

Факультет хімічний
Кафедра харчових технологій

№	Вид наукової роботи – стаття – тези доповідей/ матеріали конференції, – патенти / заявки на корисну модель – участь у олімпіадах, конкурсах	Автор(и) (прізвища студентів підкреслити)	Назва, місце і рік видання,
1	2	3	4
2020 рік			
	Статті		
1		<u>Polivanov Y.</u> , Kondratjuk N, Vienko O., Honcharenko I.	THEORETICAL ASPECTS OF THE CREATION OF FOOD HYDROGELS WITH GLUCURONIC ACID // Вісник НТУ «ХПІ», Серія: Інновац. дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2020. – No 5 (1359). – С. 86–91. (0,25)
2		Kondratiuk N., Suprunenko K., <u>Sytnyk K. I.</u>	Comparative evaluation of the biological value of various types of gluten-free flour for producing beverages Праці Тавр. держ. агротех. ун-ту :ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев.- Мелітополь: ТДАТУ, 2020. -Вип. 20, т. 1. - С.124-132 (0,25)
3		<u>Polivanov Y.</u> , Kondratjuk N, Vienko O., Honcharenko I.	SCIENTIFIC ASPECTS OF DEVELOPMENT AND ENRICHMENT OF DRY MIXTURES FOR THE PRODUCTION OF GLUTEN-FREE CULINARY PRODUCTS // Вісник НТУ «ХПІ», Серія: : Інновац. дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2020. – No 6 (1360). – С. 66-71
4		Kondratjuk N., Petuchkov M., Suprunenko K., <u>Polivanov Y., Karpenko S.</u>	N. V. KONDRATIUK, N. O. PETUKCHOV, K. Ye. SUPRUNENKO, Ye. A. POLYVANOV, S. A. KARPENKO INNOVATIVE APPROACHES IN THE CREATION OF TECHNOLOGIES OF DRY CONCENTRATES COCKTAILS WITH INCREASED CONTENT BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES. Вісник НТУ «ХПІ», Серія: : Інновац.дослідж. у наук. роб. студ.. – Харків: НТУ «ХПІ». – 2020. – No 6 (1360). – С. 77-82
	Тези доповідей		
5		<u>Polivanov Y., Kogan A.</u> , Suprunenko K.	Actuality of the use of glucuronic acid in the composition of food products with detox effect. Le tendenze e modelli di sviluppo della ricerche scientifici: Raccolta di articoli scientifici «ΛΟΓΟΣ» con gli atti della Conferenza scientifica e pratica internazionale (T. 1), 13 marzo 2020. Roma, Italia: Piattaforma scientifica europea (0,2 д.а.)
6		Kondratjuk N., Suprunenko K., <u>Maletskyi M.</u>	Assessment of the efficiency of consumption of green coffee and pineapple extracts. II Міжнародна науково-практична інтернет-конференція. Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути Тези доповідей учасників. 10 бер. 2020 р. Київ, 2020. (0,25 д. а.)
7		Kondratiuk N., Suprunenko K., <u>Kogan A., Polyvanov Ye</u>	Actual realities and prospects of using liquorid powder in food with detox effect. Eurasian scientific congress. Abstracts of the 3rd International scientific and practical conference. 22-24 March 2020. Barcelona, Spain: Barca Academy Publishing. (0,25 д. а.)
8		<u>Забуранна М.Р.</u> Кондратюк Н.В. Гончаренко І.П.	Технологія виробництва житнього хліба з додаванням амарантового борошна. Матеріали «III Міжнародної конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро, 2020, Д. : ЛІРА. (0,25 д. а.)
9		<u>Рудь Є.С., Колпикова Є.О., Толошний Д.В.</u> , Кондратюк Н.В.	Характеристика технологічного процесу виробництва мармеладу желейного формового глазурованого з підсолоджувачами. Матеріали «III Міжнародної конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро, 2020, Д. : ЛІРА. (0,25 д. а.)

1	2	3	4
10		<u>Гузенко Л. С., Марчин А.К., Мотиленко А.А., Кондратюк Н.В.</u>	Характеристика та аналіз технологічного процесу виробництва сиру роздільним способом. Матеріали «III Міжнародної конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро, 2020, Д. : ЛІРА. (0,25 д. а.)
11		<u>Polyvanov Y., Kogan A., Suprunenko K., Kondratjuk N., Naviadova Y.</u>	Creation of innovative products with controlled metabolic function. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
12		<u>Терлєсва К.О., Бойченко П.Г., Атамась К.М., Кондратюк Н.В.</u>	Характеристика та аналіз технології желейного мармеладу з підсолоджувачами. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
13		<u>Лінник І.О., Бондаренко М.С., Мацук Ю.А., Кондратюк Н. В.</u>	Характеристика та аналіз технології батончиків зернових з молочним шоколадом та стевією. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
14		<u>Барабоша Г.В., Хандучка А.О., Кондратюк Н.В.</u>	Характеристика та аналіз технології батончиків зернових з шоколадом, збагачених сублімованими фруктами. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
15		<u>Новік Г. В., Гончаренко І. П., Лімаренко М. С.</u>	Обґрунтування використання нетрадиційної дикорослої сировини в приготуванні маринадів для м'ясних виробів. The 8th International scientific and practical conference "Modern science: problems and innovations" (October 18-20, 2020) SSPG Publish, Stockholm, Sweden. 2020 (0,3 д. а.)
16		<u>Шидакова-Каменюка Е.Г., Новик А.В., Болховитина Е.И.</u>	Песочное печенье улучшенного нутриентного состава. Сборник материалов международной научно-практической конференции по вопросам подготовки кадров для научного обеспечения развития АПК, включая ветеринарию, г. Белгород, 12–13 ноября 2020 г. (0,3 д. а.)
17		<u>Novik G.V., Dil K.V., Nabiev M.E.</u>	Comprehensive assessment of the quality of butter cookies with the addition shrot of cedar nut. Матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
18		<u>Є. О. Колпікова, А. Г. Фарісєєв, О. Ю. Вієнко</u>	Обґрунтування доцільності використання безглютенового борошна та насіння чуми у складі борошняних кондитерських виробів : тези доповідей II всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі, туризмі та дизайні», 12-14 травня 2020 р. Дніпро : ВП «ДФ МіБ КУК», 2020. (0,2 д. а.)
19		<u>П. Г. Бойченко, А. Г. Фарісєєв, І. П. Гончаренко</u>	Перспективи використання композитної суміші в технології варено-копчених ковбасних виробів лікувально-профілактичної дії : тези доповідей II всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інформаційні та інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі, туризмі та дизайні», 12-14 травня 2020 р. Дніпро : ВП «ДФ МіБ КУК», 2020. (0,25 д. а.)
20		<u>Farisieiev A., Stetsenko V., Yalovega N.</u>	Benchmarking forms of trade enterprises in Ukraine : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетинг як основа формування стратегії соціально-економічного розвитку прикордонного регіону», м. Чернівці (Україна) – м. Сучава (Румунія), 11-12 листопада 2020 р. Чернівці: Технодрук, 2020. (0,25 д. а.)
21		<u>Кугай В. О., Фарісєєв А. Г.</u>	Розширення асортименту варених ковбас : матеріали II науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. (0,25 д. а.)
22		<u>Руденко Б. А., Фарісєєв А. Г., Вієнко О. Ю.</u>	Обґрунтування технології виробництва м'ясних консерв для рятувальників : матеріали II науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. (0,25 д. а.)

