МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСІТЕТ

ПОГОДЖЕНО:
Декан факультету

к.с.-г.н., доцент
_____ І. Є. Іванова
«___»_____2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:
Проректор з наукової роботи
та міжнародної діяльності
д.т.н., професор
_____ В. Т.Надикто
«___»_____2018 р.

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЗВІТ

про науково-дослідну роботу за 2018 р.
кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи
(назва)

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

Мелітополь, 2018

Вступ

1. Перелік проблемних лабораторій у складі НДІ університету

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

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

№	Назва установи (закладу)	Тема договору	Дата укладення договору	Обсяг фінансування договору, тис. грн.	Що зроблено в рамках співпраці
1	Інститут мікробіології і вірусології НАН України	Вивчення дії плівкоутворювача ЕПАА в технології вирощування та зберігання їстівних грибів	01.07.2014 р.	За рахунок власної матеріальної бази	Консультативна допомога. Написання статтей та оформлення нормативної документації. Оцінка якості та технологічних показників міцелію посівного
2	Інститут ботаники ім. М.Г. Холодного НАН України	Здійснення наукових досліджень у галузі мікології та грибівництва	01.01.2014	За рахунок власної матеріальної бази	Обмін результатами науково-дослідної роботи. Надання методичної та практичної допомоги
3	Приазовський національний природний парк	Дослідження й відновлення природного та історико-культурного середовища	01.11.2014 р.	За взаємодомовленістю сторін	Надання методичної та практичної допомоги
4	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
5	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

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 (кошти 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.	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 10	**Данченко О. О.** Здоровцева Л. М.		Застосування біогенних екстрактів у птахівництві як технологічний засіб підвищення його ефективності

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.*

В результаті досліджень:

Дослідження, проведені в межах розділу 3.1 присвячені виявленню та науковому обґрунтуванню впливу комплексних антиоксидантних композицій на зміни вуглеводного комплексу плодів протягом тривалого холодильного зберігання.

Встановлено, що обробка антиоксидантними композиціями збалансовує катаболічні та анаболічні процеси перетворення вуглеводів при зберіганні плодової продукції, зменшує у 1,1...5,0 разів інтенсивність процесів післязбирального перетворення розчинних сахаридів, у 1,6...4,7 разів швидкість оцукрення крохмалю та у 1,7...9,3 рази швидкість витрати пектинових речовин.

У результаті проведених досліджень за розділом 3.2 встановлено, що кращим строком висіву насіння васильків справжніх зі зеленим та змішеним забарвленням в умовах плівкових теплиць з технічним опаленням є друга декада березня та друга декада квітня. Для рослин з фіолетовим листям оптимальним терміном висіву насіння є друга декада березня. Про це свідчить найнижчий рівень МДА в листках всіх сортів – 11,88 -12,62 нмоль/г сирої речовини, та рівень СОД – на 70,3 - 76,1 % менше порівняно з лютневим строком вирощування.

У розділі 3.3 досліджено вплив теплової обробки антиоксидантними композиціями на вміст біологічно активних речовин під час зберігання огірків. Виявлено, що використання запропонованої обробки гальмує на 15…18% активність аскорбатоксидази, що дозволяє в 1,5 рази сповільнити розпад аскорбінової кислоти. Вміст аскорбінової кислоти в дослідних плодах після зберігання протягом 28 діб в 1,4 рази вищий, ніж в контрольних після 21 доби зберігання. Показано, що теплова обробка антиоксидантами сповільнює темпи зростання поліфенолів на 20 % відносно контролю, що свідчить про інгібування процесів дозрівання. Встановлено, що застосування зазначеної обробки істотно інгібує деградацію хлорофілів. В оброблених огірках лише на 21 добу зберігання виявлено зниження концентрації хлорофілів по відношенню до моменту закладання. На 28 добу сума хлорофілів в дослідних плодах знаходиться на тому ж рівні, що і в контрольних через тиждень зберігання. Виявлено, що використання запропонованої обробки сповільнює деградацію каротиноїдів. Кількість кароти-

ноїдів у дослідних огірках на кінець зберігання на 21…23% більша, ніж в контрольних. Доведено компенсаторну функцію аскорбінової кислоти, каротиноїдів і фенольних речовин під час зберігання плодів огірка.

У розділі 3.4 досліджено можливість переработки нетрадиційного для вітчизняного виноробства сорту винограду на столові виноматеріали. В результаті досліджень за органолептичною оцінкою вино отримало 8,1 балів з 10. За фізико-хімічними показниками досліджуваний виноматеріал мав такі показники: масова концентрація цукрів – 2,1 г/дм^3, масова концентрація титрованих кислот – 5,9 г/дм^3, об'ємна доля етилового спирту – 11,7 % об, що відповідає типу вина.

В результаті досліджень за розділом 3.5 було визначено, що виробництво джему з додаванням пектиновмістної речовини суттєво покращує його органолептичні властивості за показниками – зовнішній вигляд, консистенція, аромат і смак. Це пов’язано з гармонійним поєднанням вишні з желеутворюючим пюре з інших видів сировини. Джеми вишнево-яблучний, вишнево-чорносмородиновий, вишнево-порічковий, вишнево-аґрусовий оцінено дегустаторами на відмінно.

Протягом 2018 року було описано 4 штами грибів *Pleurotus (2), Cyclocybe (2),* а саме: визначені середні розміри зростків і плодових тіл, коефіцієнти втрати маси урожаю за умов пакування окремими плодовими тілами для штамів гливи. Найбільший коефіцієнт втрати маси урожаю у 25% (0,75), визначено для штаму 2301 ІВК *Pleurotus ostreatus*, який культивували у горизонтальному положенні з перфорацією розміром 50 мм.

