

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Звіт
про результати наукової, науково-технічної
та інноваційної діяльності
кафедри харчових технологій
інституту / факультету / кафедри
за 2025 рік

I. Узагальнена інформація щодо наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності інституту / факультету / кафедри:

а) про інститут / факультет / кафедру

Загальна інформація

Вагомі досягнення колективу за 20__ рік:

Напрямок НДР (інституту / факультету / кафедри):

- Пріоритетний напрям¹ –
- Стратегічний напрям² –

Теми зареєстровані в УкрІНТЕІ (назва, вид НДР, реєстраційний номер, науковий керівник, відповідальний виконавець, період виконання, обсяг фінансування, посилання на реєстраційну картку <https://dir.ukrintei.ua/>)

Номер	Назва	Дата реєстрації
0121U110650	Якість і безпека продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі та торговельне підприємство: сучасні вектори розвитку і перспективи. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/academicdepartment/kafe-dra-pidpryyemnyctva-i-prava/0121u1106502.pdf .	18.04.2021 р.
0124U003197	Інноваційні технології зберігання і переробки зерна та моделювання бізнес-процесів. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/academicdepartment/kafe-dra-pidpryyemnyctva-i-prava/0124u003197.pdf .	28.05.2024 р.
0125U000349	Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв. URL: https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/academicdepartment/kafe-dra-harchovyh-tehnologiy/tematykandbudnyk0125u000349.pdf .	17.01.2025 р.

Госпдоговірна тематика (назва, вид НДР, реквізити договору/акту, науковий керівник, відповідальний виконавець, період виконання, обсяг фінансування)

1. «Обґрунтування та розробка рецептур харчових добавок для годівлі тварин та птиці на основі вторинної сировини АПК та субкритичних екстрактів» госпдоговірна тема, керівник Будник Н.В. договір від 15 жовтня 2025 року, термін виконання жовтень – грудень 2025 року сума фінансування 46600 грн.

Державна тематика (назва, вид НДР, підстава наказ МОН, науковий керівник, відповідальний виконавець, період виконання, обсяг фінансування, посилання на реєстраційну картку <https://dir.ukrintei.ua/>) –

Міжнародна тематика (назва, програма, науковий керівник/координатор, відповідальний виконавець, співвиконавці країни-партнери, період виконання, обсяг фінансування) –

¹ Відповідно до Переліку середньострокових пріоритетних напрямів інноваційної діяльності галузевого рівня на період до 31 грудня року, наступного після припинення або скасування воєнного стану в Україні (відповідно до постанови КМУ від 05.07.2024 № 787)

² Відповідно до Закону України «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» № 3534-IX від 13.01.2024 р. (Стаття 4. Стратегічні пріоритетні напрями інноваційної діяльності)

б) про наукові, науково-педагогічні кадри кафедри

Навчальний процес забезпечують науково-педагогічні працівники:

Кількість всього – 14 осіб, з них, доктори наук – 3, кандидати наук – 9;

Кількість, що мають вчене звання, всього – 12 осіб, з них, професора – 3 доцента – 9;

Кількість, що мають звання академік – __ осіб (з зазначенням ППП, звання, номера документа); члена-кореспондента галузевих академій наук України – _ особи (з зазначенням ППП, звання, номера документа); володарів почесних державних звань та премій – __ осіб (з зазначенням ППП і назви нагороди).

№ з/п	Назва показника	2024	2025	20__	20__	20__
1	Кадровий потенціал					
1.1	Загальна чисельність працівників за основним місцем роботи	8	11			
1.2	Загальна чисельність зовнішніх сумісників	1	1			
1.3	Чисельність науково-педагогічних працівників (НПП) за основним місцем роботи, усього, з них:	8	11			
1.3.1	осіб чоловічої статі	3	5			
1.3.2	осіб жіночої статі	5	6			
1.3.2.1	з них, які працюють на кафедрах STEM-напрямів ³	8	11			
1.3.3	молодих вчених	1	2			
1.3.4	вчених віком понад 60 років	3	4			
1.3.5	кандидатів наук (докторів філософії)	6	9			
1.3.6	докторів наук	1	2			

в) вчене звання професора та доцента у 20__ році отримали:

Вказати ППП науково-педагогічного працівника, вчене звання/назва кафедри, дата і номер документу

г) науковий ступінь доктора наук і доктора філософії у 20__ році отримали:

Вказати ППП науково-педагогічного працівника, науковий ступінь, шифр і назву спеціальності, дата і номер документу, назва дисертації, дата і місце захисту (назва ЗВО), шифр спеціалізованої вченої ради / ID захисту <https://svr.naq.gov.ua/#/all-defenses>

д) реалізовані експертні ролі ⁴:

Вказати ППП науково-педагогічного працівника, наказ про призначення (дата і номер), вид експертизи, спеціальність / напрям

е) опоненти / рецензенти по захисту дисертації:

Вказати ППП науково-педагогічного працівника, вид участі, ППП здобувача, науковий ступінь, шифр і назву спеціальності, назва дисертації, дата і місце захисту (назва

³ STEM (S – science, T – technology, E – engineering, M – mathematics) – природничі науки, технології, інженерія та математика. Акронім STEM вживається для позначення популярного напрямку в освіті, що охоплює природничі науки (Science), технології (Technology), технічну творчість (Engineering) та математику (Mathematics).

⁴ Експертиза загальнодержавних конкурсних відборів Національного фонду досліджень України, Міністерства освіти і науки України; участь в експертних групах та комісіях МОН з питань державної атестації НУ/ЗВО та міжнародна експертна діяльність (експертиза міжнародних конкурсів: Горизонт 2020, Горизонт Європа, Євратом, Erasmus+, Creative Europe тощо)

ЗВО), шифр спеціалізованої вченої ради, посилання на розміщення публікації / ID захисту <https://svr.naqa.gov.ua/#/all-defenses>

і) стипендії / премії у 20__ році отримали:

Вказати ПІП науково-педагогічного працівника, назва, дата і номер документу, період

ї) нагороди / грамоти / подяки у 2025 році отримали:

Вказати ПІП науково-педагогічного працівника, назва і відомство, дата і номер документу

Калашник О. В.:

Грамота ПДАУ. За високий професіоналізм, досвід та відданість справі на благо процвітання наукової та освітньої галузей

Грамота ПДАУ. За багаторічну сумлінну працю, впровадження інноваційних технологій харчової галузі, зміцнення національної продовольчої безпеки та

Грамота від Карпатська Січ. За те, що з нами у боротьбі за Україну.

Будник Н. В.:

Грамота Навчально-методичного центру вищої та передвищої освіти Міністерства освіти і науки України. За проведення Всеукраїнського семінару з якості та безпечності харчових продуктів.

II. Результати наукової та науково-технічної діяльності інституту / факультету / кафедри

а) про основні наукові результати НДР **за усіма завершеними** у 20__ році науковими дослідженнями і розробками, які виконувались за рахунок коштів з усіх джерел, у т. ч. за рахунок коштів державного бюджету (якщо таких не виконувалося, то зазначаються наукові результати НДР, які виконувались за рахунок коштів з інших джерел)

Інформація наводиться у текстовому форматі із зазначенням наступної інформації:

Назва завершеного НДР –

Вид (фундаментальне/прикладне дослідження / науково-технічна (експериментальна) розробка) –

Науковий керівник (прізвище та ініціали, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Фактичний обсяг фінансування за весь період виконання НДР, зокрема за рік її завершення

Опис одержаного наукового результату:

новизна полягає у

науковий рівень -

значимість

практичне застосування

Веб-посилання на відповідні публікації, монографії, патенти, прес-релізи:

Фото розробки (обов'язково)

б) про основні наукові результати НДР **за усіма** науковими дослідженнями і розробками, виконання яких розпочалося, або **продовжилося** у 20__ році, за рахунок коштів з усіх джерел, у т. ч. за рахунок коштів державного бюджету (якщо таких не виконувалося, то зазначаються наукові результати НДР, які виконувались за рахунок коштів з інших джерел)