1	2	3	4
23		<u>Кугай В. О., Фарісеєв А. Г.</u>	Удосконалення рецептурного складу майонезів промислового виробництва : матеріали II науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. (0,25 д. а.)
24		<u>Євстігнєєва О. М., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю.</u>	Сучасні підходи до удосконалення технології йогуртів з використанням рослинної сировини : матеріали II науково-практичної конференції «Сучасні світові тенденції розвитку науки, технологій та інновацій» (м. Одеса, 26-27 червня 2020 р.). Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2020. (0,25 д. а.)
25		<u>Дишук Г. В., Фарісеєв А. Г.</u>	Перспективи використання харчових волокон у виробництві йогуртів : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
26		<u>Бацко Т. А., Фарісеєв А. Г. Гончаренко І. П.</u>	Розширення асортименту кров'яних ковбас : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
27		<u>Хамза З. О., Фарісеєв А. Г.</u>	Розширення асортименту плодово-ягідних соків : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
28		<u>Буц С. О., Фарісеєв А. Г.</u>	Розширення асортименту дитячих консервів лікувально-профілактичного спрямування : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
29		<u>Кедря Д. Р., Фарісеєв А. Г. Мацук Ю. А.</u>	Удосконалення технології виробництва мармеладу : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
30		<u>Липитуха Р. В., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю.</u>	Напрямки удосконалення технології сирокочених ковбас : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
31		<u>Двалі А. М., Фарісеєв А. Г., Новік Г. В.</u>	Сучасні підходи до процесу подрібнення м'ясної сировини : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
32		<u>Коган А. Б., Фарісеєв А. Г.</u>	Конструктивні особливості кутерів : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
33		<u>Молошна О. Л., Фарісеєв А. Г., Вієнко О. Ю.</u>	Огляд існуючих машин та механізмів для отримання фаршевих систем : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
34		<u>Ніколайчук Є. О., Фарісеєв А. Г.</u>	Інновації в приготуванні смаженого м'яса та м'ясних виробів : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
35		<u>Явтушенко Д. О., Фарісеєв А. Г.</u>	Особливості отримання однорідних систем у фаршмішалках різних типів : матеріали III міжнародної науково - практичної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро. 14-15 травня 2020. (0,25 д. а.)
36		<u>Карпенко С. О., Ситник К. І., Гончаренко І. П.</u>	Комбінування продуктів при залізодефіцитній анемії. Матеріали «III Міжнародної конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро, 2020, Д. : ЛІРА. (0,25 д. а.)
37		<u>Лящина Ю. В., Чирков Р. В., Тарасенко А. М., Супруненко К. С.</u>	Удосконалення технології термостатної сметани шляхом додавання мультипробіотика. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро 14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)

1	2	3	4
38		<u>Ситник К.І., Супруненко К. Є., Кирильченко М.В.</u>	Десерти при залізодефіцитній анемії. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
39		<u>Кравець А.А., Чернушенко О.О., Саєвич О.В., Володазька А.І., Герасим О.С.</u>	Експертиза ковбасних виробів на вміст нітратів. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
40		<u>Марченко М.І., Чернушенко О.О., Грецька К., Кузьо О.</u>	Аналіз сучасного ринку молока та методів визначення показників безпечності та якості молока. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
41		<u>Мізюк А., Чернушенко О.О., Ануфрієнко А.М., Лященко О.С.</u>	Сучасні проблеми ідентифікації та фальсифікації харчових продуктів Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
42		<u>Пастарнак Р.М., Чернушенко О.О., Зайченко Д.К.</u>	Аналіз ринку м'яса в Україні та проблеми визначення фальсифікації м'ясних виробів. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
43		<u>Савченко А.М., Чернушенко О.О., Купріянова Л.В., Квітка К.В.</u>	Використання люмінесцентного аналізу в органолептичній оцінці екзотичних фруктів. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
44		<u>Бережна Д.В., доц. Чернушенко О.О.</u>	Оцінка впливу стронцію-90 та цезію-137 при вживанні ягідних та фруктових соків на здоров'я населення міста Дніпра Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
45		<u>Євстїгнеєва О. М., Чернушенко О.О., Саєвич О.В.</u>	ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ ДНІПРОВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
46		Kogan A., Suprunenko E., Frank P.	Smart muffin. Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
47		Kogan A., Maletskiy M., Nalyvaiko A., Suprunenko E., Hora K.	Diet ice cream . Матеріали III Міжнародної конференції студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро14-15 травня 2020 р. (0,25 д. а.)
2019 рік			
	Статті		
1		Vishnikin, A., Melnikov, K., Kolisnychenko, T., LystopadT., & Pidhorna, D.	Розробка ягідних напоїв з високим вмістом аскорбінової кислоти. Food Science and Technology, 13(3). (Web of Science)
2		Kondratiuk N., Nan H., Stepanova T.M, Afanasiiev O.V., Sytnyk K.I., Dyshuk A.V., Suprunenko K.Ye.	Vegetable protein blend technology for vegetarian sausages//«Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки». – 2019. - № 1
3		Kondratiuk N., Maletskiy M.V., Nalyvaiko A.V., Suprunenko K. Ye., Melnykov K.A.	Development of recipe for low-calor ice cream // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2019. – т. 30 (69). № 2 – Ч. 2. – С 158-161.
4		Кондратюк Н. В., <u>Поливанов Є. А.</u>	Використання комплексу уронатних полісахаридів в технології харчових глазурей для печива галетного // «ЛОГОС. Мистецтво наукової думки»: науковий журнал / за заг. ред. М. А. Голденблат. Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа», 2019. № 2. С. 78–80.
5		Кондратюк Н. В., <u>Малецький М.В.</u>	Інновації в організації роботи готелю типу "Флотель" // «ЛОГОС. Мистецтво наукової думки»: науковий журнал / за заг. ред. М. А. Голденблат. Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа», 2019. № 2. С. 83–85.

