і ягідних культур.

Встановлено, що різні регіони Запорізької області спеціалізуються на вирощуванні відповідної садовини: Михайлівський, Василівський – на вирощуванні яблуні; Мелітопольський – черешні, ягідників; Бердянський – вишні, ягідників. Сконцентровані багаторічні насадження: в Запозізькому районі – біля 6%, Михайлівському – 6,5%, Василівському – 11,5%,Мелітопольському – понад 40% площ. Запорізька область є одним з небагатьох регіонів Україні, де вирощується черешня. Площі черешневих садів за останні роки збільшились і становить біля 35% від загальної площі багаторічних насаджень, в т. ч в Мелітопольському районі біля 50%. Виробництво садової продукції не можливе без зберігання і переробки. Виробництво напоїв та багато іншої продукції на основі фруктів, ягід, горіхів, трав, меду – це реальний шанс садівничих підприємств вийти на більш

ефективне виробництво, завдяки цьому можливо отримати прибутки у розмірі 100-200%. Тому виробництво і переробку необхідно розглядати в комплексі.

Проаналізовано питання якості обслуговування роботи бару у готельно-ресторанному комплексі.

Встановлено, що якість та рівень обслуговування закладу залежить від ступіню надання послуг, що зумовлює здатність якнайповніше задовольняти потреби відвідувачів, а саме - відповідність наданих послуг очікуваним. На перший раз можна залучити споживача до закладу ефективною рекламою, особливим тематичним інтер'єром або різноманітним меню, але у другий раз він прийде завдяки професійній роботі персоналу та високому рівню якості обслуговування.

8. Створення науково-технічної продукції – таблиця 5

Створено НТП, у тому числі:	Назва НТП
– нової техніки	1. … …
– нових технологій	1. Технологічний регламент виготовлення багатокомпонентних субстратів для вирощування дереворуйнівних їстівних грибів.
– нових матеріалів	1. … …
– сортів рослин та порід тварин	1.
– методів, теорій	1. … …
– інше	1. Пат № UA 149075 U МПК51 A01G 18/20 (2018.01) Спосіб отримання зернового міцелію грибів. Бандура І.І, Севастьянович В.М., Кулік А.С., Макогон С.В., Чаусов С.В., Єременко О.А.: заявлено u 2021 02929 від 01.06.2021 опубліковано 13.10.2021; Бюл. №41/2021.. 2. Пат № 149076 U МПК51, A23B 7/14 (2006.01). Спосіб вирощування дереворуйнівних грибів. Бандура І.І, Кулік А.С., Чаусов С.В., Макогон С.В. заявлено u 2021 02930 від 01.06.2021 опубліковано 13.10.2021; Бюл. №41/2021.

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. Безперервна технологія отримання плодових тіл грибів роду *Pleurotus* в ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР», на загальній площі 2000 м^2. 2. Технологія вирощування штаму 2314 з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім.М.Г.Холодного НАН України *в* ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»,на загальній площі 2000 м^2. 3. Технологія культивування тропічного гриба *Calocybe indica* штам 2589 ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України *в* ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»,на загальній площі

	2000 м^2. 4. Технологія культивування штамів *Cyclocybe aegerita* 2229, 2230, 2231 з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України в ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР», на загальній площі 2000 м^2. 5. Технологічний регламент виготовлення субстратів для культивування гливи *золотої P. citrinopileatus* 2161 в ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР», на загальній площі 2000 м^2. 6. Технологія вирощування штаму *P. ostreatus* 2301 з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України в ТОВ «Друїди», на загальній площі 10 000 м^2. 7. Технології виготовлення субстратів та вирощування штамів гливи звичайної з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України в ТОВ «Друїди», на загальній площі 10 000 м^2. 8. Технології виготовлення субстратів та вирощування штамів гливи звичайної з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України в ТОВ НВП «ЕКО-ГРИБ», на загальній площі вирощування 2000 м^2, та субстратний цех з обсягом виробництва 60 тон ферментованого субстрату на тиждень. 9. Технічні заходи для формування плодових тіл вирощування штамів гливи степової *Pleurotus eryngii* 2032 та 2033 з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України в умовах промислового виробництва їстівних грибів екзотичних видів ТОВ ЕСМАШ – 3 (м. Київ) на загальній площі вирощування 1000 м^2. 10. Технологія штучного вирощування штамів опенька зимового *Flammulina velutipes* 2038, 2039, 2337 та 2347 з колекції шапинкових грибів ІВК Інституту ботаніки ім. М.Г. Холодного НАН України в умовах промислового виробництва їстівних грибів екзотичних видів ТОВ ЕСМАШ – 3 (м. Київ) на загальній площі вирощування 1000 м^2.
– нових матеріалів	1. … ….
– сортів рослин та порід тварин	1.
– методів, теорій	1. … …
– інше	1. … …

[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. Техніка проведення скретчингу в технології вирощування грибів родів *Flammulina velutipes, Pleurotus eryngii, Calocybe indica*. …
– нових технологій	1. Технології виготовлення багатокомпонентних субстратів для

