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

ПОГОДЖЕНО:
Т.в.о. декана факультету АТЕ
к.пед.н., доцент
_____Г. Г. Тараненко
«___»_____2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Проректор з наукової роботи
д.т.н., професор
_____ В.Т.Надикто
«___»_____2020 р.

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЗВІТ

про науково-дослідну роботу за 2020 р.
кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
(назва)

Зав. кафедри _____ О. П. Прісс
(підпис) (П.І.Б.)

Мелітополь, 2020

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

Програма 3. «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів». Керівник НДР

к.с.-г.н., доцент 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	Дата укладення договору	Обсяг фінансування договору, тис. грн.	Що зроблено в рамках співпраці
1.	Кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі	Договір про співробітництво в галузі освіти та наукових досліджень	30 жовтня 2017 року	За взаємодомовленістю сторін	Підвищення кваліфікації викладачів та обміном досвідом Проведення спільних наукових досліджень Публікувати матеріали досліджень у відкритому друку за взаємною домовленістю Готувати матеріали для одержання спільних патентів на винахід Приймати участь в підготовці зразків нової продукції на виставки, ярмарки, дегустації Спільно

					приймати участь у науково-практичних конференціях з питань, що є предметом договору, та надавати інформацію про їх проведення Готувати інформацію про нову продукцію для різних видів реклами
2	Учасники Кластеру: 1 Харківський державний університет харчування та торгівлі 2 Національна академія національної гвардії України, 3 НВП «Гемо-Проект» 4 ТОВ Кондитерська фабрика «Солодкий світ» (м. Харків) 5 ВГО «Українська Асоціація Маркетингу» 6 Національний фармацевтичний Університет (м. Харків) 7 Товариство з обмеженою відповідальністю з іноземними інвестиціями “Данфосс ТОВ”	Угода про співпрацю у межах науково-освітньо-виробничого кластеру «Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технології, енергоефективного виробництва та маркетингу»	2017 р		Ефективне використання інтелектуального та економічного потенціалу Сторін; підвищення якості виробництва, зберігання продукції та ефективності просування її на ринку; створення та поширення нових теоретичних знань і практичного досвіду; інтенсифікацію процесу підготовки фахівців вищої освіти на основі розвитку наукової кар’єри, зближення навчального процесу з практикою у різних формах,

					зокрема проектного підходу та дуальної освіти; використання в навчальному процесі науково-методичних і організаційних можливостей Сторін
3					

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

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

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

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

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

[1)] фінансування МОН

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

№	П.І.Б.	Тема НДР (загальна) [1)], державний реєстраційний номер, керівник	Тема (підтема, розділ) НДР[1)]
1 2 3 4	**Сердюк М. Є** Гапріндашвілі Н. А. Кюрчева Л. М. Зарецька Д. К.	Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів». *Науковий керівник: к.с.г.н., доцент Сердюк М.Є.*	Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої плодово-ягідної продукції
5 6	**Прісс О. П.** Кулік А. С.		Вдосконалення технології зберігання зеленних культур
7 8	**Прісс О.П.** Жукова В.Ф.		Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої овочевої продукції
9	**Данченко О. О.**		Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності
10	Здоровцева Л. М.		
11	Сухаренко О. І.		
12 13	Майборода Д. О. Андрущенко М. В.		
11 12	**Бандура І. І.** Кулік А. С.		Обґрунтування існуючих та розробка нових технологій виробництва та переробки їстівних та лікарських грибів
13 14	**Загорко Н. П.** Коляденко В. В.		Вдосконалення технології виготовлення алкогольних напоїв з плодово-ягідної сировини
15	**Григоренко О. В.**		Вдосконалення технології виготовлення консервів та кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини

[1)]**відмітити** закінчені НДР

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

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

Програма №0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів». *Науковий керівник: к.с.г.н., доцент Сердюк М.Є.*

<u>В результаті досліджень:</u>

Розділ 3.1 присвячено розробці наукових засад холодильного зберігання зерняткових та кісточкових плодів з використанням обробки антиоксидантними речовинами. Досліджено вплив абіотичних чинників на зміни якості, збереженості та механізми функціонування імунної системи плодів. Експериментально доказана провідна роль низькомолекулярних антиоксидантних сполук при формуванні стрес-толерантності плодів яблуні та сливи, і високомолекулярних – плодів груші. Сформовано комплексні антиоксидантні композиції, встановлено оптимальні концентрації діючих речовин. Встановлено що обробку плодів антиоксидантними композиціями можна виконувати одним з досліджених способів: зануренням у робочі розчини, обприскуванням на лінії підготовки плодів до зберігання або обприскуванням на материнській рослині в саду. Розроблено комбінований спосіб попереднього охолодження, який передбачає на першій стадії охолодження плодів у робочих розчинах антиоксидантних композицій, на другій – доохолодження у камерах з інтенсивним рухом повітря. Доказано, що

застосування розробленої технології забезпечить подовження термінів холодильного зберігання плодової продукції при максимальній збереженості природних фітонутрієнтів та товарної якості, показана її висока економічна ефективність.

В розділі 3.2 теоретично обґрунтовано та експериментально доведено ефективність удосконаленої технології зберігання зелені петрушки за використання живильного середовища на основі аграрного гідрогелю та антиоксидантів.

Встановлено ступінь впливу факторів: погодних умов (вплив фактору 5,2…41,4 %), сезону збирання (вплив фактору 16,8…60,8 %) та сорту (вплив фактору 0,0…47,8 %) на якість, харчову цінність і придатність до зберігання зелені петрушки.

Показано, що зелень петрушки осіннього збору накопичує більше сухих речовин, цукрів, речовин фенольної природи та пігментного комплексу, β-каротину і характеризується вищим рівнем титрованої кислотності, ніж весняне листя, а весняна зелень містить істотно більшу кількість аскорбінової кислоти.

Доведено доцільність та переваги використання гідрогелю для зберігання зелені петрушки, оскільки цей спосіб дозволяє подовжити тривалість зберігання на 12…14 діб; скоротити втрати маси на 8,3…10,9 %; підвищити вихід товарної продукції після зберігання на 1,4…2,6 % на кінець зберігання порівняно з контролем.

