**УЧАСТЬ СТУДЕНТІВ у наукових конференціях, наукові публікації**

**2014–2015 н.р.**

**1. Всеукраїнська наукова конференція молодих учених**,

приурочена 140-й річниці від дня народження видатного плодовода

П.Г. Шитта – Умань, 2015.

Виступ студентів на секції «Харчова промисловість» під керівництвом:

1) Гайдая Г.С.

- Дробуш Д.В.

- Махаринська А.В.

2) Євчук Я.В., Костецька К.В.

- Крижанівський Д.М.

**2. Міжнародна науково-практична конференція «Зберігання та переробка продукції рослинництва: освіта, наука, інновації»,** 1–3.06.2015, м. Київ, НУБіП.

Виступ студентів під керівництвом Любича В.В.:

- Гончаренко Н.І.

**3. Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття у країнах Європи та Азії»**, 15–16.05. 2015, м. Переяслав-Хмельницький, Переяслав-Хмельницький ДПУ ім. Г.С. Сковороди.

Виступ студентів під керівництвом Любича В.В.:

* Вдовиченко Б.С.

**Студенти ТЗПЗ на конференціях, 2015–2016 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

1. **ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання сучасної аграрної науки» (у заочній формі).– Умань, 2015.**
* Гайдай Г.С. Продовольча безпека держави і роль продукції аграрного сектора економіки у її збереженні / Г.С. Гайдай, І.В. Гайдай, **М.С. Тютіков** //ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання сучасної аграрної науки» (у заочній формі).– Умань, 2015. – С. 177–179.
* Гайдай Г.С. Продовольча безпека держави і роль продукції аграрного сектора економіки у її збереженні / Г.С. Гайдай, І.В. Гайдай, **В.С. Тютікова** //ІІІ Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання сучасної аграрної науки» (у заочній формі).– Умань, 2015. – С. 179–181.
1. **Збірник студентських наукових праць УНУС присвячений 125-річчю від дня народження професора В.Л. Симиренка (квітень 2016 р.)**

Вплив вологості зерна тритикале озимого та тривалості відволожування на вихід цілої крупи.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Любич Володимир Володимирович.

Керівник – к.с.-г. н., доцент Новак Л.Л.

Вплив розміру зернівки на борошномельні властивості зерна пшениці.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Тютікова Вікторія Олегівна.

Керівник – к.с.-г.н., доцент Гайдай Г.С.

Вплив умов вирощування та фракціонування на борошномельні і хлібопекарськівластивості зерна пшениці.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Красюк Іван Олександрович.

Керівник – к.с-г.н., доцент Новак Л. Л.

Вплив фракціонування на борошномельні властивості зерна озимої пшениці сортів Красуня Одеська і Епоха Одеська.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Тютиков Михайло Сергійович.

Керівник – к.с.-г.н., доцент Гайдай Г.С.

Дослідження ефективності роботи млинзаводу зі скороченим технологічним процесом.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Кулик Максим Борисович.

Керівник – викладач Єремеєва О.А.

Дослідження режимів роботи вальцового верстата та ентолейтора на другій розмелювальній системі.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Парій Сергій Михайлович.

Керівник – викладач Єремеєва О.А.

Загальні показники якості зерна пшениці озимої залежно від сорту.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Восковенко Василь Володимирович.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

Застосування нетрадиційної сировини в технології хліба.

Доповідачі: студ. 51-тзм групи Руденко Людмила Вікторівна;

 студ. 51-тзс групи Крижанівський Денис Михайлович.

Керівник – к.т.н., доцент Євчук Я.В.

Оцінка сортів пшениці озимої за виходом борошна.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Лещенко Іван Анатолійович.

Керівник – к. с.-г. н., доцент, Любич В. В.

Порівняльна оцінка круп’яних властивостей зерна пшениці та тритикале.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Крещенко Назар Сергійович.

Керівник – к.с.-г.н, ст. викладач Костецька К. В.

Порівняльна оцінка сортів зерна ячменю в умовах Правобережного Лісостепу.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Шрам Віктор Миколайович.

Керівник – к.с.-г.н, ст. викладач Костецька К. В.

Розрахунок доцільності експлуатації одного топкового відділення з двома. зерносушарками ДСП-32ОТ.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Тернавський Юрій Олексійович.

Керівник – викладач Ткаченко Г. В.

Розробка напівавтоматичного режиму роботи зерносушарки.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Магазинська Юлія Леонідівна.

Керівник – викладач Ткаченко Г. В.

Технологічна оцінка зерна гібриду кукурудзи ПР39Б58 для круп’яного виробництва.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Уманський Олександр Олексійович.

Керівник – к.с.-г.н., ст. викладач Костецька К. В.

Технологічна оцінка зерна пшениці для виробництва хліба.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Крижановський Микола Олександрович.

Керівник – к.т.н., доцент Євчук Я.В.

Фізико-технологічні властивості процесу проростання зерна.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Коваленко Володимир Миколайович.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

Фракційний склад пшениці озимої м’якої сорту Подолянка за основного внесення мінеральних добрив.