	вирощування грибів екзотичних видів методом стерилізації. 2. Технологія зберігання грибів тропічного виду *Calocybe indica* без охолодження 3. Технологія виготовлення вермутів з використанням композиції на основі місцевої пряно ароматичної сировини 4. Інноваційна технологія зберігання плодів з використанням розчинів нанометалів 5. Визначення режимів та способів попереднього охолодження плодів 6. Технологія екстракції біологічно активних речовин з пряно ароматичної сировини Nepeta cataria.
– нових матеріалів	
– сортів рослин та порід тварин	1.
– методів, теорій	1.
– інше	1. … …

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

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

№	Назва розробки, автор(и) розробки	Важливі показники, які характеризують рівень отриманого наукового результату, переваги над аналогами, економічний, соціальний ефект [1]	Місце впровадження (назва організації, підпорядкованість (за наявності), юридична адреса)	Документальне підтвердження впровадження[2]	Практичні результати, які отримано від впровадження[3]
У навчальний процес ТДАТУ					
1.	Технічні заходи для формування плодових тіл вирощування штамів гливи степової *Pleurotus eryngii* 2032 та 2033	Введення в промислову культуру природніх ізолятів з високими адаптивними характеристиками дає змогу розширити лінійку промислових штамів цього виду з різними морфологічними ознаками, підвищити ефективність культивування. Впровадження спеціальних технік, що дозволяють сформувати плодові тіла певного розміру, спростили процес пакування та надали змогу подовжити	ТОВ ЕСМАШ – 3 (м. Київ), приватна власність, вул. Світлицького, буд.35, Подільський р-н м. Київ	Публікації в накукометричних базах SCOPUS	Результати використовуються при читанні лекцій та проведенні практичних занять з курсу «Грибівництво»

		тривалість зберігання плодових тіл.			
2.	Технологічний регламент виготовлення субстратів для культивування гливи золотої	Глива золота *P. citrinopileatus* 2161, новий для вітчизняного ринка їстівний гриб з унікальними смаковими та ароматичними характеристиками з привабливим яскравим кольором. Завдяки його впровадженню у промислове виробництво розширюється асортимент їстівних грибів з доведеними функціональними властивостями. Визначені особливості переробки: короткий термін приготування, зміна ароматичного профілю дають змогу збільшити ефективність його реалізації у свіжому вигляді	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР», приватна власність, 72382, Запорізька обл., Мелітопольський р-он, с. Садове, провул. Південний, 80	Публікація результатів дослідження у фаховому виданні, категорії «В»	Результати використовуються при читанні лекцій та проведенні практичних занять з курсу «Грибівництво», «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій галузі», «Крафтові технології», «Харчові та дієтичні добавки»
3.	Технологія культивування тропічного гриба *Calocybe indica*	Тропічний гриб *C. indica,* з привабливими морфологічними ознаками, оптимумом температури вирощування 28-38 °С, плодові тіла якого не потребують холодильного обладнання для збереження, має високі перспективи виробництва та реалізації в регіонах, де середні температури влітку досягають позначки 28-30 °С. Культура	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР», приватна власність, 72382, Запорізька обл., Мелітопольський р-он, с. Садове, провул. Південний, 80	Публікації в накукометричних базах SCOPUS	Результати використовуються при читанні лекцій та проведенні практичних занять з курсу «Грибівництво», «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій галузі», «Харчові та дієтичні добавки», «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій галузі»,

		C. indica не потребує додаткових витрат на технологічні інновації, їй підходять як ферментовані так і стерильні субстрати, що значно спрощує отримання урожаю у різних умовах сучасних виробництв. Доведено функціональну придатність штаму для виготовлення консервів, грибного борошна, що дає змогу розширити асортимент оздоровчих продуктів з доступною ціною			
4.	Технологія штучного вирощування штамів опенька зимового *Flammulina velutipes* 2038, 2039, 2337 та 2347	Економічний ефект культивування опенька зимового штаму F. velutipes 2039 складав у середньому 97333 грн на 1000 кг свіжих грибів за умови реалізації за ціною 150 грн/кг з рентабельністю 184,8%.	ТОВ ЕСМАШ – 3 (м. Київ), приватна власність, вул. Світлицького, буд.35, Подільський р-н м. Київ	Публікація результатів дослідження у фаховому виданні, категорії «В»	Результати використовуються при читанні лекцій та проведенні практичних занять з курсу «Грибівництво», «Харчові та дієтичні добавки»
У виробництво в ННЦ ТДАТУ					
За межами ТДАТУ					

[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 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	Поварова Н.М., Пилипенко Л.М., Сердюк	Патент на винахід	х	"Спосіб одержання екструдованого зернового	Заявка № а2022 02774 від 3.08.2022 р.