Доведено, що за умови горизонтального розміщення блоків біологічна ефективність (БЕ) штаму 2301 ІВК на 10 % нижча порівняно з вертикальним і похилим методами.

Визначено переваги штаму *Cyclocybe aegerita* Martin, який мав БЕ 35% на ферментованих субстратах та 50% БЕ на стерильних субстратах, що відповідно на 15 та 20% вище порівняно зі штамом *Cyclocybe aegerita* 440. Плодові тіла цього штаму мали більш насичений коричневий колір шапинки. Коефіцієнт втрати маси *C. aegerita* Martin після бланшування складав 0,85, що на 0,7 вище порівняно *C. aegerita* 440 (0,78).

Біохімічні дослідження вмісту полісахаридів у варіантах вафель виявили збільшення вмісту полісахаридів на 3% за умов використання грибного порошку. Отриманий результат за статистичним аналізом не є суттєвим, але з точки зору хімічного складу полісахаридів є значимим, бо доводить можливість заміни лінійних полісахаридів (амілози) на розгалужені (амілопектину та хітину

Розраховано формулу загальної втрати сировини грибів у процесі виготовлення грибного порошку. Для печериці цей коефіцієнт складає 0,086, для гливи – 0,093.

Перевірено можливість культивування сирних плісеней на середовищах зі стандартною рецептурою. Найбільшу швидкість вегетативного росту було визначено для *Penicillium caseicolum (59 мм/доба),* найменшу для *Penicillium candidum (42 мм/доба)* на середовищах з мальтдекстрозою

8. Створення науково-технічної продукції – таблиця 5

Створено НТП, в тому числі:	Назва НТП
– нової техніки	1. … і т.д.
– нових технологій	1. Технологія культивування дереворуйнівних грибів родів Pleurotus, Flammulina, Calocybe на субстратах з сільськогосподарських відходів. 2. Технологія зберігання грибів гливи звичайної. 3. Технологія консервування грибів. 4. Технологія консервування риби. 5. Технологія зберігання зеленних культур 6. Технологія виробництва виноматеріалів по білому способу 7. Технологія виробництва виноматеріалів по червоному способу
– нових матеріалів	1. … і т.д.
– сортів рослин та порід тварин	1. Свідоцтво №171270 про державну реєстрацію сорту рослин ІВК 2301 «Глива звичайна». Автори: Бісько Н.А., доктор сільськогосподарських наук, м. Київ, Бандура І.І., кандидат сільськогосподарських наук, ст. викладач ТДАТУ.
– методів, теорій	1. … і т.д.
– інше	1. … і т.д.

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

Впроваджено НТП у виробництво, в тому числі:	Назва НТП[1)]
– нової техніки	1. … і т.д.
– нових технологій	1. … і т.д.
– нових матеріалів	1. … і т.д.
– сортів рослин та порід тварин	1. Свідоцтво №171270 про державну реєстрацію сорту рослин ІВК 2301 «Глива звичайна». Автори: Бісько Н.А., доктор сільськогосподарських наук, м. Київ, Бандура І.І., кандидат сільськогосподарських наук, ст. викладач ТДАТУ.

– методів, теорій	1. … і т.д.
– інше	1. … і т.д.

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

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

Впроваджено НТП у навчальний процес, в тому числі:	Назва НТП[1]
– нової техніки	1. … і т.д.
– нових технологій	1. Технологія культивування дереворуйнівних грибів родів Pleurotus, Flammulina, Calocybe на субстратах з сільськогосподарських відходів. 2. Технологія зберігання грибів гливи звичайної. 3. Технологія консервування грибів. 4. Технологія консервування риби. 5. Технологія зберігання зеленних культур 6. Технологія виробництва виноматеріалів по білому способу 7. Технологія виробництва виноматеріалів по червоному способу
– нових матеріалів	1. … і т.д.
– сортів рослин та порід тварин	1. … і т.д.
– методів, теорій	1. … і т.д.
– інше	1. … і т.д.

[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.	Удосконалення рецептури риборослинних консервів. Кулик А.С.	Визначення оптимальних співвідношень компонентів у складі готового продукту	кафедра ТПЗПСГ	методичні вказівки	проведення лабораторних робіт
2.	Удосконалення рецептури м'ясорослин-	Визначення оптимальних співвідношень компоне-	кафедра ТПЗПСГ	методичні вказівки	проведення лабораторних робіт

	них консервів. Кулик А.С.	нтів у складі готового продукту			
3.	Дослідження процесу зброджування цукрів дикими дріжджами по виробництві виноматеріалів по білому способу Прісс О. П.	Визначення оптимальної кількості внесення дріжджів, температури бродіння, часу бродіння, цукристостості, кислотності та спиртуозності виноматеріалів	кафедра ТПЗПСГ	методичні вказівки	проведення лабораторних робіт
4.	Дослідження недоліків, пороків та хвороб виноматеріалів Прісс О. П.	Визначення цукристостості, кислотності та спиртуозності виноматеріалів та хвороб	кафедра ТПЗПСГ	методичні вказівки	проведення лабораторних робіт
5.	Дослідження утворення молочного згустку при виробництві сирів Коляденко В. В.	Визначення придатності молока для виробництва сирів, оптимальної кількості внесення сичужного ферменту і солей кальцію	кафедра ТПЗПСГ	методичні вказівки	проведення лабораторних робіт
У виробництво в ННДЦ ТДАТУ					
1.			х		
За межами ТДАТУ					
1.	Технологія культивування дереворуйнівних грибів родів Pleurotus, Flammulina, Calocybe на субстратах з сільськогосподарських відходів	Інтродукція нових видів дереворуйнівних грибів у технології українського грибівництва	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»	впровадження у виробництво	Розроблена методика виготовлення субстратів із місцевої сировини для вирощування дереворуйнівних грибів роду Flammulina.
2.	Технологія зберігання грибів гливи звичайної Кулик А. С.	Подовження терміну зберігання гливи звичайної з максимальним збереженням якісних характеристик	ТОВ НВП «ГРИБНИЙ ЛІКАР»	впровадження у виробництво	Розроблена методика