Інформація наводиться у текстовому форматі із зазначенням наступної інформації:

Назва НДР, що продовжилось –
Вид (фундаментальне/прикладне дослідження / науково-технічна (експериментальна) розробка) –

Науковий керівник (прізвище та ініціали, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Фактичний обсяг фінансування за весь період виконання НДР, зокрема за поточний

20__ рік

Опис одержаного наукового результату:

новизна полягає у

науковий рівень -

значимість

практичне застосування

Веб-посилання на відповідні публікації, монографії, патенти, прес-релізи:

Фото розробки (обов'язково)

II. Розробки інституту / факультету / кафедри , які впроваджено у 20__ році за межами ЗВО :

№ з / п	Назва розробки, її автор(и) та період виконання	Рівень наукового результату (переваги над аналогами, економічний, соціальний ефект тощо)	Суб'єкт впровадження (назва, підпорядкованість, юридична адреса)	Дата акта впровадження (реквізити договору)	Обсяг отриманих коштів від суб'єкту впровадження або інший практичний результат впровадження	Посилання на сайт замовника або будь-які інші підтвердження (за наявності)	Вид наукової (науково-технічної) продукції ⁵ / назва середньорічного пріоритетного напрямку ⁶

Додати 2-3 фото результатів впровадження розробки (обов'язково)

III. Об'єкти інтелектуальної власності інституту / факультету / кафедри та результати комерціалізації науково-технічних розробок

3.1. Інформація про діяльність з комерціалізації науково-технічних розробок (укладання ліцензійних угод, укладання договорів на ноу-хау, інші угоди на передачу технологій)

3.2. Інформація про отримані документи інтелектуальної власності (в таблиці вказуємо кількість, окремо перелік):

⁵ Види наукової (науково-технічної) продукції: 1. пристрої; 2. технології; 3. матеріали; 4. сорти рослин; 5. породи тварин; 6. методи, теорії, гіпотези; 7. проекти нормативно-правових актів; 8. проекти нормативних документів; 9. методичні документи; 10. програмні продукти, програмно-технологічна документація; 11. аналітичні матеріали; 12. інше (зазначити)

⁶ Відповідно до Переліку середньострокових пріоритетних напрямів інноваційної діяльності галузевого рівня на період до 31 грудня року, наступного після припинення або скасування воєнного стану в Україні (відповідно до постанови КМУ від 05.07.2024 № 787)

Міжнародні охоронні документи (кількість, одиниць)	Патенти на винахід / корисну модель (кількість, одиниць)	Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір (кількість, одиниць)	Інші охоронні документи (сорти рослин, інтегральні мікросхеми, комп'ютерні програми, бази даних) (кількість, одиниць)
	3	5	

Обов'язково додати перелік документів інтелектуальної власності (опис оформити згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [за зразком](#) та обов'язкове покликання на Репозитарій, де розмішений даний документ.

- Міжнародні охоронні документи:

- Патенти на винахід корисну модель):

1. Спосіб виробництва безлактозного морозива з додаванням огірка для закладів харчування : пат. 160874 Україна : МПК А23G9/00. № 202501441; заявл. 02.04.2025; опубл. 15.10.2025, Бюл. № 42. 7 с. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1880794/>

2. Спосіб приготування напою вітамінізованого: пат. 160815 Україна : МПК А23L 2/02 (2006.01), № у 2024 00659; заявл. 08.02.2024; опубл. 15.10.2025, Бюл. № 42. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1880822/>.

3. Патент на корисну модель № 160479 Україна МПК(2025.01): А23L 27/16 (2016/01), В01D 11/00. Спосіб отримання екстракту лушпиння червоної цибулі екстрагуванням субкритичною водою в статичному режимі / Супрун А.В., Сукманов В.О, Кошель О.Ю., Савченко М.Ю., Радчук О.В., Сабадаш С.М. Заявник – Сумський національний аграрний університет - № заявки у 2025 00752; заяв. - 20.02.2025; опубл. 10.09.2025; бюл. № 37. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1875595/>.

- Інші охоронні документи:

Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір:

1. А. с. 137068 Україна. CR1160160625. Information Systems and Technologies in Agronomy and Business: Employers' Requirements-Oriented Study in Agricultural Universities / О. П. Копішинська, Ю. В. Уткін, В. В. Ляшенко, О. В. Бараболя, О. В. Калашник, С. Е. Мороз, О. Г. Карташова. № 137068 ; реєстр. 16.06.2025 р. ; опубл. 31.07.2025, Бюл. № 91. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1868771/>.

2. А. с. 137067 Україна. CR1141160625. Peculiarities of the Realization of IT Projects for the Implementation of ERP Systems on the Path of Digitalization of Territorial Communities Activities / О. П. Копішинська, Ю. В. Уткін, І. І. Слюсар, Х. З. Махмудов, О. В. Калашник, С. Е. Мороз, О. В. Кириченко. № 137067 ; реєстр. 16.06.2025 р. ; опубл. 31.07.2025, Бюл. № 91. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1868772/>.

3. А. с. 137066 Україна. CR1125160625. Considerations in Selecting and Applying Project Management Software for Optimizing Resources in IT Projects: Practical and Educational Aspects / О. П. Копішинська, Ю. В. Уткін, І. І. Слюсар, Х. З. Махмудов, О. В. Калашник, Д. В. Романов, В. К. Скриль. № 137066 ; реєстр. 16.07.2025 р. ; опубл. 31.07.2025, Бюл. № 91 <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1868773/>.

4. А. с. 137757 Україна. CR3070070725 / Quality assessment of textile products as a basis for responsible production and consumption/ Л. В. Пелик, О. В. Калашник, О. В. Кириченко, С. Е. Мороз. № 137757 ; реєстр. 07.07.2025 р. ; опубл. 29.08.2025, Бюл. № 92. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1873447/>.

5. А. с. 138050 Україна. CR0121160725 / Comprehensive assessment of the quality of Ukrainian-made sour-milk cheese/ Н. Л. Ремізова, А. Я. Корсун, О. В. Калашник, С. Е. Мороз. № 138050 ; реєстр. 16.08.2025 р. ; опубл. 29.08.2025, Бюл. № 92. <https://sis.nipo.gov.ua/uk/search/detail/1873291/>.

3.3. Інформація про позитивне рішення про видачу патенту на винахід:

IV. Список наукових праць, опублікованих у 20__ році у зарубіжних виданнях, внесених до баз даних:

Приналежність періодичного видання до Scopus перевіряємо за покликанням <https://www.scopus.com/pages/home#basic>

4.1. Scopus

№ з/п	Автор	Назва роботи	Назва видання, де опубліковано роботу	Том, номер (випуск), перша-остання сторінки роботи, DOI, покликання на статтю у Scopus	ISSN
1	Kopishynska, O., Utkin, Y., Sliusar, I., Kalashnyk, O., Moroz, S., Liashenko, V., Fedorchenko, M., Koypak, S.	Smart Agricultural Systems: Data-Driven Approaches to Monitoring and Decision Support	Proceedings of the 29th World Multi-Conference on Systemics, Cybernetics and Informatics: WMSCI 2025	DOI: https://doi.org/10.54808/WMSCI2025.01.505	2771-0947 (Print)

4.2. Web of Science

№ з/п	Автор	Назва роботи	Назва видання, де опубліковано роботу	Том, номер (випуск), перша-остання сторінки роботи, DOI, покликання на статтю у WOS	ISSN
1					

4.3 Index Copernicus та фахові публікації у зарубіжних виданнях

Приналежність наукової публікації до Index Copernicus перевіряємо за покликанням <https://journals.indexcopernicus.com/article/search>

№ з/п	Автор	Назва роботи	Назва видання, де опубліковано роботу	Том, номер (випуск), перша-остання сторінки роботи, DOI, покликання з бази Index Copernicus	ISSN
1	Moroz S.E., Kalashnyk O.V.	Hotel and restaurant education through the prism of globalisation processes	<i>ScientificWorldJournal</i> . D.A. Tsenov Academy of Economics.	№ 33, Part 4. 2025. С. 63-75. https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/	2663-5712