	М.Є. та ін.			антиоксидантного продукту"	
Отримано охоронних документів					
1	Бандура І.І, Севастьянович В.М., Кулік А.С., Макогон С.В., Чаусов С.В., Єременко О.А	Патент	№ UA 149075	Спосіб отримання зернового міцелію грибів	опубліковано 13.10.2021; Бюл. №41/2021
2	Бандура І.І, Кулик А.С., Чаусов С.В., Макогон С.В	Патент	№ UA 149076	Спосіб вирощування дереворуйнівних грибів.	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.	Бандура І.І.	30	2	9	1	89	5
2.	Прісс О.П	28	3	3	1	370	8
3.	Сердюк М.Є.	45	4	2	1	218	7
4.	Тарасенко В.Г.	4	1	-	-	122	6
5.	Здоровцева Л.М.	1	1	-	-	2	3
6.	Кюрчева Л.М.	6	2	-	-	117	5
7.	Гапріндашвілі Н. А.	7	2	-	-	5	1
8.	Данченко О.О.						
9.	Загорко Н. П.	14	2	-	-	160	6
10.	**Майборода Д. О.**	-	-	-	-	10	1
11.	Колісниченко Т. О.	1	1	1	1	444	8
12.	Кулик А.С.	7	2	-	-	75	5
13.	**Зарецька Д.К.**	-	-	-	-	7	1
14.	Андрущенко М. В.	-	-	-	-	5	2
15.	**Ангеловська А.О.**	-	-	-	-	13	2
16.	ТараненкоГ.Г.	3	1	-	1	140	5
Всього	х	146	21	15	5	1777	65
у т.ч. молоді вчені	х					23	3

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.	Бандура І.І.	11th International medicinal mushroom conference: IMMC-11	Belgrad, Serbia, 27-30.09.2022	Microbiota in mushroom fruiting houses and the effect of isolated organisms on *P. ostreatus* mycelia growth and development in vitro.
2.	Прісс О.П.	міжнародна науково-практична конференція «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії».	3-4 листопада 2022 року, м. Черкаси	Малопоширені овочі як джерело цінних фітонутрієнтів в здорових раціонах харчування
3	Колісниченко Т. О.	Наукові дослідження: парадигма інноваційного розвитку. XI Міжнародна наукова конференція	Прага, Чехія,«30» серпня 2022 року	Основні напрямки післявоєнного відродження гастрономічного туризму в Україні
4	Колісниченко Т. О.	Імперативи економічного зростання в контексті реалізації глобальних цілей сталого розвитку: III Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція Київського національного університету технологій та дизайну,	м. Київ, 10 червня 2022 року.	Особливості управління готельноресторанним бізнесом в умовах воєнного стану та в період післявоєнної розбудови
5	Тараненко Г.Г.	III Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція	м.Умань 20 травня 2022 р.	Психологічна стійкість особистості в умовах невизначеності та стресу
6	Тараненко Г.Г.	V Міжнародна науково-практична конференція	м.Київ, 19-20 травня 2022 р.	Критичне мислення людини XXI століття у контексті творення та збереження нематеріальної культурної спадщини
7	Тараненко Г.Г.	III Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція	м. Запоріжжя, 30 вересня 2022 р.	Системне мислення як універсальна компетенція людини XXI століття
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1	Тарасенко	Інноваційні технології	м. Умань,	Використання

	В.Г., Жукова В.Ф., Коляденко В.В., Ангеловська А.О.	та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів	20 квітня 2022 р.	нетрадиційної сировини у виробництві кондитерських виробів
2.	Жукова В.Ф., Тарасенко В.Г., Ангеловська А.О.	Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів	м. Умань, 20 квітня 2022 р.	Вплив гарбузового борошна на якість хліба функціонального призначення
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.				
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.			
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 14

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

19. Робота над дисертаціями

19.1 Робота над дисертаціями – таблиця 15

№	П.І.Б.	Тема	Науковий	Дата	Дата	Назва установи	Вид

	дисер-танта	дисертації	керівник (консультант) науковий ступінь, вчене звання	затвердження теми дисертації Вченою радою	представ-лення дисертації до захисту	подання дисертації до захисту	навчання
1	Бандура І.І.	Наукові засади формування якості плодових тіл їстівних грибів родів *Pleurotus, Cyclocybe, Flammulina* та *Calocybe*	Хареба Володимир Васильович, доктор сільськогосподарських наук, професор, академік НААН, Заслужений діяч науки і техніки України	Вченої ради Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного протокол № 6 від 28 грудня 2021 року.	23.11.22	Спеціалізована вчена рада К 74.844.04 зі спеціальностей 06.01.06 – овочівництво й 06.01.05 – селекція і насінництво в Уманському національному університеті садівництва	Без відриву
2	Ангеловська Алла Олександрівна	Удосконалення технології виробництва плодово-ягідних напівфабрикатів на основі калини	Д.т.н., професор Прісс Олеся Петрівна	затверджено Вченою радою університету «01» листопада 2022 р., протокол №4		Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	Денна форма
3	Ткаченко Антон Генадійович	Удосконалення технології зберігання екзотичних грибів родів Lentinula edodes (Berk.) Pegler та Calocybe indica Purkay.	К.с.-г.н, доцент Бандура Ірина Іванівна	затверджено Вченою радою університету «01» листопада 2022 р., протокол №4		Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	Денна форма

		& A. Chandra					
4	Булгаков Павло	Удосконалення способу зберігання спаржі свіжої овочевої (Asparagus officinalis L.) за використання антиоксидантів	К.с.-г.н, доцент Кулик А.С.				
5	Майборода Даніїл Олександрович	Удосконалення технології зберігання м'яса птиці із застосуванням природних феноль них сполук	Д.с.-г.н. професор Данченко О.О.			Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	Денна,
6	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		Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного	Очна (денна)

19.2 Захист дисертацій докторантами, аспірантами та співробітниками кафедри – таблиця 16

№	П.І.Б. дисер-танта	Тема дисертації	Спеціаль-ність (назва, шифр)	Вид дисерта-ції	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 17

№	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.							