Доповідач – студ. 51-тзм групи Загоровська Ірина Володимирівна.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

**3.** **Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці» (травень 2016 р.)**

* Костецька К.В. Фізико-механічні показники зерна тритикале / К.В. Костецька, ***Б.В. Вдовиченко*** //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці».– Умань, 2016. – С. 146–148.
* Гайдай Г.С. Школи управління якістю що вважаються провідними в усьому світі / Г.С. Гайдай, ***Х.М. Василів*,** І.В. Гайдай //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці».– Умань, 2016. – С. 134–136.
* Гайдай І.В. Історія розвитку тотального управління якістю продукції в різних країнах / І.В. Гайдай, ***С.О. Івангородська*,** Г.С. Гайдай //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці».– Умань, 2016. – С. 137–138.
* Герасимчук О.П. Фізико-технологічні властивості процесу проростання зерна / О.П. Герасимчук, ***Є.О. Гулько*** //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці».– Умань, 2016. – С. 139–140.
* Євчук Я.В. Технологічні властивості зерна пшениці для виробництва хліба / Я.В. Євчук, ***М.О. Крижановський*,** Л.Л. Новак //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці».– Умань, 2016. – С. 143–144.
* Ткаченко Г.В. Розрахунок доцільності експлуатації одного топкового відділення з двома зерносушарками ДСП-32ОТ / Г.В. Ткаченко, ***В.І. Кустрич*** //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці».– Умань, 2016. – С. 154–156.
1. **Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва»**
* Любич В.В.Харчові волокна в технології зернових продуктів / В.В. Любич, ***І.А. Лещенко*** // Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва».– Умань, 2016 – С. 40–42.
* Гайдай І.В. Функції управління якістю / І.В. Гайдай, Г.С. Гайдай, ***Ю.Ю. Сучек*** //Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва».– Умань, 2016. – С. 42–47.
* Гайдай Г.С. Сутність управління якістю продукції та його сучасна система / Г.С. Гайдай, І.В. Гайдай, ***М.С. Тютіков*** //Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва».– Умань, 2016. – С. 47–51.
* Гайдай Г.С. Сутність управління якістю продукції та його сучасна система / Г.С. Гайдай, І.В. Гайдай*,* ***В.С. Тютікова*** //Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва».– Умань, 2016. – С. 51–53.
* Гайдай Г.С. Економіка управління якістю / Г.С. Гайдай, І.В. Гайдай, ***В.В. Чередайко*** //Матеріали міжнародної науково-практичної конференції «Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва».– Умань, 2016. – С. 53–59.

**Студенти ТЗПЗ на конференціях, 2016–2017 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

1. **ІV Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання сучасної аграрної науки» (у заочній формі).– Умань, 2016.**

**СТАТТІ**

Тема: Удосконалення технології виробництва хліба з безглютенової сировини (С. 161–163).

С**тудент 61-тзм групи Лещенко І.А.**

Керівники: к. т. н., доцент Євчук Я.В.; к. с.-г. н., доцент Костецька К.В.

1. **Збірник студентських наукових праць УНУС присвячений 160-річчю від дня народження видатного садівника В.В. Пашкевича – Умань, 2017.**

**СТАТТІ+ДОПОВІДІ**

1. Кількість та якість клейковини зерна пшениці озимої залежно від сорту

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Бучинська О. Г.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Скорочений розмелювальний процес та його оцінка

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Буянов Є. О.**

Керівник – к. т. н., викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив способу підготовки насіння сої на кінетику процесу сушіння

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Каракой В. С.**

Керівники: к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.; викладач Ткаченко Г. В.

1. Розширення асортименту круп’яних продуктів за рахунок використання нових сортів зерна тритикале

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Колесник К. В.**

Керівник – к. т. н., викладач Новіков В. В.

5. Технологічна оцінка зерна ячменю та пшениці для круп’яного виробництва

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Костецький Ю. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

6. Технологічна оцінка зерна гібридів кукурудзи

Доповідач **– студ. 51-тзм групи Мартинюк А. Ю.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

7. Зміна показників якості зерна пшениці озимої при зберіганні в металевих силосах

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Марчук Н. О.**

Керівник – к. т. н, доцент Євчук Я. В.

8. Зміна технологічних властивостей зерна пшениці за зберігання

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Олефіренко С. Н.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

9. Технологічні властивості зерна гороху

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Педченко І. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

10. Технологічні властивості зерна гречки залежно від особливостей сорту

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Помойницький С. П.**

Керівник – к. с-г. н., доцент Герасимчук О. П.

11. Борошномельна оцінка зерна пшениці сорту Cмуглянка за оптимізації рецептури хліба

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Проворотний М. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

12. Вплив режимів роботи вальцьового верстата на вихід борошна в ентолейторі

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Сливінський Є. А.**

Керівник – к. т. н., викладач Єремеєва О. А.

13. Порівняльна характеристика сортів пшениці залежно від внесення різних доз елементів живлення

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Сопік В. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

14. Технологічна оцінка сировини для виробництва хліба

(ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ)

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Стародуб В. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

15. Якість продукції залежно від післязбиральної обробки та зберігання зерна

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Чумак О. І.**

Керівник – д. с.-г. н, професор Осокіна Н. М.