1	2	3	4
6		<u>Polyvanov Y.</u>	Development of a fatty filler recipe for a new type of wafer products // Вісник Національного Технічного Університету «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. Харків. 2019. №. 15 (1340). С. 20–24.
	Тези доповідей		
1		Н. В. Кондратюк, <u>Є. А. Поливанов</u>	Нові полісахаридні матриці для іммобілізації та керованої доставки біологічно активних речовин до органів-мішеней. // Досягнення та перспективи експериментальної і клінічної ендокринології, (Вісімнадцяті Данилевські читання): матеріали науково-практичної конференції. Харків. НАМН України. 28 лютого – 1 березня 2019 р. С. 55–56.
2		Н. В. Кондратюк, <u>Є. А. Поливанов</u>	Технологія гідрогелів з уронатних полісахаридів та біодеградуючих плівок на їх основі // Збірник тез доповідей II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Хімічні технології та інженерія». Дніпро. 2019. С. 70–72.
3		Kondratiuk N., <u>Maletskiy M.</u>	INNOVATIVE RESTAURANT TECHNOLOGIES IN THE ORGANIZATION OF WORK OF THE FLOATELS //Aktuelle Themen im Kontext der Entwicklung der modernen Wissenschaften: der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz, Dresden, 23 Januar, 2019. Dresden : NGO «Europäische Wissenschaftsplattform», 2019. B. 5. 16-19 s.
4		Kondratiuk N., <u>Polyvanov Y. A.</u> , <u>Maletskiy M. V.</u> , <u>Murzenko Y. S.</u>	Justification and development of chocolate technology with stevioside to reduce the risk of disease diabetes type 2. // Proceedings of the 3rd International scientific congress of scientists of Europe. Premier Publishing s.r.o. Vienna. 2019. P. 681–684.
5		Kondratiuk N., <u>Polyvanov Y.</u> , <u>Kogan A.</u>	Berry powders with a high content of pterostilbene and resveratrol in the technology of chocolate flour confectionery // Kondratiuk N., Polyvanov Y., Kogan A Scientific discoveries: projects, strategies and development: Collection of scientific papers «ΛΟΓΟΣ» with Proceedings of the International Scientific and Practical Conference. (Vol. 1), October 25, 2019. Edinburgh, P. 68–70.
6		M. Maletskiy, <u>A. Nalyvaiko</u> , <u>A. Handuchka</u> , <u>K. Suprunenko</u> , <u>N. Kondratiuk</u>	PROSPECTS FOR THE USE DRY PLANT MILK IN THE PRODUCTION OF DESSERTS // Problèmes et perspectives d'introduction de la recherche scientifique innovante: collection de papiers scientifiques «ΛΟΓΟΣ» avec des matériaux de la conférence scientifique et pratique internationale (Vol. 2), 29 novembre, 2019.Bruxelles, Belgique: Plateforme scientifique européenne P. 92-94.
7		<u>Водолазька А.І.</u> , Чернушенко О.О., Саєвич О.В.	Купажовані олії з оптимізованим жирно-кислотним складом. Матеріали III Всеукраїнської наукової конференції “ Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів» ТАСХ-2019 м.Дніпро 10 квітня 2019. С 80-83.
8		<u>Совершенов А.А.</u> , Діль К.В., Чернушенко О.О.	ПРОБЛЕМА ВМІСТУ НІТРАТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Матеріали XVII Всеукраїнської конференції молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. Дніпро 20-23 травня 2019 - С 156-158 .
9		Чернушенко О.О., <u>Водолазька А.І.</u>	Розробка купажу олій як способу збалансування ПНЖК в раціоні людини. «Молодь в науці: здобутки, проблеми, перспективи» 21-22 березня 2019 року, м. Харків http://conf.htei.org.ua/topics/section6/
10		А.Г. Фарісеєв, О.Ю. Вієнко, <u>І.О. Лінник</u> .	Удосконалення технології страв із риби за рахунок додавання рослинної сировини. <i>Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції</i> : програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, 5-6 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 383-384.
11		А. Фарісеєв, Ю. Мацук, О. Вієнко, <u>В. Кугай</u> .	Удосконалення безалкогольних глінтвейнів з використанням фруктової сировини. Матеріали міжнародної науково - практичної конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека» Київ. НУХТ 14-15 листопада 2019 с. 96-98

1	2	3	4
12		Мацук Ю.А., Вієнко О.Ю., Гончаренко І. П., <u>Колпікова Є. О.</u>	Аспекти формування асортименту безглютенової продукції . Матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасний рух науки» Дніпро. 2-3 грудня 2019 с. 196-198.
13		<u>Д.В. Бережна</u> , О.Ю. Вієнко, І.П. Гончаренко.	Перспективи використання ягід жимолості у технології безалкогольних напоїв на основі рослинної сировини. Матеріали V міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI» Полтава . 5 грудня 2019 с. 150-153.
14		Фарісеєв А., Мацук Ю., Гончаренко І., <u>Кедря Д.</u>	Удосконалення кулінарної продукції із січеного м'яса підвищеної волого- і жирутримуучої здатності. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019 р. С. 61-62.
15		Фарісеєв А., Мацук Ю., Гончаренко І., <u>Руденко Б.</u>	Розширення асортименту гарячих м'ясних страв. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019 р. С. 82-83.
16		К. В. Діль, Г.В Новік, <u>К.В. Мойса</u>	ІЧ-спектоскопічне дослідження складу шротів кедрового і волоського горіхів XVII Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії, (м. Дніпро, 20–23 травня 2019 р.). – Д. : ЛІРА, 2019 – С.153 –155.
17		<u>Дишук Г.</u> , Колісниченко Т. О.	Обґрунтування доцільності використання водоростевої сировини у новітніх технологіях солодких страв. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
18		<u>Барабоша Г.</u> , Колісниченко Т. О	Наукове обґрунтування та розробка технології інноваційних страв на основі методу фудпейринг. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро,2019р.)
19		<u>Терлєєва К.</u> Колісниченко Т. О.	Обґрунтування та розробка інноваційних технологій овочевих страв підвищеної харчової цінності. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
20		<u>Савченко А.</u> , Колісниченко Т. О.	Обґрунтування використання ягід та фруктів як основних джерел флавоноїдів в сучасних технологіях солодких соусів. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
21		<u>Марченко І.</u> , Мельников К. О.	Сучасні аспекти використання рибної сировини у технологіях м'ясомістких продуктів. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
22		<u>Руденко Б.</u> , Мельников К. О.	Розширення асортименту, удосконалення технології та якість інноваційних страв з м'яса. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
23		<u>Ведмідь М.</u> , Мельников К. О.	Дослідження процесу окиснення нерафінованих рослинних олій. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро,2019р.)
24		<u>Малецький М.</u> Наук. керівник – доц. Кондратюк Н. В	Розробка технології снекової продукції, збагаченої речовинами з алкопотекторною дією. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
25		<u>Поливанов Є.</u> Кондратюк Н. В.	Розробка технології солодких соусів, зниженої калорійності. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро,2019р.)
26		<u>Голошний Д.</u> Кондратюк Н. В.	Інноваційні аспекти технології м'ясних снеків з уронатними полісахаридами. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)