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

20.1 Відгуки на дисертаційні роботи – таблиця 18

№	П.І.Б. рецензента дисертації	Тема дисер-тації	П.І.Б. дисер-танта	Спеціаль-ність (назва, шифр)	Вид дисер-тації	Шифр спецради, 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.	Бандура І.І.	«Методологічні засади формування урожайності та якості товарної продукції і насіння салату посівного (*Lactuca sativa* L.)»	Лещук Надія Василівна	06.01.06 - овочівництво.	на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук	Спеціалізована вчена рада Д 74.844.04 в Уманському національному університеті садівництва	17 вересня 2021

20.2 Рецензування наукових праць, редагування та підготовка збірників наукових праць – таблиця 19

№	П.І.Б. рецензента (редактора, члена редколегії)	Збірники наукових праць[1)]	Монографії, навчальні посібники[1)]	Наукові журнали[1)]
1.	Бандура І.І.			Salami A.O. , Bankole F. A. Olawole O. I. Production and bromatological analysis of the oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) P. Kumm.) grown with cocoa, banana, coconut and African palm husk substrates.*Acta agriculturae Slovenica*. 2022. №118 (1). С.1-8.
	Прісс О.П			Improvement of lukum technology using a developed Multi-component fruit and vegetable paste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies
	Тараненко Г.Г.	Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації: матеріали III Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. (м. Запоріжжя, 30 вересня 2022 р.) / [за наук. ред. С. В. Кюрчева, В. В. Кідалова, В. І. Кравця та інш.]. Запоріжжя : ТДАТУ, 2022. – 529 с.		

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

21. Науково-технічна творчість молоді

21.1 Робота наукових гуртків – таблиця 20

№	П.І.Б. керівника	Назва гуртка (тема)	П.І.Б. та № групи учасника гуртка
1	д.т.н., проф. Сердюк М. Є. ас. Зарецька Д. К.	Розробка технології заморожених напівфабрикатів із використанням плодово-ягідної сировини та функціональних інгредієнтів	Кужель А.В. 31 ХТ Бизова А.О. 31 ХТ Дума А.М. 31 ХТ Маркарова О.Є. 31 ХТ
2	д.т.н., проф. Сердюк М. Є.	Інноваційні технології зберігання та консервування фруктової, овочевої, ягідної та іншої рослинної продукції.	Хоркавців П. 21 МБ ХТ Тритьяченко К. О. 21 МБ ХТ Барзьонок І. 11 МБ ХТ Сердюк Д. 21 МБ ХТ
3	д.т.н., проф. Сердюк М. Є. к.с.-г.н., доц. Кюрчева Л.М.	Інноваційні крафтові продукти	Шеховцова Д. 41 ХТ Лаврова І. 41 ХТ Ніконов І. 11 МБ ХТ Пашин С. 11 МБ ХТ Прісс Є. 11 МБ ХТ Чернявський О. 11 МБ ХТ Кюрчева Ю. 41 ГРС
4	к.с-г.н., доцент Бандура І.І.	«Епіфітні мікроорганізми плодо-овочевої сировини»	Севастьянович М.В., Титаренко В., Гнатович М., Топалов К., Мрака К., Мілоненко К.
5	к.с-г.н., доцент Бандура І.І. к.т.н., доцент Кулік А. С.	«Мікологічні об’єкти у харчовому виробництві»	Сокот О.Є., Держак А., Угріна П., Ковальчук Д, Шуляков С., Отставнова А.
6	к.с-г.н., доцент Бандура І.І.	Іноваційні продукти з додаванням грибів екзотичних видів	Джантатова А., Жила Д., Садікова Є. Редько К.
7	к.с-г.н., доцент Бандура І.І.	Технологія виготовлення напівфабрикатів з грибної сировини	Мовчан О., Лавриненко О. Севастьянович М., Угріна П., Ковальчук Д,
8	д.б.н., професор Данченко О.О., к.б.н., доцент Здоровцева Л. М., к.с.-г.н., доцент Андрущенко М.В. асистент Майборода Д.О.	Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових технологіях	Міліч В.М., 21 МБХТ Хмура Ю.Ю., 21 МБХТ Саввіна В.С., 11 МБХТ Занков К.А., 11 МБХТ Бичек К.А. , 11 МБХТ Зебницька В.В. , 11 МБХТ Перець Т.В. , 11 МБХТ Щербина О.О. , 11 МБХТ Прошин А.С. , 11 МБХТ Коломоєць А.В., 41ХТ
9	к.с-г.н., доцент Андрущенко М.В.	Сучасна пасіка. Основні умови успішного бджільництва	Удовицький Е.К. 31 ХТ Прокопенко В. В. 31 ХТ
10	д.т.н., професор	Нетрадиційні технології	Бухарова А. О. 11 сХТ,