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

[2] при можливості обчислення економічного ефекту – надати розрахунки

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

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

12.Винахідницька та раціоналізаторська робота – таблиця 9

№	П.І.Б. автора(ів)	Вид охоронного документу[1)]	Номер охоронного документу	Назва винаходу, наукового твору	Дата публікації відомостей про подання/видачу охоронного документу
Подано заявок на отримання охоронного документу					
1	М.І. Стручаєв, О.В. Григоренко, В.В. Карнаушенко	Патент на корисну модель№ u 2018 00028	х	Спосіб отримання замороженого фасованого соку «Мелітопольський сливовий з виноградним вином та родзинками»	замовл. 02.01.2018.
Отримано охоронних документів					
1	Бісько Н.А., Бандура І. І.	Свідоцтво	№171270 про державну реєстрацію сорту рослин ІВК 2301	«Глива звичайна»	2018
2	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко.	Пат. на корисну модель	№123282. Україна, A23L 2/12(2006.01).	Спосіб заморожування кукурудзяно-перцевого соку	замовл. 17.07.17; опубл. 26.02.18 Бюл. № 4/2018.
3	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, Марченко О.С., Тарасенко В.Г.;	Пат. на корисну модель	№129064. Україна, A23G 9/22(2006.01).	Пристрій формування заморожених соків	25.10.18 Бюл. № 20/2018.
4	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, Тарасенко В.Г. Верхоланцева В.О., Угольніков В.В., Світличний О.О.	Пат. на корисну модель	№126223. Україна, A23L 2/12(2006.01).	Спосіб отримання замороженого фасованого соку «Мелітопольський морквяно-гарбузовий з грушею та цукатами»	11.06.18 Бюл. № 11/2018.
5	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко, Тарасенко В.Г. Верхоланцева В.О., Угольніков В.В., Світличний О.О.;	Пат. на корисну модель	№126181. Україна, A23L 2/12(2006.01).	Спосіб отримання яблучного соку	11.06.18 Бюл. № 11/2018.
6	М.І. Стручаєв, Н.П. Загорко	Пат. на корисну модель.	№127140. Україна, A23L 2/12(2006.01)	Спосіб отримання замороженого фасованого черешневого соку	25.07.18 Бюл. № 14/2018
7	А.С. Кулик, І.І.	Пат	№ UA 127654 U.	Спосіб підго-	10.08.2018; Бюл.

	Бандура, С.В. Чаусов		Україна МПК51, A23B 7/16, A01F 25/14, B65B 25/02 – u201803761	товки грибів роду Глива-PLEUROTUS (FR.)P.KUMM до зберігання.	№15/2018

[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		Copernicus		Google Scholar		…	
		цит.	h	цит.	h	цит.	h	цит.	h	цит.	h
1.	Прісс О.П.	1	1	1				8	6		
2.	Сердюк М.Є.	1	1					28	4		
3.	Данченко О. О.	1	1					1	5		
4.	Загорко Н. П.							1	2		
5.	Григоренко О. В.							12	3		
6.	Кюрчева Л. М.							4	2		
7.	Гапріндашвілі Н.А.							17	2		
8.	Бандура І.І.							4	2		
9.	Кулик А. С.							3	4		
10.	Здоровцева Л. М.	1	1					1	3		
11.	Жукова В. Ф.							1	2		
Всього	9	4		1				80			
в т.ч. молоді вчені	Кулик А. С.										

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

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

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

№	П.І.Б.[1]	Назва заходу	Місце та дата проведення	Тема доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.	Бандура І. І.	Сучасне грибівництво 2018 за підтримки ЗОГО ЗІКЦ «Агро-Таврія» при фінансовій підтримці Українського проекту бізнес-розвитку плодоо-	Мелітополь	Удосконалення технології вирощування екзотичних грибів
2.	Бандура І. І. Кулик А. С.			Інтродукція штамів опенька тополинового у промисловому виробництві грибів України

		вочівництва		
3.	Бандура І. І.	Woodfungi Conference 2018	3 по 6 июня Ghent, Belgium	
4.	Жукова В. Ф.	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства	Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ	Вплив ступеню стиглості томатів на тривалість зберігання за обробки антиоксидантами
5.	Жукова В. Ф.	Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва. Міжнародна науково-практична конференція	м. Умань17-18 травня 2018 р.	Оптимальні концентрації екзогенних антиоксидантів для зберігання томатів
6.	Жукова В. Ф.	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини VIII Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф	Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018	Вплив абіотичних факторів на інтенсивність дихання томатів впродовж зберігання
7.	Кулик А.С. Бандура І.І.	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини VIII Міжнародна науково-практична конференція	Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018	Проблеми сучасних способів зберігання грибів
8.	Кулик А.С. Бандура І. І.	Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції»,	16 травня 2018 року, м. Київ	Новий спосіб підготовки грибів роду глива -PLEUROTUS (FR.) P. Kumm. до зберігання
9.	Данченко О. О.	Міжнародна конференція з біологічних наук SmartBio	З 3 по 5 травня 2018 року в Каунасі	Ontogenetic Features Of Redox Reactions In The Myocardium Geese
10.	Прісс О. О.	Міжнародна науково-практична конференція «Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства»	Мелітополь-Кирилівка, 7-8 червня 2018	Сучасні підходи до зберігання плодів і овочів Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства
11.	Сердюк М. Є.	Міжнародна нау-	Мелітополь-	