**ЛИШЕ ДОПОВІДІ (без статей)**

1. Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР в Україні

Доповідач – **студ. 41-тз групи Гончар Д. А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Вивчення фракційного складу зерна чотиривидного тритикале

Доповідач **– студ. 41-тз групи Гребенюк І. А.**

1. Розрахунок доцільності експлуатації одного топкового відділення з двома зерносушарками ДСП-32ОТ

 Доповідач – **студ. 51-тзм групи Кустрич В. І.**

 Керівники: к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.; викладач Ткаченко Г. В.

1. Аеродинамічні та механічні властивості зерна

Доповідач – **студ. 21-т групи Пірус А. Ю.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

5.Економічна ефективність застосування ВТО в умовах сучасного ринкового середовища

Доповідач – **студ. 41-тз групи Поліщук А. М.**

Керівник – к. т. н., викладач Новіков В. В.

6.Пшениці спельта – цінна круп’яна культура

Доповідач – **студ. 51-тзс групи Проворотний Д. О.**

Керівник – викладач Возіян В. В.

7.Загальні відомості та ботанічна характеристика зернобобових культур

Доповідач – **студ. 21-т групи Собченко Т. П.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

8.Класифікація технологічних властивостей зерна

Доповідач – **студ. 21-т групи Успаленко О. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. **Всеукраїнська наукова конференція молодих учених «Актуальні проблеми садівництва в сучасній аграрній науці» – Умань, 2017.**

Костецька К.В. Технологічна оцінка зерна ячменю та пшениці для круп’яного виробництва / К.В. Костецька, І.Ф. Улянич, **Н.В. Соловей** //Всеукраїнська наукова конференція молодих учених, приурочена 115-річчю від дня народження видатного селекціонера-плодовода Д.С. Дуки.– Умань, 2017. – С. –.

1. **XIII Всеукраїнська студентська наукова конференція “Харчові технології” – 26–28 квітня – Одеса, 2017.**

**СТАТТІ+ДОПОВІДІ**

1. **Обгрунтування доцільності використання рослин для збагачення хліба**

Доповідач – **студ. 51-тзм групи Стародуб В. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

2. **Технологічна оцінка зерна гібридів кукурудзи**

Доповідач – **студ. 21-т групи Штефанюк А. М.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, наукові публікації, 2017–2018 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

1. **Збірник студентських наукових праць УНУС – Умань, 2018.**

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1. Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей сорту

Доповідач – студентка 11м-з-тз групи Артюшенко І. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Інноваційні методи водо теплового оброблення зерна

Доповідач – студентка 41тз групи Баранець А. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Вплив режимів роботи вальцьового верстата на вихід борошна в ентолейторі на першій розмелювальній системі

Доповідач – студент 11м-тз групи Безкоровайний О. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив режимів роботи вальцьового верстата на вихід проміжних продуктів помелу на першій драній системі

Доповідач – студент 11м-тз групи Білокур М. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив сорту зерна пшениці озимої на хлібопекарські властивості

Доповідач – студентка 11м-тз групи Блажко І. Ю.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Шляхи раціонального використання зерна тритикале

Доповідач – студент 11м-тз групи Божко М. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Вплив режимів роботи вальцьового верстата на вихід проміжних продуктів помелу перших трьох драних систем на борошномеьному заводі продуктивністю 350 т/добу

Доповідач – студент 11м-з-тз групи Бойта В. А.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив порошку із плодів глоду на хлібопекарські властивості борошна пшеничного та якість хліба

Доповідач – студент 11м-з-тз групи Булавка Ю. О.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Вплив режимів та термінів зберігання на технологічні властивості зерна пшениці озимої за різних систем землеробства

Доповідач – студентка 11м-тз групи Восковенко Е. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Особливості виробництва комбікормів з використанням нетрадиційної сировини

Доповідач – студент 11м-тз групи Гончар Д. А.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Mixolab для оцінювання реологічних параметрів кривої змішування

Доповідач – студентка 11м-тз групи Грабар І. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Зміна здатності до проростання зерна озимого жита залежно від режимів та термінів зберігання

Доповідач – студентка 11м-з-тз групи Захарова А. А.

Керівник – к. с.-г. н, доцент Герасимчук О. П.

1. Післязбиральне оброблення насіння ріпаку

Доповідач – студент 11м-тз групи Зінич Р. С.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Ефективність застосування нетрадиційної сировини в технології хліба функціонального призначення

Доповідач – студентка 11м-тз групи Кислиця В. Р.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Геометричні властивості зерна тритикале різних сортів

Доповідач – студент 11м-з-тз групи Ковалевський О. А.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Physical properties of triticale grain depending on a variety

Доповідач – студентка 11м-тз групи Кольцова Ю. П.

Керівник – к. с.-г. н., викладач Желєзна В. В.

1. Підготовка насіння сої методом розсічення поверхні для вилучення олії екструзією з наступним пресуванням

Доповідач – студент 11м-тз групи Кулик А. М.

Керівник – викладач Ткаченко Г. В.