	Прісс О.П.	зберігання плодоовочевої продукції	Вєлков К. В. 11 сХТ
11	д.т.н., професор Прісс О.П. к.т.н., доцент Тарасенко В.Г.	Розробка технології продуктів функціонального призначення	Волкова С.О. 11 МБХТ Долинська О.В. 11 МБХТ Микало М.В. 11 МБХТ
12	д.т.н., професор Прісс О.П.	Пряно-ароматична сировина для удосконалення рецептур лікеро-горілчаних напоїв	Тенсін Д., 31 ГРС Бондаренко Д.О. 11 МБХТ
13	д.т.н., професор Прісс О.П. асистент Ангеловська А.О.	Розробка черешневих страв як головного гастрономічного спеціалітету Мелітопольського регіону	Ротань П., 41 ГРС Шеховцова Д. 41 ХТ
14	к.т.н., доц. Загорко Н.П.	Обгрунтування, розроблення та удосконалення існуючих технологій виготовлення плодово-ягідних та виноградних алкогольних напоїв.	Бизова А. О. 31 ХТ, Волошин А.С. 31 ХТ , Дума А.М. 31 ХТ, Бордюг Інна, 11 сХТ гр.; Бухарова Анна, 11сХТ гр
15	к.с-г.н., доц. Гапріндашвілі Н.А.	Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві	Ротань П. 41 ГРС Кюрчева Ю.С. 41 ГРС ЛЮбчинська О.С. 41 ГРС
16	к.с.-г.н., доцент Кюрчева Л.М. к.с.-г.н., доцент Гапріндашвілі Н.А.	Інноваційні послуги готельно-ресторанного господарства»	Кюрчева Ю.С. 41 ГРС Любчинська О.С., 41 ГРС
17	к.с.г.н. Кюрчева Л.М. к.с.г.н. Гаприндашвілі Н.А.	Підвищення якості харчової сировини при переробці та сушінні	Кацька В.О., 41 ХТ Коробова Я.В., 41 ХТ Бойчук О.І, 41 ХТ
18	К.пед.н., доц Тараненко Г.Г.	Поглиблене вивчення загальної психології, педагогічної майстерності, педагогічної етики, інноваційних педагогічних технологій, етики ділового спілкування, особистісного саморозвитку, соціальних процесів	1. Дяткова Єлизавета Сергіївна – 31АГ 2. Маджар Анастасія Юріївна – 11 ХТ 3. Маджар Руслан Юрійович – 21 АІ 4. Роговський Микита Сергійович – 12 АГ 5. Савельєва Надія Вікторівна – 21 СВ 6. Шерстюк Юлія Геннадіївна – 21 СВ

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)

1. Сокот О. Є., 21МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; Тема 3.7 Обґрунтування інноваційних технологій виробництва функціональних продуктів на основі грибної сировини, Керівник к.с-г.н., доцент Бандура І.І.
2. Отставнова А. В., 21МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; Тема 3.7 Обґрунтування інноваційних технологій виробництва функціональних продуктів на основі грибної сировини, Керівник к.с-г.н., доцент Бандура І.І.
3. Маргарян Маріне, 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.7. Розділ "Удосконалення технології м'яких розсільних сирів". Керівник: доцент, к.т.н. Кулик А. С.
4. Душіна М. А. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.6. Розділ: «Інноваційні технології вермутів із використанням композицій рослинних ароматичних інгредієнтів». Керівник: професор, д.т.н. Прісс О.П.
5. Сердюк Д.І. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.3. Розділ «Удосконалення технології виготовлення замороженого напівфабрикату з пюре айви». Керівник: професор, д.т.н. Прісс О.П.
6. Чебанов Є. В. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.3. Розділ: «Інноваційна технологія виробництва персикового джему з використанням нетрадиційних пряноощів». Керівник: професор, д.т.н. Прісс О.П.

7. Тритьяченко К. О. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.1. Розділ: «Удосконалення технології зберігання кабачків із використанням упаковки «Xtend»». Керівник: професор, д.т.н. Сердюк М. Є.
8. Хоркавців П. І. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.1. Розділ: «Удосконалення технології попереднього охолодження плодів зерняткових культур». Керівник: професор, д.т.н. Сердюк М.Є.
9. Хмура Ю. Ю. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.5. Розділ: «Удосконалення технології виробництва м' яса птиці із застосуванням кропиви дводомної». Керівник: професор, д.с.-г..н. Данченко О. О.
10. Міліч В.М 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.5. Розділ: «Удосконалення технології виробництва м'яса водоплавної птиці із застосуванням вівса посівного». Керівник: професор, д.с.-г..н. Данченко О. О.
11. Шабанова Е. А. 21 МБХТ, програма НДІ АТЕ ТДАТУ «Розроблення інноваційних технологій харчової та кулінарної продукції» (№0121U110200) Керівник:, д.т.н., професор Сердюк М.Є.; в межах теми 3.5. Розділ: «Інноваційна технологія зберігання м'яса птиці із застосування природних фенольних сполук». Керівник: професор, д.с.-г..н. Данченко О. О.