			Svishtov, Bulgaria	view/swj33-04/swj33-04	
2	Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В., Левченко Ю.В.	Культурна прагматика food pairing: адаптація смакових поєднань до локальних традицій у HoReCa.	Modern engineering and innovative technologies	№ 40, 2025. С.152-165. DOI: https://www.moderntechno.de/index.php/meit/issue/view/meit40-01	2567- 5273

V. Список наукових праць, опублікованих у 2025 році у виданнях України (категорії А та Б⁷), внесених до баз даних:

Приналежність періодичного видання до категорії А перевіряємо за покликанням <https://nfv.ukrintei.ua/>

5.1. Scopus (категорія А)

№ з/п	Автори	Назва роботи	Назва видання, де опубліковано роботу	Том, номер (випуск), перша-остання сторінки роботи, DOI, покликання на статтю у Scopus	ISSN
1	Zagorulko, A., Kasabova, K., Shevchenko, A., Dmytrevskiy, D., Levchenko, Y., Kalashnyk, O., Koshulko, V., Gromov, A.	Determination of the heat and mass exchange efficiency of a scraper heat exchanger for heating food semi-finished products.	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	4 (11 (136)) С. 25-32 https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.335509	ISSN 1729-3774, E-ISSN 1729-4061, ISSN-L 1729-3774
2	Дубова Г., Бесараб О., Гарник Т., Будник Н., Юхно В., Галкін О.	Розроблення лікувально-профілактичних напоїв на основі соку сирії картоплі (<i>Solanum tuberosum</i>).	Фітотерапія.	<i>Часопис</i> , 1, 129–141 doi: https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-1-129	2522-9680
3	Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskiy, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskiy, P., Sova, N.,	Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology.	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	6(11 (132), 63–72. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571	ISSN 1729-3774, E-ISSN 1729-4061, ISSN-L 1729-3774

⁷ Категорії А і Б видання – це рівні класифікації наукових фахових видань в Україні, що встановлюються відповідно до Наказу МОН України № 32 від 2018 року.

Категорія А – найвищий рівень, що включає найпрестижніші та найавторитетніші журнали, які входять до провідних міжнародних наукометричних баз даних, таких як [Scopus](https://www.scopus.com/) та [Web of Science \(WoS\)](https://www.webofscience.com/).

Категорія Б – другий рівень, до якого належать видання, що включені до профільних міжнародних наукометричних баз даних і відповідають усім критеріям, встановленим Порядком формування фахових видань.

	Koshulko, V., Tesliuk, Y., & Kolianovska, L.				
4	Valerii A. Sukmanov, Anatoliy M. Shostya, Svetlana O. Usenko, Larysa M. Kuzmenko, Olha V. Barabolia.	Subcritical extraction of biologically active substances from wheat bran	Journal Of Chemistry And Technologies	2025, 33(1), 200-212. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i1.321987	ISSN 2663- 2934 (Print), 2663- 2942 (Online).
5	Bolhova, N., Karachov, V., Koshel, O., Chernyavska, T., Yudina, T., Gnitsevych, V., Deinychenko, G., Sukmanov, V.	Development of a recipe for a functional milk drink based on moringa powder	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies	2025, 3 (11 (135)), 27– 32. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.329644	ISSN 1729- 3774, E- ISSN 1729- 4061
6	Wang Fang, Valerii A. Sukmanov, Anatoliy M. Shostya, Svetlana O. Usenko, Larysa M. Kuzmenko, Olha V. Barabolia, Viktorii M. Sheludko V.	Comparative studies of the properties of dough and bread made with the addition of wheat bran of different fractions or their extracts	Journal of Chemistry and Technologies	2025, 33(3), 686-704. https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.330240	ISSN 2663-2934 (Print), 2663-2942 (Online)/
7	Li Yanping, Valerii A. Sukmanov, Nina V. Budnyk, Alla P. Kainash, Viktor M. Yukhno, Svitlana E. Moroz, Valentyna O. Nazarenko	Comparative studies of the properties of boiled sausages of functional purpose with tomato pomace or their subcritical extracts	Journal of Chemistry and Technologies	2025, Vol. 34 No. 4 (дата опублікування 25.12.2025)	

(Web of Science (категорія A))

№ з/п	Автори	Назва роботи	Назва видання, де опубліковано роботу	Том, номер (випуск), перша-остання сторінки роботи, DOI, покликання на статтю у WOS	ISSN
1					

5.2. Index Copernicus та фахові публікації у виданнях України (категорія Б):
 Приналежність наукової публікації до Index Copernicus перевіряємо за покликанням
<https://journals.indexcopernicus.com/article/search>

№ з/п	Автор	Назва роботи	Назва видання, де опубліковано роботу	Том, номер (випуск), перша-остання сторінки роботи, DOI, покликання з бази Index Copernicus	ISSN
1	Будник Н.В., Ремізова Н.Л., Кайнаш А.П., Калашник О.В., Назаренко В.О., Мороз С.Е.	Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології	Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського	Том 36 (75) № 2 2025. Ч.1. С. 188-194. https://www.tech.vernadskyjournals.in.ua/journals/2025/2_2025/part_1/29.pdf	
2	Мороз С., Калашник О., Каролоп О., Бараболя О., Китайгора В.	Хлібопекарська галузь України: трансформації та виклики в умовах війни	Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences	349(2), 576-584. https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-349-84	
3	Мороз С.Е., Калашник О.В., Лебідь М.А.	Сучасний стан ринку морозива в Україні: виклики та перспективи розвитку.	Development Service Industry Management,	2025 (1), с. 204-211. doi: https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9(28) .	
4	Калашник О.В., Пелик Л.В., Кириченко О.В., Будник Н.В., Мороз С.Е.	Дослідження якості та безпечності столової білизни для індустрії гостинності.	Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences	351(3.1), 2025. С. 326-331. https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1830	
5	Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., & Ремізова, Н. Л.	Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки	2025, (2), 310-320. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29	
6	Юхно, В. М., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Тюрікова, І.	Дослідження якості та безпечності крафтового пива, виготовленого на міні-підприємстві	Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки,	(2025), 2(4), 226-235. https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24	

	С., & Ліб, Ю. С.				
7	Мороз С.Е., Калашник О.В., Левченко Ю.В.	Формування професійних компетентностей фахівців HoReCa засобами дисципліни «Культура та етика харчування».	<i>Інноваційна педагогіка</i>	№ 86, 2025. С. 91-96 DOI https://doi.org/10.32782/ip/85.2.16	
8	Мороз С., Калашник О., Каролоп О.	Дизайн столового посуду як елемент культури та етики харчування: сучасні тенденції та виклики.	Development Service Industry Management	(3), с. 77-85. https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(12)	
9	Мороз С.Е., Калашник О.В.	Персоналізація на основі штучного інтелекту як каталізатор підприємницьких інновацій у готельному бізнесі.	Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі.	Львів. Вип. № 13. 2025 С.35-41. https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-13-6	
10	Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., & Юхно, В. М.	Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного	№25(2), 2025. С. 232-238. https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28 .	
11	Ткаченко А. С. Горячова О. О., Тюрікова І. С., Лавецький М. С., Ткаченко В. С.	Формування показників безпеки органічних борошняних кондитерських виробів	Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки».	Полтава: ПУЕТ, 2025. (1), 98-103. https://doi.org/10.37734/2518-7171-2025-1-16	518-7171
12	Y. Karban, A. Shostia	The quality of milk and cheese from goats of Ukrainian and Lithuanian breeding	Scientific Progress & Innovations	Vol. 28. № 3 . P. 167-174.DOI: https://doi.org/10.3121/spi2025.28.03.25	786-8842
13	Сукманов В.О. Комар О.М., Сукманов О.В. Ліхоліп І.А.	Використання кавової гущі у технологіях функціональних продуктів харчування та її вплив на здоров'я людини	Здоров'я людини і нації	Том 3 № 3 (2025), 80-98. https://doi.org/10.31548/humanhealth.3.2025.80	
14	Горобець О.М., Наконечна Ю.Г.,	Сучасні підходи до проектування підприємств	Науковий вісник Полтавського університету	(3), 2025. С. 10-15. (6 др.арк) https://doi.org/10.37	ISSN 2518- 7171

