Види і результати професійної діяльності
д.т.н., професора Прісс О.П.
за 2017-2021рр.

Пункт 1. Наукові публікації у періодичному виданні, яке включено до наукометричної бази Scopus (загальна кількість десять публікацій)

1. Ivanova I., Serdyuk M., Malkina V., Priss O., Herasko T., Tymoshchuk T. Investigation into sugars accumulation in sweet cherry fruits under abiotic factors effects. *Agronomy Research*, 2021. 19(2). 444–457. doi.org/10.15159/ar.21.004. **(10%)**.
2. Bilousova, Z., Klipakova, Y., Keneva, V., & Priss, O. (2020). Forecasting of winter wheat (Triticum aestivum L.) yield for the Southern Steppe of Ukraine using meteorological indices. Ukrainian Journal of Ecology, 10(3). **25%**
3. Priss, O.P., Zhukova, V.F. OPTIMIZED CONCENTRATION OF EXOGENOUS ANTIOXIDANTS FOR THE STORAGE OF ZUCCHINI FRUIT // Journal of Chemistry and Technologies. –2019. – Vol. 27(1) – P. 40-47.
4. Osokina, N. Elucidation of the mechanism that forms breadbaking properties of the spelt grain / Osokina, N., Liubych, V., Novak, L., Pushkariova-Bezdil, T., Priss, O., Verkholantseva, V., Hryhorenko, O., Pusik, V., Pusik, L.// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.– 2018. – Vol. 2/11 (92). – P. 39–47.
5. Dzyuba, N., Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced Potassium-Protein composition / Dzyuba, N., Telezhenko, L., Kashkano, M., Vikul, S., Priss, O. Zhukova, V. Kiurcheva, L., Gaprindashvili, N// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.– 2018. – Vol. 1/11 (91). – P. 33–39.
6. Substantiation of the use of spice plants for enrichment of wheat bread / N. Osokina, K. Kostetska, H. Gerasymchuk, V. Voziian, L. Telezhenko, O. Priss, V. Zhukova, V. Verkholantseva, N. Palyanichka, D. Stepanenko // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 4/11 (88). – P. 16–22.
7. Serdyuk M. Development of fruit diseases of microbial origin during storage at treatment with antioxidant compositions // M. Serdyuk, D. Stepanenko, O. Priss, T. Kopylova, N.Gaprindashvili, A. Kulik, V. Atanasova, M. Kashkano, J. Kozonova // Eastern European Journal of Enterprise Technologies . – 2017. – Vol. 3/11 (87). – P. 45–51.
8. Priss O. Effect of abiotic factors on the respiration intensity of fruit vegetables during storage / O. Priss, V. Yevlash, V. Zhukova, S. Kiurchev, V. Verkholantseva, I. Kalugina, S. Kolesnichenko, A. Salavelis, O. Zolovska, H. Bandurenko // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 6/11 (90). – P. 27–34.

Пункт 2. Наукові публікації у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України (загальна кількість 23 публікаціЇ)

1. Priss, O., Serdyuk, M., Zhukova, V., Sukharenko, O., & Kolyadenko, V. (2020). Гарбузові цукати–ласощі з функціональними властивостями. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення у сучасних технологіях, (2 (4)), 119-125. **50%**
2. Прісс О. П., Жукова В. Ф. Розробка технології та оцінка якості зефіру підвищеної харчової цінності *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету :наукове фахове видання / ТДАТУ ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.-Мелітополь: ТДАТУ, 2020. - Вип. 20, т. 2. С 220-231*.
3. 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*.
4. Кліпакова, Ю., Прісс, О., Білоусова, З., & Єременко, О. (2019). Урожайність пшениці озимої залежно від передпосівної обробки насіння. *Вісник аграрної науки*, *97*(4), 16-23.
5. Прісс, О. П., Сердюк, М. Є., Сухаренко, О. І., & Коляденко, В. В. (2019). Зберігання плодових овочів з використанням екзогенних антиоксидантів. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*, *19*(2), 137-145.
6. Прісс, О. П., Сухаренко, О. І., Коляденко, В. В., & Нестеров, Ю. Ю. (2019). Зберігання зелені коріандру (Coriandrum Sativum L.) в живильному середовищі. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 9(1).
7. Прісс О.П., Коротка І.О., Сердюк М.Є., Сухаренко О.І. Фітонутрієнти базиліку вирощеного в умовах захищеного ґрунту. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. Вип. 19. Т 1. С. 188–195.
8. Прісс О. П., Сухаренко О. І., Коляденко В. В., Нестеров Ю. Ю. Зберігання зелені коріандру (coriandrum sativum l.) в живильному середовищі. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019. Вип. 9, том 1,10 с.
9. Прісс О.П., Бурдіна І.О. Функціонування системи антиоксидантного захисту базиліку залежно від компонентного складу субстрату. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2018. Вип. 18. Т 1. С. 300 – 306.
10. Прісс, О. П., Булавицька, К. В., & Коляденко, В. В. Зберігання зелені шпинату в живильному середовищі. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету, 2018, Вип. 8, том 2, 8 с.
11. Priss, O. The influence of antioxidant heat treatment on utilization of active oxygen forms during storage of cucumbers/ Priss, O., Danchenko, O., Yevlash, V., Zhukova, V., Verkholantseva, V., & Stepanenko, D// Technology audit and production reserves.– 2017. – Vol. 4/3 (36). – P. 35–41.