		ково-практична конференція «Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства»	Кирилівка, 7-8 червня 2018	
12.	Прісс О. О.	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини VIII Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф	Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018	Вплив теплової обробки антиоксидантами на вміст біологічно активних речовин впродовж зберігання огірків
13.	Прісс О. О.	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини VIII Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф	Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018	Технологія зберігання свіжої зелені в живильному середовищі з антиоксидантами
14.	Данченко О. О. Здоровцева Л. М.	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини VIII Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф	Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018	Про особливості впливу вітаміну е на антиоксидантну активність скелетних м‘язів гусей
15.	Прісс О. О.	Введення в сертифікацію та методологію НАССР	Мронгово Польша 17 – 18 липня 2018 р.	
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.	Прісс О. О.	Науково-практична конференція “Службово-бойова діяльність Національної гвардії України: сучасний стан, проблеми та перспективи”	березень 2018 року м. Харків	Технологія зберігання зеленних овочів
2.	Прісс О. О.	XV міжнародна спеціалізована виставка зброя та безпека – 2018	9 – 12 жовтня 2018 р. м. Київ	Повноцінне харчування: інноваційні аспекти технології, енергоефективного виробництва та маркетингу
3.	Прісс О. О.	Форум з переробки продукції тваринництва та рослинництва «AgroPro»	1 – 2 листопада 2018 р. м. Запоріжжя	НАССР: практичні аспекти впровадження
4.	Здоровцева Л. М.	ІІ Всеукраїнській науковій інтернет-конференції з міжнародною участю «Сучасний світ як	м. Мелітополь, 10-12 жовтня 2018 р.	Вплив біологічно активних речовин природного походження на redox систему птиці

		результат антропогенної діяльності»		
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.				
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.	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства Міжнародна науково-практична конференція	7-8 червня 2018 р.	150
2.	Сучасне грибівництво 2018 за підтримки ЗОГО ЗІКЦ «Агро-Таврія» при фінансовій підтримці Українського проекту бізнес-розвитку плодоовочівництва	Мелітополь	150
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. Наукові збірники, видані кафедрою – таблиця 14

№	Назва збірника	Вид збірника[1)]	Кількість публікацій //обліково-видавничі (авторські) аркуші
1.			

[1)]збірник наукових праць, тези доповідей, тези доповідей іноземною мовою

19. Участь у виставках – таблиця 15

№	Назва виставкових заходів,	Місце та дата проведення	Перелік виставлених експонатів

	ПІБ учасника (ів)		
1.			

20. Робота над дисертаціями

20.1 **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.	Бурдіна І.О.	Ріст і розвиток васильків справжніх залежно від різних схем садіння	Прісс О.П.	2013 р.	2019 р.	Д 26.004.04, НУБіП	

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

№	П.І.Б. дисертанта	Тема дисертації	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спеціалізованої вченої ради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту	Дата присудження наукового ступеню
1.	Сердюк М.Є.	Наукові засади холодильного зберігання плодів з використанням обробки антиоксидантними речовинами	05.18.13 технологія консервованих і охолоджених продуктів	д.т.н.	Д 26.058.07 Національного університету харчових технологій	14.06.18	23.10.18

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

№	П.І.Б. керівника	Тема дисертації	П.І.Б. дисертан-	Спеціальність (назва,	Вид дисер-	Шифр спеціалізованої вченої ради, назва	Дата захисту

			та	шифр)	тації	установи, в якій захищена дисертація	
1.							

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

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

№	П.І.Б. рецензента дисертації	Тема дисертації	П.І.Б. дисертанта	Спеціальність (назва, шифр)	Вид дисертації	Шифр спецради, назва установи, в якій захищена дисертація	Дата захисту
Рецензування дисертації							
1.							
Підготовка експертного висновку по дисертації							
1.							
Опонування дисертацій							
1.	Прісс О. П.	Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій зберігання та консервування ягід суниці садової	Заморська І. Л.	05.18.13 технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів	докторська		
Підготовка відгуків на автореферати дисертацій							
1.	Прісс О. П.	Розробка технологій напоїв і соусної продукції на основі горіхоплідної та насіннєвої сировини	Степанова В. С.	05.18.16 технології харчової продукції	кандидатська		
2.	Прісс О. П.	Технологія заморожених та порошкоподібних дисперсних добавок і оздоровчих продуктів із інуліновмісної сировини з використанням кріодеструкції та механоактивації	Балабай К. С.	05.18.13 технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів	кандидатська		
3.	Прісс О. П.	Теоретичне обґрунтування формування якості зерна пшениць і продуктів його перероблення	Любич В. В.	06.01.15 – первинна обробка продуктів рослинництва	докторська		

21.2 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.	Прісс О.П. Жукова В. Ф.	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – 88 с.		