	Володько О.В., Молчанова Н.Ю., Левченко Ю.В.	харчування в Україні.	економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»,	<u>734/2518-7171-2024-3-2</u>	
15	Басова Ю.О. Левченко Ю.В. Прілепо Н.В. Ляшко К.О.	Академічний плагіат як форма порушення академічної доброчесності та авторського права	Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського	Випуск 4/2025 (153) https://visnikkrnu.kd.u.edu.ua/statti/2025_4_19.pdf DOI https://doi.org/10.32782/1995-0519.2025.4.2	ISSN 1995–0519 e-ISSN 2072–8263
2.	Бараболя О.В.	Вплив складу борошняної суміші на якість локшини з додаванням гречаного борошна.	Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології,	2025, т 27, № 104 С. 9-15. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/5700 (дата звернення - 01.12.2025 р.)	ISSN 2519–268X print

VI. Відомості про наукову, науково-технічну та інноваційну діяльність студентів

6.1. Студентські гуртки

№ з/п	Назва наукового гуртка	Керівник гуртка	Кількість студентів
1	Зірки HoReCa	Мороз С. Е., Кузнецов Р. В.	21
2	Інноваційні те ресурсозберігаючі харчові технології	Назаренко В. О.	30

6.2. Проведені студентські наукові конференції, семінари, круглі столи

№ з/п	Повна назва конференції (семінару)	Рівень (міжнародна, всеукраїнська, регіональна, університетська)	Дата проведення	Кількість учасників	Наявність збірника матеріалів конференції / посилання

6.3. Публікації здобувачів вищої освіти:

6.3.1. Самостійні публікації здобувачів вищої освіти (кількість та список):

Перелік публікацій оформлюємо згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [за зразком](#)

Монографії:

монографії видані за кордоном:

розділи монографій, видані за кордоном:

монографії видані в Україні:

розділ монографій, видані в Україні:

Статті:

У наукометричних виданнях включених до бази даних Scopus:

У наукометричних виданнях включених до бази даних Web of Science:

У інших наукометричних виданнях (Index Copernicus):

У фахових виданнях категорії Б (за профілем кафедри):

В університетських не фахових виданнях:

В інших (не фахових) виданнях:

Публікації у збірниках матеріалів конференцій (тези доповідей):

Міжнародних конференцій:

Всеукраїнських конференцій:

6.3.2. Публікації здобувачів вищої освіти у співавторстві із науковими керівниками (кількість та список):

Перелік публікацій оформлюємо згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [за зразком](#)

Монографії:

монографії видані за кордоном:

розділи монографій, видані за кордоном:

монографії видані в Україні:

розділ монографій, видані в Україні:

Статті:

У наукометричних виданнях включених до бази даних Scopus:

У наукометричних виданнях включених до бази даних Web of Science:

У інших наукометричних виданнях (Index Copernicus):

У фахових виданнях категорії Б (за профілем кафедри):

В університетських не фахових виданнях:

В інших (не фахових) виданнях:

Публікації у збірниках матеріалів конференцій (тези доповідей):

Міжнародних конференцій:

1. Кравченко А., Фролова Н., Калашник О. *Сучасні тенденції та екологічні аспекти пакування джемів. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : матеріали IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. 20-21 березня 2025 р. Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С.255-258. URL: <https://drive.google.com/file/d/1fPMGrCgvxEeT-IqrN-NfxWfwqME8mnm0/view> .

2. Вознюк С., Неміріч О., Калашник О. *Аналіз сучасного пакування бісквітів. Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : матеріали IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. 20-21 березня 2025 р. Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С.240-242. URL: <https://drive.google.com/file/d/1fPMGrCgvxEeT-IqrN-NfxWfwqME8mnm0/view>

3. Ляшенко К.О., Мороз С.Е. Смак без кордонів: інновації та адаптація кулінарних традицій. *Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : матеріали IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. 20-21 березня 2025 р. Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С.464-467. URL: <https://drive.google.com/file/d/1fPMGrCgvxEeT-IqrN-NfxWfwqME8mnm0/view>

4. Пикало Н.М., Мороз С.Е., Сніданкові традиції світу: культурна спадщина, етика та сучасні тенденції. *Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : матеріали IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. 20-21 березня 2025 р. Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С. 476-479. URL: <https://drive.google.com/file/d/1fPMGrCgvxEeT-IqrN-NfxWfwqME8mnm0/view>

5. Мороз С.Е., Стрижак О.О., Фенько А.А., Югансон Р.О. Аналіз міжнародних баз даних інтелектуальної власності як інструмент пошуку інновацій у харчовій промисловості. *Global development of science, technology and culture* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 15-17 вересня 2025 р. Вільнюс : naukainfo.com. 2025. С. 22-29. URL: <https://naukainfo.com/jurnaly/Conference63.pdf>.

6. Горячко В.О., Мороз С.Е. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: ефективна форма розширення підприємницької діяльності. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво : сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 78-81. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.

7. Скрипка О.М., Мороз С.Е. Гречане борошно як інноваційний компонент здорового харчування та сталого виробництва. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 217-220. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf> .

8. Резуненко К.С., Мороз С.Е. Партнерство бізнесу та громади: регіональні ініціативи для розвитку гостинності й туризму. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 195-198. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.

9. Мороз С.Е., Хіцька С.В., Ветушко А.В. Інтеграція принципів гостинності у виставковий простір. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 175-178. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
10. Гуменюк А.П., Мороз С.Е. Креативне підприємництво у сфері гостинності: дизайн, атмосфера, сервіс як інструменти конкурентоспроможності. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 85-88. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
11. Серова Д.О., Калашник О. В., Каролоп О. О. Роль сільського туризму у розвитку сільських територій України *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 209-212. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
12. Стрижак О. О., Калашник О. В. Використання перцю солодкого в маринадах для мяса птиці. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С.224-226. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
13. Титаренко А.М., Мороз С.Е. Сутність та особливості готельних послуг. *Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень* : матеріали IX міжнар. студентської конф. 28 листопада 2025 р. Рівне. URL: <https://archive.liga.science/index.php/conference-proceedings/issue/view/inter-28.11.2025>.
14. Пикало Н.М., Мороз С.Е. Поняття, структура та принципи культури обслуговування. *Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень* : матеріали IX міжнар. студентської конф. 28 листопада 2025 р. Рівне. URL: <https://archive.liga.science/index.php/conference-proceedings/issue/view/inter-28.11.2025>.
15. Кайнаш А. П., Анісімова А. О. Ринок маринадів для м'яса в Україні. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конф. 15 жовтня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 99-102. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
16. Кайнаш А. П., Мальцев З. О. Інноваційні технології ковбасок для смаження. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. », м. Полтава, 15 жовтня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 102-105. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
17. Кайнаш А.П., Комбарова Ю.В. Способи поліпшення якісних характеристик хлібобулочних виробів. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 15 лютого 2024 р. Полтава: ПДАУ, 2024. С.59-62. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
18. Кайнаш А. П., Коротинський В. В., Дичко А. І. Розроблення технології ковбасок для смаження з прологованим терміном придатності. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали II Міжнародної наук.-практ. конф. 24 грудня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 31-34.
19. Кайнаш А. П., Сукач О. А. Розроблення технології маринадів для м'яса. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали II Міжнародної наук.-практ. конф. 24 грудня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 161-164.