Розроблено комплексну антиоксидантну композицію для введення до складу живильного середовища під час зберігання зелені петрушки з метою збереження якості та подовження термінів зберігання з концентрацією компонентів наступного складу та співвідношення: іонол − 0,024 %; хлорофіліпт − 0,25 %; аграрний гідрогель – 1 %.

Встановлено, що використання способу зберігання із доданням живильного середовища на основі аграрного гідрогелю та композиції антиоксидантів 0,024І+0,25Хл+АГ забезпечує подовження терміну зберігання до 70…100 діб, що на 40…55 діб довше, ніж в контрольних варіантах; підвищує вихід товарної продукції на 0,7…7,5 %, залежно від сорту, сезону збору за подовженого терміну зберігання порівняно з контролем.

На підставі проведених досліджень розроблено проект доповнення до ДСТУ 6010:2008 «Петрушка молода свіжа. Технічні умови». Апробація удосконаленої технології зберігання в умовах ДПДГ «Мелітопольське» МДСС ім. М. Ф. Сидоренка ІС НААН, ТОВ Агрофірма «Україна», ТОВ «Паша» підтвердила доцільність зберігання зелені петрушки за вдосконаленою технологією.

Впровадження технології зберігання зелені петрушки осіннього збору за використання антиоксидантних композицій забезпечує чистий прибуток в середньому 22656,07 грн/т продукції, рівень рентабельності становить 91,12…102,72 %. Для зелені петрушки весняного збору економічно обґрунтованим є тривалість зберігання 15 діб. При цьому чистий прибуток становить в середньому 32606,82 грн/т продукції, а рівень рентабельності – 263,10 %.

Показано, що найбільшу врожайність Васильків справжніх забезпечує субстрат з 40-відсотковим вмістом перліту: 8,67 кг/ м^2 при виході сухої маси

1,18 кг/ м^2 – у сорту Бадьорий, та 9,08 кг/ м^2 при виході сухої маси 0,98 кг/ м^2 – у сорту Філософ.

Встановлено, що найбільша врожайність всіх сортів васильків справжніх спостерігається за березневого строку висіву насіння– 8,48 кг/м^2 при виході сухої маси - 0,90 кг/м^2.

Показано, що найбільший чистий дохід сорту Бадьорий отримано за введення у склад субстрату 40 % перліту, а у сорту Філософ - за введення у склад субстрату 60 % перліту. Чистий дохід у таких варіантах дорівнює 319,9 грн/м^2 для сорту Бадьорий та 658,3 грн/м^2 для сорту Філософ, а собівартість продукції зменшується порівняно з вирощуванням на чистому торфі в 1,8 та 2,1 рази відповідно. Найвищий рівень рентабельності сорту Бадьорий отримано у варіанті з 40 % перліту– 35,6 %, а у сорту Філософ - у варіанті який містить 60 % перліту – 55,7 %.

Показано, що найбільший чистий дохід від реалізації з найменшою собівартістю одного кілограму продукції отримано за березневого строку висіву насіння. З-поміж сортів виділяється сорт Сяйво чистий прибуток якого дорівнює 522,9 грн/м^2 з рівнем собівартості 77,5 грн/кг. Чистий прибуток сортів Бадьорий, Рутан, Філософ та Пурпурова зоря березневого строку висіву насіння дещо нижчий і коливається у межах 239,3 – 399,5 грн/м^2. Найвищій рівень рентабельності отримано у варіантах з березневим строком висіву насіння – від 23,2 % у сорту Бадьорий до 40,4 % у сорту Сяйво.

Дослідження, проведені в межах розділу 3.3 присвячені виявленню та науковому обґрунтуванню впливу біопрепаратів на збереженість якості плодів впродовж тривалого холодильного зберігання.

Розроблено склад композицій біологічно активних речовин і встановлено оптимальні концентрації, які забезпечують максимальну збереженість фітонутрієнтів і підвищення виходу стандартної продукції після зберігання плодових овочів в охолодженому стані. Удосконалено технологію зберігання плодових овочів з використанням післязбиральної обробки біологічно активними речовинами біогенного і синтетичного походження та показано її економічну ефективність.

Дослідженнями у межах розділу 3.4 показано, що отримані фізико-хімічні показники дослідженої плодово-ягідної та виноградної сировини знаходяться в межах, що нормуються ДСТУ для виготовлення столових виноматеріалів. Це дозволить використовувати її для отримання високоякісної винної продукції. Отримані дані підтверджують, що при бродінні сусла разом з перетворенням цукрів змінюється склад і співвідношення органічних кислот. Склад органічних кислот впливав на повноту і кислотність виноматеріалів. Зміни pH обумовлені процесами новоутворення кислот (винною, молочною та оцтовою). Органолептичні показники, отриманих виноматеріалів відповідають білим сухим винам. Недоліком виноматеріалів була незбалансована кислотність на початку технологічного процесу витримки (зелена кислотність). Таким чином, після проведення комплексної оцінки якості вина можна зробити висновок, що з сорту Лівія отримують легкі і ніжні білі вина з цікавими відтінками в ароматі і кольорі.

Дослідження, проведені в межах теми 3.5, присвячені удосконаленню технології виробництва і підвищення якості двошарового мармеладу з плодово-ягідної сировини на крохмальних сиропах; удосконаленню технології виробництва та розробці рецептур вишневого джему з додаванням пектиновмісної сировини; удосконаленню технології виробництва концентрованих плодових соків (яблучного та сливового) шляхом підбору найкращих сортів, збільшення виходу соку за рахунок використання ферментних препаратів, застосування кріоконцентрування та заморожування з метою максимального збереження органолептичних властивостей та біологічної цінності натуральних соків та удосконалення технологій виготовлення плодових компотів з високими якісними показниками та біологічною цінністю.