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

22. Науково-технічна творчість молоді

22.1 Робота наукових гуртків – таблиця 22

№	П.І.Б. керівника	Тема дослідження гуртка	П.І.Б. та № групи учасника гуртка
1	Прісс О.П., Жукова В.Ф.	1. Нетрадиційні технології зберігання овочевої продукції	Романюк М. В. – 21 МбХТ Булавицька К. В. – 21 МбХТ Онопченко Н. В. – 11 МбХТ
2	Сердюк М.Є, ГапріндашвіліН.А Кюрчева Л.М.	Нетрадиційні технології зберігання плодово-ягідної продукції	Горюнов І. – 21 МБХТ Фінагєєва Д. – 21 МБХТ Тетерятник А. М. – 21 МБХТ Бартиш Д. І. – 11МБХТ Науменко А. В. – 11МБХТ Манченко І. І. – 11МБХТ
3	Григоренко О.В.	Підвищення якості та безпечності кондитерських виробів та консервів з плодово-ягідної сировини	Вовченко А.А. 21 МБ ХТ Гарабажий К. А. – 11 МБХТ Карнаушенко В. В. – 11 МБХТ Саакян Д. С. – 11 МБХТ
4	Загорко Н.П. Коляденко В.В.	Інноваційні технології переробки винограду	Лисенкова В. М. – 31 ХТ Карпенко А. А. – 31 ХТ Мочарій Я. В. – 31 ХТ Скляренко А. В. – 41 ХТ
5	Бандура І.І.,	Мікологія та мікробіології	Сокот О.Є. 31ХТ

	Кулик А.С.	1. Технологія культивування екзотичних їстівних грибів 2. Біотехнологія використвння мікроорганізмів у харчовій промисловості	Отставнова А.О. 31ХТ Шагова І.Н. 41 ХТ Задорожна Я.С. 41 ХТ
6	Данченко О.О., Здоровцева Л. М.	Обґрунтування механізмів антиоксидантного захисту організму птиці з метою управління її продуктивністю	Моргун С. – 21МБХТ Масловська А. С. – 11 МБХТ Журавльов В. І. – 11 МБХТ Міліч В. М. – 21 ХТ Душина М. А. – 21 ХТ Якубовська В. В. – 21 ХТ
Всього, осіб		х	27

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

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

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

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

1. Булавицька К. В. – 21 МбХТ, «Вдосконалення технології зберігання зеленних культур», Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», **Прісс О. П.**

2. Нестеров Ю. Ю. – 11 МбХТ, «Вдосконалення технології зберігання зеленних культур», Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», **Прісс О. П.**

3. Бартиш Д. І. – 11 МбХТ, «Обґрунтування та розробка нових та вдосконалення існуючих технологій охолодженої та консервованої плодово-ягідної продукції», Програма №0116U002734 «Обгрунтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», **Сердюк М. Є.**

4. Міліч В. М. – 21 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.**

5. Душина М. А. – 21 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.**

6. Якубовська В. В. – 21 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.**

7. Карнаушенко В. В. – 11 МБХТ Вдосконалення технології виготовлення консервів та кондитерських виробів з плодово-ягідної сировини, Програма №0116U002734 «Обгру-

нтування та розробка нових і вдосконалення існуючих технологій охолоджених та консервованих рослинних продуктів», **Григоренко О. В.**

22.6 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 ННДЦ університету			
1.			

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

№	Предмет	Вид олімпіади, місце і дата її проведення	П.І.Б., група	Вид заохочення (дипломи, грамоти, зайняте місце тощо)
1.	Харчові технології	ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади Харківський державний університет харчування та торгівлі 11-13 квітня	Синяговський С. С. Караулова С. С. Степаненко В. О.	Грамота за найкраще виконання тестових завдань

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

№	П.І.Б.	Назва заходу	Місце та дата проведення	Тема доповіді
Міжнародні конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.				
Всеукраїнські конференції, які відбулися за межами ТДАТУ				
1.	Кльонова А. О. 11 МБ ХТ	Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції»	16 травня 2018 року, м. Київ.	Новий спосіб підготовки грибів роду глива -PLEUROTUS (FR.) P. Kumm. до зберігання
Конференції, які відбулися в ТДАТУ				
1.	Булавицька К. В., 11 МБ ХТ	Науково-технічна конференція магіст-	Кафедра ХТГРС,	Інноваційні технології зберігання шпинату

