

**СПИСОК НАУКОВИХ І НАУКОВО-МЕТОДИЧНИХ ПРАЦЬ
КАЙНАШ АЛЛИ ПЕТРІВНИ**

доцента, кандидата технічних наук

2004 р.

1. Використання овочевої сировини в м'ясних системах /Л. Г. Віннікова, А. В. Зюзько, А. П. Кайнаш, Н. А. Завадська // *Наук. пр. ОНАХТ*. Одеса, 2004. Вип. 27. С. 91-94.

2005 р.

2. Кайнаш А. П., Зюзько А. В. Функціональні властивості м'ясних систем з овочевими добавками / *Темат. зб. наук. пр. ДонДУЕТ*. Донецьк, 2005. Вип. 12, Т.2. С. 159-168.
3. Кайнаш А. П., Янкова К. Д., Солецька А. Д. Вплив овочевих мас на технологічні властивості м'ясних систем / *Темат. зб. наук. пр. ДонДУЕТ*. Донецьк, 2005. Вип. 13, Т.2. С. 165-169.
4. Кайнаш А. П. Розробка технології варених ковбас з овочевими масами. *Тези доповідей міжнар. наук-практ. конф. «Харчові технології – 2005»* 12-14 жовтня 2005 р. Одеса : ОНАХТ, 2005. С.119.
5. Віннікова Л. Г., Кайнаш А. П., Янкова К. Д. Фізико-хімічні особливості паштетних мас з овочами / *Наук. вісник Львівської націон. акад. вет. мед. ім. С.З. Гжицького*. Львів, 2005. Т. 7. № 4 (27). ч. I. С. 19-23.

2006 р.

6. Винникова Л. Г., Кайнаш А. П. Некоторые физико-химические аспекты применения овощных масс в мясных системах / *Наук. пр. ОНАХТ*. Одеса, 2006. Вип. 29. С. 52-54.
7. Чамова Ю. Д., Кайнаш А. П., Палий А. С. Разработка низкокалорийных мясорастительных паштетов / Тези доп. II міжнар. наук.-практ. конф. „Харчові технології – 2006”. Одеса: ОНАХТ, 2006. С.117.

2007 р.

8. Кайнаш А. П., Єгорова А. В., Янкова К. Д. Вплив овочевих добавок на термін зберігання м'ясних продуктів / *Темат. зб. наук. пр. ДонДУЕТ*. Донецьк, 2007. Вип. 16. С. 231-236.
9. Віннікова Л. Г., Кайнаш А. П., Янкова К. Д. Вплив бланшування овочів на технологічні властивості м'ясо-рослинних систем / *Зб. наук. пр. ХДУХТ*. Харків, 2007. Вип. 1 (5). С. 112-116.
10. Винникова Л. Г., Кайнаш А. П., Янкова Е. Д. Особенности формирования структуры и функциональных свойств мясо-растительных систем / *Наук. пр. ОНАХТ*. Одеса, 2007. Вип. 31, Т. 2. С. 85-88.
11. ПАТ. 24471 UA Україна, МПК (2006) А 23L 1/03. Процес приготування варених ковбасних виробів з овочевими добавками / А. П. Кайнаш, Л. Г. Віннікова. №а200511125; Заявл. 24.11.2005; Опубл.10.07.2007, Бюл. № 10.
12. ПАТ. 25521 UA Україна, МПК (2006) А23J 1/00. Процес приготування паштетів м'ясних з овочевими добавками/ А. П. Кайнаш, Л. Г. Віннікова. № u 200703851; Заявл. 06.04.2007; Опубл.10.08.2007, Бюл. № 12.

13. Чамова Ю. Д., Кайнаш А. П., Палий А. Н. Ресурсосберегающая технология производства паштетов. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. Одеса: ОНАХТ, 2007. Т. 2. № 31. С. 95-98.
14. Кайнаш А. П. ТУ У 06654956-012:2007 «Ковбаси варені з овочевими добавками. Технічні умови».
15. Кайнаш А. П. Технологічна інструкція по виробництву варених ковбас з овочевими добавками до ТУ У 06654956-012:2007.
16. Кайнаш А. П. ТУ У 06589356-012:2007 «Ковбаси ліверні з овочевими добавками. Технічні умови».
17. Кайнаш А. П. Технологічна інструкція по виробництву ліверних ковбас з овочевими добавками до ТУ У 06589356-012:2007.

2008 р.

18. Віннікова Л. Г., Кайнаш А. П., Янкова К. Д. Біологічна цінність ліверних ковбас з овочевими масами. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. Одеса: ОНАХТ, 2008. Вип. 33. Т. I. С. 12-15

2009 р.

19. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Суть і проблеми дистанційного методу навчання при підготовці фахівців з товарознавства та торговельного підприємництва. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. «Товарознавство і торговельне підприємство: фахова професіоналізація, дослідження, інновації» 15-16 квітня 2009 р. Київ: КНТЕУ, 2009. С. 23-25.
20. Віннікова Л. Г., Кайнаш А. П. Дослідження терміну зберігання варених ковбас з овочевими добавками. *Збірник наукових праць «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі»*. Харків: ХДУХТ, 2009. Вип. 2 (10). С. 69-73.
21. Віннікова Л. Г., Кайнаш А. П. Визначення хімічного складу та органолептична оцінка якості ліверних ковбас з овочами. *Науково-виробничий журнал «Харчова наука і технологія» Одеської національної академії харчових технологій*. Одеса: ОНАХТ, 2009. № 4 (9). С. 40-42.
22. Горячова О. О., Кайнаш А. П. Дослідження хімічного складу яблук різних помологічних сортів. *Науково-виробничий журнал «Харчова наука і технологія» Одеської національної академії харчових технологій*. Одеса: ОНАХТ, 2009. № 4 (9). С. 33-34.
23. Назаренко Л. О., Юдічева О. П., Кайнаш А. П. Методичні рекомендації до лабораторних занять, самостійної роботи і контрольні завдання для студентів спеціальності 6.050108 «Маркетинг» з освоєння дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. 65 с.

2010 р.

24. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Інноваційні технології при вивченні товарознавчих дисциплін. Матеріали XXXV міжнар. наук.-метод. конф. «Управління якістю діяльності вищого навчального закладу за міжнародними стандартами менеджменту ISO 9001: 2008: досвід та

- впровадження»» 25-26 березня 2010 р. Полтава: ПУСКУ, 2010. Ч. 1. С.156-157.*
- 25.Кайнаш А. П., Винникова Л. Г., Офіленко Н. А. Исследование биологической, энергетической ценности колбасных изделий с овощами и их качества. *Научно-методический журнал «Вестник Могилевского государственного университета продовольствия»*, Могилев: МГУП, 2010. №1 (8). С. 47-51.
- 26.Кайнаш А. П., Хруль В. С. Структура асортименту та якість варених ковбас, які реалізуються в роздрібній торговельній мережі м. Полтави. Тези доповідей I міжнар. наук.-практ. студ. конф. «*Формування механізмів управління якістю та підвищення конкурентоспроможності підприємств*» 8 квітня 2010 р. Дніпропетровськ: ДУЕП, 2010. Т. 2. С.217-219.
- 27.Кайнаш А. П., Офіленко Н. О. Аналіз складу і ринку заморожених напівфабрикатів. Матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції «*Сучасні проблеми техніки та технології харчових виробництв, ресторанного бізнесу та торгівлі*». Харків: ХДУХТ, 18.10.2010. № 3. С. 42-43
- 28.Кайнаш А. П. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для студентів заочної форми навчання за кредитно-модульною системою напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» програма професійного спрямування «Товарознавство і комерційна діяльність», напряму підготовки 6.030510. «Товарознавство і торговельне підприємництво» програма професійного спрямування «Товарознавство та експертиза в митній справі», напряму підготовки 6.030510.. «Товарознавство і торговельне підприємництво» програма професійного спрямування «Торговельне підприємництво». Полтава: РВВ ПУЕТ, 2010. 160 с.

2011 р.

- 29.Ринок і ресурси споживчих товарів. Навчальний посібник з **грифом МОН** / Н.О. Офіленко, А.П. Кайнаш, О.В. Калашник, С.Е. Мороз. К.: Центр учбової літератури, 2011. 184 с.
- 30.Кайнаш А. П. Товарознавча характеристика ковбасних виробів з рослинними добавками : **монографія**. Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. 143 с.
- 31.Бірта Г. О., Кайнаш А. П., Бургу Ю. Г. Методичні рекомендації щодо написання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» за КМС навчання для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» програма професійного спрямування «Товарознавство і комерційна діяльність», напряму підготовки 6.030510. «Товарознавство і торговельне підприємництво» програма професійного спрямування «Товарознавство та експертиза в митній справі», напряму підготовки 6.030510.. «Товарознавство і торговельне підприємництво» програма професійного спрямування

- «Торговельне підприємництво» денної та заочної форм навчання. Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. 48 с.
32. Бірта Г. О., Кайнаш А. П., Бургу Ю. Г. Методичні рекомендації для написання дипломної роботи для студентів спеціальності 7.050301 «Товарознавство та комерційна діяльність». Полтава: РВЦ ПУЕТ, 2011. 34 с.
33. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Значення переддипломної і передмагістерської практики для підвищення професійних якостей випускників ПУЕТ товарознавчо-комерційного факультету. *Компетентнісний підхід до підготовки випускників вищого навчального закладу: Матеріали XXXVI міжвузівської науково-методичної конференції (22-23 березня 2011 р.)*, Полтава: ПУЕТ, 2011. Ч. 2. С.35-36.
34. Кайнаш А. П., Назаренко В. О. Методичні рекомендації щодо проходження виробничої переддипломної практики студентами спеціальності 7.03051001 «Товарознавство і комерційна діяльність» за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Полтава: РВВ ПУЕТ, 2011. 20 с.

2012 р.