12. Priss, O. Effect of seed sowing period on polyphenolic compounds content in basil (Ocimum basilicum L.) under greenhouse conditions. Technology audit and production reserves/ Priss, O., Burdina, I., Kiurchev, S., Verkholantseva, V., & Stepanenko, D. – 2017. – Vol. 4/3 (36). – P. 42–45.
13. Прісс О.П. Вплив теплової обробки антиоксидантами на утилізацію активних форм кисню впродовж зберігання огірків / О.П.Прісс, О.О. Данченко, В.В. Євлаш, В.Ф. Жукова, В.О. Верхоланцева, Д.С. Степаненко // Технологічний аудит та резерви виробництва» № 4/3 (36). – 2017. – С. 35-41.
14. Serdyuk M. Investigation of the influence of antioxidant compositions on development of microbiological spoilage in storage of fruits/ M. Serdyuk, D. Stepanenko, O. Priss, T. Kopylova, N.Gaprindashvili, A. Kulik, V. Atanasova, M. Kashkano, J. Kozonova // EUREKA: Life Sciences, 2017 №3, P. 24-29
15. Osokina N. Development of recipes and estimation of raw material for production of wheat bread / Osokina, N., Kostetska, K., Gerasymchuk, H., Voziian, V., Telezhenko, L., Priss, O., V. Zhukova, V. Verkholantseva, N. Palyanichka, Stepanenko, D. // EUREKA: Life Sciences. – 2017. – Vol. 4. – P. 26–34.
16. Serdyuk, M. Substantiation of the choice of optimal concentrations of active ingredients of the antioxidant composition for fruit treatment before storage / Serdyuk, M., Velichko, I., Priss, O., Danchenko, O., Kurcheva, L., & Svitlana, B. Technology audit and production reserves.– 2017. – Vol. 3/3 (35). – P. 44–49.
17. Priss, O., Yevlash, V., Zhukova, V., Kiurchev, S., Verkholantseva, V., Kalugina, I., Kolesnichenko, S., Salavelis, A., Zolovska, O., Bandurenko, H. (2017). Investigation of the respiration rate during storage of fruit vegetables under the influence of abiotic factors. EUREKA: Life Sciences, (6), 10-15.
18. Priss, O., Yevlash, V., Legeza, D., Zhukova, V., Ivanova, I. (2017). The influence of antioxidant postharvest treatment on content of biologically active substances during storage of cucumbers. Харчова наука та технологія, 11(4). – 2017. – Том 11, № 4– С. 27–34.
19. Прісс О.П., Бурдіна І.О. Вплив компонентного складу субстрату на біологічно активні речовини антиоксидантного типу в зелені базиліку / О.П. Прісс, І.О. Бурдіна // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – Вип. 17. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2017.– с. 140-149.
20. Бурдіна І. О. Вплив строків висіву насіння на ріст, розвиток та формування врожайності васильків справжніх (Ocimum basilicum L.) / І.О. Бурдіна, О. П. Прісс // Таврійський науковий вісник: науковий журнал. – Херсон: Грінь Д. С. – 2017. – Вип. 97. – С. 100-112
21. Прісс О. П., Бурдіна І. О. Вплив строків висіву насіння на вміст сухих речовин у зелені базиліку в умовах плівкових теплиць. Агробіологія. 2017. Вип. 2. С. 102–108.