2	Дем'яненко М. К., 11 МБ ХТ	рантів і студентів	05.04.2018	Сучасні технології зберігання смородини
3	Щербина Ю. О., 11 МБ ХТ			Технологія виробництва м'ясо-рослинних консервів
4	Моргун С. В., 11 МБ ХТ			Гарбуз як складова у технологіях збагачених харчових продуктів
5	Полуренко А. Ю., 11 МБ ХТ			Інновації у технологіях томатної пасти
6	Фенагеєва Д. К., 11 МБ ХТ			Інноваційні технології зберігання черешні
7	Тетерятник А. М., 11 МБ ХТ			Інноваційні технології зберігання редьки
8	Журавльов В. І., 41 ХТ			Новітні технології обробки м'яса
9	Гаркас О. А., 11 МБ ХТ			Технологія зберігання ягідної продукції з застосуванням регульованого газового середовища
10	Міцук А. В., 11 МБ ХТ			Удосконалення рецептури яблучного компоту
11	Івашина Т. О., 11 МБ ХТ			Сучасний стан виробництва смузі
12	Татач В. В., 11 МБ ХТ			Технологія виробництва ікри з кабачків
13	Нестеренко Д. Г., 11 МБ ХТ			Удосконалення технології виробництва джемів
14	Корж Г. А., 11 МБ ХТ			Удосконалення технології виробництва фруктового мармеладу
15	Байрак А. В., 11 МБ ХТ			Аналіз українського ринку виробництва соків та сучасні тенденції розвитку галузі
16	Малихіна Г. О., 11 МБ ХТ			Сучасні напрями в виробництві фруктових соусів
17	Бульба Є. В., 21 С ХТ			Інноваційні рішення у технології виробництва соку зі слів
18	Цуканов В. О., 11 МБ ХТ			Інноваційні технології виробництва консервів із різних видів грибів
19	Кльонова А. О., 11 МБ ХТ			Динаміка інтенсивності дихання та втрати маси під час зберігання гливи звичайної
20	Булгаков І. В., 11 МБ ХТ			Розробка рецептури рибо рослинних напівфабрикатів
21	Романюк М. В., 11 МБ ХТ			Динаміка вмісту аскорбінової кислоти у плодах томата при зберіганні за використання теплової обробки антиоксидантом
22	Манченко І. І., 41 ХТ			Формування кислотності білих столових виноматеріалів
23	Науменко А. В., 41 ХТ			Інноваційні рішення у виробництві плодово-ягідних вин
24	Булавицька К. В., 21 МБ ХТ	Науково-технічна конференція магістрантів і студентів	Кафедра ХТГРС, 22.11.2018 р	Удосконалення технології зберігання листових овочів
25	Дем'яненко М. К., 21 МБ ХТ			Удосконалення технології виробництва овочевих кон-

				сервів
26	Масловська А. С., 11 МБ ХТ			Вплив екстракту вівса посівного на деякі показники розвитку гусей
27	Макаренко О. В., 11 МБ ХТ			Специфічність впливу екстракту вівса на якість м'яса гусей
28	Тетерятник А. М., 21 МБ ХТ			Динаміка інтенсивності дихання редьки при холодильному зберіганні
29	Бартиш Д. І., 11 МБ ХТ			Аналіз інноваційних технологій зберігання рослинної продукції
30	Чернишенко Д. С., 11 МБ ХТ			Вплив екстракту вівса посівного на окисне псування м'яса гусей при зберіганн
31	Мезенцев В. С., 11 МБ ХТ			Вплив екстракту вівса посівного на птерилографічні показники розвитку гусей
32	Журавльов В. І., 11 МБ ХТ			Аналіз ефективності застосування холодоагентів при заморожуванні харчових продуктів
33	Івашина Т. О., 21 МБ ХТ			Інновації у виробництві смузі
34	Татач В. В., 21 МБ ХТ			Новітні елементи технології виробництва ікри з кабачків
35	Карнаушенко В. В., 11 МБ ХТ			Удосконалення технології виробництва сливого соку замороженого
36	Гарабажій К. А., 11 МБ ХТ			Аналіз технологій виробництва концентрованого яблучного соку
37	Важенкова В. К., 31 ХТ			Застосування білоквмісних добавок з гороху у технології варених ковбас
38	Нестиренко Д. Г., 21 МБ ХТ			Збагачення вишневих джемів піктиновмісним плодовим пюре
39	Корж Г. А., 21 МБ ХТ			Підвищення яскості двошарового мармеладу з використанням крохмальних сиропів
40	Отставнова Г. В., 21 С ХТ			Вплив складу поживного середовища на швидкість вегетативного росту міцелію благородних плісеней
41	Сокот О. Є., 21 ХТ			Перспективи використання порошку із грибів гливи у продуктах функціонального призначення
42	Романюк М. В., 21 МБ ХТ			Динаміка інтенсивності дихання у плодах томата при зберіганні за використання теплової обробки антиоксидантом
Науково-практичні семінари				
1.				

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

№	П.І.Б., група	Назва роботи	П.І.Б. керівника
1.	Булгаков І. В. 21 МБХТ	Розробка рецептури рибо-рослинних консервів	Кулик А. С.
2.	Міліч В. М. – 21 ХТ	Застосування екстракту вівса посівного в годівлі птиці як технологічний засіб підвищення якості мясної продуктивності	Данченко О. О.

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

№	П.І.Б., група	Назва роботи	Установа, яка проводила конкурс	П.І.Б. керівника
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.	Булгаков І. В. 21 МБХТ	Розробка рецептури рибо-рослинних консервів	Кулик А. С.	Булгаков І. В. 21 МБХТ
2.	Міліч В. М. – 21 ХТ	Застосування екстракту вівса посівного в годівлі птиці як технологічний засіб підвищення якості мясної продуктивності	Данченко О. О.	Міліч В. М. – 21 ХТ
Інші конкурси				
1.				

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

№	П.І.Б. та № групи автора	Назва роботи	Вид заохочення (дипломи, грамоти, зайняте місце тощо)	П.І.Б. керівника
2-ий тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт				
1.				
Інші конкурси				
1.				

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

№	П.І.Б. та № групи автора(ів)	Вид охоронного докумен-	Номер охоронного	Назва винаходу	Дата публікації відомостей про видачу охорон-	П.І.Б. співавторів

		ту[1)]	документу	(твору)	ного документу	
Подано заявок на отримання охоронного документу						
1.	Карнаушенко В. В.	Патент на корисну модель	х	Спосіб отримання замороженого фасованого соку «Мелітопольський сливовий з виноградним вином та родзинками»	замовл. 02.01.2018.	М.І. Стручаєв, О.В. Григоренко,
Отримано охоронних документів						
1.						

