

Перелік публікацій викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства за 2020 рік

№ з/п	ПІБ автора(ів) публікації (якщо співавтор - студент, вказати факультет, курс, групу)	Назва публікації	Країна, видавництво, назва (журналу, збірки, тощо), рік, номер видання, перша-остання сторінка	Мова
1	2	3	4	5
Scopus				
Статті				
1.	Gnitsevych V., Yudina T. et all	Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream fat content	Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. Volume 11. Issue 4 (106), p.24-30. (2020) (обсяг 0,5 друк арк.)	Англ.
2.	Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O. et all	Justification emulsify properties of semi-finished product based on low-lactose milk whey	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Volume 3, Issue 11 (105): Technology and Equipment of Food Production. P.21-29. (2020). (обсяг 0,6 друк арк.)	Англ.
3.	Грабовська О.В. та ін.	Фотокаталітичні властивості полімерного композиту на основі цинк оксиду	Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii, 2019, No. 6. – P. 241-246 (обсяг 0,4 друк арк.)	Англ.
4.	M. Kravchenko, D. Fedorova, L. Rybchuk, V. Pidubnyi, et all	Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes	Kharkiv, Ukraine. 2020. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. V.3. N.11(103) (2020): Technology and Equipment of Food Production. P.22-33. (обсяг 0,75 друк арк.)	Англ.
5.	D. Fedorova et all	The theoretical description for orellanin electrochemical determination and electropolymerization in the presence of hydroquinones, assisted by CuS nanoparticles	Biointerface Research in Applied Chemistry (Platinum Open Access Journal (ISSN 2069-5837). (63) 2020. Volume 11. – Issue 3.– 2021 - 15th June (in press) (обсяг 1,0 друк. арк.) https://doi.org/10.33263/BRIAC113.1060710613	Англ.
6.	Mihailik V., Vitriak O. et all	Research of structural and mechanical characteristics of shortcrust pastry with soybean and sunflower meal	Journal of Culinary Science & Technology. – Подано до друку. (обсяг 0,6 друк. арк.)	Англ.

7.	D. Fedorova et all	The theoretical description for the electrochemical determination of 1-propenesulfenic acid and propaethial S-oxide in food and lacrimogenic compositions over CoO(OH) nanoparticles, deposited over poly(5-amino-1,4-naphthoquinone)	Biointerface Research in Applied Chemistry (Platinum Open Access Journal (ISSN 2069-5837). (63) 2020. Volume 10. – Issue .– (обсяг 1,0 друк. арк.) прийнято до друку	АНГЛ.
8.	Medvedeva A., Antonyuk I. et all	The theoretical description for a novel electrochemical sensor for chlorantraniliprole electrochemical determination in food	Orbital Journal (2020) <i>прийнято до друку</i>	АНГЛ.
9.	Medvedeva A., Antonyuk I. et all	The mathematical investigation for paraquat and diquat determination on vanadium oxyhydroxide modified electrode	Orbital Journal (2020) <i>прийнято до друку</i>	АНГЛ.
10.	D. Fedorova et all	The Mathematical Modeling for CoO(OH) – Poly(5-Amino-1,4-Naphthoquinone) Composite-Based Sensor for 1-Propenesulfenic Acid and Propanethial S-Oxide Detection in Food and Lacrimogenic Compositions.	Biointerface Research in Applied Chemistry (Platinum Open Access Journal (ISSN 2069-5837). (63) 2020. Volume 11. – Issue 4 .– 2021 - 15th June (in press) pp.11145-11150 (обсяг 1,0 друк. арк.) https://doi.org/10.33263/BRIAC114.1114511150	АНГЛ.