1	2	3	4
27		<u>Купріянова Л.</u> , Вієнко О. Ю.	Виявлення фальсифікації м'ясних консервів. Наук. конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
28		<u>Ануфрієнко А.</u> , Вієнко О. Ю.	Перспективи розширення асортименту січених напівфабрикатів. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
29		<u>Мойса К.</u> , Вієнко О. Ю.	Перспективи розширення асортименту консервів для дитячого харчування. Наукова конференція за підсумками наук.-дослідн. роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
30		<u>Двалі А.</u> , Фарісеєв А. Г.	Технологія приготування м'ясних натуральних виробів з використанням новітніх методів обробки. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
31		<u>Пелевіна Д.</u> , Фарісеєв А. Г.	Перспективи впровадження сучасних методів приготування м'ясних виробів в діяльність закладів ресторанного господарства. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
32		<u>Савченко А.</u> , Чернушенко О. О.	Технологія солодких соусів з підвищеним вмістом флавоноїдів. Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
33		<u>Водолажська А.</u> , Чернушенко О. О.	Технологія купажованих олій з підвищеним вмістом ПНЖК. Наукова конференція за підсумками наук.-дослідн. роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
34		<u>Мойса К.</u> , Новік Г. В.	Комплексна оцінка якості здобного печива з додаванням шроту кедрового горіху. Наукова конференція за підсумками наук.-досл. роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
35		<u>Огороднік Д.</u> асист. Новік Г. В.	Дослідження впливу продуктів переробки горіхів на властивості емульсії та тіста для здобного печива Наукова конференція за підсумками науково-дослідної роботи університету за 2019 рік (м. Дніпро, 2019р.)
36		<u>Polyvanov Ye. A., Murzenko Ye. S.</u>	Heritriol, steviozide and uronatic polysaccharides the technology of production of sweet sources for diabetes prophylax (dm 2) and obesity // Science progress in European countries: new concepts and modern solutions: papers of the 4th International Scientific Conference (Stuttgart, Germany, December 28, 2018). Stuttgart. 2018. P. 334–339.
37		<u>Polyvanov Y. A., Maletskiy M. V., Murzenko Y. S.</u>	Justification and development of chocolate technology with stevioside to reduce the risk of disease diabetes type 2. // Proceedings of the 3rd International scientific congress of scientists of Europe. Premier Publishing s.r.o. Vienna. 2019. P. 681–684.
38		<u>Polyvanov Y.</u>	Motivation of implementation of independent physical exercises for the prevention of young people obesity and diabetes type 2 // Aktuelle Themen im Kontext der Entwicklung der modernen Wissenschaften: der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den Materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen Konferenz (Dresden, 23 Januar, 2019). Dresden NGO «Europäische Wissenschaftsplattform», 2019. B. 6. P. 93–95.
39		<u>Polyvanov Y., Kogan A.</u>	Evaluation of the relevance of the development of food modules with pterostilben and resveratrol of natural origin // Dynamics of the development of world science. Abstracts of the 1st Intern. scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2019. P. 248–250.
40		<u>Maletskiy M., Sytnik K.</u>	THE ROLE OF GASTRONOMIC MASTER CLASSES IN THE POPULARIZATION OF GOOD NUTRITION AMONG YOUTH // II Всеукр. наук.-практ. конференція молодих учених та студентів з міжнародною участю “ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ” 3 жовтня – 5 жовтня 2019 року, ОНАХТ. С. 12-13.
41		<u>Наливайко А.В., Хандучка А.О.</u>	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЕРИТРИТОЛУ ТА СОЛОДКОГО ЕКСТРАКТУ З ЛИСТЯ СТЕВІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СУХОЇ СУМІШІ ДЛЯ МОРОЗИВА // II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених та студ. з міжнародною участю “ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ” 3 жовтня – 5 жовтня 2019 року, ОНАХТ. С. 88-89.

1	2	3	4
	Патенти / заявки на корисну модель		
1		Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т.О., <u>Марченко І.М.</u> , Чернушенко О.О., Новік Г.В.	«Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів» Патент на корисну модель UA №131347 від 10.01.2019. - Бюл.№ 1
2		<u>Савченко А.М.</u> , Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Мельников К.О., Чернушенко О.О.	«Спосіб отримання плодово-ягодного соусу». Патент на корисну модель UA № 131346 від 10.01. 2019 - Бюл.№ 1
3		<u>Савченко А.М.</u> , Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Чернушенко О.О.	«Спосіб отримання плодово-ягодного соусу» Патент на корисну модель UA №131317 від 10.01.2019 – Бюл. № 1
	Участь у конкурсах, олімпіадах		
1		<u>Поливанов Є.А.</u>	I місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (під керівництвом Н.В. Кондратюк).
2		<u>Поливанов Є.А.</u>	II місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Хімічні технології та інженерія" (під керівництвом Н.В. Кондратюк).
3		<u>Малецький М.В.</u>	зайняв I місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" (під керівництвом Н.В. Кондратюк).
4		<u>Поливанов Є.А.</u>	зайняв III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (під керівництвом Н.В. Кондратюк).
5			
6		<u>Савченко А.М.</u>	зайняла II місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт зі спеціальності "Харчові технології" (під керівництвом Т.О. Колісниченко).
7		<u>Марченко І.М.</u>	зайняв II місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 181 "Харчові технології"(ст.бакалавр). ХДУХТ м. Харків
8		<u>Шевченко О.С.</u>	зайняла III місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 181 "Харчові технології"(ст. магістр). ХДУХТ м. Харків
9		<u>Водолазька А.І.</u>	зайняла I місце у номінації «Технології харчування для здоров'я нації» у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності 181 "Харчові технології"(ст. магістр). ХДУХТ м. Харків
10		<u>Колпікова Є</u>	III місце у регіональному відборі Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності WorldSkills Ukraine – 2019 за компетенцією «Кондитерське мистецтво»
2018 рік			
	Статті		
1		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., <u>Савченко А.М.</u> , Чернушенко О.О.	Розробка технології солодких соусів підвищеної харчової цінності. Праці / Тавр. державний агротехнологічний університет – Вип. 18. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2018. – С. 66-75.
2		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Мацук Ю.А., <u>Марченко І.М.</u>	Сучасні аспекти використання рибної сировини у технологіях м'ясомістких продуктів. // Праці. Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 18. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2018. – С. 153-158.