35. Гамаюнова О. Г., Кайнаш А. П. Проведення експертної оцінки якості м'ясних заморожених напівфабрикатів. *Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: Матеріали всеукраїнської науково-практ. конференції молодих учених і студентів (25 квітня 2012 р.)* [Електр. ресурс]. Харків: ХДУХТ, 2012. С. 118.
36. Мазур В. Є., Кайнаш А. П. Експертна оцінка якості чорного байхового чаю. *Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Матеріали всеукраїнської науково-практ. конференції молодих учених і студентів (25 квітня 2012 р.)* [Електр. ресурс]. Харків: ХДУХТ, 2012. С. 128.
37. Кайнаш А. П. Исследование качества колбасных изделий с овощами. *Современная торговля: теория, практика, перспективы развития : Материалы Первой междунар. инновационной науч.-практ. конференции (12 марта 2012 г.)* [Электр. ресурс]. М. Издательство Московского гуманитарного университета, 2012. С. 951-955.
38. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Інноваційний підхід при проходженні практики студентами вищих навчальних закладів в ближньому зарубіжжі. *Новітні інноваційні освітні технології: проблеми, розвиток та досвід впровадження : Матеріали XXXVII міжнародної науково-методичної конференції (28-29 березня 2012 р.)*, Полтава: ПУЕТ, 2012. Ч. 2. С.122-124
39. Кайнаш А. П. Методичні рекомендації до лабораторних занять, самостійної роботи і контрольні завдання для студентів спеціальності 6.050108 «Товарознавство продовольчих товарів» розділ «Смакові товари» за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. Полтава: ПУЕТ, 2012. 44 с.

40. Кайнаш А. П. Экспертная оценка качества мясных замороженных полуфабрикатов. *Управление ассортиментом, качеством и конкурентоспособностью товаров и услуг: материалы 111 междунар. науч.-практ. конференции, посвященной 50-ти летию Чебоксарского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации (27 апреля 2012 г.)*. Чебоксары: ЧКИ РУК, 2012. С. 97-100.
41. Гамаюнова О. Г., Кайнаш А. П. Експертна оцінка якості пельменів вітчизняних виробників. *Товарознавчі та екологічні аспекти якості сільськогосподарської сировини та продовольчих товарів* : Матеріали міжвузівської наук.-практ. студ. конф. присвяченої міжнародному дню науки (17 квітня 2012 р.) Полтава: ПУЕТ, 2012. С.19 -20.

2013 р.

42. Назаренко В. О., Кайнаш А. П. Формування якості товарів. Частина 2. : навчальний посібник для студентів напряму підготовки «Товарознавство і торгівельне підприємництво» з **грифом МОН**. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 296 с.
43. Кайнаш А. П. Дистанційні курси для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» програма професійного спрямування «Технологія харчування»
44. Кайнаш А. П., Офіленко Н. О. Проблеми викладання курсу «Товарознавство» для студентів напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» із застосуванням дистанційних технологій навчання. *Якість вищої освіти: методологічні та методичні підходи щодо впровадження дистанційних технологій навчання* : Матеріали XXXVIII міжнар. наук.-метод. конф. (23-24 січня 2013 р.), Полтава: ПУЕТ, 2013. Ч. 1. С.111-113
45. Кайнаш А. П. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять з дисципліни «Товарознавство» за КМСОНП студентів напряму підготовки 6.051701.. «Харчові технології та інженерія» програма професійного спрямування «Технологія харчування», Полтава: ПУЕТ, 2013. 55 с.
46. Кайнаш А. П. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення курсу «Товарознавство» за КМСОНП студентів напряму підготовки 6.051701.. «Харчові технології та інженерія» програми професійного спрямування «Технологія харчування», для денної та заочної форм навчання, Полтава: РВВ ПУЕТ, 2013. 117 с.
47. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення курсу «Товарознавство (Харчові продукти)» / А. П. Кайнаш, Є. В. Белінська, Л. О. Назаренко, Н. О. Офіленко, О. О. Горячова // за КМСОНП студентів напряму підготовки 6.030510, 6.030510. «Товарознавство і торговельне підприємництво» програм професійного спрямування «Товарознавство і комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі», Полтава: РВВ ПУЕТ, 2013. 279 с.