Web of Science

Статті

11.	Gnitsevych V. et all	Influence of processing parameters on the techno-functional properties of berry coagulants.	Ukrainian Food Journal. Volume 9. Issue 1, p.74-85. (2020). (0,75 друк. арк.)	АНГЛ.
12.	Piddubnyi V., Kravchenko M.	Effect of extruded corn flour on the	Ukrainian Food Journal НУХТ, Vol. 9, Issue 1, 2020,	АНГЛ.

		stabilization of biscuit dough for the production of gluten-free biscuit	p. 159-174 (1,0 друк. арк.)	
13.	Vitriak O. et all	Influence of physicochemical parameters of water on the amino acid composition of bread kvass.	Ukrainian food journal, НУХТ, 2020 Volume 9, Issue 3. - p. 610-624. (1,0 друк. арк.)	Англ.
14.	Vitriak O. et all	Use of rice in technology of gluten-free fermented nonalcoholic beverages	Food science and technology. Vol.26 .. Issue 9. P.. (0,75 друк. арк.) Подано до друку	Англ.
IndexCopernicus (для соціо-гуманітарних наук)				
Статті				
15.	Антонюк І.Ю., Медведєва А.О.	Технологія шербетів з підвищеним вмістом йоду та селену	Україна, КНТЕУ Журнал «Товари і ринки», 2020.01(33) С. 85-99. (0,9 друк. арк.)	Укр.
16.	Грабовська О.В., Кравченко М.Ф. та ін.	Фруктові начинки для борошняних виробів на основі модифікованого крохмалю і пектину	Міжнародний науково-практичний журнал Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – №1(33), с.64-77 (0,9 друк. арк.)	Укр.
17.	Левандовський Л.В., Вітряк О.П., Грабовська О.В.	Екологізація спільного виробництва спирту і хлібопекарських дріжджів із м'яси	Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – № 2020_04(36). Подано до друку. (0,75 друк. арк.)	Укр.
18.	Юдіна Т. І., Безрученко О.М. та ін.	Вологопоглинальна здатність аглютенного борошна	Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – № 2020_04(36). Подано до друку. (0,75 друк. арк.)	Укр.
19.	Гніщевич В., Васильєва О.	Технологія солодких соусів із плодово-ягідної сировини	Товари і ринки. Київ: КНТЕУ, №1(33)2020. С. 78-84. (0,5 друк. арк.)	Укр.
20.	Карпенко П.О., Притульська Н.В., Федорова Д.В.	Харчування при коронавірусній інфекції Covid-19	Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – № 2020_02(34). – С. 5-21. (1,2 друк. арк.)	Укр.
21.	Кравченко М.Ф., Рибчук Л.А., Перепелиця М.П.	Хімічний склад кондитерських бобових паст	Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – № 2020_03(35). – С. 115—129. (1,0 друк. арк.)	Укр.
22.	Гніщевич В.А., Васильєва О.О.	Технологія та якість напівфабрикату на основі топінамбуру та	Товари і ринки. – К.: КНТЕУ. – 2020. – № 2020_04(36). – Подано до	Укр.

		кизилу	<i>друку (0,75 друк. арк.)</i>	
23.	T.I.Yudina, O.M. Bezruchenko, O.V Aharova	Gluten-free cakes with cereal flour	Обладнання та технології харчових виробництв [Текст]: темат. зб. наук. пр. Вип. 40(1) / Гол. ред. Чернега О. Б. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – С. 5-12. (Index Copernicus)	Англ.
Інші (обов'язково вказати)				
Статті				
24.	Антонюк І.Ю., Медведєва А.О.	Технологія безглюте- нового печива пісочного	Україна, Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь, випуск 20, Т.1 (2) 2020 р. С.186-193 (0,5 друк. арк.)	Укр
25.	Медведєва А.О., Антонюк І.Ю.	Технологія замороже- них десертів з викорис-танням кріотехнологій	Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка випуск 207. “Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв” Харків, 2019 р. С.200-206 (0,5 друк. арк.)	Укр.
26.	Кравченко М.Ф., Романовська О.Л. та ін.	Дослідження механізму впливу харчових добавок на реологічні властивості дисперсних систем на основі пшеничного борошна	Науковий вісник Чернівецького університету. Випуск 819: Хімія. – Чернівці, 2019. – с. 12-16. (0,3 друк. арк.)	Укр.
27.	Т.І. Юдіна, О.М. Безрученко, та ін.	Дослідження впливу концентрату сколотин на якість безглютенових кексів	Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. Харків: ХНТУСГ. 2019. Вип.207. С. 189-195.	Укр
28.	Юдіна Т.І. та ін.	Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників низькокальцієвого копреципітату зі сколотин.	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20, т. 2. С. 142-151.	Укр.