20. Кайнаш А. П., Квітка Д. М. Використання рослинної сировини в технології млинців з м'ясом. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. 24 грудня 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 157-160.
21. Назаренко В. О., Страшко Д.Р., Югансон Р.О. Використання рослинної сировини в технології харчових продуктів. *Урожайність та якість продукції рослинництва за сучасних технологій вирощування* : матеріали Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. Полтава, ПДАУ, 2025. С. 179-181.
22. Назаренко В. О., Страшко Д. Р. Сенсорні властивості морозива з наповнювачами. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава, ПДАУ, 2025. С. 178-179. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciyaakist2025.pdf>
23. Скрипник В.О., Передерій Р.М., Крайній К.О. Якість і безпека м'ясних натуральних виробів під час кондуктивного жарення. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 221-223. URL: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciyaakist2025.pdf>.
24. Будник Н.В., Чорнобиль К, Яцун М Інноваційні напрями розвитку ресторанного бізнесу у сучасних умовах. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : матеріали V міжнар. наук.-практ. конф. 21 жовтня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 51-56. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciyaakist2025.pdf>.
25. Сукманов В.О., Тихоненко М. В. Дослідження впливу додавання лушпиння подорожника на властивості пшеничного хліба. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025.
26. Сукманов В.О., Мащенко Д.М. Дослідження впливу додавання борошна кавової гуші на властивості пісочного печива. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025.
27. Сукманов В.О., Мірошніченко Є. М. Дослідження впливу додавання житніх висівок на антиоксидантні властивості хліба. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025.
28. Мороз С.Е., Сукманов В.О., Пилипака Б.С. Дослідження впливу додавання житніх висівок на властивості хліба. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф., 24 грудня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025.

Всеукраїнських конференцій:

1. Серова Д., Мороз С. Традиції гостинності та гастрономічна культура в Україні. *Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність* : матеріали I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. 21 лютого 2025 р. Хмельницький : ХКТЕІ, 2025. С. 109-112.
2. Санчич В., Мороз С. Євген Клопотенко – амбасадор змін у культурі харчування. *Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність* : матеріали I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. 21 лютого 2025 р. Хмельницький : ХКТЕІ, 2025. С. 173-175.
3. Грушко А., Мороз С. Формування традицій української кухні під впливом історичних, культурних та географічних чинників. *Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність* : матеріали I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. 21 лютого 2025 р. Хмельницький : ХКТЕІ, 2025. С. 18-20.

6.2. Результати участі здобувачів вищої освіти у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (вказати переможців)

ППП студента	Предмет	Місце
Мальцев Захар, ХТ-21	«Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» за спеціальністю 181 «Харчові технології»	III місце

6.3. Результати участі здобувачів вищої освіти у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (вказати переможців)

ППП студента	Галузь	Місце

6.4. Участь здобувачів вищої освіти у інших конкурсах міжнародного рівня та їх результати (до 15 рядків)

6.5. Участь здобувачів вищої освіти у інших конкурсах всеукраїнського рівня та їх результати (до 15 рядків)

6.6. Участь здобувачів вищої освіти у інших конкурсах обласного рівня та їх результати (до 15 рядків)

6.7. Вагомі досягнення здобувачів вищої освіти (академічні та іменні стипендії)

VII. Відомості про наукову, науково-технічну та інноваційну діяльність молодих вчених

7.1. Список молодих вчених, які беруть участь у наукових дослідженнях (зазначити дату народження):

7.2. Інформація про захисти дисертацій молодими вченими:

Перелік оформлюємо згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [за зразком](#) та обов'язково вказуємо наукового керівника.

7.3. Інформація про проекти (гранти), які виконували (отримали) молоді вчені

Назва проекту	Співвиконавці, країни-учасники	Роль учасника	Наукові результати

7.4. Інформація про закордонні відрядження молодих вчених / академічну мобільність (прізвище учасників, термін, мета та результати, до 10 рядків)

7.5. Проведені наукові конференції, семінари, круглі столи для молодих вчених

№ з/п	Повна назва конференції (семінару)	Рівень (міжнародна, всеукраїнська, регіональна, університетська)	Дата проведення	Кількість учасників	Наявність збірника матеріалів конференції / посилання

VIII. Основна дослідницька інфраструктура (лабораторії, центри, центри колективного користування науковим обладнанням (ЦККНО), наукові школи, парки тощо), їх напрями діяльності, робота із замовниками (до 20 рядків та фото).

Назва лабораторії, центру (кафедра)	Керівник	Напрями діяльності	Практичні результати 20__ року (робота з замовниками)

IX. Наукове та науково-технічне співробітництво із закордонними організаціями у ___ році (до 30 рядків)

7.6. Договори та угоди, укладені до звітного року, дія яких продовжується

Країна партнер	Установа - партнер	Тема наукового гранту/проєкту	Програма або проєкт в рамках якого здійснюється співробітництво	Практичні результати від співробітництва 20__ року

7.7. Договори та угоди, укладені у звітному році

Країна партнер	Установа - партнер	Тема наукового гранту/проєкту	Програма або проєкт в рамках якого здійснюється співробітництво	Практичні результати від співробітництва 20__ року

7.8. Інформація про закордонні відрядження викладачів / академічну мобільність (прізвище учасників, термін, мета та результати, до 10 рядків).

X. Розвиток матеріально-технічної бази наукових досліджень та розробок у 2024 році

Наводяться дані про закупівлю/отримання за 20__ рік приладів та обладнання іноземного або українського виробництва, їх балансова вартість у вигляді таблиці за формою нижче

№ з/п	Назва <i>приладу/обладнання</i> (українською мовою та мовою оригіналу), його марка, рік випуску, фірма-виробник, країна походження	Функціональне призначення	Рік придбання / постановки на баланс	Науковий(і) напрям(и) та структурний(і) підрозділ(и) для якого (яких) здійснено закупівлю <i>приладу/обладнання</i>	Вартість, тис. грн
1	2	3		4	5
1.					

XI. Заходи, здійснені спільно з Полтавською обласною військовою адміністрацією, районною військовою адміністрацією, Полтавською обласною радою, адміністраціями територіальних громад та селищних рад, що спрямовані на підвищення рівня ефективності роботи науковців для вирішення регіональних потреб (до 10 рядків).

XII. Інформація про науково-дослідні роботи, що виконуються / завершилися у 20__ році у межах робочого часу викладачів та мають номер державної реєстрації УкрІНТЕІ:

Тема (номер та дата державної реєстрації / https://dir.ukrintei.ua/)	Науковий керівник / відповідальний виконавець	Науковий результат та його значимість (номер облікової картки звіту - https://dir.ukrintei.ua/)
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» 17.01.2025	Науковий керівник Будник Н.В., виконавець - Кайнаш А.П.	

ХІІІ. Конференції

13.1. Інформація про проведення конференцій (семінарів) (крім конференцій та семінарів для здобувачів вищої освіти і молодих вчених – не вказувати):

Конференція	Кількість проведених конференцій				
	2024	2025	2026	2027	2028
Міжнародна конференція	2	2			
Всеукраїнська конференція					

1. ІV Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» 15 жовтня 2024 року.

2. ІІ Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 24 груд. 2024 р.) ПДАУ.

3. V Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» 21 жовтня 2025 року.

4. ІІ Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» (м. Полтава, 24 груд. 2025 р.) ПДАУ.

13.2. Назви та вихідні дані конференцій, проведених у 2024 році (номер реєстрації в УкрІНТЕІ при наявності)

Приклад: Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектора економіки : VI всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. з міжнар. участю (м. Полтава, 17 листоп. 2024 р.) / за ред. В. І. Аранчій ; ПДАУ. Полтава ; ПДАУ, 2024.

ХІV. Інформація про наукові публікації викладачів (повний бібліографічний опис згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» за [зразком](#) обов'язково вказувати doi та покликання; заповнювати за видом публікації, а не по кожному викладачу окремо; публікацію викладачів у співавторстві зазначати 1 раз - для правильного обліку у показниках наукової діяльності, що надсилаються в МОН).

1. Монографії, словники, довідники:

1.1. монографії видані за кордоном:

1. Conductive Frying Of Meat : Current State And Prospects : Monographia / comp. Skrypnyk V., Yeleussinov B., Semenov A. Kyzylorda: 2025. 374 p. URL : https://www.researchgate.net/profile/Viacheslav-Skrypnyk?ev=hdr_xprf (дата звернення – 03.09.2025 р.) ISBN 978-601-02-1668-3.