Результатами досліджень у межах розділу 3.6 доведено, що вакуумне охолодження є швидким та ефективним методом для охолодження плодів черешні у порівнянні зі звичайним холодильним охолодженням. За результатами науково-експериментального дослідження плодів черешні при вакуумному охолодженні розглянуто втрату маси плодів черешні, методи її зменшення, параметри тиску у камері охолодження, температури та часу при вакуумному охолодження плодів черешні.

Дослідження, проведені в межах розділу 3.7, присвячено науковому обґрунтуванню інноваційних технологій отримання та переробки грибної сировини з нових для України видів екзотичних грибів: *Pleurotus ostreatus* (Fr.) P. Kumm (5 штамів: 2301, Z, 2316, 2456, 431) *Pleurotus pulmonarius* 2314 ІВК; *Cyclocybe aegerita* (V. Brig.) Vizzini та *Pleurotus eryngii* (DC.) Quél., гливи золотої *Pleurotus citrinopileatus* Singer (штамм 2161), опенька зимового *Flammulina velutipes* (Curtis) Singer та тропічної культури «молочного» гриба *Calocybe indica* Purkay. & A. Chandra.

Найвищі значення біологічної ефективності першої хвилі плодоношення мали штами 2316 (78,9 %) з групи «зимових» (А) і 431 (78,4 %) з групи «літніх» (В). Досліджувані групи штамів не мали достовірних відмінностей за біологічною ефективністю, що дає можливість говорити про доцільність «літнього» культивування. Зміна штамів дозволить отримувати урожай протягом усього року без додаткових економічних витрат на охолодження або обігрів культиваційних приміщень.

Результатами статистичного аналізу встановлено суттєві відмінності між досліджуваними штамами за основними морфологічними показниками зростків (маса, ширина, висота, коефіцієнт асиметрії, кількість плодових тіл у зростку). Виявлено, що маса зростків досліджуваних «зимових» видів значно менше залежить від штамової приналежності (220,8–273,4 г), ніж «літніх» (83,4–430,7 г). Запропоновано показник коефіцієнт асиметрії зростка, який може бути корисним для розрахунку необхідних розмірів тари, що запобігатиме механічним пошкодженням продукції у процесі пакування та транспортування.

Проведено скринінг 10 штамів опенька зимового з метою визначення морфологічних та технічних ознак, які дадуть змогу впровадити ці штами в умови індустріального грибівництва. За отриманими даними штами 2038 (біла

раса), 2039 та 2337 (жовта раса) з успіхом пройшли інтродукцію в умови місцевих господарств КФК «Жовтневе» та ФОП Гончаров С.М.

Визначено, що дані штами мали найвищі показники біологічної ефективності на субстратах формули: лушпиння (400 г), гранули з лушпиння (300 г), кукурудзяна крупа (200 г), зерно ріпаку (90 г), крейда (10 г).

Загальна тривалість вегетативного розвитку та морфогенезу означених штамів на субстратах оптимальної формули суттєво не відрізнялась і складала 28-32 та 8-11 діб відповідно. Отже, технологічний цикл отримання першої хвилі плодових тіл складав від 36 до 43 діб, що відповідає даним наукової літератури.

Виявлено, що біологічна ефективність штаму 2039 опенька зимового, вирощеного в субстратних пакетах масою 1500 г була вищою в 1,6 рази порівняно з варіантом з масою пакетів 3000 г. Пошук оптимальної маси пакетів для індустріального вирощування опенька зимового має бути обґрунтованим з оглядом на вартість поліпропіленових пакетів та збільшенням трудовитрат за умов виготовлення субстрату в пакетах меншої маси.

Визначено можливість використання доступних місцевих сільськогосподарських залишків (соломи ячменю та лушпиння соняшнику) для культивування гриба *P. citrinopileatus*, цінного їстівного виду з доведеними медичними функціями. Проаналізовано технологічні характеристики зростків, що дає можливість розрахувати розміри паковальної тари для зменшення механічних пошкоджень грибів в процесі фасування. Статистично доведено вплив складу субстрату на морфологічні ознаки та біохімічний склад плодових тіл. Виявлено позитивну кореляцію між вмістом зольних речовин у субстраті і в отриманих плодових тілах.

У розділі 3.8 досліджено вплив екстракту вівса на вміст продуктів ліпопероксидації і активність ендогенних антиоксидантів у м’ясі гусей під час його зберігання (-18˚С). Для зберігання використано м’ясо двох зразків. М’ясо контрольного зразка отримане від гусей, відгодованих на стандартному раціоні. М’ясо дослідного зразка отримане від гусей, до раціону яких з 42-ої до 63-ої доби додавали екстракт вівса посівного. Термін зберігання м’яса 210 діб. Встановлено, що інтенсивне накопичення вторинних продуктів ліпопероксидації (ТБКАП) у м’ясі гусей розпочалось з 90-ої доби. Додавання екстракту вівса до раціону гусей сприяло зниженню вмісту ТБКАП у м’ясі дослідного зразка порівняно з контрольним (на 27,6 %, $p \leq 0,05$) наприкінці досліду. Додавання екстракту вівса до раціону гусей сприяло стабілізації антиоксидантного пулу в їхньому м’ясі, що підтверджується в 1,88 рази нижчим рівнем ТБКАП за ініціації пероксидного окиснення Fe^{2+} і на 36,0 % ($p \leq 0,05$) більшим коефіцієнтом антиоксидантної активності на 210-ту добу. М’ясо цього зразка характеризується вірогідно вищим умістом вітаміну Е і β-каротину наприкінці досліду. Отже, для отримання пролонгованого позитивного ефекту під час низькотемпературного зберігання м’яса доцільне додавання екстракту вівса до раціону гусей у передзабійному періоді.