1. Вплив режимів роботи вальцьового верстата на вихід проміжних продуктів помелу перших трьох драних систем на борошномеьному заводі продуктивністю 150 т/добу

Доповідач – студент 11м-тз групи Магдалюк Д. А.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив параметрів водотеплового оброблення на техніко-економічні показники борошномельного виробництва

Доповідач – студент 11м-тз групи Поліщук А. М.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Вплив умов зберігання на посівні та технологічні властивості зерна кукурудзи

Доповідач – студент 11м-тз групи Рибчак С. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Екструзійна обробка зерна ячменю з нетрадиційними компонентами

Доповідач – студент 11м-з-тз групи Руденко Я. А.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Технологічна оцінка зерна ячменю сорту Достойний для круп’яного виробництва

Доповідач – студент 11м-тз групи Саєнко Т. О.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Вплив особливостей сорту та лінії на вихід і якість крупи плющеної з пшениці спельти

Доповідач – студент 11м-тз групи Смульський М. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

1. Порівняльна технологічна оцінка зерна тритикале та пшениці озимої

Доповідач – студент 11м-тз групи Стратуца Я. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Перспективи виробництва зернопродуктів із пшениці полби

Доповідач – студентка 11м-з-тз групи Ткачук Т. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Вплив тривалості пропарювання, відволожування та лущення зерна на вихід крупи плющеної із зерна пшениці спельти

Доповідач – студентка 11м-з-тз групи Товстоног О. М.

Керівник – к. с.-г. н., викладач Желєзна В. В.

1. Використання рослинних добавок під час виробництва хліба

Доповідач – студент 11м-тз групи Уздєнов Н. О.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Дослідження фракційного складу зерна тритикале

Доповідач – студентка 11м-з-тз групи Федощук А. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Технологічна оцінка зерна проса сорту Веселоподільське 16 для круп’яного виробництва

Доповідач – студентка 11м-з-тз групи Шевельова Н. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Шляхи раціонального використання зерна

Доповідач – студентка 41тз групи Шаповал І. О.

Керівники: к. т. н., ст. викладачі Єремеєва О. А., Новіков В. В.

1. Вплив деяких факторів на особливості сушіння зерна кукурудзи

Доповідач – студент 11м-тз групи Юрківський Р. І.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

**ЛИШЕ ДОПОВІДЬ (без статті)**

1. Застосування нетрадиційної сировини в технології хліба

Доповідач – студ. 41-тз групи Кудрицька Ю.О.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Вплив режимів сушіння насіння ріпаку інфрачервоними променями на тепло-масообмінні процеси

 Доповідач – студ. 41-тз групи Сапєльнікова Ю.С.

 Керівник – викладач Ткаченко Г. В.

Керівник – к. т. н., викладач Новіков В. В.

1. Властивості зерна

Доповідач – студ. 31-тз групи Пірус А. Ю.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. **Всеукраїнська наукова конференція молодих учених – Умань, 2018.**

**Тези+ДОПОВІДЬ**

1. Розширення асортименту продуктів харчування за рахунок використання зерна полби

Доповідач – студ. 41-тз групи Баранець А.В.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новіков В.В.

1. Розширення асортименту хлібобулочних виробів за рахунок використання нетрадиційної сировини

Доповідач – студ. 41-тз групи Шаповал І.О.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новіков В.В.

1. **IV міжнародна науково-практична конференція "Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва". Умань, 2018.**

**Тези**

1. Mixolab для оцінювання реологічних параметрів кривої змішування

Доповідачі:

студ. 61-тзм групи Стародуб В. О.

студ. 31-тз групи Успаленко О. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. **Міжнародна науково-практична конференція "Інновації у виробництві, зберіганні та переробці рослинної сировини", присвячену 50-річчю створення кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика та 120-річниці НУБіП України. 26–27 червня 2018 р. Київ, 2018.**

**Тези**

1. Використання рослинних добавок під час виробництва хліба

Доповідач – студ. 61-тзм групи Стародуб В. О.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Натура зерна тритикале

Доповідач – студ. 61-тзм групи Кольцова Ю. П.

Керівник – к. с.-г. н., викладач Желєзна В. В.

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, наукові публікації, 2018–2019 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

1. **Збірник студентських наукових праць УНУС – Умань, 2019.**

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1. Технологічні показники якості борошна житнього в процесі зберігання за різних режимів та термінів

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Балазюк І. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Шляхи розширення асортименту крупів подрібнених із малопоширених видів пшениць

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Баранець А. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від умов зберігання

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Білоус В. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Вплив внесення різних доз мінерального живлення на технологічні показники якості зерна тритикале

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Бойта К. А.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Технологічна оцінка суміші борошна пшеничного з рослинними добавками

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Боровик А. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Вдосконалення технології виготовлення комбікормів для курей-несучок в умовах комбікормового цеху

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Бургарт В. П.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Технологічна оцінка зерна пшениці за різних доз удобрення

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Волинець Н. О.

Керівник – к. т. н., доцент Костецька К. В.

1. Технологічна оцінка зерна ярої м’якої пшениці сорту Колективна за різних доз удобрення

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Голімбієвський М. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Технологічна придатність зерна озимої м’якої пшениці сорту Місія Одеська

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Горб О. І.