1.1.2. розділи монографій, словники, довідники видані за кордоном:

1.2. монографії видані в Україні:

1. Хомич Г.П., Горобець О.М., Левченко Ю.В. Плоди хеномелесу та їх застосування у харчовій промисловості. Монографія. Астрая. Полтава. 2025 р. 168 с.

<http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/4917> .

1.2.1 розділ монографії, словника, довідника видані в Україні:

2. Підручники (з грифом Вченої ради):

3. Навчальні посібники (з грифом Вченої ради):

4. Мультимедійні посібники:

5. Статті:

5.1. У наукометричних виданнях включених до бази даних Scopus:

1. Kopishynska, O., Utkin, Y., Sliusar, I., Kalashnyk, O., Moroz, S., Liashenko, V., Fedorchenko, M., Kovpak, S. (2025). *Smart Agricultural Systems: Data-Driven Approaches to Monitoring and Decision Support*. In N. Callaos, E. Gaile-Sarkane, N. Lace, B. Sánchez, M. Savoie (Eds.), *Proceedings of the 29th World Multi-Conference on Systemics, Cybernetics and Informatics: WMSCI 2025*, pp. 505-512. International Institute of Informatics and Cybernetics. DOI: <https://doi.org/10.54808/WMSCI2025.01.505>.

2. Zagorulko, A., Kasabova, K., Shevchenko, A., Dmytrevskyi, D., Levchenko, Y., Kalashnyk, O., Koshulko, V., Gromov, A. (2025). Determination of the heat and mass exchange efficiency of a scraper heat exchanger for heating food semi-finished products. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 4 (11 (136)), ??–??. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.335509>.

3. Дубова Г., Бесараб О., Гарник Т., Будник Н., Юхно В., Галкін О. (2025). Розроблення лікувально-профілактичних напоїв на основі соку сирого картоплі (*Solanum tuberosum*). *Фітотерапія. Часопис*, 1, 129–141, doi: <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2025-1-129>.

4. Samokhvalova, O., Cherevko, O., Dmytrevskyi, D., Budnyk, N., Fomina, I., Gurskyi, P., Sova, N., Koshulko, V., Tesliuk, Y., & Kolianovska, L. (2024). Determination of the features of the use of three-component vegetable and fruit paste in marmalade technology. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(11 (132)), 63–72. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.317571>.

5. Valerii A. Sukmanov, Anatoliy M. Shostya, Svetlana O. Usenko, Larysa M. Kuzmenko, Olha V. Barabolia. (2025). Subcritical extraction of biologically active substances from wheat bran. *Journal Of Chemistry And Technologies*, 33(1). 200-212. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i1.321987>.

6. Bolhova, N., Karachov, V., Koshel, O., Chernyavska, T., Yudina, T., Gnitsevych, V., Deinychenko, G., Sukmanov, V. (2025). Development of a recipe for a functional milk drink based on moringa powder. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11 (135)). 27–32. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.329644>.

7. Wang Fang, Valerii A. Sukmanov, Anatoliy M. Shostya, Svetlana O. Usenko, Larysa M. Kuzmenko, Olha V. Barabolia, Viktoriia M. Sheludko. (2025). Comparative studies of the properties of dough and bread made with the addition of wheat bran of different fractions or their

extracts. *Journal of Chemistry and Technologies*, 33(3). 686-704. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v33i3.330240>.

8. Li Yanping, Valerii A. Sukmanov, Nina V. Budnyk, Alla P. Kainash, Viktor M. Yukhno, Svitlana E. Moroz, Valentyna O. Nazarenko. (2025). Comparative studies of the properties of boiled sausages of functional purpose with tomato pomace or their subcritical extracts. *Journal of Chemistry and Technologies*, Vol. 34 No. 4. (дата опублікування - 25.12.2025 р.).

5.2. У наукометричних виданнях включених до бази даних Web of Science:

5.3. У інших наукометричних виданнях (Index Copernicus):

1. Moroz S.E., Kalashnyk O.V. Hotel and restaurant education through the prism of globalisation processes. *ScientificWorldJournal*. D.A. Tsenov Academy of Economics. Svishtov, Bulgaria № 33. Part 4. 2025 С. 63-75 <https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj33-04/swj33-04> .

2. Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В., Левченко Ю.В. Культурна прагматика food pairing: адаптація смакових поєднань до локальних традицій у HoReCa. *Modern engineering and innovative technologies* № 40, 2025. С.152-165. DOI: <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2025-40-01-044> .

5.4. У фахових виданнях категорії Б (за профілем кафедри):

1. Мороз С.Е., Калашник О.В. Персоналізація на основі штучного інтелекту як каталізатор підприємницьких інновацій у готельному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. Львів. Вип. № 13. 2025 С.35-41. <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-13-6>.

2. Мороз С.Е., Калашник О.В., Лебідь М.А. (2025) Сучасний стан ринку морозива в Україні: виклики та перспективи розвитку. *Development Service Industry Management*, (1), с. 204-211. doi: [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9\(28\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-9(28)).

3. Мороз С., Калашник О., Каролоп О., Бараболя О., Китайгора В. (2025). Хлібопекарська галузь України: трансформації та виклики в умовах війни. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences*, 349(2), 576-584. <https://doi.org/10.31891/2307-5732-2025-349-84>.

4. Будник Н.В., Ремізова Н.Л., Кайнаш А.П., Калашник О.В., Назаренко В.О., Мороз С.Е. Дослідження збагачених сухих молочних сумішей для дитячого харчування удосконаленої технології. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського*. Том 36 (75) № 2 2025. Ч.1. С. 188-194. DOI <https://doi.org/10.32782>.

5. Калашник О.В., Пелик Л.В., Кириченко О.В., Будник Н.В., Мороз С.Е. Дослідження якості та безпечності столової білизни для індустрії гостинності. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences*, 351(3.1), 2025. С. 326-331. <https://heraldts.khmnpu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1830>.

6. Мороз С.Е., Калашник О.В., Левченко Ю.В. Формування професійних компетентностей фахівців HoReCa засобами дисципліни «Культура та етика харчування». *Інноваційна педагогіка*, № 86, 2025. С. 91-96 DOI <https://doi.org/10.32782/ip/85.2.16>.

7. Мороз С., Калашник О., Каролоп О. Дизайн столового посуду як елемент культури та етики харчування: сучасні тенденції та виклики. *Development Service Industry Management*, (3), с. 77-85. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11\(12\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(12)).

8. Будник, Н. В., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Назаренко, В. О., & Ремізова, Н. Л. Сучасна класифікація сумішей молочних сухих та вдосконалення їх технології. *Таврійський*

науковий вісник. Серія: Технічні науки. 2025, (2), 310-320. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.2.29>.

9. Юхно, В. М., Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Тюрікова, І. С., & Ліб, Ю. С. Дослідження якості та безпечності крафтового пива, виготовленого на міні-підприємстві. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*, 2025. 2(4), 226-235. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.4.2.24>.

10. Будник Н.В., Калашник О.В., Кайнаш А.П., Назаренко В.О., Юхно В.М. Безпечність сумішей молочних сухих для дитячого харчування удосконаленої технології. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2025. № 2. Том 25. С. 232-238. DOI: <https://doi.org/10.32782/2078-0877-2025-25-2-28>.

11. Karban Y., Shostia A. The quality of milk and cheese from goats of Ukrainian and Lithuanian breeding. *Scientific Progress & Innovations*. 2025. Vol. 28. № 3 . P. 167-174. <https://doi.org/10.31210/spi2025.28.03.25>.

12. Сукманов В.О., Комар О.М., Сукманов О.В., Ліхоліп І.А. Використання кавової гущі у технологіях функціональних продуктів харчування та її вплив на здоров'я людини. *Здоров'я людини і нації*. 2025, том 3, № 3. 80-98. <https://doi.org/10.31548/humanhealth.3.2025.80>.