22. Прісс О. П. Вплив строків висіву насіння на фотосинтетичнудіяльність базиліку в умовах плівкових теплиць / О. П. Прісс, І. О. Бурдіна // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – Миколаїв. – 2017. – Вип. 2 (94). – С. 93-107.
23. Priss, O. Technology of fresh herbs storage using hydrogel and antioxidant composition / O. Priss, V. Yevlash // Food and Environment Safety. Journal of Faculty of Food Engineering, Ştefan cel Mare University of Suceava, Romania. Vol. XVI, Is. 4 - 2017, p. 256 – 261

Пункт 3. Наявність виданого підручника та навчального посібника

1. Калайда К. В. Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів: Підручник /К. В. Калайда, Л. Ю. Матенчук, В. М. Найченко, А. Ю. Токар, З. М. Харченко, Н. П. Загорко, М. Є. Сердюк, О. П. Прісс, Л. М. Кюрчева, О.І. Сухаренко. – Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс», 2017 –291с.
2. Євлаш В.В. Біохімія плодів та овочів. Євлаш В.В, Прісс О.П.Сердюк М.Є, Павлоцька Л.Ф, Скуріхіна Л.А, Сухаренко О.І. Мелітополь: Видавничо-поліграфічний центр «Люкс» 2019 .-206 стр,
3. Євлаш В.В. Гігієна та санітарія ресторанного господарства./ В.В Євлаш, М.П. Головко, О.П.Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Л.В. Газзаві-Рогожина. Харків: Світ Книг, 2019 - 245с..
4. Дослідницький практикум частина 1.Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції. М.Є. Сердюк. О.П. Прісс. Н.А. Гапріндашвілі. Л.М Здоровцева. О.І. Сухаренко. І.Є Іванова. – Мелітополь: Видавничо-поліграфіний центр "Люкс", 2020. – 370с

Пункт 4. Наукове керівництво здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня

Коротка І. О. Тема дисертації Удосконалена технологія вирощування васильків справжніх (Ocimum Basilicum L.) в умовах захищеного ґрунту: дис. ... канд. с.-г. наук : 06.01.06– овочівництво; спеціалізована рада Д 65.357.01 Інмтитуту овочівництва і баштанництва НААН; дата захисту 03 жовтня 2019 р.; дата присудження наукового ступеня 16 грудня 2019

П.6 Міжнародний експерт з акредитації освітніх програм KazSee (Казахстанської асоціації інженерної освіти)

П. 8.1 Виконання функцій наукового керівника наукової теми:

1. Науковий керівник теми 3.2 «Вдосконалення технології зберігання зеленних культур» за програмою 0116U002734 «Обґрунтування та

розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів»

2. Науковий керівник теми 3.3 «Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої овочевої продукції» за програмою 0116U002734 «Обґрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів»

http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/
http/://www.tsatu.edu.ua/nauka/n/naukovo-doslidni-instytuty/naukovo-doslidnyj-instytut-ahrotehnolohij-ta-ekolohiji/

П. 8.2. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України

Член редколегії журналів:
Технологічний аудит та резерви виробництва
http://tarp.net.ua/index.php/red-kolegia#sppb-addon-1575028971471
Обладнання та технології харчових виробництв
http://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/uk/редакційна-колегія.html
Праці Таврійського державного агротехнологічного університету
http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/about/editorialTeam
Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету.
http://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/about/editorialTeam

Пункт 10. Організаційна робота у закладах освіти

1. Директор НДІ «Агротехнологій та екології» ТДАТУ
2. Зав. кафедри «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

Пункт 11. Участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента та член спеціалізованої вченої ради

1. Член спеціалізованої ради Д 26.058.07 Національного університету харчових технологій
2. Опонування дисертаційних робіт Заморської І.Л. (2018р.), Бендерської О.В., Писарєва М.Г (2019 р.), за спеціальністю 05.18.13
3. Опонування дис. Худік Л.М

https://drive.google.com/file/d/1yHU8OQi9GG3f_UIQKK28l5qVTCktTZhv/view

11.2 Участь в атестації наукових кадрів як члена спеціалізованої вченої ради
Спеціалізована вчена рада Д 26.058.07
https://nuft.edu.ua/naukova-diyalnist/specializovani-vcheni-rady/svr-d-2605807/?active=zaxysty-d-2605807

Пункт 14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді, керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком

1. Розробка технології продуктів функціонального призначення
   Будна І.
   Бондаренко Д.
   Синяговський С.
   Мовчан О.
2. Технологія зберігання і переробки зеленних культур
   Нестеров Ю.
   Іваніцький Г.
3. Нетрадиційні технології зберігання плодоовочевої продукції, керівники д.т.н., проф. Прісс О.П., к.с.-г.н., доц. Жукова В.Ф.

Пункт 16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю.

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

П.17. Наукове консультування установ, підприємств... Договір про консультування - ресторан «Пан і пані»