Керівник – д. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Вплив підживлення вегетуючих рослин органічним добривом на структуру врожайності проса посівного

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Гулько В. М.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Фізичні властивості зерна голозерлого вівса як сировини для виробництва крупи

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Гуля Є.І.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

1. Технологія підготовки й переробки голозерлого вівса в круп’яні продукти

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Гуцол Т.О.

Керівник – к. с.-г. н, доцент Герасимчук О. П.

1. Підвищення ефективності крупоутворення за подрібнення лущеного зерна пшениці м’якої в драному

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Донець В. Ю.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Обґрунтування технологічної схеми виробництва комбікормів

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Дорошенко М. Ю.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Білково-протеїназний комплекс зерна різних видів, сортів і ліній пшениць

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Завадська Л. М.

Керівник – д. с.-г. н., доцент Любич В. В.

1. Вплив екструдування на якість комбікорму

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Загорій В. Г.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Перспективи розвитку комбікормового виробництва в Україні

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Зірник М. І.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Технічне переоснащення комбікормового заводу з виробництва гранульованих комбікормів для годівлі риби

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Кльофас І. О.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Удосконалення технології виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів із додаванням нетрадиційної сировини

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Ковганюк Д.О.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

1. Технологія хліба пшеничного з використанням плодів хеномелесу

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Кокоруза А. О.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

1. Впровадження пшениці полби у виробництво

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Колодійчук А. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Вплив фітопорошків на технологічні властивості борошна

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Кудрицька Ю.О.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

1. Оцінка хлібопекарських властивостей борошна з лущеного зерна пшениці м’якої

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Кулик А. М.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив продуктів переробки дикорослих плодів глоду на властивості тіста із пшеничного борошна і якість хліба

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Курій В. О.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

1. Вплив дисмембратора ЕСМ-1,5 та машини типу А1-БВГ на вимелювання оболонкових продуктів

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Луценко О. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Вплив попереднього очищення зерна пшениці м’якої в елеваторі на вихід і якість борошна

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Мельник В. П.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Технологічна придатність зерна гороху сорту Аграрій

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Орловська В. Й.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Технологічна придатність зерна гречки сорту Вікторія Подільська

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Орловський М. М.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Технологічні властивості зерна озимої пшениці залежно від температури та тривалості зберігання

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Педченко І. Г.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Технологічні властивості зерна озимої пшениці залежно від температури та тривалості зберігання

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Петренко О. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Вплив режимів та термінів зберігання на технологічні властивості борошна із зерна пшениці озимої, вирощеної за різних систем землеробства

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Резніченко М. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Технологічні властивості зерна озимої пшениці залежно від температури та тривалості зберігання

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Слєпа В. І.

Керівники: к. т. н., ст. викладач Улянич І.Ф., викладач Ткаченко Г.В.

1. Технологічні властивості зерна озимої пшениці залежно від температури та тривалості зберігання

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Стратуца О. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Інноваційні способи перероблення зерна пшениці полби

Доповідач – студ. 41 тз групи Трофуша А. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. Удосконалення технології збагачення хліба пшеничного комплексною рослинною добавкою

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Цегельник В.В.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

1. Біохімічний склад зерна та перспективи використання пшениці м’якої

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Чайка Т. М.

Керівник – д. с.-г. н., доцент Любич В. В.

1. Хлібопекарські властивості борошна пшеничного збагаченого високобілковим нутовим борошном

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Черниченко В. Л.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Формування помельних партій зерна пшениці м’якої з додаванням пшениці спельти

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Шаповал І. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. Технологічні властивості зерна озимої пшениці залежно від температури та тривалості зберігання

Доповідач – студ. 12 м-тз групи Ясінська Я. Я.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

1. **V міжнародна науково-практична конференція "Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва". Умань, 2019.**

**Тези**

Сучасні методи для виробництва гранульованих комбікормів

Доповідачі:

магістрант Братко В. М.

магістрант Дяченко І. М.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новак Л.Л.

1. **Всеукраїнська студентська науково-практична конференція «Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі. Херсон, 2019.**

**Тези**

Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей гібриду

Доповідачі:

студ. 22 м-тз групи Стратуца Я.С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

1. **Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науково-педагогічних працівників, приурочена 175-річчю уманського НУС. Умань, 2019.**

**Тези**

Вплив додавання спельти в помельні партії зерна пшениці м’якої при переробці в сортове борошно

Доповідач – студ. 21 м-тз групи Шаповал І. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

1. **VIIІ Міжнародна науково-технічна конференція "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції". Київ, НУХТ, 2019.**

**Теза**

Технологічна оцінка зерна пшениці за різних доз удобрення

Доповідач – студ. 22 м-тз групи Волинець Н. О.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, наукові публікації, 2019–2020 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

**Збірник студентських наукових праць УНУС – Умань, 2020.**

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1. Розроблення технології лущення зерна гороху в машинах із абразивними робочими органами

Доповідач – студент 11 м-тз групи Андрейченко В. С.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

2. Удосконалення способів зберігання зерна пшениці спельти

Доповідач – студент 11 м-тз групи Василевський В. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

3. Технологічна оцінка преміксів для свиней

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Головатюк М. А.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новак Л. Л.