13. Скрипник, В., Бичков, Я., Молчанова, Н., & Пономаренко, Б. (2025). Розробка системи автоматичного регулювання температури нагрівальних поверхонь апарата для кондуктивного сушіння м'яса. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences*, 347(1), 40-46. URL : <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/855> (дата звернення 01.12.2025 р.).

14. Горобець О.М., Наконечна Ю.Г., Володько О.В., Молчанова Н.Ю. Левченко Ю.В. Сучасні підходи до проектування підприємств харчування в Україні. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. (3), 2025. С. 10-15. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-3-2>.

15. Басова Ю.О., Левченко Ю.В., Прілепо Н. В., Ляшко К.О. Академічний плагіат як форма порушення академічної доброчесності та авторського права. *Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського*. Випуск 4/2025 (153) https://visnikkrnu.kdu.edu.ua/statti/2025_4_19.pdf. DOI <https://doi.org/10.32782/I995-0519.2025.4.2>

5.5. В університетських не фахових виданнях:

5.6. В інших (не фахових) виданнях:

6. Публікації у збірниках матеріалів конференцій:

6.1. Міжнародних конференцій:

1. Мороз С.Е., Калашник О.В., Каролоп О.О. Освітні технології розвитку підприємницької культури майбутніх фахівців індустрії гостинності. *Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : мат-ли IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 20-21 березня 2025 р., Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С. 437-440.

2. Каролоп О.О., Калашник О.В., Мороз С.Е. Тенденції розвитку глемпінгу в контексті зростання інтересу до екотуризму. *Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : мат-ли IV міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Полтава, 20-21 березня 2025 р., Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. С. 421-425.

3. Мороз С. Калашник О. Кузнєцов Р. Освітній вимір гастрономічного туризму: інноваційний досвід ПДАУ. *Стан та перспективи розвитку рекреаційно-туристичного комплексу України: природний, соціальний, економічний та інноваційний аспекти*: мат-ли

- Всеукр. наук.-практ. конф., м. Полтава, 15 травня 2025 р., Полтава : ПДАУ, 2025. С. 154-156.
4. Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В. Культура та етика харчування студентської молоді у світлі діяльності веганської лабораторії Полтавського державного аграрного університету. *Інтеграція науки, освіти та суспільства: виклики, інновації, перспективи розвитку* : мат-ли міжнар. наук.-практ. конф., м. Рівне, 6 серпня 2025 р., Рівне : Центр фінансово-економічних наукових досліджень, 2025. С. 112-115.
5. Budnyk N.V., Moroz S.E., Kalashnyk O.V. Foodpairing across cultures: a comparative study for Ukrainian HoReCa education. *Integration of Education, Science and Business in Modern Environment: Summer Debates* : мат-ли VII міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Дніпро, 7-8 серпня 2025 р., Дніпро. С. 16-18. URL: <http://www.wayscience.com/wp-content/uploads/2025/08/Conference-Proceedings-August-7-8-2025.pdf>.
6. Budnyk N.V., Moroz S.E., Kalashnyk O.V. Food culture and ethics as a strategic resource for the development of the restaurant business. *Science and Technology: New Horizons of Development* : Collection of Scientific Papers with Proceedings of the 2nd International Scientific and Practical Conference. International Scientific Unity. August 13-15. Prague, Czech Republic. P. 214-218. DOI 10.70286/ISU-13.08.2025.
7. Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В., Левченко Ю.В. Педагогічні виклики та інновації у підготовці фахівців HoReCa: український і світовий контексти. *Майбутнє в результатах сучасних наукових досліджень*: мат-ли міжнар. наук. конф., Карлсруе, Німеччина, 20 серпня 2025 р.. Karlsruhe. С. 115-122. DOI: 10.30890/2709-1783.2025-40-00-014.
8. Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В., Левченко Ю.В. Підприємницька діяльність в індустрії гостинності: глобальні тренди, український контекст і перспективи розвитку. *Promising scientific researches of Eurasian scholars 2025* : мат-ли міжнар. наук. конф., Болгарія. № 33 оп сентябрь 21, 2025. С. 63-75. [Вид No 33-04 \(2025\)](#)
9. Калашник О.В., Мороз С.Е., Таран-Лала О. М. Продуктові інновації в готельному бізнесі. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : мат-ли V міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 21 жовтня. 2025 р., Полтава : ПДАУ, 2025. С. 117-120. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
10. Будник Н.В., Мороз С.Е., Калашник О.В. Динаміка ключових показників ефективності готельної діяльності в Україні у 2021–2023 роках. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : мат-ли V міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 21 жовтня. 2025 р., Полтава : ПДАУ, 2025. С. 51-56. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
11. Kamenova D.K., Moroz S.E., Kalashnyk O.V. Pedagogical Management as a Factor in Forming Entrepreneurial Competence in Future Specialists in the Hospitality Industry. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : мат-ли V міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 21 жовтня. 2025 р., Полтава : ПДАУ, 2025. С. 278-282. <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/12234/zbirnykkonferenciayakist2025.pdf>.
12. Каленік К.В., Мороз С.Е. Глокалізація як інноваційна стратегія розвитку мережевих готелів. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : мат-ли V міжнар. наук.-практ. конф., м. Полтава, 21 жовтня. 2025 р., Полтава : ПДАУ, 2025. С. 120-123.
13. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Використання ферментованого часника в технології м'ясопродуктів. *Урожайність та якість продукції рослинництва за сучасних технологій вирощування, присвячена пам'яті професора Г. П. Жемели* : мат-ли Міжнар. наук.-практ.ї конф., м. Полтава, 30.09.2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 214-215.

14. Кайнаш А. П., Будник Н.В. Ремізова Н.Л. Сучасні методи визначення хімічного складу харчових продуктів. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали II Міжнародної наук.-практ. конф. м. Полтава, 24 груд., 2024 р. Полтава : ПДАУ, 2024. С. 227-230.

15. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Проблеми підготовки здобувачів вищої освіти з особливими потребами. *Актуальні питання забезпечення якості вищої освіти ПДАУ* : матеріали 55-ї наук.-метод. конф. викладачів і аспірантів ПДАУ, м. Полтава, 21-22 лютого 2024 р., Полтава: ПДАУ, 2024. С.243-245.

16. Будник Н. В., Кайнаш А.П. Удосконалення технології сухих молочних сумішей для дитячого харчування, збагачених омега жирними кислотами. *Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв* : матеріали Всеукраїнського наук.-практ. інтернет-семінару (м. Полтава, 24 квіт. 2025 р.). ПДАУ, 2025 с. 68-73

17. Юхно В.М. Хомич Г.П. Функціональні напої на основі вторинної молочної сировини та нетрадиційної фітосировини. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи* : мат-ли V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (21 жовтня 2025 року, м. Полтава, Україна). Полтава : Е-видання ПДАУ, С. 269–273.

18. Ковальчук О.В., Сукманов В.О. Субкритичний водний екстракт соєвого шроту як функціональний інгредієнт у технології хлібобулочних та кондитерських виробів. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі* : матеріали міжнар. наук.-практ. конференцій 17 вересня 2024 р. К. : НУХТ, 2025. С. 48. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/3c706a89-3473-4b41-82b1-2f60bec8e61a/content> (дата звернення 01.12.2025 р.)

19. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А. Дослідження властивостей здобних булочних виробів, виготовлених із використання борошна з кісточок авокадо. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі* : матеріали міжнар. наук.-практ. конференцій 17 вересня 2024 р. К. : НУХТ, 2025. С. 66-70. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/3c706a89-3473-4b41-82b1-2f60bec8e61a/content> (дата звернення 01.12.2025 р.)

20. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А. Удосконалення технології жувальних желейних цукерок шляхом їх збагачення натуральними інгредієнтами. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі* : матеріали міжнар. наук.-практ. конференцій 17 вересня 2024 р. К. : НУХТ, 2025. С. 177-181.

21. Сукманов В.О. Дослідження впливу додавання екстракту лушпиння цибулі на якість м'ясних паштетів при їх зберіганні. *Сучасні тренди і перспективи в галузі переробки м'яса і молока* : програма та тези матеріалів V Міжнар. наук.-практ. конференції, 23 вересня 2025 р. К. : НУХТ, 2025р. С. 66-68.