1	2	3	4
3		Кондратюк Н.В., Степанова Т.М., <u>Толошний Д.В.</u> , Поливанов Є.А.	Гелі харчові плівкоутворюючі на основі уронатних полісахаридів у виробництві сумішей для ін'єктування м'ясопродуктів // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки, 2018. – т. 29(68).№ 5 – Ч. 2. – С 20-25.
4		Н.В. Кондратюк, С.І. Оковитий, Є.П. Пивоваров, М.О. Біліченко, <u>Є.А. Поливанов</u>	Квантово-хімічне моделювання димерів уронатних полісахаридів у стратегії створення покриттів, що біодеградують // Вісник НТУ «ХПІ». Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – Х. : НТУ «ХПІ», 2017. – № 41(1263). – С. 47–51.
5		Кондратюк Н.В., Бурак В.Г., Степаова Т.М., <u>Малецький М.В.</u>	Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного полісахариду та сухих концентратів соків Вісн. Нац. техн. ун-ту "ХПІ". Сер.: Інноваційні дослід. у наук. роб. студентів: зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2018. – № 18 (1294). – С. 45-52.
6		Ю.А. Мацук, <u>І.М. Марченко</u> , В.М. Пасічний, І.А. Маринін без ІС	Обґрунтування технології снєків з використанням м'ясного сушеного напівфабрикату // Наукові праці НУХТ. – Київ : НУХТ, 2018. —№ 5. – С. 189-194.
7		В.М. Пасічний, Ю.А. Мацук, <u>І.М. Марченко</u> ІС-79,38	Дослідження функціонально-технологічних властивостей м'ясних січених напівфабрикатів з використанням рибної сировини // Науковий вісник Львівського Національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З.Гжицького. – Львів : ЛНАВМ, 2018. – Т. 20. – № 90. – С. 22-26.
	Тези		
1		<u>Савченко А.М.</u> , Колісниченко Т.О., Чернушенко О.О	Технологія солодких соусів з підвищеним вмістом флаваноїдів. Зб. тез. II Міжнародної конференції «Сучасні технології харчових виробництв» Дніпро, 17-18 травня 2018, С.158-161.
2		<u>А. Савченко</u> , О.О. Чернушенко, О.В.Саєвич	Трис-цистеїнат хрому (III) та його гіпоглікемічні властивості // IV Міжнародна молодіжна науково-практ. інтернет-конференція «Наука і молодь в XXI сторіччі» Полтава, 30.11. 2018р.
3		Ю.А. Мацук, <u>І.М. Марченко</u>	Сучасні аспекти виробництва та перспективи розширення асортименту снєкової продукції // «Сучасні технології харчових виробництв»: матеріали II Міжнародної конференції (Дніпро, 17–18 травня 2018 р.). – Д. : ЛІРА, 2018 – С.36–38.
4		<u>А.О. Савенко</u> , Г.В. Новік, О.О. Чернушенко, Ю.А. Мацук	ІЧ-спектоскопічне дослідження складу шротів кедрового і волоського горіхів // «Сучасні технології харчових виробництв»: матеріали II Міжнародної конференції (Дніпро, 17–18 травня 2018 р.). – Д. : ЛІРА, 2018 – С.99–105.
5		Ю.А. Мацук, Т. С. Листопад, <u>І. Марченко</u>	Обґрунтування технології Sous Vide для м'ясних продуктів з використанням Super Food // «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» : матеріали 84 Міжнар. наук. конф.молодих учених, аспірантів і студентів (Київ, 23–24 квітня 2018 р.). – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – С.353.
6		Ю.А. Мацук, <u>І.М. Марченко</u> , В.М. Пасічний	Сенсорний аналіз снєків збагачених м'ясними компонентами // «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» : матеріали VII Міжнародної науково-технічної конференції (Київ, 6–7 листопада 2018 р.). К.: НУХТ, 2018 р. – С.146–148.
7		Rud E.S., Sidorenko V.P., Sun Changao, Kondratjuk N.V.	Mi9nk oil as a raw component of food products Міжнар. конф. студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» 17-18 травня 2018 року. – С.50-52.
8		<u>Toloshnyi D.V.</u> , Kondratjuk N.V.	Exampleofcoffeedrinks // Міжнародна конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» 17-18 травня 2018 року. – С.60-63.
9		<u>Polyvanov Y.</u> , Kondratjuk N., Isayev O.	Investigate the feasibility of using peptide mixtures in food // Міжнародна конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» 17-18 травня 2018 року. – С.64-68.
10		<u>Dyshuk A.V.</u> , Kondratjuk N.V., Petukhova O.I.	Omega-acid mink fat as an aspect of commodity evaluation in the strategy for creating new health products // Міжнародна конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» 17-18 травня 2018 року. – С.166-169.

1	2	3	4
11		<u>Maletsky M., Kondratjuk N.,</u>	Gregoire Lerouge Floatel as a priority direction for the development of hotel and restaurant business in Ukraine // Міжнародна конференція студентів та аспірантів «Сучасні технології харчових виробництв» 17-18 травня 2018 року. – С.191-193.
12		Ю.А. Мацук, <u>І.М. Марченко</u>	Розроблення технології снекової продукції збалансованого нутрієнтного складу з використанням м'ясного сушеного напівфабрикату // «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» : Матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю (Одеса, 4 – 6 жовтня 2018 р.). – Одеса : ОНАХТ, 2018. – С. 99
	Патенти / заявки на корисну модель		
1		Патент на корисну модель Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т.О., <u>Марченко І.М.</u> , Чернушенко О.О., Новік Г.В.	U 2018 07771 МПК A23L 17/00 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів
2		Мацук Ю.А., Мельников К.О., Колісниченко Т. О., <u>Марченко І. М.</u> , Чернушенко О. О., Новік Г.В.	Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів [Текст] : заявка на винахід а 201807770 від 11.07.2018
3		<u>Савченко А.М.</u> , Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Мельников К.О., Чернушенко О.О.	Патент на корисну модель U2018 07769 МПК A23L23/00
	Участь у конкурсах, олімпіадах		
1		<u>Марченко І.М.</u>	I місце в номінації JP 2 Третього відкритого Житомирського обласного чемпіонату з кулінарного мистецтва і сервісу «Battle chef 3.0» м. Житомир. 2018.
2		<u>Поливанов С.А.</u>	зайняв II місце у I етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт у галузі хімії
3		<u>Поливанов С.А.</u>	зайняв II місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту студентський науково-дослідницьких робіт у галузі хімії.
4		<u>Ткаченко Н.С.</u>	зайняла III місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» ХДУХТ. М. Харків. 2018 р.
5		<u>Шевченко О.С.</u>	зайняла II місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади за спеціальністю 181 «Харчові технології» ХДУХТ. М. Харків. 2018 р.
2017 рік			
	Статті		
1		С.І. Оковитий, Є.П. Пивоваров, Н.В. Кондратюк, М.О. Беліченко <u>С.А. Поливанов</u>	Дослідження харчових систем на основі пектину. Квантово-хімічне моделювання димерів галактуронової кислоти. Вісник НТУ «ХПІ» -2017, – Вип. 7 (1229) – С.194-199.
2		N. Kondratjuk, Y. Ryvovarov, A. Padalka, <u>Y. Polyvanov</u>	Rheological properties of food film-forming gels on the basis of uroconate polysaccharides Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі.Х.: ХДУХТ – 2017. – Вип. 2(26).