48. Кайнаш А. П. Дистанційні курси для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство» для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
49. Кайнаш А. П. Дистанційні курси для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»
50. Кайнаш А. П., Назаренко В. А., Офиленко Н. А. Исследование показателей качества колбас с овощами в процессе хранения. *Современная торговля: теория, практика, перспективы развития* : Материалы II международной инновационной науч.-практ. конференции. Часть 2, (март, 2013 г.) [Элект. ресурс]. М. : Издательство Московского гуманитарного университета, 2013. С. 137-140
51. Жадан Д. С., Кайнаш А. П. Дослідження якості паштетів печінкових різних виробників. *Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі*: Матеріали всеукраїнської наук.-практ. конференції молодих учених і студентів (25 квітня 2013 р.), Харків: ХДУХТ, 2013. С. 167.
52. Вязова Ю. А., Кайнаш А. П. Експертна оцінка якості продуктів дитячого харчування на плодово-ягідній основі. *Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі* : Матеріали всеукраїнської наук.-практ. конференції молодих учених і студентів (25 квітня 2013 р.), Харків: ХДУХТ, 2013. С. 165.
53. Кайнаш А. П. Порівняльна оцінка якості пельменів вітчизняних виробників. *Сучасні наукові дослідження та пошук шляхів щодо підвищення конкурентоспроможності вітчизняних переробних підприємств харчової промисловості в умовах адаптації країни до світового торговельного простору* : зб. тез Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (м. Полтава, 11-12 грудня 2012 р.). Полтава : ПУЕТ, 2013. С. 22-25.
54. Кайнаш А. П., Назаренко В. А., Офиленко Н. А. Разработка технологии ливерных колбас с овощным сырьем. Наука. Образование. Молодежь : Материалы Республиканской научно-практической конференции молодых ученых (18 – 19 апреля 2013 г.) [Электр. ресурс]: Издательство Алматинского технологического университета, 2013. С. 68-69.
55. Назаренко В. А., Кайнаш А. П. Рівень якості та конкурентоспроможність ікри делікатесної вітчизняного та закордонного виробництва. *Формування соціально-економічного розвитку регіонів України в умовах суспільних трансформацій*: Матеріали міжнародної наук.-практ. конференції (18-19 квітня 2013 р.), Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2013. С. 67- 71.
56. Назаренко В. О., Кайнаш А. П., Горячова О. О. Профільний аналіз сенсорних характеристик пробійної ікри, Збірник наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв». Вип. 30, Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. С. 125-129.

2014 р.

57. Кайнаш А. П., Офіленко Н. О., Бурбак А. М. Сучасні види пакування м'яса птиці та м'ясних продуктів : *Збірник «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, Полтава : ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), № 1 (70), 2014. С. 73-79.
58. Кайнаш А. П., Офіленко Н. О. Суть і значення практичної підготовки студентів напряму «Біотехнологія». *Якість вищої освіти: чинники формування конкурентоспроможності випускників* : Матеріали XXXIX міжнародної науково-методичної конференції (23-24 січня 2014 р.) Полтава: ПУЕТ, 2014. Ч. 2. С.159-161.
59. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Значення переддипломної і передмагістерської практики для підвищення професійних якостей випускників ПУЕТ товарознавчо-комерційного факультету. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали I Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф., (м. Полтава, 18-20 березня 2014 р.). Полтава: ПУЕТ, 2014. С. 239-241.
60. Кайнаш А. П. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство харчових продуктів з основами біотехнології» за кредитно-модульною системою організації навчального процесу студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», Полтава: РВВ ПУЕТ, 2014. 390 с.
61. Кайнаш А. П. Методичні рекомендації щодо написання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів з основами біотехнології» за кредитно-модульною системою організації навчального процесу студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія» Полтава: РВВ ПУЕТ, 2014. 47 с.
62. А. П. Кайнаш Дистанційні курси для самостійного вивчення дисципліни «Товароведение (Пищевые продукты)» для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво», 2014.
63. Кайнаш А. П., Назаренко В. А., Офіленко Н. А. Изменение качества продуктов детского питания в процессе хранения. *Современная торговля: теория, практика, перспективы развития* : Материалы III междунар. инновационной науч.-практ. конференции (май, 2014 г.) [Электр. ресурс]. М. : Изд-во Московского гуманитарного университета, 2014. С. 252-257.
64. Петровець А. В., Кайнаш А. П. Сучасний стан вирощування грибів. *Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді* : Матеріали всеукр. наук.-практ. конференції молодих учених і студентів (26 березня 2014 р.), Харків: ХДУХТ, 2014. С. 200.
65. Чаричанська В. Ю., Кайнаш А. П. Ринок молочних товарів України. *Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємства: наукові пошуки молоді* : Матеріали всеукр. наук.-практ. конференції молодих учених і студентів (26 березня 2014 р.), Харків: ХДУХТ, 2014. С. 212.

- 66.Кайнаш А. П., Петровець А. В. Грибна індустрія України: стан та споживчий попит. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет конференції (м. Полтава, 26-27 лютого 2014 р.) Полтава : ПУЕТ, 2014. С. 341-345.
- 67.Кайнаш А. П., Чаричанська В. Ю. Сучасний стан ринку молочних товарів України. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет конференції (м. Полтава, 26-27 лютого 2014 р.), Полтава : ПУЕТ, 2014. С. 345-348.
- 68.Кайнаш А. П., Офіленко Н. О. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство» студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» для денної та заочної форм навчання, Полтава: РВВ ПУЕТ, 2014. 57 с.
- 69.Кайнаш А. П. Методичні рекомендації до лабораторних занять, самостійної роботи і контрольні завдання з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів з основами біотехнології» розділ «Смакові товари» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», Полтава: ПУЕТ, 2014. 44 с.
- 70.Кайнаш А. П. Навчальна програма з дисципліни «Основи нутріціології» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», Полтава: ПУЕТ, 2014. 13 с.