8. Створення науково-технічної продукції – таблиця 5

Створено НТП, в тому числі:	Назва НТП
– нової техніки	1. …

	…
– нових технологій	1. Складання технологічного регламенту вирощування опенько тополиного 2. Складання технологічного регламенту вирощування опенько зимового 3. Складання технологічного регламенту вирощування гливи золотої 4. Складання технологічного регламенту вирощування тропічного гриба Calocybe indica 5. Технологія зберігання екзотичних грибів 6. Удосконалення технології виробництва зефіру 7. Удосконалення технології виробництва компоту айвового з додаванням аскорбінової кислоти 8. Вдосконалення технології виробництва яблучних чипсів
– 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	1. Складання технологічного регламенту вирощування опенько тополиного 2. Складання технологічного регламенту вирощування опенько зимового 3. Складання технологічного регламенту вирощування гливи золотої 4. Складання технологічного регламенту вирощування тропічного гриба Calocybe indica 5. Технологія зберігання

	екзотичних грибів
– нових матеріалів	
– сортів рослин та порід тварин	
– методів, теорій	
– інше	

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

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

Впроваджено НТП у навчальний процес, в тому числі:	Назва НТП[1)]
– нової техніки	
– нових технологій	Технологія грибних полісахаридів Технологія виробництва яблучних чипсів
– нових матеріалів	
– сортів рослин та порід тварин	
– методів, теорій	
– інше	

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

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

№	Назва розробки[1)], автор(и) розробки	Важливі показники, які характеризують рівень отриманого наукового результату[2)]	Місце впровадження (назва організації, відомча належність, адреса)	Документальне підтвердження впровадження[3)]	Практичні результати, які отримано від впровадження[4)]
У навчальний процес ТДАТУ					
1.	Технологія грибних полісахаридів	Використання грибних полісахаридів у технології страв функціонального призначення	х	методичні вказівки	проведення лабораторних робіт
У виробництво в ННЦ ТДАТУ					
1.			х		
За межами ТДАТУ					
1.					

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

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

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

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

12. Винахідницька та раціоналізаторська робота – таблиця 9

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

[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 та h- індекс співробітників у виданнях, що входять до наукометричних баз даних – таблиця 10

№	П.І.Б.[1)]	Scopus		Web of science		Google Scholar	
		цит.[1)]	h[1)]	цит.[1)]	h[1)]	цит.[1)]	h[1)]
1.	Прісс О.П.	1	1	1		22	8
2.	Сердюк М.Є.	1	1			16	7
3.	Данченко О. О.	1	1			30	6
4.	Загорко Н. П.					14	4
5.	Григоренко О. В.					3	3
6.	Кюрчева Л. М.					6	4
7.	Гапріндашвілі Н.А.					7	4
8.	Бандура І.І.					5	3
9.	Кулик А. С.					8	5
10.	Здоровцева Л. М.	1	1			5	5
11.	Жукова В. Ф.					8	4
12.	Сухаренко О. І.					3	2
13.	Коляденко В. В.					1	1
Всього		4		1		128	
в т.ч. молоді вчені							

[1)] цитування та h- індекс – всього на кінець року;
[2)] **відмітити прізвища молодих вчених** (співробітники та аспіранти (докторанти) віком до 35 років)

15. Пропаганда НДР (співробітники кафедри, які виступили з доповідями на науково-практичних конференціях, семінарах, симпозіумах: 13 всього, в т.ч. – 13 міжнародних, державних, обласних, районних).

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

№	П.І.Б.[1)]	Назва заходу	Місце та дата	Тема

			проведення	доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.				
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.				
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.	Данченко О.О. Здоровцева Л. М. Майборода Д. О.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв. Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф	м. Мелітополь 24.11.20	Удосконалення технології виробництва та зберігання мяса гусей із застосуванням біологічно активних сполук вівса посівного
2	Прісс О. П.			Проблема скорочення продовольчих втрат і харчових відходів як засіб досягнення стійкої продовольчої системи
3	Зарецька Д. К. Сердюк М. Є.			Вплив способів гідротермічної обробки на вміст аскорбінової кислоти в айвовому напівфабрикаті
4	Сердюк М. Є.			Оцінка сортової придатності яблук для виробництва чипсів
5	Бандура І. І. Кулик А. С.			Оцінка мікробіоти рослинних субстрактів для промислового культивування їстівних грибів
6	Бандура І. І.			Анализ особенностей рынка экзотических грибов в Украине
7	Жукова В. Ф.			Роль аліментарного фактора в профілактиці та лікуванні короновірусу
8	Гапріндашвілі Н. А.			Перспективи впровадження інноваційних методів управління в індустрії гостинності
9	Сухаренко О. І.			Інноваційні технології в ресторанному бізнесі для забезпечення

				конкурентоспроможності організації
10	Кюрчева Л. М.			Якість готельно-ресторанних послуг
11	Григоренко О. В.			Історія виникнення коктейлів сімейства сауер і їх місце у сучасній барній справі
12	Кюрчева Л. М.			Якісна послуга – основний фактор конкурентоспроможності готельного підприємства
13	Карман Т. В.			Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні
Науково-практичні семінари				
1.				

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

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

№	Назва заходу	Місце та дата проведення	Кількість учасників
Міжнародні конференції			
1.	Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв»	інтернет-конференція м. Мелітополь 24.11.2020	200
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) вчений ступень, вчене звання	Дата затвердження теми дисертації Вченою радою	Дата представлення дисертації до захисту	Шифр спецради подання дисертації до захисту, назва установи	Вид навчання
1.	Зарецька Д. К.	Розробка технології гарячих вітамінних напоїв з використанням замороженої плодової сировини та функціональних інгредієнтів	Сердюк М. Є.	29.10.2019	2023		аспірантура
2.	Майборода Д. О.	Удосконалення технології зберігання м’яса птиці із застосуванням природних	Данченко О. О.	29.10.2019	2023		аспірантура

		фенольних сполук					

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

№	П.І.Б. дисертанта	Тема дисертації	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спеціалізованої вченої ради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту	Дата присудження науково го 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	дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата біологічних наук	К35.368.01 Інститут біології тварин НААН	15.12.20

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

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

№	П.І.Б. рецензента дисертації	Тема дисертації	П.І.Б. дисертанта	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спец-ради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту
Рецензування дисертації							
1.							
Підготовка експертного висновку по дисертації							
1.							