22. Сукманов В.О., Ліхоліп І.А. Використання субкритичних екстрактів листя гінґко. *Актуальні питання біотехнології, екології та природокористування* [Електронний ресурс] : матеріали Міжнар. наук. конф., 14-15 травня 2025 р. Х. : ДБТУ, 2025. С. 31-32. – Режим доступу: <https://biotechuniv.edu.ua/nauka/konferentsiyi/>.

23. Levchenko Yu. V., Boroday A. B., Horobets O. M. Innovative approaches to sauce production through raw material processing. *Modernization of science and its influence on global processes: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings of the VIII International Scientific and Theoretical Conference, August 22, 2025*. P. 90-93.

24. Бараболя О.В. Наслідки війни для хлібопекарської сфери. *Актуальні напрями та проблематика у технологіях вирощування продукції рослинництва* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет- конф. 7 травня 2025 року. Полтава: ПДАУ, 2025. С. 57-61

25. Бараболя О.В. Покращення якісних характеристик хлібобулочних виробів за використання рослинної сировини, зокрема нутового борошна. *Глобальні тенденції в науці,*

техніці та економіці : матеріали 2-ї Міжнародної науково-практичної конференції. Міжнародна наукова єдність 9-11 липня 2025 року. Грац, Австрія, 2025. С. 68-71

26. Бараболя О.В. Перспективи використання альтернативної сировини, зокрема нутового борошна. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі* : матеріали міжнар. наук.-практ. конференцій 23 вересня 2025 р. К.: НУХТ, 2025. С.33-36.

27. Бараболя О. В. Продовольчі потреби в локшині зі зменшеним вмістом глютену. *Урожайність та якість продукції рослинництва за сучасних технологій вирощування, присвячена пам'яті професора Г. П. Жемели* : матеріали Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 30 вересня 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С.177-179

6.2. Всеукраїнських конференцій:

1. Мороз С.Е., Калашник О.В. Ф'южн української кухні: гармонія традицій, етики та гастрономічної культури. *Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність* : мат-ли I Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф., 21 лютого 2025 р. Хмельницький : ХКТЕІ, 2025. С. 32-34.

2. Мороз С.Е., Калашник О.В. Формування екологічної свідомості майбутніх фахівців готельно-ресторанного сервісу і кейтерингу у контексті сталого розвитку. *Інноваційні підходи в освіті: інтеграція технологій, науки та практики у підготовці фахівців* : матеріали 56 наук.-метод. конф. 19-20 лютого 2025 р. Полтава : ПДАУ, 2025. С. 32-34.

3. Дубова Г., Назаренко В., Юхно В. Національний компонент у змісті професійної підготовки фахівців харчових виробництв. *Інноваційні підходи в освіті: інтеграція технологій, науки та практики у підготовці фахівців* : матеріали 56-ї наук.-метод. конф. викладачів і аспірантів. Полтава : ПДАУ, 2025. С.209-211. <https://www.pdau.edu.ua/content/uchast-u-56-y-naukovo-metodychniy-konferenciyi-vykladachiv-i-aspirantiv-innovaciyni-pidhody>.

4. Скрипник В. О., Бичков Я. М., Пономаренко Б. Г. Дослідно-промисловий зразок апарата для кондуктивного сушіння м'яса. *Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв* : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару, 24 квітня 2025 р. Полтава: ПДАУ, 2025. С. 5-7. URL : <https://www.pdau.edu.ua/content/zahody-naukovogo-spryamuvannya-inzhenerno-tehnologichnogo-fakultetu> (дата звернення – 01.12.2025 р.).

5. Скрипник В. О., Семенов А. О., Передерій Р. М. Можливості використання попереминого стиснення м'яса яловичини під час кондуктивного жарення. *Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв* : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару, 24 квітня 2025 р. Полтава: ПДАУ, 2025. С. 42-46. URL : <https://www.pdau.edu.ua/content/zahody-naukovogo-spryamuvannya-inzhenerno-tehnologichnogo-fakultetu> (дата звернення – 01.12.2025 р.).

6. Скрипник В. О., Семенов А. О., Бобушко О. О. Передумови проведення досліджень теплопереносу під час двостороннього жарення м'ясних посічених виробів в умовах стиснення. *Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв* : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару, 24 квітня 2025 р. Полтава: ПДАУ, 2025. С. 57-59. URL : <https://www.pdau.edu.ua/content/zahody-naukovogo-spryamuvannya-inzhenerno-tehnologichnogo-fakultetu> (дата звернення – 01.12.2025 р.).

7. Скрипник В. О., Молчанова Н. Ю. Дослідження гідролізу колагену при двосторонньому жарінні м'яса із високим вмістом сполучної тканини під тиском у функціонально замкнених ємкостях. *Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв* : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару, 24 квітня 2025 р. Полтава: ПДАУ, 2025. С. 65-67. URL : <https://www.pdau.edu.ua/content/zahody-naukovogo-spryamuvannya-inzhenerno-tehnologichnogo-fakultetu> (дата звернення – 01.12.2025 р.).

8. Басова Ю.О., Левченко Ю.В., Кея О.О. Принцип вичерпання прав і регулювання використання програмного забезпечення. *Інноваційні аспекти систем безпеки праці,*

цивільного захисту та захисту інтелектуальної власності : матеріали X Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. 9-10 берез. 2025 р. Полтава: ПДАУ, 2025. С. 126–127. <https://dSPACE.pdau.edu.ua/handle/123456789/18814>.

9. Бородай А. Б., Горобець О. М., Левченко Ю. В. Ефективність використання рослинної сировини в технології соусів *Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв*: Нові технології і обладнання харчових та переробних виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. Інтернет-семінару, 24 квітня 2025 р. Полтава: ПДАУ, 2025.С. 61-64. <https://www.pdau.edu.ua/content/zahody-naukovogo-spryamuvannya-inzhenerno-tehnologichnogo-fakultetu> (дата звернення – 01.12.2025 р.).

10.

XV. ДОСЯГНЕННЯ ЦІЛЕЙ СТАЛОГО РОЗВИТКУ

15.1. Перелік публікацій науково-педагогічних працівників, присвячений прогресу у досягненні цілей сталого розвитку:

Ціль 1. Подолання бідності

Ціль 2. Подолання голоду, розвиток сільського господарства

Ціль 3. Міцне здоров'я і благополуччя

Ціль 4. Якісна освіта

Ціль 5. Гендерна рівність

Ціль 6. Чиста вода та належні санітарні умови

Ціль 7. Доступна та чиста енергія

Ціль 8. Гідна праця та економічне зростання

Ціль 9. Промисловість, інновації та інфраструктура

Ціль 10. Скорочення нерівності

Ціль 11. Сталий розвиток міст і громад

Ціль 12. Відповідальне споживання та виробництво

Ціль 13. Пом'якшення наслідків зміни клімату

Ціль 14. Збереження морських ресурсів

Ціль 15. Захист та відновлення екосистем суші

Ціль 16. Мир, справедливість та сильні інститути

Ціль 17. Партнерство заради сталого розвитку

Перелік публікацій оформлюємо згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [за зразком](#)


15.2. Перелік організованих активностей (заходів, конференцій, круглих столів), присвячених прогресу у досягненні цілей сталого розвитку (з зазначенням назви, посилання та кількості учасників):

Приклад для конференції: Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектора економіки : VI всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. з міжнар. участю (м. Полтава, 17 листоп. 2024 р.) / за ред. В. І. Аранчій ; ПДАУ. Полтава ; ПДАУ, 2024. – 123 учасники.

XVI. Основні завдання наукової, науково-технічної та інноваційної діяльності інституту / факультету / кафедри на наступний ___ рік:

Заступник завідувача кафедри харчових технологій
з наукової роботи

Тел.+380679109404


(підпис)

Вячеслав СКРИПНИК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Завідувач кафедри харчових технологій


(підпис)

Ніна БУДНИК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