4. Удосконалення технології перероблення зерна чотири-видового тритикале на крупи плющені

Доповідач – студент 11 м-тз групи Гонта Д. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

5. Удосконалення технології перероблення зерна пшениці спельти на борошняні кондитерські вироби

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Гордієнко Л. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

6. Хлібопекарські властивості борошна пшеничного збагаченого лляним борошном

Доповідач – студент 11 м-тз групи Гуменний Н. Є.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

7. Ефективність лущення зерна пшениці та якість продуктів помелу

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Деревянко А. І.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

8. Оптимізація режимів сушіння насіння ріпаку

Доповідач – студент 11 м-тз групи Іванов Б. Л.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

9. Удосконалення технологічної лінії гранулювання комбікормів

Доповідач – студент 11 м-тз групи Іскрак І. А.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новак Л. Л.

10. Хлібопекарські властивості озимого жита залежно від сорту

Доповідач – студент 11 м-тз групи Луговенко С. О.

Керівники: к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.; к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

11. Вплив електромагнітного поля надзвичайно високої частоти та технологічні властивості зерна полби

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Луцевич О. М.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

12. Обґрунтування режимів водотеплового оброблення пшениці м’якої за ультразвукового опромінювання

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Міцінська Т. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

13. Властивості тіста та якість хліба з борошна пшеничного з додаванням нетрадиційної сировини

Доповідач – студент 11 м-тз групи Особський О. Ю.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

14. Технологія виробництва хлібобулочних виробів з комплексним збагачуванням

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Павлик Ю. В.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

15. Особливості сушіння зерна дрібнонасіннєвих культур

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Сворінь С. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

16. Вплив фітопорошків на технологічні властивості борошна

Доповідач – студент 11 м-тз групи Сербін В. В.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я.В.

17. Ефективність використання тритикале у складі комбікормів

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Собченко Т. П.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новак Л. Л.

18. Удосконалення технології виробництва круп’яних продуктів із зерна пшениці спельти

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Трофуша А. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

19. Підвищення якості сої шляхом її фракціонування

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Успаленко О. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

20. Технологічна оцінка зерна пшениці, ячменю та кукурудзи для круп’яного виробництва

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Штефанюк А. М.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

21. Підготовка зерна до кондиціювання з використанням сучасного борошномельного обладнання

Доповідач – студент 11 м-тз групи Яременко О. А.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

22. Удосконалення технології післязбиральної обробки зерна амаранту

Доповідач – студент 12 м-тз групи Головенко Є. С.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Дрозд О. О.

23. Технологічні властивості зерна кукурудзи

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Дмитрієва М. С.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

24. Вплив попереднього оброблення зерна пшениці ІЧ-променями на борошномельні властивості

Доповідач – студент 12 м-тз групи Загоровський В. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

25. Технологічні властивості борошна пшеничного різного виходу і крупності та вплив його на якість хліба

Доповідач – студент 12 м-тз групи Захарчук А. А.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

28. Оптимізація процесу водотеплового оброблення зерна пшениці спельти за простого помелу з послідовним подрібненням

Доповідач – студент 12 м-тз групи Кізюн Р. О.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

29.Фізичні властивості зерна пшениці озимої залежно від сорту

Доповідач – студент 12 м-тз групи Кілєвой І. І.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

30. Кондитерські властивості зерна різних видів пшениці

Доповідач – студент 12 м-тз групи Костельний Б. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

31. Виробництво хліба з пророслого зерна пшениці

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Малобенська О. П.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

32. Розроблення технології виробництва крупи цілої із зерна пшениці полби

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Пилипенко А. М.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

33. Використання ферментних препаратів в технлогії хлібобулочних виробів із зерна тритикале

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Пірус А. Ю.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

34. Властивості різних фракцій зерна чотири видового тритикале

Доповідач – студент 12 м-тз групи Пономар С. Г.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

35. Обгрунтування цільового призначення зерна чотиривидового тритикале

Доповідач – студент 12 м-тз групи Семенюк А. Ю.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

36. Оптимізація водотеплового оброблення зерна тритикале для виробництва борошна

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Слота Л.Я.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.

37. Зберігання фуражного зерна підвищеної вологості в герметичних умовах

Доповідач – студент 12 м-тз групи Туровський Я. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

38. Мінеральний склад зерна пшениці озимої залежно від удобрення

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Федишина І. О.

Керівник – к. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

39. Фізико-хімічні властивості зерна амаранту залежно від температури зберігання

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Штефанюк І. О.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Дрозд О. О.

40. Якість зерна тритикале озимого під час зберігання

Доповідач – студентка 12 м-тз групи Якубовська О. А.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

41. Біологічна повноцінність і безпечність зерна пшениці під час зберігання під впливом біопрепаратів

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Журба І. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

42. Удосконалення технології виробництва крупів подрібнених із зерна чотиривидового тритикале

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Ігнатюк О. С.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Новіков В. В.