21.6 Студенти, які виступили з доповідями на конференціях – таблиця 21

№	П.І.Б., № групи	Назва заходу	Місце та дата проведення	Тема доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.				
Науково-практичні семінари				
1.				

21.7 Студентські наукові роботи, які взяли участь у всеукраїнських та регіональних конкурсах – таблиця 22

№	П.І.Б., № групи	Назва роботи	Установа, яка проводила конкурс	П.І.Б. керівника
1-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	Сидоренко Л.Д. 41ХТ	Особливості впливу біологічно активних сполук Вівса посівного (avena sativa) на антиоксидантну Активність та жирнокислотний склад тканин гусей	ТДАТУ	Здоровцева Л.М.
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	Сидоренко Л.Д. 41ХТ	Особливості впливу біологічно активних сполук Вівса посівного (avena sativa) на антиоксидантну Активність та жирнокислотний склад тканин гусей	Миколаївський національний аграрний університет	Здоровцева Л.М.
Міжнародний конкурс студентських наукових робіт				

21.8 Студентські наукові роботи, які стали переможцями на всеукраїнських та регіональних конкурсах – таблиця 23

№	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.				
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 24

№	П.І.Б. та № групи автора(ів)	Вид охоронного документу[1)]	Номер охоронного документу	Назва винаходу (твору)	Дата публікації відомостей про подання/видачу охоронного документу	П.І.Б. співавторів

Подано заявок на отримання охоронного документу						
1.			x			
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

Загалом кафедра організовує наукову роботу на достатньо високому рівні. За звітний період, у зв'язку із запровадженням військового стану, була ускладнена робота із залученням студентської молоді до наукової роботи.

Звіт розглянутий на засіданні кафедри: ___ **ХТГРС** _____

Протокол № 5 від 15.12.2022 року

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

Відповідальний за інформаційний звіт_____
(підпис)

Додаток А

Публікації викладачів кафедри ХТГРС

№	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.	Iryna Bandura, Omoanghe S. Isikhuemhen, Alina Kulyk, Nina Bisko, Serhii Makohon.	Microbiota in mushroom fruiting houses and the effect of isolated organisms on *P. ostreatus* mycelia growth and development in vitro Abstract of the 11th International medicinal mushroom conference:	IMMC-11. Belgrad, Serbia.2022. C.69.	x	x	3,5	x
…				x	x	3,5	x
Всього	x	x	x	x	x		x
опубліковані в Україні							
1.	Хареба О.В., Улянич О.І., Хареба В.В., Ковтунюк З.І.,	Малопоширені овочеві рослини та гриби.	навчальний посібник. 2-е вид. допов. і перероб., Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2021. 256 с.	x	x	12,8	x

	Бандура І.І., Воробйова Н.В., Цизь О.М., Яценко В.В.						
Всього	х	х	х	х	х	12,8	х
Статті							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1	V.Malkinaa, S. Kiurchev, T. Hutsol, V. Verkholantseva, L. Kiurcheva, M. Miroshnichenko, M. Biliuk, V. Pidlisnyj, H. Gürgülü, Z. Kowalczyk.	OPTIMIZATION OF PARAMETERS OF A VIBROCONVEYOR SYSTEM FOR INFRARED DRYING OF SOY.	Agricultural Engineering, 2022, Vol. 26, No.1, pp.157-166. DOI: 10.2478agriceng-2022-0013	х	Scopus	0,5	3
2.	I Ivanova, **M. Serdyuk**, V. Malkina, O. Tonkha, O. Tsyz, B. Mazur, A. Shkinder-Barmina, T. Herasko, O. Havryliuk.	Cultivar features of polyphenolic compounds and ascorbic acid accumulation in the cherry fruits (Prunus cerasus L.) in the Southern Steppe of Ukraine.	Agronomy Research 20(X), xxx–ccc, 2022 https://doi.org/10.15159/AR.22.065 - https://agronomy.emu.ee/wp-content/uploads/2022/10/AR2022_083_Ivanova_V_doi_065.pdf#abstract-9222 Естонія	х	Scopus	0,5	3
3.	Ivanova I., **Serdyuk M.,** Malkina V., Tymoshchuk T., Vorovka M., Mrynskyi I., Adamovych A.	Studies of the impact of environmental conditions and varietal features of sweet cherry on the accumulation of vitamin C in fruits by using the regression	Acta agriculturae Slovenica. 2022. Vol. 118 (2). 1–12. doi: 10.14720/aas.2022.118.2.2404	х	Scopus	0,7	3