2015 р.

- 71.Кайнаш А. П., Назаренко В. О. Визначення якості м'ясних напівфабрикатів : *Збірник «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі.» Серія «Технічні науки»*, Полтава : ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), № 1 (73) 2015. С. 128-133.
- 72.Кайнаш А. П. Курс лекцій з дисципліни «Основи нутріціології» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», Полтава: ПУЕТ, 2015. 141 с.
- 73.Кайнаш А. П. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни «Основи нутріціології» за КМС організації навчального процесу студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія» Полтава: ПУЕТ, 2015. 115 с.
- 74.Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Суть і значення навчальної практики у студентів напряму підготовки «Біотехнологія». *Якість вищої освіти: вдосконалення змісту та організації практичної підготовки студентів* : матеріали XL Міжнародної науково-методичної конференції (25-26 лютого 2015 р.). Полтава : ПУЕТ, 2015. С. 40-43.
- 75.Кайнаш А. П., Офіленко Н. О., Назаренко В. О. Визначення хімічного складу та дослідження якості варених ковбас з овочами. *Товарознавчий вісник: збірник наукових праць Луцького національного технічного університету* ISSN 2310-5283. Луцьк: ЛНТУ, 2015. Вип. 8. С. 195-200.

76. Кайнаш А. П., Король М. В. Ринок імітованої продукції із сурімі в Україні. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта*: Матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 25-26 березня 2015 р.) Полтава : ПУЕТ, 2015. С. 265-268.
77. Офіленко Н.О., Кайнаш А.П., Назаренко В.О. Хімічні показники якості м'яса свиней. *Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів* : Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Львів, 16-17 квітня 2015 р.) Львів : Львівський інститут економіки і туризму (ЛІЕТ), 2015. С. 48-50.
78. Кайнаш А. П. Експертна оцінка якості сиркових виробів вітчизняних виробників. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : Матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції (м. Полтава, 18-20 березня 2015 р.) Полтава : ПУЕТ, 2015. С. 232-234.
79. Н. О. Офіленко, А. П. Кайнаш Дослідження мікробіологічних показників якості різних видів чаю. *Проблеми формування асортименту, якості і екологічної безпечності товарів* : Матеріали III-ої міжнародної наук.-практ. конф.: (Львів, 12 листопада 2015 р.) : тези доповідей / Відп. ред. П.О. Куцик. Львів, 2015. С. 160-162.
80. Кайнаш А. П. Товарознавча характеристика та оцінка якості капусти морської маринованої. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : Матеріали III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 22-23 березня 2016 р.) Полтава : ПУЕТ, 2015. С. 187-190.
81. Кайнаш А. П., Котова З. Я. Навчальна програма з дисципліни «Товарознавство в ресторанному господарстві» для студентів напряму підготовки 6.051701.. «Харчові технології та інженерія» Полтава : ПУЕТ, 2015. 14 с.

2016 р.

82. Кайнаш А. П., Алергуш О. Огляд ринку коньяків України. *Харчові продукти та біотехнологія: сучасний стан і перспективи розвитку* : Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції: збірник тез доповідей (м. Полтава, 17-18 грудня 2015, Полтава : ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), 2016. С. 64-67.
83. Кайнаш А. П., Лимарь О. А. Оцінка якості розсільних сирів «Бринза» / *Харчові продукти та біотехнологія: сучасний стан і перспективи розвитку* : Матеріали Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. : зб. тез доповідей (м. Полтава, 17-18 грудня 2015. Полтава : ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), 2016. С. 68-71.
84. Кайнаш А.П. Біотехнологічні прийоми при виробництві вина. *Харчові продукти та біотехнологія: сучасний стан і перспективи розвитку* : Матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції : збірник тез доповідей (м. Полтава, 17-18 грудня 2015). Полтава : ВНЗ

- Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі (ПУЕТ), 2016. С. 33-35.
85. Офіленко Н.О., Кайнаш А.П. Тестування як метод оцінювання навчальних досягнень студентів напряму підготовки «Товарознавство і торговельне підприємництво» / Якість вищої освіти: сучасні тенденції та перспективи розвитку освітньої діяльності вищого навчального закладу: Матеріали ХІ Міжнародної науково-методичної конференції (м. Полтава, 18-19 лютого 2016 р.) Полтава : ПУЕТ, 2016. С. 194-196.
86. Кайнаш А. П. Методичні рекомендації щодо написання курсової роботи з дисципліни «Експертиза продовольчих товарів» для студентів спеціальності 8.03051001 «Товарознавство і комерційна діяльність», ПУЕТ, 2016. 55 с.
87. Кайнаш А. П., Волощук В. М. Методичні рекомендації щодо написання курсової роботи з дисципліни «Експертиза продовольчих товарів» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», ПУЕТ, 2016. 48 с.
88. Кайнаш А. П., Волощук В. М. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення курсу «Експертиза продовольчих товарів» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», ПУЕТ, 2016. 99 с.
89. Кайнаш А. П., Волощук В. М. Методичні рекомендації та завдання для практичних занять з дисципліни «Експертиза продовольчих товарів» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія», ПУЕТ, 2016. 49 с.
90. Кайнаш А. П. Навчальна програма з дисципліни «Експертні дослідження в біотехнології» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія». Полтава : ПУЕТ, 2016. 14 с.
- 2017 р.**
91. Бірта Г.О. Біологічні властивості м'яса свиней різних порід за амінокислотним складом / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу, А. П. Кайнаш, Н. О. Офіленко, // Науковий журнал «Біологія тварин», 2017. Т.19. № 1. С. 24-28. (**Index Copernicus**)
92. Офіленко Н. О., Кайнаш А. П. Вплив біотехнологічних процесів на якість плавлених сирів. *Зб. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Сер. Технічні науки.* 2017. Вип. № 1(83). С. 51-54. (**Index Copernicus, Global Impact Factor**).
93. Назаренко В. О., Кайнаш А. П., Офіленко Н. О. Аналіз сенсорних характеристик плавлених сирів з використанням дескриптивного методу. *Зб. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Сер. Технічні науки.* 2017. Вип. № 1(83). С. 60-67. (**Index Copernicus, Global Impact Factor**).
94. Назаренко В. О., Кайнаш А. П. Експертна оцінка якості зефіру / Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : Матеріали ІV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Полтава, 20-22 берез. 2017 р.) : Полтава, ПУЕТ, 2017. С.111-114.

95. Кайнаш А. П. Учебно-методическое пособие для самостоятельного изучения учебной дисциплины «Товароведение (Пищевые продукты)» студентами направления подготовки 6.030510 «Товароведение и торговое предпринимательство» программы профессиональной направленности «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» Полтава : ПУЭТ, 2017. 275 с. тираж 5 пр., зам.013/990. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=812521
96. Кайнаш А. П. Експертна оцінка якості яблучних соків для дитячого харчування. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, (м. Полтава, 14-15 березня 2017 року) Полтава: ПУЕТ, 2017. С.144-147
- 2018 р.**
97. Кайнаш А. П. Порівняльна оцінка якості напівкопчених ковбас вітчизняних виробників. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції, (м. Полтава, 14-15 березня 2018 р.) Полтава : ПУЕТ, 2018. С. 114-116.
98. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів /Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання: колективна монографія, за ред. О.О. Горба, Т. О. Чайки, І.О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП "Аструя", 2019. С. 142-150 <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/2908>
99. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Использование электронных информационных ресурсов в процессе подготовки специалистов пищевых технологии. Труды «Автоматизированные системы управления», ISSN 1512-3979. Издательство «Грузинский Технический университет», 2018. №2 (26). С.135-140, <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/2904>
100. Кайнаш А. П., Колеснік В. Л. Використання пряно-смакових добавок у виробництві Адигейського сиру. *Актуальні питання аграрної науки* : матеріали VI міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 150-річчю заснування факультету агрономії Уманського НУС, 15 лист. 2018 р. Умань. Редкол. : Непочатенко О.О. (відп. ред.) та ін. Київ : Видавництво «Основа», 2018. С. 394-395. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/2745>
101. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №80728. Монографія «Товарознавча характеристика ковбасних виробів з рослинними добавками» / А.П. Кайнаш; Заявка №81883 від 05.07.2018; Дата реєстрації 03.08.2018. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України
102. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №80729. Навчально-методичний посібник «Товарознавство харчових продуктів з

основами біотехнології» / А.П. Кайнаш; Заявка №81884 від 05.07.2018; Дата реєстрації 03.08.2018. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України

103. Кайнаш А. П., Макогон В. В. Визначення якості напівкопчених ковбас вітчизняних виробників. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 27 берез. 2018 р. Полтава : ПДАА, 2018. С. 107-110.
104. Кайнаш А. П., Попельнух А. Ю. Визначення показників якості масла солодковершкового різних торговельних марок. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 27 берез. 2018 р. Полтава : ПДАА, 2018. С. 110-111.

2019 р.

105. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2019. С. 244-249. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6642>
106. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2019. С. 132-137. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6643>
107. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14-15 берез. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 224-226.
108. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Дослідження якості кисломолочних напоїв для дітей. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору* : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 27 берез. 2019 р. Полтава : ПДАА, 2019. С. 216-219.
109. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Експертна оцінка якості бринзи. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 4-5 квіт. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 186-188.
110. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Удосконалення технології виробництва м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування. *Сучасні технології у тваринництві та рибництві : навколишнє середовище – виробництво*