Опонування дисертацій							
1.							
Підготовка відгуків на автореферати дисертацій							
1.							

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

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

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

21. Науково-технічна творчість молоді

21.1 Робота наукових гуртків – таблиця 22

№	П.І.Б. керівника	Тема дослідження гуртка	П.І.Б. та № групи учасника гуртка
1.	Прісс О.П.	Розробка технології продуктів функціонального призначення	Гайдаєнко Д., 21 МБ ХТ; Будна І., 22 МБ ХТ; Синяговський С., 22 МБ ХТ Іваницький Г.О., 11МБХТ
2.	Прісс О.П.	Технологія зберігання і переробки зеленних культур	Душина М.А. 41ХТ Хоркавців П.І. 41ХТ
3.	Прісс О.П., Жукова В.Ф.	Нетрадиційні технології зберігання плодоовочевої продукції	Бутенко О.В., 21 МБ ХТ; Шевченко М.Е., 22 МБ ХТ; Веренчук М.О., 22 МБ ХТ; Захарченко М.А., 21 ХТ. Желязков О.О., 11МБХТ Чура Д.Р. 41 ХТ Гасіч В.О. 41 ХТ
4.	Сердюк М.Є, Зарецька Д.К.	Розробка технології гарячих вітамінних напоїв з використанням плодово-ягідної сировини та функціональних інгредієнтів	Тривайло А.В., 21МБХТ Шагова І.Н, 22МБХТ Колісніченко К.О, 22 МБХТ
5.	Сердюк М. Є.	Вдосконалення технології виготовлення плодово-ягідних снеків	Тарнавська Д.О. 21МБХТ Колабухова С. В. 41 ХТ Гармаш В.І. 11 МБХТ
6.	Григоренко О.В.	Підвищення якості та безпечності кондитерських виробів та консервів з плодово-ягідної сировини	Задорожна Я.С. 21МБХТ Коротнев М.С. 21МБХТ Бородина М.С. 21МБХТ Петрич Т. Л. 21МБХТ

			Хмура Ю.Ю. 41ХТ Гейман Ю.Є., 41ХТ
7.	Загорко Н.П. Коляденко В.В.	Хімія та біотехнологія вина	Шушляпіна П.С., 41 ХТ Чебанов Є.В., 41 ХТ Вельміськіна А. М., 21 МБХТ Чиж Д. С., 21МБХТ
8	Бандура І.І., Кулик А.С.	Мікологія та мікробіології 1. Технологія культивування екзотичних їстівних грибів 2. Біотехнологія використання мікроорганізмів у харчовій промисловості	Сокот О.Є., 41ХТ Отставнова А.О., 41ХТ Конча С. О., 22МБХТ Івашина А.Ю., 21МБХТ Залозна Л.В., 22МБХТ Добруля А.О., 22МБХТ Новак Д. С. 11МБХТ
9	Данченко О.О., Здоровцева Л. М., Майборода Д.О., Сухаренко О.І., Андрущенко М.В.	Біологічно активні природні сполуки та їх застосування в харчових технологіях	Голаган О.В., 21МБХТ Кисильов С.А., 22МБХТ Міліч В. М., 41 ХТ Душина М. А., 41 ХТ Якубовська В. В., 41 ХТ
10	Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.	Підвищення якості плодо-овочевої сировини при переробці та сушінні	Косенчук В.М., 21МБХТ Максимець І.І. , 21МБХТ Донцова К.Ю., 21МБХТ Тищенко В.Ю., 21МБХТ Тарасюк В. М., 21МБХТ Ушулу Ф.Ф. 11МБХТ Хорольська О.С 41ХТ
Всього, осіб		х	47

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

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

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

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

1. Сокот О.Є. 41 ХТ, Програма №0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», Бандура І. І.

2. Сидоренко Л.Д., ХТ, Програма №0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», Бандура І. І.

3. Міліч В. М. – 41 ХТ, Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності, Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», Данченко О. О.

4. Душина М. А. – 41 ХТ Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності, Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», Данченко О. О.

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

№	П.І.Б. та № групи виконавця	Тема дипломного проекту (роботи)	П.І.Б. керівника
Рекомендовані до впровадження			
1.			
Впроваджені в ННЦ університету			
1.			

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

№	Предмет	Вид олімпіади, місце і дата її проведення	П.І.Б., № групи	Вид заохочення (дипломи, грамоти, зайняте місце тощо)
1.				

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

№	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.	Тарасюк В. 22МБХТ	VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція	М. Мелітополь ТДАТУ	Інновації у виробництві цукатів
2	Бутенко О.В. 21МБХТ			Вплив біопрепаратів на

		магістрантів і студентів за підсумками наукових досліджень 2020 року		рівень мікробіологічних і фізіологічних хвороб плодів томату при зберіганні
3	Шеховцова Д.С., 21ХТ			Вплив гарбузового борошна на харчову цінність кондитерських виробів.
4	Задорожная Я. 21МБХТ			Технологія плодових компотів функціонального призначення
5	Гейман Ю.Є., 41ХТ			Зберігання плодоовочевої продукції у регульованому газовому середовищі
6	Мелкумова Д. С., 31ГРС			Заморожена м'ята, як напівфабрикат для приготування напоїв
7	Бондаренко Д.О., 31ГРС			Вегетаріанські страви в традиційній українській кухні
8	Севастьянович М.В., 31ГРС			Удосконалення технології виробництва м’ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини
9	Угріна П.О., 31ГРС			Енергетична цінність м’ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини
10	Сокот О.Є., 41ХТ			Оцінка вмісту біоактивних речовин у плодових тілах гливи Pleurotus (FR.) P. kumm різного ступеню стиглості
11	Сидоренко Л.Д., 41ХТ			Визначення коефіцієнтів втрати маси у технологічному

				процесі виготовлення напівфабрикатів з гливи золотої
12	Чура Д.Р., 41ХТ			Асептичний метод консервування
Науково-практичні семінари				
1.				