43. Розроблення ресурсоощадних технологій перероблення зерна пшениці спельти на круп’яні продукти

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Леонов С. Ю.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

44. Оптимізація процесу сушіння зерна різних культур в шахтних зерносушарках

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Паришкура Ю. В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

45. Технологічні властивості зерна пшениці спельти залежно від удобрення та строків зберігання

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Слободянюк Р. В.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.

46. Розроблення технології виробництва пшенично-тритикалевого хліба

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Туренко А. В.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.

47. Підвищення ефективності крупо утворення за подрібнення лущеного зерна пшениці м’якої в драному процесі

Доповідач – студент 12 м-з-тз групи Чепка Н. Р.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

48. Використання насіння чіа у харчовій промисловості

Доповідач – студентка 41 тз групи Волянська І. І.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Єремеєва О. А.

49. Аналіз продовольчого ринку України

Доповідач – студентки 41 тз групи Слободяник А. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

50. Особливості раціону харчування морських свинок комбікормом

Доповідач – студентка 41 тз групи Добровольська С. В.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новак Л. Л.

**ЛИШЕ ДОПОВІДЬ (без статті)**

51. Перспективи використання гарбуза в хлібопекарській промисловості

Доповідач – студентка 41 тз групи Базилевська А. С.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.

52. Біологічна цінність зерна пшениці спельти залежно від удобрення

Доповідач – студентка 12 м-з-тз групи Іванова А. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

26. Обґрунтування параметрів процесу сушіння зерна та зернопродуктів у багатоступеневих поличних апаратах

Доповідачі: студенти 11 м-тз групи Приданчук В.В.; 41 тз групи Чубирка І.В.

Керівник – к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф.

53. Вихід біоетанолу із зерна пшениці м’якої озимої залежно від удобрення

Доповідач – студент 12 м-тз групи Мартинюк Д. І.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

27. Технологічне оцінювання насіння нових сортів сої

Доповідач – студент 11 м-тз групи Крочак Є. І.

Керівник – д. с.-г. н, професор Любич В. В.

**Всеукраїнська наукова конференція молодих учених та науково-педагогічних працівників – Умань, 2020.**

**Тези:**

1. Якість зерна пшениці озимої залежно від умов і тривалості зберігання

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Танасова Т. А.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Дрозд О. О.

2. Якість зерна пшениці твердої ярої залежно від удобрення

Доповідач – студ. 11 м-з-тз групи Мірошник Л. М.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Дрозд О. О.

3. Стан виробництва комбікормів в Україні

Доповідач – студ. 11 м-тз групи Бунь С. С.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Новак Л. Л.

**VІ міжнародна науково-практична конференція "Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва" в заочній формі**

**29 травня 2020 р. Умань**

**Тези**

1. Способи підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів

Доповідачі:

магістрант 12 м-тз групи Беженар Є.І.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Використання нетрадиційної сировини в хлібопекарському виробництві

Доповідачі:

магістрант 11 м-тз групи Руденко А. О.

магістрант 11 м-з- тз групи Адамович В. В.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Удосконалення виробництва комбікормів з використанням гірчичних високобілкових екстрактів

Доповідачі:

магістрант 12 м-тз групи Гарматюк В. В.

Керівник – к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Надійні датчики волості – основа напівавтоматичного процесу сушіння зерна

Доповідачі:

магістрант 11 м-тз групи Приданчук В. В.

Керівники: к. т. н., ст. викладач Улянич І. Ф., викладач Ткаченко Г. В.

**Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів» в заочній формі**

1. **квітня 2020, Умань**
2. Використання зерна амаранту в хлібопеченні

Доповідачі:

магістрантка 12 м-тз групи **Уздєнова А. В.**

Керівник – к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.

**Всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених, студентів та аспірантів**

**Технології і засоби механізації с.-г. виробництва» в заочній формі**

**11–14 травня 2020, Полтава**

1. Обґрунтування використання рисової мучки в хлібопеченні

Доповідачі:

магістрантка 12 м-тз групи **Киричук К. В.**

Керівник – к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Оцінка борошномельних виробів з додаванням гречаного борошна за вдосконаленої технології

Доповідачі:

магістрантка 11 м-з-тз групи **Жук А.**

Керівник – к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, наукові публікації, 2020–2021 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

**Збірник студентських наукових праць УНУС – Умань, 2021.**

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1. Продуктивність та якість зерна пшениці ярої залежно від норми висіву

Доповідач – студентка 17 м-аз групи Базилевська А. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Удосконалення способів зберігання зерна пшениці спельти

Доповідач – студент 17 м-аз групи Бевз О. В.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

1. Елеваторні потужності України

Доповідач – студент 41 тз групи Бурик В. Г.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Аналіз ринку круп’яних продуктів

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Волянська І. І.

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Альтернативні методи водотеплового оброблення за круп'яного виробництва

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Волянська І. І.

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Вміст клейковини в зерні тритикале ярого залежно від рівня азотного живлення

Доповідач – студент 17 м-аз групи Ганзієнко О. О.

Керівник – д. с.-г. н., професор Любич В. В.

1. Альтернативні методи водотеплового оброблення зерна малопоширених пшениць

Доповідач – студент 11 м-тз групи Глухов Є. М.