- продукції – екологічні проблеми : зб. матеріалів 73-ої Всеукраїнської наук.-практ. конф. з міжнародною участю, 3-4 квіт. 2019 р. Київ : НУБіП України, 2019. С. 317-318.
111. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Інноваційні підходи до виробництва чипсів зі свинячої шкіри. *Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі : Проблеми, перспективи, ефективність* : матеріали між нар. наук.-практ. конф., 15 трав. 2019 р. у двох частинах, Ч. 1. Харків : ХДУХТ, 2019. С. 9-10.
112. Склад хліба пшеничного «Козацький» : пат. 135974 Україна : МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/02 (2006.01), № ч 2019 01839; заявл. 21.02.2019 ; опубл. 25.07.2019, Бюл. № 14.
113. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Запровадження в освітній процес інноваційних методів самостійної роботи здобувачів вищої освіти /Сучасний підхід до викладання навчальних дисциплін в контексті підвищення якості вищої освіти: Матеріали 50-ої науково-методичної конференції викладачів і аспірантів, (м. Полтава, 26-27 лютого 2019 р.)Полтава : ПДАА, 2019. С. 184-186.
<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6706>
114. Сучасний підхід до виробництва м'ясо – молочної продукції в контексті підвищення якості освіти із спеціальних дисциплін в умовах навчальних лабораторій академії / В.С.Тендітник, Н. В.Будник, А. П. Кайнаш, Т. С. Кодак, О. І. Кравченко, Г. М. Ножечка–Єрошенко, В. О. Сукманов, В. М. Юхно, В. В. Мартусь // Матеріали 50-ї науково-методичної конференції викладачів та аспірантів «Сучасний підхід до викладання дисциплін в контексті підвищення якості освіти» (26-27 лютого). Полтава: РВВ ПДАА, 2019. С. 204–206.
<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6707>
115. Оцінювання плодів ківі за різних умов зберігання / Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2. С. 62-68 DOI: [10.31395/2310-0478-2019-2-62-68](https://doi.org/10.31395/2310-0478-2019-2-62-68)
<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7629> (Index Copernius).
116. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційних робіт здобувачами вищої освіти ступеня Бакалавр за освітньо-професійною програмою Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання, ПДАА, 2019. 53 с.
2020 р.
117. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха / І. С. Тюрікова, М. І. Пересічний, Ю. А. Мацук, А. П. Кайнаш, Н. В. Будник. *Journal of Chemistry and Technologies*. 2020. 28 (1). С. 51-60. DOI: <https://doi.org/10.15421/082007> (Scopus)
118. Кайнаш А. П., Будник Н. В., Ванько Ю. А. Розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : **колективна монографія**, за ред. О. В. Калашник, Х. З.

- Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2020. С. 230-238.
119. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Оцінювання якості паштетів з рослинними добавками для дитячого харчування. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору* : матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 24 берез. 2020 р. Полтава : ПДАА, 2020. С. 109-112.
120. Будник Н.В., Кайнаш А. П. Методичні рекомендації для виконання курсової роботи «Загальні технології харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології ступеня Бакалавр, ПДАА, 2020. 51 с.
121. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Особливості ідентифікації грибів маринованих. *Маркетингові стратегії, підприємництво і торгівля: сучасний стан, напрямки розвитку* : матеріали Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14 квіт. 2020 р. Київ : Київський національний університет будівництва і архітектури (КНУБА), 2020. С. 32-35.
122. Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. *Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького національного технічного університету*. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-02> (Фахове видання категорії Б)
123. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Дослідження якості морозива на молочній основі. *Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації* : матеріали X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 27-28 квітня 2020 р. Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 237-240. (КД)
124. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Дуальна освіта як нова форма надання освітніх послуг. *Вища освіта : проблеми і шляхи забезпечення якості у контексті сучасних трансформацій* : матеріали 51-ої наук.-метод. конференції викл. і аспір., 26-27 лют. 2020 р. Полтава : ПДАА. 2020. С. 171-173. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7628>
125. Будник Н. В., Кайнаш А. П. Технологічні аспекти використання органічних солей кальцію у виробництві ковбасних виробів. *Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році* : матеріали наук.-практ. конф. 22-23 квітня 2020 р. Полтава : ПДАА, 2020. С. 431-433. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7738>
126. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Вивчення можливості використання овочів у технології пельменів для дитячого харчування. *Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2019 році* : матеріали наук.-практ. конф. 22-23 квітня 2020 р., Полтава : ПДАА, 2020. С. 438-439.

127. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Дослідження якості морозива на молочній основі. *Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації* : матеріали X Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 27-28 квітня 2020 р. Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 237-240.
128. Спосіб виробництва м'ясних паштетів : пат. 144385 Україна : МПК A23L 13/00 (2020.01), № у 2020 02420; заявл. 16.04.2020 ; опубл. 25.09.2020, Бюл. № 18.
129. Кайнаш А.П., Будник Н.В. Спосіб виробництва пельменів з β -каротином для дітей : пат. 145350 Україна : МПК (2020.01) A23L 5/00, A23L 13/00, № у 2020 01943; заявл. 20.03.2020 ; опубл. 10.12.2020, Бюл. № 23.
130. Будник Н.В., Кайнаш А.П. Склад хліба пшеничного «CALABAZA» : пат. 145707 Україна : МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/062 (2017.01), № у 2020 05194; заявл. 12.08.2020 ; опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24.
131. Кайнаш А. П. Дистанційний курс для самостійного вивчення навчальної дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування» для здобувачів СВО Бакалавр освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології.
132. Кайнаш А. П. Дистанційний курс для самостійного вивчення навчальної дисципліни «Контроль якості та безпечності продукції тваринництва» для здобувачів СВО Магістр освітньо-професійної програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.
133. Dubova H. Ye., Budnyk N. V., Kainash A. P. Research of the process of isolation of free unsaturated fatty acids by subcritical water. *International scientific and practical conference «Science, engineering and technology: global trends, problems and solutions»*: Conference proceedings, September 25–26, 2020. Prague: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2020. P. 41-44
134. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Смірнова Д. С. Вибір ефективного екстрагенту для видалення інгібіторів трипсину з бобових культур. *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі* : програма та тези матеріалів міжнар. наук.-практ. конф., 24 листопада 2020 р. Київ : НУХТ, 2020. С. 72-74.