21.9 Студентські наукові роботи, які взяли участь у державних та регіональних конкурсах – таблиця 26

№	П.І.Б., № групи	Назва роботи	Установа, яка проводила конкурс	П.І.Б. керівника
1-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1	Будна Ірина Юріївна	Удосконалення технології виробництва зефіру	ТДАТУ	Коляденко В. В.
2	Задорожна Я. С.	Удосконалення технології виробництва компоту айвового з додаванням аскорбінової кислоти	ТДАТУ	Григоренко О. В.
3	Тарнавська Д. О.	Вдосконалення технології виробництва яблучних чипсів	ТДАТУ	Сердюк М. Є.
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.				
Інші конкурси (Запорізький обласний конкурс обдарованої молоді, ін.)				
1.				

21.10 Студентські наукові роботи, які стали переможцями на державних та регіональних конкурсах – таблиця 27

№	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.	Будна Ірина Юріївна	Удосконалення технології виробництва зефіру	І місце	Коляденко В. В.
2	Задорожна Я. С.	Удосконалення технології виробництва компоту айвового з додаванням аскорбінової кислоти	ІІІ місце	Григоренко О. В.

3	Тарнавська Д. О.	Вдосконалення технології виробництва яблучних чипсів	ІІ місце	Сердюк М. Є.
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.				
Інші конкурси (Запорізький обласний конкурс обдарованої молоді, ін.)				
1.				

21.11 Студенти, які отримали у звітному році патенти на винаходи, корисні моделі, промислові зразки – таблиця 28

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

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

21.12 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: 25.12.2020 р.
(дата)

Протокол № 6 від 25.12.2020 р.
(дата)

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

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

Додаток А

Публікації викладачів кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

№	П.І.Б. автора (ів)[1)]	Назва роботи[2)]	Видавництво, журнал (назва; рік; том; номер; випуск; кількість сторінок монографії, підручника, посібника; перша-остання сторінки статі, тез)[3)]	Тип видання (для українських: фахове / не фахове; для фахових видань: вказати групу «А», «Б» чи «В»)	Включення видання до міжнародних наукометричних баз (назва НМБД) [4)]	Кількість обліково-видавничих (авторських) аркушів	Імпакт-фактор[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.	**М.Є. Сердюк** **О.П. Прісс** **Н.А. Гапріндашвілі** **Л.М Здоровцева** **О.І. Сухаренко** І.Є Іванов	Дослідницький практикум частина 1.Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції.	Мелітополь: Видавничо-поліграфіний центр “Люкс”, 2020. – 370с	х	х	19,4	х
2.				х	х		х
…				х	х		х
Всього	х	х	х	х	х	**19,4**	х
Статті							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1.	Іванова І. Є., Сердюк М. Є.	Вплив абіотичних чинників півдня степової зони	Scientific developments of Ukraine and EU in the area of natural	х		0,5	

		України на формування врожайності черешні.	sciences: Collective monograph. Riga: Izdevniecība "Baltija Publishing", 2020. P. 1. p.290-307. DOI https: //doi.org/10.30525/978-9934-588-73-0/1.15				
2.	Igor Palamarchuk, Sergey Kiurchev, Valentyna Verkholantseva, Nadiia Palianychka, Olena Hryhorenko	Optimization of the Parameters for the Process of Grain Cooling	Renewable Energy Sources: Engineering, Technology , Innovation. Cham. 2020. P. 981-988	x	Springer	0,1	
3	**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 stress	BIOLOGIJA. 2020. Vol. 66. No. 1. P. 27–34. Літва	x	web	0,3	
Всього	x	x	x	x	x	0,9	x
опубліковані в Україні							
1.	Serdyuk M. Ivanova I. Malkina V. Kryvonos I., Tymoshchuk T., Ievstafiieva K.	The formation of dry soluble substances in sweet cherry fruits under the influence of abiotic factors.	*Scientific Horizons, 2020. № 03 (88), С.127–135.* doi: 10.33249/2663-2144-2020-88-3-127-135.	Б		0,3	
2.	Ivanova I., **Serdyuk M.,** Kryvonos I., Yeremenko O., Tymoshuk T.	Formation of flavoring qualities of sweet cherry fruits under the influence of weather factors.	Scientific Horizons, 2020. № 04 (89). с. 72–81. doi: 10.33249/2663-2144-2020- 89-4-72-81.	Б		0,2	
3.	**Зарецька Д. К.,**	Вплив	Праці ТДАТУ, 2020.	Б		0,6	

	Сердюк М. Є.	заморожування на хімічний склад зелені м'яти перцевої.	Вип. 20, Т. 1.с.142-150. DOI: 10.31388/2078-0877-20-1-142-150				
4.	**Сердюк М. Є., Григоренко О. В., Сухаренко О. І., Коляденко В. В.**	Зміни функціональних властивостей фруктової та ягідної сировини протягом кріогенного зберігання.	Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях, 2020. №2 (4). С. 126–133. doi:10.20998/2413-4295.2020.02.16	Б		0,5	
5	**Прісс О. П., Сердюк М. Є., Жукова В. Ф., Сухаренко О. І., Коляденко, В. В.**	Гарбузові цукати – ласощі з фунціональними властивостями.	Вісник Національного технічного університету «ХПІ», серія: Нові рішення в сучасних технологіях. 2020. №2 (4). С. 119–125. doi:10.20998/2413-4295.2020.02.15	Б		0,4	
6	**Прісс О. П.** Коротка І. О. Клепакова Ю. О. Золотухіна З.В.	Фонд сухих речовин зелені васильків залежно від компонентного складу субстрату.	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету :наукове фахове видання / ТДАТУ ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.-Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 1. С 115-124.	Б		0,2	
7	**Загорко Н. П., Коляденко В. В., Кашуба А. А.**	Відомості щодо виробництва плодово-ягідних вин в Україні.	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове	Б		0,56	