Перелік публікацій викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства за 2019 рік

№ з/п	ПІБ автора(ів) публікації (якщо співавтор - студент, вказати факультет, курс, групу)	Назва публікації	Країна, видавництво, назва (журналу, збірки, тощо), рік, номер видання, перша-остання сторінка	Мова
1	2	3	4	5
Scopus				
Статті				
29.	Піддубний В.А., Кравченко М.Ф.	Adhesion effect on environment process injection	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 13, – 2019, – no. 1, – p.429-437	Англ.
30.	Кравченко М.Ф., Михайлик В.С.	Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - Kharkiv, 2019. № 3/11 (89). p.– 45-54	Англ
31.	Кравченко М.Ф., Рибчук Л.А., Федорова Д.В., Піддубний В.А.	Реологічні, поверхневі та сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою де мінералізованою	Україна, Східно-Європейський журнал передових технологій, 2019 р. (подано до друку)	Укр
Web of Science				
Статті				
32.	Федорова Д.В. та ін	Technology and quality of food products with powders of hydrobionts.	Ukraine. Kharkiv. Food science and technology. V.13(2), 2019. p. 136-148.	English
33.	Грабовська О.В. та ін.	The use of enzyme preparations for pectin extraction from potato pulp	Україна, Ukrainian Food Journal, Volume 7. Issue 2. 2018. — p. 215-233	англійська
34.	Левандовський Л.В., Грабовська О.В. та ін	Main directions of application of active carbons in alcoholic beverage production	Україна, Ukrainian food journal, НУХТ, 2019, Volume 7, Issue 1. - p. 100-113	англ
35.	Левандовський Л.В., Кравченко М.Ф.	The effect of the intensity of aerating the medium on the metabolic activity of alcohol yeast	Україна. Food science and technology. 2018. Vol. 12, Issue 4. P. 10-17.	англ
36.	Левандовський Л.В. та ін..	Correlation between the quality indicators	Україна, Ukrainian Journal of Food Science. 2019.	англ

		of activated coal in vodka technology //	Volume 7. Issue 1, p.33-48.	
37.	Девандовський Л.В., Вітряк О.П., Демічковська М.П.	Biotechnology of alcohol fermentation with yeast recirculation /	Україна, Food science and technology. (2019). Vol. 13, Issue 3. P. 4-9. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v13i3.1450 .	Англ.
38.	Юдіна Т.І., Гніцевич В.А	Substantiation of rational modes of semi-finished milk-plant stuffings freezing.	Україна, Ukrainian Food Journal. (2019) №29 (1). P.89-98.	Англ
39.	Гніцевич В.А. та ін.	Justification of berry raw material processing parametres for its use in the process of buttermilk protein precipitation	Україна, Ukrainian Food Journal. 2019 Подано до друку	Англ
40.	Вітряк О.П та ін..	Using of clinoptilolite, activated charcoal and rock crystal in water purification technology to enhance the biological value of bread kvass //	Україна, Ukrainian Food Journal, (2019). Vol. 8, Issue 2. P. 307-316. DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-2-10.	англ
IndexCopernicus (для соціо-гуманітарних наук)				
Статті				
41.	Антонюк І.Ю.	Технологія десерту «Оксамит» з покращеним нутрієнтним складом	Україна, Журнал «Товари і ринки», 2019 р. № 2. С. 143-157	Укр.
42.	Федорова Д. В. та ін	Визначення дисперсності продуктів на цифрових оптичних мікроскопах	Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». – К. : КНТЕУ, 2019. – №2 (28). «Технічні науки». – С. 27-40.	укр
43.	Федорова Д. В.	Овочево-зернові флакси із сухим риборослинним напівфабрикатом	«Вчені записки Таврійського нац. ун-ту ім. В. І. Вернадського». – 2019. – Т. 30 (69), № 3, Ч. 2. – С. 89-95. Серія : «Технічні науки».	укр
44.	Піддубний В.А., Кравченко М.Ф.	Adhesion effect on environment process injection	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, vol. 13, no. 1, p. 429-437.	Англ.
45.	Кравченко М.Ф., Вітряк О.П., Михайлик В.С, здобувач та ін.	Research of rational concentration of oilseed crops meals in the sandy dough semi-finished product	Tallin, Harju maakond, Estonia <i>EUREKA : Life Sciences</i> , – NO 4 (2019). – P 62-70.	Англ