1	2	3	4
3		Kondratjuk N.V., Okovyty S.I., Ruvovarov Y.P., Bilichenko M.O., Polyvanov Y.A.	Quantum-chemical modeling of urinate polysaccharides dimers in the strategy of creating food biodegradated coatings. Вісник НТУ «ХПІ» Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів, 2017.
	Тези		
1		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Шевченко О.С.	Удосконалення робочого органу тістомісильної машин періодичної дії типу А2-ХТ-3Б Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : друга міжнародна науково-практична конференція, 5–7 вересня 2017 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : ХДУХТ, 2017.
2		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Скачкова Г.І.	Модернізація соковижималки ZELMER ZJE1800. Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : друга міжнародна науково-практична конференція, 5–7 вересня 2017 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. – Харків : ХДУХТ, 2017/
3		Мельников К.О. Мацук Ю.А.,Новік Г. В.,Могілевиць А. Д.	Дослідження можливості використання продуктів переробки горіхової сировини в технології борошняних кондитерських виробів. «Наука у контексті сучасних глобалізаційних процесів» : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 19 листопада 2017 р.) / зб. наук. праць «ЛОГОС». // ГО «Європейська наукова платформа». – Одеса: Друкарня «Друкарник», 2017. – Т.10.
4		Савченко А.М., Колісниченко Т.О., Чернушенко О.О.	Розробка технології солодких соусів, підвищеної харчової цінності. Матеріали конференції III Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції «Наука і молодь в XXI сторіччі» Полтава. 1 грудня 2017 р.
5		Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Ткаченко Н.С.	Перспективи використання жмиху зародків пшениці у рецептурах молочно-рослинних кулінарних виробів. «Наука у контексті сучасних глобалізаційних процесів» : Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Полтава, 19 листопада 2017 р.) / зб. наук. праць «ЛОГОС». // ГО «Європейська наукова платформа». – Одеса: Друкарня «Друкарник», 2017. – Т.10. с.71-75.
6		Мацук Ю.А., Могілевиць А.Д., Новік Г.В.	Перспективи використання продуктів переробки горіхової сировини у виробництві борошняних кондитерських виробів. «Наука і молодь в XXI сторіччі» : Матеріали III Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції, (Полтава, 1 грудня, 2017 р.). – П. : ПУЕТ, 2017. С.57-59.
7		Мацук Ю.А., Савенко А.Д., Новік Г.В.	Обґрунтування термінів зберігання м'ясомістких січених кулінарних виробів. «SCIENCE AND LIFE: Proceedings of articles the international scientific conference» : Матеріали III міжнародної науково-практичної конференції «Світові наукові тенденції XXI сторіччя», (Czech Republic, Karlovy Vary - Ukraine, Kyiv, 30 November 2017 р.). – Czech Republic, Karlovy Vary, 2017. P. 192-197.
8		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Дятченко К.А.	Сучасний розвиток харчування на виробничих підприємствах за допомогою аутсорсингу. Розвиток харчових виробництв, ресто- ранного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнар. науково-практична конф., присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 18 травня 2017 р. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 2., С. 219-220.

1	2	3	4
9		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., <u>Шемер М.І.</u>	Удосконалення процесу обслуговування іноземних делегацій. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 18 травня 2017 р. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 2., С. 221-222.
10		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., <u>Шевченко О.С.</u>	Удосконалення місильного органу тістомісильної машини. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. – Харків : ХДУХТ, 2017. 13– Ч. 1, С. 363.
11		Мельников К.О., Колісниченко Т.О., <u>Тапєхіна А.В.</u>	Аналіз сучасного високоефективного обладнання для нарізання хліба. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. – Харків : ХДУХТ, 2017. – Ч. 1., С. 353.
12		Колісниченко Т.О., <u>Скачкова Г.І.</u>	Модернізація соковижималки Zelmer ZJE1800. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1. С. 347.
13		Северин О.А., Бухкало С.І.*, Новик Г.В., <u>Дятченко К.А.</u>	Можливості процесів видалення вологи з риби. Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXV міжнар. наук.-практ. конф. Місго САД-2017, 17-19 травня 2017р.: у 4 ч. Ч. III. / за ред. проф. Сокола С.І. – Харків: НТУ «ХПІ»
14		Колісниченко Т.О., <u>Сирота А.К.</u>	Удосконалення обладнання для виробництва технології соусу емульсійного типу з вакаме. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1., С. 346.
15		Колісниченко Т.О., <u>Вареник Т.С.</u>	Удосконалення обладнання для виробництва кнелів рибних. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, присвячена 50-річчю заснування ХДУХТ, 6 квітня 2017 р.– Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1., С. 301.
16		Колісниченко Т.О., <u>Дятченко К.А.</u>	Стан переробки молочної сироватки в сучасних умовах. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 18 травня 2017 р. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1, С. 254-255.

1	2	3	4
17		Колісниченко Т.О., Сирота А.К., <u>Рябчинська О.А.</u>	Дослідження органолептичних показників соусу емульсійного типу з додаванням водоростей вакаме та фукусу. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 18 травня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1, С. 77-78.
18		Колісниченко Т.О., Тапехіна А.В., <u>Рудик А.О.</u>	Розробка технології формованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів функціонального призначення. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 18 травня 2017 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1, С. 79-80.
19		Колісниченко Т.О., Шемет М.І., <u>Рябчинська О.А.</u>	Удосконалення м'ясних січених страв із метою покращення їх структурно- механічних властивостей. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 18 травня 2017 р. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. – Ч. 1, С. 80-82.
20		Колісниченко Т.О., <u>Савченко А.М.</u> , Листопад Т.С.	Аналіз органолептичних показників якості солодких соусів, підвищеної харчової цінності «Наука і молодь в ХХІ сторіччі» : Матеріали ІІІ Міжнар. молодіжної наук.-практ. інтернет-конференції, (Полтава, 1 грудня, 2017 р.). – П. : ПУЕТ, 2017.
21		Новік Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г., <u>Петова О.М.</u>	Зміни стану білково-протеїназного комплексу борошна пшеничного в присутності вторинної горіхової сировини. Міжнародна науково-практична конф «розвиток харчових виробництв, Ресторанного та готельного Господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність» 18 травня 2017р. – С. 85-86.
22		Новік Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г., <u>Петова О.М.</u>	Дослідження вуглеводного складу продуктів переробки горіхів XV всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії, ДНУ, 22-25 травня, 2017 р. – С.54.
23		Новік Г.В., Шидакова-Каменюка О.Г., <u>Курач Ю. О.</u>	Дослідження водопоглинальної та водоутримувальної здатності продуктів переробки горіхів XV всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії, ДНУ, 22-25 травня, 2017р. – С.51.
24		<u>Поливанов С.А.</u> Кондратюк Н.В.	Іонотропні полісахариди уронідного складу як основа біополімерних харчових покриттів ХІІІ Всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу «Харчові технології» 26-28 квітня 2017 року.
25		<u>Поливанов С.А.</u> Кондратюк Н.В.	Теоретико-фізіологічні аспекти використання гелів харчових плівкоутворюючих з амінокислотами у харчуванні молоді. Десята Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» м. Одеса, 29 вересня - 1 жовтня 2017 р.
26		<u>Малецький М.В.</u> , <u>Поливанов С.А.</u> , Кондратюк Н.В.	Дослідження харчових наноконпозицій на основі уронових полісахаридів методом диференційно-скануючої калориметрії. Міжнародна науково-практична Конференція «Хімія, Біо- і Нанотехнології, Екологія та Економіка в Харчовій та Косметичній Промисловості», 16-17 жовтня 2017 р. Харків : ХІІІ.