			фахове видання – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип 20, т.2 С. 211-219.				
8	**Бандура І. І.** **Кулик А. С.** **Коляденко В. В.**	Ксилотрофні гриби як джерело біоактивних речовин для функціонального харчування.	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання / Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 2. С. 132-141.	Б		0,63	
9	**Бандура І. І.** **Кулик А. С.** **Жукова В. Ф.** **Гапріндашвілі Н. А.**	Міждисциплінарний підхід у викладанні дисципліни «Технологія полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості».	Зб. наук.-метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 353–361. http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/106343	Б		0,56	
10	**Бандура И. И.**	Перспективы интродукции тропического гриба CALOCYBE INDICA PURKAY. & A. CHANDRA в украинское грибопроизводство.	Збірник наукових праць Уманського НУС. 2020. Вип.96. Ч.1. DOI: https://doi.org/10.31395/2415–8240–2020–96–1–3	Б		0,5	
11	**І.І. Бандура,** **А.С. Кулик,** С.В. Чаусов, О.М. Цизь.	Вплив складу рослинних субстратів на ефективність	Вісник аграрної науки Причорномор'я. DOI: 10.31521/2313-092X. Випуск 2 (106), 2020	Б		0,3	

		культивування їстівних грибів Cyclocybe aegerita (V. Brig.), Pleurotus eryngii (DC.) Quel., Pleurotus citrinopileatus Singer та Flammulina velutipes (Curtis) Singer.					
12	**Бандура І. І.,** Бісько Н. А., **Кулик А. С.,** Цизь О. М., Чаусов С. В., Василенко О. Ю., Гончаров С. М.	Технологічні засади впровадження опенька зимового Flammulina velutipes (Curtis) Singer в промислову культуру. "Наукові доповіді НУБіП України". 2020. № 5(87). URL: http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Dopovidi/article/viewFile/14314/12676				0,7	
13	**Д.О. Майборода**, **О.О. Данченко, Л.М. Здоровцева**, А.С.Федорко, М.М. Данченко, **Н.П. Загорко**	Екстракт вівса як технологічний засіб підвищення якості м’яса гусей	Праці Таврійського держ. агротехнологічного університету : наук. фах. видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – Вип. 20, т. 1. – С. 203-212.	Б		0,42	

14	А.С. Федорко, **О. О. Данченко,** О.В. Яковійчук	Прооксидантно-антиоксидантна рівновага в тканинах серця і мозку гусей за ембріонального та раннього постнатального онтогенезу	НУБіП, 2020.– №3 (85).	Б		0,3	
Всього	х	х	х	х	х	6,17	х
Тези доповідей							
опубліковані за кордоном (вказати країну)							
1.	Григоренко О.В., Петрич Т.Л..	Інноваційна технологія виробництва крафтового зефіру з обліпихою та імбиром	Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, P.34-36. The publication is assigned with a DOI number: https://doi.org/10.46489/OKPR-01. https://www.oktanprint.cz/p/congress-proceedings-student-section/	х	х	0,1	х
2.				х	х		х
…				х	х		х
Всього	х	х	х	х	х	**0,1**	х
опубліковані в Україні							

1.	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.	Зміни хімічного складу м'яти перцевої після заморожування та кріогенного зберігання.	Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2020: Матеріали IV Всеукра-їнської наукової конференції (10 квітня 2020 р., м. Дніпро). Дніпро: "Середняк Т.К.", 2020. с.150 – 152.	х	х	0,2	х
2.	Зарецька Д. К. Сердюк М. Є.	Вплив способів гідротермічної обробки на вміст аскорбінової кислоти в айвовому напівфабрикаті.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернетконференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. с.111.	х	х	0,06	х
3.	Сердюк М. Є.,	Оцінка сортової придатності яблук для виробництва чіпсів.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернетконференція, 24 листопада 2020 р. :	х	х	0,03	х

			[матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. с.119.				
4.	Зарецька, Д. К. Сердюк, М. Є.	Зміни хімічного складу м'яти перцевої після заморожування та кріогенного зберігання.	Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-2020: Матеріали IV Всеукраїнської наукової конференції, 10 квітня 2020 р., м. Дніпро. – Дніпро: "Середняк Т.К.", 2020. с.151 – 242.(50			0,06	
5.	Григоренко О.В., Бондаренко Д.О.	Історія виникнення коктейлів сімейства сауер і їх місце у сучасній барній справі.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 244-246.			0,1	
6	Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В.	Особливості інтродукції лікарських ксилотрофних	Лікарське рослинництво: від досвіду минулого до новітніх технологій:			0,1	

		грибів в промислову культуру. С.15-17.	матеріали восьмої Міжнародної науково–практичної конференції. 29–30 червня 2020 р., м. Полтава. РВВ ПДАА. 2020. 262 с. http://DOI.org/10.5281/zenodo.4054586				
7	Бандура І.І., Кулик А.С., Omoanghe S. Isikhuemhen.	Оцінка мікробіоти рослинних субстратів для промислового культивування їстівних грибів.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. Ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 187-191.			0,3	
Всього	x	x	x	x	x		x
Наукові праці, прийняті редакцією до друку у 2019 році у зарубіжних виданнях, які мають імпакт-фактор							
1.				x			
2.				x			
…				x			
Всього	x	x	x	x	x		x

[1] **відмітити** молодих вчених (співробітники та докторанти, аспіранти віком до 35 років)
[2] по монографіям, підручникам та посібникам – після назви роботи вказати її вид
[3] у відповідності до Правил оформлення списку використаних джерел
[4] Scopus, Web of Science, Index Copernicus
[5] вказується для видань, які входять до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science, Index Copernicus

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	Імпакт-фактор[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.	Петрич Т.Л..	Інноваційна технологія виробництва крафтового зефіру з обліпихою та імбиром	Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference. Prague,	х	х	0,09	х	Григоренко О.В.

			Oktan-Print s.r.o., 2020, P.34-36. The publication is assigned with a DOI number: https://doi.org/10.46489/OKPR-01. https://www.oktanprint.cz/p/congress-proceedings-student-section/					
2.				x	x		x	
…				x	x		x	
Всього	x	x	x	x	x	**0,09**	x	**x**
опубліковані в Україні								
1.	Шагова І.Н., Мелкумова Д. С.,	Заморожена м'ята, як напівфабрикат для приготування напоїв.	VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 67.	x	x	0,06	x	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.
2.	Тарнавська Д. О.	Оцінка сортової придатності плодів яблуні для виробництва чіпсів.	VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет	x	x	0,06	x	Сердюк М. Є.

			агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 68.					
3.	Колісниченко К. А.	Обґрунтування вибору способу та режимів проведення гідротермічної обробки плодів айви для виготовлення замороженого напівфабриката.	VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 69.	х	х	0,06	х	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.
4.	Тривайло А.В.	Обґрунтування вибору способу та режимів проведення гідротермічної обробки плодів кизилу для виготовлення замороженого напівфабриката	VIII Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. с. 70.	х	х	0,06	х	Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.
5.	Тарнавська Д. О.	Оцінка сортової	Новації в технології	х	х	0,03	х	Сердюк М.

		придатності яблук для виробництва чіпсів.	та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернетконференція, 24 листопада 2020 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. – Мелітополь : ТДАТУ, 2020. с.119.					Є.
6.	Ганчева А.І.	Роль аліментарного фактора в профілактиці та лікуванні короновірусу COVID–19	Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 24 листопада 2020 р. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. – С. 209-211.	х	х	0,19	х	Жукова В.Ф. Майборода Д.О.
7.	Шеховцова Д.С.	Вплив гарбузового борошна на харчову цінність кондитерських виробів	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: 01-18	х	х	0,06	х	Жукова В.Ф.

			листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С.52.					
8.	Бутенко О.В.	Вплив біопрепаратів на рівень мікробіологічних і фізіологічних хвороб плодів томату при зберіганні	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ. Факультет агротехнологій та екології: 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - С.53.	х	х	0,06	х	Жукова В.Ф.
9.	Ротань П.О.	Черешневі страви як головний гастрономічний спеціалітет мелітопольського регіону	Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності», 26-27 листопада 2020 року. Львів: ЛДУФК, 2020. – С.44-47.	х	х	0,25	х	Прісс О.П. Жукова В.Ф.
10.	Задорожна Я.С.	Технологія плодових компотів функціонального призначення.	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.

			імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 73.					
11.	Хмура Ю.Ю.	Виробництво хлібобулочних виробів із цільнозернового борошна.	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 74.	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.
12.	Гейман Ю.Є.,	Технологія йогуртів з добавками для лікувально-дієтичного та оздоровчого харчування.	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.

			агротехнологій та екології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 75.					
13.	Бородіна М.С.,	Інноваційна технологія квашення перцю солодкого	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 76.	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.
14.	Важенкова В.К.	Удосконалення технології варених ковбас з білковмісними наповнювачами.	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С.	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.

			77.					
15.	Ємельянов Д.О.,	Розробка технології картопляних харчоконцентратів.	Матеріали VIII Всеукраїнської науково-технічної конференції магістрантів і студентів ТДАТУ імені Дмитра Моторного 01-18 листопада 2020 р. Факультет агротехнологій та екології. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – С. 78.	х	х	0,06	х	Григоренко О.В.
16	Бондаренко Д.О.,	Історія виникнення коктейлів сімейства сауер і їх місце у сучасній барній справі.	Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С.	х	х	0,09	х	Григоренко О.В.

			244-246.					
17	Мелкумова Д.А.,	Етнічна вірменська кухня в умовах карантину. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 24 листопада 2020 р.: [матеріали конференції] / під заг. ред. В.М. Кюрчева. Мелітополь : ТДАТУ, 2020. С. 277-280.		х	х	0,25	х	Григоренко О.В.
18	Бондаренко Д.О.	Варіації коктейльного аперитиву на основі джину “negroni” та коктейлю “margarita” на основі текіли.	Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства: матеріали III Студентської наукової Інтернет-конференції, 17 червня 2020 р. Чернівці. С. 9-12.	х	х	0,25	х	Григоренко О.В.
19	Макогон С. В.	Особливості інтродукції лікарських ксилотрофних грибів в промислову культуру.	Лікарське рослинництво: від досвіду минулого до новітніх технологій: матеріали восьмої			0,09		Бандура І. І., Кулик А. С.

			Міжнародної науково–практичної конференції. 29–30 червня 2020 р., м. Полтава. РВВ ПДАА. 2020. 262 с. http://DOI.org/10.5281/zenodo.4054586 С.15-17					
20	Сокот О. Є.	Зміна вмісту ендополісахаридів в плодових тілах грибів роду глива під час зберігання та після термічної обробки.	Матеріали І Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі». Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 83-84.			0,06		Бандура І. І., Кулик А. С
21	Вакасова К.А.,	Оцінка впливу температури та активної кислотності розчину на відновлення сухого порошку з плодових тіл Pleurotus Ostreatus(Jacq) P. Kumm..	Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 55-56			0,06		Бандура І.І., Кулик А.С.
22	Рудакова Г.А.,	Оцінка органолептичних показників смажених грибів залежно від	Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р.			0,06		Бандура І.І., Кулик А.С.

		тривалості температурного впливу	Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 56-57					
23	Сидоренко Л.Д.,	Визначення коефіцієнтів втрати маси у технологічному процесі виготовлення напівфабрикатів з гливи золотої.	Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 57-58			0,06		Бандура І.І.
24	Сокот О.Є.,	Оцінка вмісту біоактивних речових у плодових тілах гливи pleurotus (fr.) p. kumm різного ступеню стиглості.	Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 60-61			0,06		Бандура І.І.
25	Угріна П.О.,	Енергетична цінність м’ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини.	Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 61-62			0,06		Бандура І.І.
26	Севастьянович М. В.	Удосконалення технології виробництва м’ясних тефтелей з використанням нетрадиційної сировини.	Матеріали VIII Всеукр. наук.-техн. конф., 01-18 листопада 2020 р. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С.62-63.			0,06		Бандура І.І., Кулик А.С.
Всього	х	х	х	х	х	**2,29**	х	х

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

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

[3)] вказується для видань, які входять до міжнародних наукометричних баз Scopus, Web of Science, Index Copernicus