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

22.13 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: 25.12.2018 р.
(дата)

Протокол № 6 від 25.12.2018 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 кафедрі 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:* друковане – фахове / не фахове; електронне – фахове / не фахове); *для закордонних::* друковане/електронне)	Включення видання до міжнародних наукометричних баз (назва НМБД) [4)]	Кількість обліково-видавничих (авторських) аркушів	Для закордонних видань – вказати імпакт-фактор
А	1	2	3	4	5	6	7
Монографії, підручники, посібники							
опубліковані за кордоном (вказати країну**)**							
1.				х	х		х
2.				х	х		х
…				х	х		х
Всього	х	х	х	х	х		х
опубліковані в Україні							
1.	Загорко Н. П., Кюрчева Л. М., Григоренко О. В.	Оптимізація технології заморожування плодоовочевої продукції: Монографія.	Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні – 214 с.	х	х	1,5 1,5 1,5	х
2.	Загорко Н. П., Кюрчева Л. М.	Обладнання складів. Зберігання зерна і зернопродуктів. – Мелітополь	Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні – 296 с.	х	х	0,9 0,9	х

Всього	х	х	х	х	х	6,3	х
Статті							
опубліковані за кордоном(вказати країну**)**							
1.	M. Serdyuk, O. Danchenko, E. Sukharenko, L. Zdorovtseva	Determining biological value and quality indicators of beverages of the drink-breakfast type	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies– 2018. – Т. 6. – №. 11 (96). – С. 6-15.	друковане – фахове	Scopus	0,24 0,8 0,7 0,7	
2.	Priss O., Hryhorenko O.	Analysis of bakery properties of grain of new varieties and lines of wheat spelts	EUREKA: Life Sciences 2018, (2), 41-46	друковане – фахове		0,05 0,05	
3.	Priss O., Hryhorenko O.,	Elucidation of the mechanism that forms breadbaking properties of the spelt grain Eastern	European Journal of Enterprise Technologies.–2018.– Vol. 2/11(92).– P. 39–47.	друковане – фахове	Scopus	0,1 0,1	
4.	N. Zahorko	Combination of vegetable-fruit formulation composition for obtaining high quality products	East Europe Journal – Kharkiv: PC «TECHNOLOGY CENTER», 2018, №4/11 (94). – P. 55-60.	друковане – фахове	Scopus	0,03	
5.	Priss O.	Analysis of bakery properties of grain	EUREKA (2018).: Life Sciences, (2), 41-	друковане – фахове		0,05	

		of new varieties and lines of wheat spelts	46.				
6.	Priss O. Zhukova V. Gaprindashvili N.	DEVELOPMENT OF RECIPES AND ESTIMATION OF THE NUTRIENT COMPOSITION OF CARDIO-PROTECTIVE FRESH-MIXES.	EUREKA: Life Sciences. 2018, (1), 46-53.	друковане – фахове		0,07 0,07 0,07	
7.	Priss O. Gaprindashvili N.	Development of the formulation and quality assessment of immunostimulating fresh-mixes with a balanced potassium-protein composition	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 1/11 (91) 2018 с. 33-39	друковане – фахове	Scopus	0,11 0,11	
Всього	x	x	x	x	[5)]	3,25	x
опубліковані в Україні							
1.	Бандура І. І. Кулик А. С., Жукова В. Ф., Сухаренко О. І.	Оцінка впливу технік культивування на зміну морфологічних ознак зростків плодових тіл Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm	Науковий Вісник НУБіП України. Серія: Агрономія – 2018. – № 286 (2018) – С. 283-294	друковане – фахове		0,31 0,15 0,09 0,05	x
2.	Прісс О. П.	Функціонування системи антиоксидантного захисту базиліку залежно	Праці ТДАТУ ,18 (1), 299-305.	друковане – фахове		0,13	x

		від компонентного складу субстрату					
3.	Данченко О.О. Здоровцева Л.М.	Антиоксидантна активність скелетних мязів гусей у передзабійному періоді	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва / Збірник наук. праць Білоцерківського нац. аграрного університету. – Біла Церква: 2018. – Вип. 1 (141). – С. 45 – 52.	друковане – фахове		1,5 1,5	х
4.	Данченко О.О. Здоровцева Л.М.	Особливості впливу вітаміну Е на антиоксидантну активність скелетних м’язів гусей у передзабійному періоді	Аграрна наука та харчові технології / Збірник наук. праць Вінницького нац. аграрного університету і Академії с.-г. наук Грузії.- Вінниця: 2018. – Вип. 2 (101). – С. 3-13.	друковане – фахове		1,6 1,6	
5.	Прісс, О. П.	Вплив компонентного складу субстрату на біологічно активні речовини антиоксидантного типу в зелені базиліку	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2018, 17 (1).	друковане – фахове		0,3	
6.	Загорко Н. П.	Виробництво аерованих заморожених продуктів	Вісник Українського відділення Міжнародної академії аграрної освіти – Вип. 6. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, – 2018. – С.	друковане – фахове		0,3	

			124-133.				
7.	Загорко Н. П.	Формування заморожених соків	Праці Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 18. Т.1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2018.– С. 246-252.	друковане – фахове		0,15	
8.	Присс, О. П.	Вплив передпосівної обробки насіння на осінньо-зимовий період вегетації рослин пшениці озимої (Triticum aestivum l.).	Збірник наукових праць ХНАУ; 2018 Вип. 1. – С. 203 -214	друковане – фахове		0,5	
Всього	х	х	х	х	5)	11,47	х
Тези доповідей							
опубліковані за кордоном (вказати країну**)**							
1.							
2.							
…							
Всього	х	х	х	х	5)		**х**
опубліковані в Україні							
1.	Кулик А.С. Бандура І.І.	Проблеми сучасних способів зберігання грибів	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини, 19-20 квітня 2018 року: [матеріали VIII Міжнародної науково-практичної конференції]. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. - с.	друковане – фахове		0,05 0,05	х