46.	Кравченко М.Ф., Кублінська І.А. аспірант	Обґрунтування технології соусу з композиційною сумішшю грибних порошків	Україна.:Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2019. Том 25, № 1. С. 189-199.	Укр
47.	Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.	Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза.	Україна, КНТЕУ, Товари і ринки. 2018. – № 4. С. 105–114 (Index Copernicus).	Укр
48.	Юдіна Т.І., Безрученко О.М. (аспірант), Павлюченко В.О. (студент 4к 6 гр)	Обґрунтування складу борошняної сировини у технології безглютенових кексів.	Україна, Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 1. С. 179-186.	Укр
49.	Федорова Д. В., Расулов Р.А., Романенко Р.П.	Визначення дисперсності продуктів на цифрових оптичних мікроскопах	Міжнар. наук.-практ. журнал «Товари і ринки». – К. : КНТЕУ, 2019. – №2 (28). «Технічні науки». – С. 27-40.	укр
50.	Федорова Д. В.	Овочево-зернові флакси із сухим риборослинним напівфабрикатом	«Вчені записки Таврійського нац. ун-ту ім. В. І. Вернадського». – 2019. – Т. 30 (69), № 3, Ч. 2. – С. 89-95. Серія : «Технічні науки».	укр
51.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.	Структурно-механічні властивості цукрових паст.	Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 3 (27). С. 77-90. 27.10.2018.	укр
52.	Кравченко М. Ф., Шаповал С. Л., Рибчук Л. А.	Властивості поверхні цукрових паст	Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 4 (28). С. 124-131. 17.12.2018.	укр
53.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.	Кондитерські мастики з гліцерином: реологічні характеристики.	Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 2 (30). С. 88-97. 19.06.2019.	укр
54.	Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.	Rheological properties of model systems of semi-finished products based on condensed low-lactose whey.	Food Science and Applied Biotechnology. University of Food Technologies. Plovdiv. Bulgaria. (прийнято до друку)	англ
55.	Гніцевич В.А. Гончар Ю.М..	Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів.	Товари і ринки. 2019. – № 4. С. (подано до друку)	укр
56.	Васильєва О.О..	Технологія солодких соусів з плодово-ягідної сировини	Україна, «Товари і ринок». – Київ : КНТЕУ, 0,95 друк. арк. – подано до редакції у листопаді	Укр.
Інші (обов'язково вказати)				
Статті				
57.	Антонюк І.Ю.	Технологія мафінів	Збірник наукових праць	Укр.