1	2	3	4
27		<u>Падалка А.М., Поливанов С.А., Кондратюк Н.В.</u>	Моделювання полімеризаційних процесів у системі «полісахарид-амінокислота» (на прикладі рослин). «Наука і молодь в XXI сторіччі»: Матеріали III Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції, (Полтава, 1 грудня, 2017 р.). – П. : ПУЕТ, 2017.
28		<u>Mulyk R. Y., Polyvanov Y. A., Kondratjuk N. V.</u>	New prospects for making food gels based on uronic polysaccharides III International Scientific and Practical-Conference «Modern Methodology of Science and Education» May 31, 2017. - Dubai, UAE. - P. 48-50.
29		<u>Поливанов С.А., Кондратюк Н.В.</u>	Комп'ютерне моделювання структури пектину. Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді» 6 квітня 2017 року. Х.: ХДУХТ.
30		<u>Поливанов С.А., Кондратюк Н.В.</u>	Роль харчових продуктів пробіотичними мікроорганізмами у вирішенні проблем харчування студентів. XV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. – ДНУ. – 22-25 травня 2017р.
31		<u>Малецький М.В., Поливанов С.А., Кондратюк Н.В.</u>	Мікрогрини – сучасний спосіб збагачення харчування дітей та дорослих. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання сучасної аграрної науки», Умань 15 листопада 2017 С. 337.
32		<u>Падалка А.М., Кондратюк Н.В.</u>	Регулювання харчових раціонів шляхом споживання природних підсолоджувачів. XV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. – ДНУ. – 22-25 травня 2017р.
33		<u>Грецька О.В., Кондратюк Н.В.</u>	Флово-овочеві екстракти у раціонах харчування молоді. XV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії. – ДНУ. – 22-25 травня 2017р.
34		<u>Падалка А.М., Кондратюк Н.В.</u>	Современное видение технологии сладких блюд с использованием капсулированной ацидофильной палочки. XIII Всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу «Харчові технології» 26-28 квітня 2017 року.
35		<u>Грецька О.В., Кондратюк Н.В.</u>	Розробка технології низькокалорійних порошкоподібних харчових систем поліфункціонального призначення. XIII Всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу «Харчові технології» 26-28 квітня 2017 року.
36		<u>Дишук Г.В., Кондратюк Н.В.</u>	Раціоналізація харчування молоді шляхом створення низькокалорійних кондитерських та хлібобулочних виробів зі шротом зародків пшениці. Десята Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» м. Одеса, 29 вересня - 1 жовтня 2017 року.
37		<u>Рудь С.С., Кондратюк Н.В.</u>	Розробка снєкової продукції, збагаченої омега жирними кислотами, для молоді. Десята Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» м. Одеса, 29 вересня - 1 жовтня 2017 року.
38		<u>Малецький М.В., Кондратюк Н.В.</u>	Розробка технології шоколадних кондитерських виробів зі шротом амаранту. Десята Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» м. Одеса, 29 вересня - 1 жовтня 2017 р.
39		<u>Дишук Г.В., Рудь С.С., Кондратюк Н.В.</u>	Огляд наноструктур для розробки технологій харчової продукції з алкопротекторною дією. Міжнародна науково-практична Конференція «Хімія, Біо- і Нанотехнології, Екологія та Економіка в Харчовій та Косметичній Промисловості», 16-17 жовтня 2017 р. Харків : ХІІІ.

1	2	3	4
40		<u>Грецька О.В., Падалка А.М., Кондратюк Н.В.</u>	Особливості розробки технології низькокалорійних сиропів та соусів на основі камеді гуара. Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні питання сучасної аграрної науки», Умань 15 листопада 2017 С. 337.
	Участь у конкурсах, олімпіадах		
1		<u>Сирота А.К.</u>	Грамота за креативний погляд на студентське харчування у II турі Всеукраїнського конкурсу Студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук за напрямом «Готельно-ресторанна справа», НУХТ, Київ. 2017.
2		<u>Багалій І.В.</u>	II місце у номінації «Новітні технології харчування для здоров'я нації» у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія». ХДУХТ, м. Харків. 2017р.
3		<u>Буц С.</u>	Золота медаль в номінації «Кращий шеф-повар юніор «BattleChefs 2.0», срібна медаль - в номінації «Страви молекулярної кухні» та бронзову медаль - в номінації «Сучасна кухня». Кубок голови Житомирської облдержадміністрації. Чемпіонат кулінарного мистецтва та сервісу «BattleChefs 2.0», м. Житомир. 2017р.
4		<u>Могилевець А.Д.</u>	Золота медаль в номінації «Кращий шеф-повар юніор «BattleChefs 2.0», срібна медаль - в номінації «Ресторанні десерти» та бронзову медаль - в номінації «Арт-клас. Вироби із шоколаду». Чемпіонат кулінарного мистецтва та сервісу «BattleChefs 2.0», м. Житомир. 2017р.

2016 рік

	Статті		
1		Колісниченко Т.О., Северин О.А., <u>Чоренька В.Г.</u>	Розробка профілактичних хлібобулочних виробів з використанням функціональної суміші. Збірник наукових праць "Віснику ХНТУСГ ім. Петра Василенка. - Харків: ХНТУСГ, 2016. - Вип 6. - С. 43-49.
2		Колісниченко Т.О., Бабіч П.В., <u>Вареник Т.С.</u>	Удосконалення технології страв із риби з метою підвищення їх харчової цінності. Збірник наукових праць "Віснику ХНТУСГ ім. Петра Василенка. - Харків: ХНТУСГ, 2016. - Вип 6. - С. 50-57.
3		Колісниченко Т.О., <u>Сирота А.К.</u>	Удосконалення технології соусу емульсійного типу з метою підвищення його харчової цінності. Збірник наукових праць "Віснику ХНТУСГ ім. Петра Василенка. - Харків: ХНТУСГ, 2016. - Вип 6. - С. 38-43.
4		Колісниченко Т.О. Северин О.А., Новік Г.В., <u>Дятченко К.А.</u>	Дослідження енергозберігаючої обробки харчових продуктів Вісник НТУ «ХП», 2016 №29 (1191) Серія : Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. - С. 71-74.
5		Петрушина Г.О., Вишнікін А.Б. Пугач Л.І., Хмеловська С.О., <u>Підгорна Д.В.</u>	Визначення вітаміну С методом хімічної кольорометрії з використанням 18-молібдодифосфату Вісник ДНУ Серія:Хімія. - № 2 (24), 2016. – С. 37-44.
	Тези		
1		Колісниченко Т.О. <u>Вареник Т.С.</u>	Органолептична оцінка якості риборослинних страв функціонального призначення. Мат-ли XIV Всеукр. конф. мол. вч. та студ. з акт. питань сучасної хімії 24-26 травня 2016 р. м. Дн-вськ. - С. 76.