		analysis method					
4.	Ivanova I., **Serdiuk M.,** Malkina V., **Bandura I.,** Kovalenko I., Tymoshchuk T., Tonkha O., Tsyz O., Shkinder-Barmina A, Verkholantseva V., Palianychka N., Mushtruk M., Rozbytska T.	Factorial analysis of taste quality and technological properties of cherry fruits depending on weather factors.	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 2022, 16, 341–355. https://doi.org/10.5219/1776	x	Scopus	0,9	3
5.	**Bandura I.,** Sikhuemhen Omoanghe S., **Kulik, A.,** Bisko N., **Serduik M.,** Khareba V., Khareba, O., Ivanova I., **Priss O**., Tsyz O., Makohon S., Chausov S.	Mushroom fruiting body yield and morphological characteristics from different strains of Pleurotus eryngii.	Journal of Applied Biology and Biotechnology. 2022. Vol. 10(01), PP. 1-8. DOI: 10.7324/JABB.2021.100101	x	Scopus	0,5	3
6.	S.Polishchuk, S.Tsekhmistrenko, V.Polishchuk, O.Tsekhmistrenko, **L.Zdorovtseva, M.** Kotula-Balak, K.Tarasiuk, Y.	Status of prooxidant and antioxidant systems in the sperm and seminal plasma of breeding boars of large white breed	JOURNAL OF PHYSIOLOGY AND PHARMACOLOGY 2022, 73, 1, 71-79 www.jpp.krakow.pl | DOI: 10.26402/jpp.2022.1.07	x	Scopus	0,6	3

	Ievstafiieva, T. Hutsol	and SS23 synthetic line					
7.	Nerubasska, A., **Taranenko, H.**, Popravko, O., & Kuzmenko, I.	System-Parametric Analysis of a Creative Person: New Facets of Comprehension	Postmodern Openings, 13(1), 2022, 254-266. ***Румунія***	A	Web of Science	0,6	3
8.	**Bandura, I.,** Isikhuemhen, O.S., **Kulik,** A., Bisko, N.A., Serdyuk, M., Khareba, V., Khareba, O., Ivanova, I., **Priss, O.,** Tsyz, O., Makohon, S., & Chausov, S. (2021).	Biology and nutritional contents in the culinary-medicinal Milky white mushroom, *Calocybe indica* (Agaricomycetes), during cultivation involving casing and scratching treatments.	Int J Med Mushrooms., 23(12) 53-63.	x	Scopus	0,6	3
9	**Bandura, I.,** Isikhuemhen, O., **Kulyk,** A., Bisko, N., **Serdyuk, M.,** Khareba, V., Khareba, O., Ivanova, I., Tsyz, O., Makohon, S., & Chausov, S.	Effect of different grain spawn materials on Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm. mushroom cultivation under unregulated and regulated fruiting conditions.	Acta Agriculturae Slovenica, 118(1), 1–13.		Scopus	0,7	3
10	**Bandura, I., Kulyk,** A., KharebaO., Khareba, V., & Tsyz, O.	Assessment of the fruiting chamber microbiota during oyster mushroom cultivation as a factor of the crop	Vegetable and Melon Growing, (70), 6-15.		Scopus	0,5	3

		quality.					
11	Panchenko, S. Karolop O., Chuchalin O., **Kolisnychenko T.,** Sefikhanova K., Ievgeniia Dragomirova Ie.	Topical Issues in the Field of Religious Tourism. Current Challenges.	*Journal of Environmental Management and Tourism*[Online], 13.2 (2022): 507-514. Web. 15 Dec. 2022	x	Scopus	0,4	3
Всього	x	x	x	x	x	6,5	x
опубліковані в Україні							
7.	Ivanova I., **Serdyuk M.,** Malkina V., Tymoshchuk T., Shkinder-Barmina A.	Assessment of the influence of weather factors on the quantitative indicators of sweet cherry fruits by Ridge regression	Scientific Horizons. Vol. 25(5), 60–73. DOI: 10.48077/scihor.25(5).2022.60-73	Фахове, група «А»	Scopus	0,7	x
	Тараненко Г.Г.	Розвиток туризму в сучасних умовах: реалії та перспективи	Ефективна економіка. 2022. № 1.	В	x	0,5	x
	Тараненко Г.Г.	Антропологічні засади гостинності: філософська рефлексія у контексті сучасності	«Вісник науки та освіти (Серія «Філологія», Серія «Педагогіка», Серія «Соціологія», Серія «Культура і мистецтво», Серія «Історія та археологія»)»: журнал. 2022. № 5(5) 2022. С. 689. – С.101-115	В	x	0,5	x
	Колісниченко Т.О., Панченко С. А.	Перспективи післявоєнного відновлення гастрономічного	«Проблеми інноваційно інвестиційного розвитку». Науково-практичний журнал 29/2022, ІІ-й	В	x	0,5	