			134-135.				
2.	Бандура І. І. Кулик А. С.	Сучасні способи зберігання грибів	Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва, 24-25 травня 2017 р., м. Умань: [Матеріали ІІІ міжнародної науково-практичної конференції]. - Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2017. – С. 134-135.	друковане – фахове		0,05 0,05	х
3.	Данченко О.О. Здоровцева Л.М.	Вплив екстрату вівса на процеси ліпопероксидації в тканинах печінки гусей та їхні птерилографічні показники у постнатальному онтогенезі	Сучасний світ як результат антропогенної діяльності: мат. ІІ Всеукраїнської наукової інтернет-конференції з міжнародною участю, 10-12 жовтня 2018 р. - Мелітополь: МДПУ імені Богдана Хмельницького, 2018. – С. 100-103.	друковане – фахове		0,05 0,05	х
4.	Данченко О.О. Здоровцева Л.М.	Про особливості впливу вітаміну Е на антиоксидантну активність скелетних м’язів гусей	Харчові добавки. Харчування здорової людини: мат. VIII Міжнародної наукової інтернет-конференції , 19-	друковане – фахове		0,02 0,02	

			20 квітня 2018 р.- Кривий Ріг: ДНУ економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2018.- С. 54.				
5.	Жукова В.Ф.	Вплив абіотичних факторів на інтенсивність дихання томатів впродовж зберігання	Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали VIII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. – С.85-86.	друковане – фахове		0,13	
6.	Жукова В.Ф.	Вплив ступеню стиглості томатів на тривалість зберігання за обробки антиоксидантами	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – С. 42 .	друковане – фахове		0,06	
7.	Жукова В.Ф.	Оптимальні концентрації екзогенних антиоксидантів для зберігання томатів	Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва. Матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції (17-18 трав-	друковане – фахове		0,13	

			ня 2018 р., м. Умань). Умань: Видавець «Сочінський М. М.», 2018. – С.84-85.				
8.	Прісс О.	Сучасні підходи до зберігання плодів і овочів Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – С. 58.	друковане – фахове		0,04	
9.	Григоренко О.В.	Удосконалення технології варених ковбас з використанням горохової пасти	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – С. 39.	друковане – фахове		0,04	
10.	Загорко Н. П.	Експериментальне визначення кратності обробки в пульсаційному гомогенізаторі молока	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ,	друковане – фахове		0,01	

			2018. – С. 43.				
11.	Загорко Н. П.	Новітні технології обробки м'яса	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – С. 44.	друковане – фахове		0,01	
Всього	х	х	х	х	[5]	0,76	х
Наукові праці, прийняті редакцією до друку у 2018 році у зарубіжних виданнях, які мають імпакт-фактор							
1.							
2.							
…							
Всього	х	х	х	х	[5]		х

[1] **відмітити** молодих вчених (співробітники та докторанти, аспіранти віком до 35 років)
[2] по монографіям, підручникам та посібникам – після назви роботи вказати її вид
[3] у відповідності до Правил оформлення списку використаних джерел
[4] Scopus, Web of Science, Index Copernicus та ін.
[5] загальна кількість публікацій в міжнародних НМБД.

Додаток Б

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

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

…								
Всього	х	х	х	х	3)		**х**	**х**
опубліковані в Україні								
1.	Сокот О.	Перспективи використання грибних полісахаридів у виготовленні страв функціонального призначення	Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ (присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. – Мелітополь: ТДАТУ, 2018. –С. 24	електронне – фахове		0,02	х	Бандура І.І., Кулик А.С.,
2.	Отставнова А.	Вплив складу поживного середовища на швидкість вегетативного росту міцелію благородних плісеней	Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ(присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конфе-	електронне – фахове		0,02	х	Бандура І.І.

			ренція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. – Мелітополь:ТДАТУ, 2018. –С. 22					
3.	Карпенко А., Желязков О.,	Технологічні особливості використання грибів при виготовленні соусів	Всеукраїнська науково-технічна конференція магістрантів і студентів ТДАТУ(присвячується 80-річчю Запорізької області). Факультет агротехнологій та екології: всеукраїнська науково-технічна конференція, збірник тез доповідей. м. Мелітополь, 19-23 листопада 2018 року. – Мелітополь:ТДАТУ, 2018. –С. 18	електронне – фахове		0,02 0,02	х	Бандура І. І.
4.	Міліч В.М.	Вплив екстрату вівса на процеси ліпопероксидації в тканинах печінки гусей та їхні птерилографічні показники у	Сучасний світ як результат антропогенної діяльності: мат. II Всеукраїнської наукової інтернет-конференції з міжнародною	друковане – фахове		0,02		Данченко О. О.

		постнатально-му онтогенезі	участю, 10-12 жовтня 2018 р. - Мелітополь: МДПУ імені Богдана Хмельницького, 2018. – С. 100-103.					
5.	Важенкова В.К.	Удосконалення технології варених ковбас з використанням горохової пасти	Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – С. 39.	друковане – фахове		0,02		Григоренко О.В.
Всього	х	х	х	х	[3)]	0,12	х	х

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