1	2	3	4
2		Колісниченко Т.О. <u>Сирота А.К.</u>	Органолептична оцінка якості соусів емульсійного типу функціонального призначення. Мат-ли XIV Всеукр. конф. мол. вч. та студ. з акт. питань сучасної хімії 24-26 травня 2016 р. м. Дн-вськ. - С. 78.
3		Кондратюк Н.В. Посудієвська О.Р., <u>Грецька О.В.</u>	Jerusalem Artichoke for new ideas of useful products Регіон. наук.-практ. конф. молодих учених та студентів "Сучасні науково-технічні дослідження у контексті мовного простору" - 14 квітня 2016 р. - Дн-вськ. - С.34.
4		Кондратюк Н.В. <u>Грецька О.В.</u>	Використання топінамбуру у виробництві низькокалорійних борошняних виробів XIV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії – 24-26 травня 2016 р. С. 37.
5		Кондратюк Н.В. <u>Падалка А.М.</u>	Перспективи використання капсульованих форм ацидофільної палички у складі круп'яних десертів. XIV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії – 24-26 травня 2016 р. С.38.
6		Применко В.Г. <u>Меркулова О.С.</u> <u>Багалій І.В.</u>	Обґрунтування машинно-апаратної схеми для виробництва майонезу, збагаченого селеном «XIV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії» / Маторіна К.В. – Д. : ЛПРА, 2016. – 93 с.
7		Новік Г.В. Хмеловська С.О. <u>Водолазька А.І.</u>	Визначення жирно кислотного складу та оцінка впливу шротів горіхової сировини Дніпропетровськ, 2016, XIV Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань сучасної хімії, Дніпропетровськ, 24-26 травня 2016 р.С.79.
8		Колісниченко Т.О. <u>Рудик А.О.</u>	Застосування інноваційних технологій у сфері ресторанного бізнесу Міжнар. науково-практ. конф. «Турист., готельний і рестор. бізнес: іновації та тренди» 7 квітня 2016 р. – КНТЕУ м. Київ. - С. 250-252 .
9		Колісниченко Т.О. <u>Стесенко Є.Е.</u>	Інноваційні технології у розвитку ресторанного бізнесу Міжнар. науково-практ. конф. «Турист., готельний і рестор. бізнес: іновації та тренди» 7 квітня 2016 р. – КНТЕУ м. Київю - С. 163-165.
10		Кондратюк Н.В. Степанова Т.М., <u>Бобр О.В.</u>	Rectin-calcium gels research within in vitro system. Міжнар. наук.-практ. конф. «Сучасні наук. дослідж. та розробки: теор. цінність та практ. результати» 15-18 березня 2016 р. Братислава. – С.143-144.
11		Кондратюк Н.В. <u>Грецька О.В.</u>	«Використання порошку топінамбуру у складі сухих сумішей для борошняних кондитерських виробів». Персп. наук. дослідження та стратегічні питання сучасних наук : Міжнар. наук.-практ. конф., 10 жовтня 2016 р.: відп. за випуск Казьміна Н.П. – Вінниця – Вид-во-друкарня «ДІЛО», 2016. – С. 21-22.
12		Кондратюк Н.В. <u>Падалка А.М.</u>	Дослідження піноутворюючої здатності нативного та сухого яєчного білка при додаванні підсолоджувачів. Перспективні наукові дослідження та стратегічні питання сучасних наук: Міжнар. наук.-практ. конф., 10 жовтня 2016 р.: відп. за випуск Казьміна Н.П. – Вінниця – Вид-во-друкарня «ДІЛО», 2016. – С. 23-24.
13		Кондратюк Н.В. <u>Грецька О.В.</u>	The use of Jerusalem Artichokes in low-caloric farinaceous products. III International Scientific and Practical-Conference «Topical Problems of Modern Science and Possible Solutions». - September 28-29, 2016. - Dubai, UAE. - 16-17.
14		Кондратюк Н.В. <u>Падалка А.М.</u> , Большакова В.Л.	Development of technologies for a low-calorie dessert with probiotic microorganisms III International Scientific and Practical-Conference «Topical Problems of Modern Science and Possible Solutions» September 28-29, 2016. - Dubai, UAE.-17-19.

1	2	3	4
15		Кондратюк Н.В. Степанова Т.М., Слюсар Д.	The research of physical and structural-mechanical properties of fruit-berry jelly samples based on "LEAP-Ca ²⁺ " system, III International Scientific and Practical-Conference «Topical Problems of Modern Science and Possible Solutions» October 27-28, 2016. - Dubai, UAE. - P. 43-45.
16		Кондратюк Н.В. Слюсар Д.	Використання плодово-ягідних порошків в технології молочних напоїв П'ята міжнародна науково-технічна конференція «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжированої галузей у контексті євроінтеграції», 7-8 листопада 2016 р. — К.: НУХТ, 2016 р. С. 103-104.
17		Применко В.Г. Колісниченко Т.О. Іванов Б.	Инновационные методы усовершенствования соусов функциональными продуктами с целью повышения пищевой ценности. Научно-практ. конф. «Новые горизонты: достижения разных областей науки» 26 декабря, 2016 г.
	Участь у конкурсах, олімпіадах		
1		Могилевець А.Д.	Золота медаль в номінації «Ресторанні десерти» в VII Всеукраїнському конкурсі юніорів з кулінарного мистецтва і сервісу. КНУКіМ, м. Київ, 2016р.
2		Іванов Б.	Срібна медаль у номінації «Оригінальна основна страва» в VII Всеукраїнському конкурсі юніорів з кулінарного мистецтва і сервісу. КНУКіМ, м. Київ, 2016р.
3		Шапошнікова Є.	Срібна медаль у номінації «Страва з птиці» в VII Всеукраїнському конкурсі юніорів з кулінарного мистецтва і сервісу. КНУКіМ, м. Київ, 2016р.

Заступник декана з наукової роботи
та міжнародної діяльності

Handwritten signature

Н.В. Кондратюк

Проректор з наукової роботи



Handwritten signature

С.І. Оковитий