		туризму в Україні	квартал. Серія “Економіка та менеджмент”. Антикризовий випуск.				
	Колісниченко Т. О., Богдан Я. М.	Сучасні тренди в туристичному бізнесі	Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і креативних індустрій: збірник наукових праць / ред.: А. М. Вергун та ін. Київ : КНУТД, 2022. 280 с.	В		0,2	
	Колісниченко Т. О., Новікова К. А.	Solo-туризм – сучасний тренд в туристичному бізнесі	Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і креативних індустрій: збірник наукових праць / ред.: А. М. Вергун та ін. Київ : КНУТД, 2022. 280 с.	В		0,2	
	Колісниченко Т. О., Бойко В. Є.	Впровадження безконтактних технологій в системі управління готелями	Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і креативних індустрій: збірник наукових праць / ред.: А. М. Вергун та ін. Київ : КНУТД, 2022. 280 с.	В		0,2	
	Колісниченко Т. О.	Харчування військовослужбовців збройних сил України у бойових умовах	Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і креативних індустрій: збірник наукових праць / ред.: А. М. Вергун та ін. Київ : КНУТД, 2022. 280 с.	В		0,2	
	Колісниченко Т. О., Клименко А. М.	Туристичний бізнес: сучасні тренди та стратегії	Інтеграція науки і освіти: розвиток культурних і креативних індустрій:	В		0,2	

		розвитку	збірник наукових праць / ред.: А. М. Вергун та ін. Київ : КНУТД, 2022. 280 с.				
Всього	х	х	х	х	х	3,2	х
Тези доповідей							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
Всього	х	х	х	х	х	**х**	х
опубліковані в Україні							
1	Прісс О.П.	Малопоширені овочі як джерело цінних фітонутрієнтів в здорових раціонах харчування	3-4 листопада 2022 року, м. Черкаси			0,3	
2	Тараненко Г.Г.	Психологічна стійкість особистості в умовах невизначеності та стресу	Фізична культура дітей, підлітків, молоді та дорослого населення в сучасному світі : матеріали ІІІ Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, (20 травня 2022 р.) : збірник наукових праць. – Умань : ВПЦ «Візаві», 2022. – 396 с. – С.314-316.	х	х	0,2	х
3	Тараненко Г.Г.	Критичне мислення людини XXI століття у контексті творення та	Нематеріальна культурна спадщина як сучасний туристичний ресурс: досвід, практики, інновації : тези доповідей	х	х	0,2	х

		збереження нематеріальної культурної спадщини	V Міжнар. наук.-практ. конф.- фестиваль, Київ, 19-20 травня 2022 р. / М-во освіти і науки України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв, Київ. Ун-т культури, Ф-т гот.-ресторан. і турист. бізнесу. – Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2022. – 298 с. – С.44-46.				
4	Тараненко Г.Г.	Системне мислення як універсальна компетенція людини XXI століття	Розвиток сучасної науки та освіти: реалії, проблеми якості, інновації: матеріали III Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. (м. Запоріжжя, 30 вересня 2022 р.) / [за наук. ред. С. В. Кюрчева, В. В. Кідалова, В. І. Кравця та інш.]. Запоріжжя : ТДАТУ, 2022. – 529 с. – 44-46. – С.354-357.			0,2	
5	Тараненко Г.Г. Поправко О.В.	Використання онлайн ресурсів у викладанні суспільно-гуманітарних дисциплін	Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: збірник науково-методичних праць / Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного – Мелітополь:	х	х	0,5	х

			ТДАТУ, 2022. – Вип. 25. – 348 с. – С.256-262.				
6	Тараненко Г.Г. Поправко О.В.	Педагогічний потенціал подієвого підходу як способу організації освітньої діяльності у закладах вищої освіти	Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: збірник науково-методичних праць / Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного – Мелітополь: ТДАТУ, 2022. – Вип. 25. – 348 с. – С.235-241.			0,5	
7	Колісниченко Т.О.	Інноваційні фуд-технології в ресторанному бізнесі	Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 430 с.			0,2	
8	Колісниченко Т.О.	Особливості управління готельноресторанним бізнесом в умовах воєнного стану та в період післявоєнної розбудови	Імперативи економічного зростання в контексті реалізації глобальних цілей сталого розвитку : тези доповідей III Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції Київського національного університету технологій та дизайну, м. Київ, 10 червня 2022 року. Том 1.			0,3	

			Київ : КНУТД, 2022. 347 с.				
9	Бандура І.І., Кулик А.С.	Використання нетрадиційної сировини у складі м'ясних тефтелей у закладах ресторанного господарства.	Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. II Міжнародна. науково-практична конференція. 7–8 жовтня 2021 року. Львів. 2021. С. 120–122.			0,2	
10	Колісниченко Т.О.	Інноваційні фуд-технології в ресторанному бізнесі	Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. с.				
Всього	x	x	x	x	x	2,6	x
Наукові праці, прийняті редакцією до друку у 2022 році у зарубіжних виданнях							
1	Olesia Priss, Liudmyla Kiurcheva, Maryna Serdiuk, Taras Hutsol*, Oleh Ovcharuk	Plants Of The Genus Mentha (Mentha L.) As A Promising Source Of Biologically Active Substances			Scopus		
…				x			
Всього	x	x	x	x	x		x

[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 ХТГРС

№	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 наукометрич-них 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.				x				
2.				x				
Всього	x	x	x	x	x		x	x
опубліковані в Україні								
1.								
2.								
…								
Всього	x	x	x	x	x		x	x
Тези доповідей								
опубліковані за кордоном (вказати країну)								
1.				x	x		x	
…				x	x		x	
Всього	x	x	x	x	x		x	**x**
опубліковані в Україні								
Всього	x	x	x	x	x		x	x

[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.