		підвищеної біологічної цінності	Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь, Випуск 19, Т1., 2019 р. С.170-178	
58.	Федорова Д.В.	Кулінарні вироби з сухими риборослинними напівфабрикатами	Збірник наукових праць Таврійського державного агротехнологічного університету// – 2019. – № . С. Серія : «Технічні науки» (подано до друку)	укр
59.	Грабовська О.В.	Аналіз ринку крохмалю та крохмалепродуктів в Україні та його перспективи	Стаття у матеріалах Міжнародної науково-технічної конференції «Перспективи розвитку цукрової промисловості України» (26-27 березня).— Київ, НУХТ, 2019	українська
60.	Левандовський Л.В. та ін.	Main directions of application of active carbons in alcoholic beverage production	Ukrainian Journal of Food Science. 2019. Volume 7. Issue 1, p.100-113.	Англійська
61.	Левандовський Л.В. та ін.	Correlation between the quality indicators of activated coal in vodka technology	Ukrainian Journal of Food Science. 2019. Volume 7. Issue 1, p.33-48.	Англійська
62.	Кравченко М.Ф., Кублінська І.А., аспірант	Обґрунтування технології соусу з композиційною сумішшю грибних порошків	Україна: Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2019. Том 25, № 1. С. 189-199. (Фахова стаття)	Українська
63.	Кравченко М.Ф., Кублінська І.А. (аспірант)	Обґрунтування параметрів ступеневого сушіння культивованих грибів	Україна: Вісник Херсонського національного технічного університету. 2019. № 1(68). С.118-12 (Фахова стаття)	Українська
64.	Демічковська М.П.	Технологія лавашу з використанням нетрадиційної сировини	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 1. с.217-226	Українська
65.	Піддубний В.А. та ін.	Краудфандинг: история развития в Украине и мире	Формування ринкових відносин в Україні. 2019. № 4 (2315), С. 46-54.	укр
66.	Кравченко М.Ф., Романовська О.Л	Органолептичний аналіз бісквітних напівфабрикатів з борошном «Здоров'я» та порошком керобу	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019р., випуск 19, том 1. – с. 240-	Укр

			247.	
67.	М.Ф.Кравченко, Л.А. Рибчук	Нові види оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету, 2019 р., випуск 19, том 1. – с. 255-261.	Укр
68.	Гніцевич В.А. Юдіна Т.І., Гончар Ю.М.	Технологія напівфабрикату на основі низьколактозної молочної сироватки та м'якоті гарбуза.	Україна, КНТЕУ, Товари і ринки. 2018. – № 4. С. 105–114 (фахове видання)	Укр
69.	Юдіна Т.І. та ін..	Determination the comprehensive measure of quality of combined minced	Обладнання та технології харчових виробництв [Текст]: темат. зб. наук. пр. Вип. 37 / Гол. ред. Чернега О. Б. – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. – С. 30-38 (фахове ивид)	Англ
70.	Медведєва А.О.	Борошняні кондитерські вироби з соєвою пастою	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь, Випуск 19, Т1., 2019 р. С.196-201 (фахове вид)	укр
71.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.	Нові види оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету Вип. 19,т.1. С. 255-271. 05.03.2019. (фахове видання)	укр
72.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.	Оптимізація хімічного складу марципанових паст.	Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019 (подано до друку)	
73.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.	Структурно-механічні властивості цукрових паст.	Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 3 (27). С. 77-90. 27.10.2018.	укр
74.	Кравченко М. Ф., Шаповал С. Л., Рибчук Л. А.	Властивості поверхні цукрових паст	Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 4 (28). С. 124-131. 17.12.2018.	укр
75.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А.	Кондитерські мастики з гліцерином: реологічні характеристики.	Міжнар. наук.-практ. журн. «Товари і ринки». № 2 (30). С. 88-97. 19.06.2019.	укр
76.	Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.	Rheological properties of model systems of semi-finished products	Food Science and Applied Biotechnology. University of Food Technologies. Plovdiv.	англ

		based on condensed low-lactose whey.	Bulgaria. (прийнято до друку)	
77.	Гніщевич В.А. Гончар Ю.М..	Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів.	Товари і ринки. 2019. – № 4. С. (подано до друку)	укр