2021 р.

135. T. Herasymenko, K. Silchenko, A. Hotvianska, G. Kyrsanova, N. Budnyk, A. Kainash, L. Polozhyshnikova, I. Taraymovich. Design of an auger thermo-radiation dryer for drying plant-derived pomace. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 2021, 3 (1(111)), 62–69. DOI:10.15587/1729-4061.2021.232116 2021 URL: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/232116/233172> (Scopus, Web of Science).
136. A prospective method to use waste of walnuts / Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybylskyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk /

- Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v29i2.213567> (Scopus, Web of Science).
137. Кайнаш А.П., Будник Н.В. Спосіб виробництва пельменів м'ясо-рослинних для дітей дошкільного віку : пат. 145763 Україна : МПК (2021.01) A23L 5/00, A23L 13/40 (2016.01), № ч 2020 01944; заявл. 20.03.2020 ; опубл. 06.01.2021, Бюл. № 1.
 138. Кайнаш А. П., Будник Н. В., Назаренко Є. А. Оцінювання якості січених м'ясних напівфабрикатів оздоровчого призначення. *Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору* : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма), 24 берез. 2021 р. Полтава : ПДАА, 2021. С. 122-125.
 139. Кайнаш А. П., Будник Н. В., Лісовський А. Л. Особливості ідентифікації м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 25-26 березня 2021 р. Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 86-89.
 140. Кайнаш А. П. Використання борошна бобових культур у виробництві м'ясних напівфабрикатів. *Збірник наукових праць науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу академії за підсумками науково-дослідної роботи в 2020 році* : матеріали наук.-практ. конф. 14 травня 2021 р., Том II. Полтава : РВВ ПДАА, 2021. С. 286-288.
 141. Budnyk N.V., Kainash A.P. The role of digital transformations in the training specialists of food technology. *Модернізація освітньої діяльності та проблеми управління якістю підготовки фахівців в умовах діджиталізації* : матеріали 52-ї науково-методичної конференції викладачів та аспірантів, 24-25 лютого 2021 р. Полтава : ПДАА, 2021. 218 с.
 142. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Товарознавство і пакування харчових продуктів : навчально-методичний **посібник**, Полтава : Видавництво ПП «Астроя», 2021. 106 с.
 143. Кайнаш А. П., Худолій А. В., Педоряка В. Ю. Використання вторинної рослинної сировини в харчових продуктах. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. 21 груд., 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021. С. 86-89.
 144. Кайнаш А. П., Маруніч І. А. Дослідження якості м'ясних січених напівфабрикатів. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали Всеукраїнської наук.-практ. конф. 21 груд., 2021 р. Полтава : ПДАУ, 2021. С. 120-122.
 145. Кайнаш А. П. Дистанційний курс для самостійного вивчення навчальної дисципліни «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів» для здобувачів СВО Магістр освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології.
 146. Кайнаш А. П. Дистанційний курс для самостійного вивчення навчальної дисципліни «Контроль якості та безпеки харчових продуктів»

для здобувачів СВО Бакалавр освітньо-професійної програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології.

2022 р.

147. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Liashenko, B., Mikhaylov, V., Budnyk, N., **Kainash, A.**, Bondar, M., Skoromna, O., & Ibaiev, E. (2022). Development of apparatus for frying semi-finished meat cut. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3(11 (117)), 69–76. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259433> (Scopus)
148. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Інформаційна фальсифікація сирокоччених ковбас. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : матеріали ІХ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 25 березня 2022 р. Полтава : ПУЕТ, 2022. С. 44-46.
149. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Законодавчі зміни щодо харчових продуктів на період воєнного стану. *Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації* : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 27-28 квітня 2022 р. Полтава : ПУЕТ, 2022. С. 155-160.
150. Кайнаш А., Будник Н. Досвід та перспективи залучення стейкхолдерів при підготовці здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології». *Сучасні освітні технології та інноваційні методики навчання в підготовці здобувачів вищої освіти: досвід та перспективи* : матеріали 53-ї науково-методичної конференції викладачів та аспірантів, 23-24 лют. 2022 р. Полтава : ПДАУ, 2022. С. 191-192