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Вплив удобрення і інокуляції насіння на розвиток рослин, урожайність і якість зерна бобів кормових

Доповідач – студентка 17 м-аз групи Губар Д. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Формування урожайності та технологічних показників зерна пшениці озимої залежно

Доповідач – студент 17 м-аз групи Гулько О. М.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Використання гарбузового пюре для збагачення кексів

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Добровольська С. В.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.

1. Інноваційні методи адресної доставки енергії в технологіях виробництва круп’яних продуктів

Доповідач – студент 31 тз групи Жижкевич О. С.

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Перспективи використання зернових культур для отримання біоетанолу

Доповідач – студент 17 м-аз групи Залізняк Д. С.

Керівник – д. с.-г. н, професор Любич В. В.

1. Класифікація кормових добавок

Доповідач – студентка 31 тз групи Зварич І. В.

Керівник – к. с.-г. н., ст. викладач Желєзна В. В.

1. Урожайність і якість зерна пшениці спельти озимої залежно від удобрення

Доповідач – студент 17 м-аз групи Зрайченко Р. С.

Керівник – д. с.-г. н, професор Любич В. В.

1. Впливдобрив на мінеральний склад зерна пшениці

Доповідач – студентка 17 м-аз групи Калініна М. І.

Керівник – д. с.-г. н, професор Осокіна Н. М.

1. Технологічні властивості зерна пшениці ярої залежно від рівня азотного живлення

Доповідач – студент 17 м-аз групи Коверко І. В.

Керівник – д. с.-г. н, професор Любич В. В.

1. Дослідження виходу та якості борошна при різних значеннях відносної вологості повітря у виробничих приміщеннях

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Кривіцька О. В.

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О. А.

1. Розробка елементів технології крупи плющеної полб’яної

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Кущ О. І.

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Формування якості зерна сортів ярої м’якої пшениці

Доповідач – студентка 17 м-аз групи Мазур А. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Сучасний стан і перспективи використання ярих сортів пшениці

Доповідач – студент 17 м-аз групи Параконний В. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Вплив удобрення і інокуляції насіння на розвиток рослин, урожайність і якість зерна гороху

Доповідач – студентка 17 м-аз групи Соловей Н. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Актуальні методи розширення асортименту продуктів перероблення зерна

Доповідач – студент 17 м-аз групи Чаплій А. Ф.

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Вплив доз і способів удобрення на врожайність і якість зерна пшениці озимої

Доповідач – студентка 17 м-аз групи Чичило М. І.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Дрозд О. О.

1. Вплив регулятора росту та рівня азотного живлення на врожайність і якість зерна пшениці озимої

Доповідач – студент 17 м-аз групи Чубатюк О. С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Дрозд О. О.

1. Вплив регулятора росту та рівня азотного живлення на врожайність і якість зерна пшениці озимої

Доповідач – студентка 11 м-тз групи Чубирка І. В.

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Дослідження процесу помелу круподунстових продуктів різної вологості

Доповідач – студент 11 м-тз групи Шмалько Я. О.

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О. А.

**ЛИШЕ ДОПОВІДЬ (без статті)**

1. Десять факторів про олію оливи

Доповідач – студентка 31 тз групи Яковишина А. Ю.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Все про крупи: поживна цінність, користь для здоров’я, споживання

Доповідач – студентка 31 тз групи Пріс В. Р.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Україна на світовому ринку зерна

Доповідач – студентка 31 тз групи Сергієнко Т. А.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Дрозд О. О.

1. Сім важливих факторів про олію

Доповідач – студент 31 тз групи Сніцар І. О.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Огляд ринку комбікормової промисловості України

Доповідач – студентка 31 тз групи Депутат А. Г.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Новак Л. Л.

1. Виробництво натурального хліба

Доповідачі: студентки 11 т групи Дідківська Д. О., Мельник Д. В.

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

**ІІ. Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної конференції "Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів".** Редкол.: Заморська І. Л. (відп. ред.) та ін. (7 квітня 2021 року). Умань, 2021. 115 с.

*Кекси функціонального призначення.*

*Доповідач – здобувачка 11-мтз групи* ***ДОБРОВОЛЬСЬКА С. В.***

*Керівник – к.с.-г. н., Желєзна В. В.*

ІІІ. **Матеріали VІІ міжнародної науково-практичної конференції "Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва"** (27-28 травня 2021), УНУС, 2021.

*Вихід крупи плющеної із зерна пшениці полби залежно від режимів пропарювання*

*Доповідач – здобувач ІІІ рівня в. о.* ***Лещенко І. О.***

*Керівники: д. с.-г. н., проф. Осокіна Н. М., Любич В. В.*

ІV. **Матеріали Всеукраїнської наукової конференції молодих учених та науково-педагогічних працівників** (20 травня 2021). УНУС, 2021.

 *Учасники від кафедри ТЗПЗ:*

*Мінеральний склад зерна пшениці залежно від удобрення.*

*Доповідач – здобувач ІІІ рівня в. о.* ***Стратуца Я.О.***

*Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.*

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, наукові публікації, 2021–2022 н. р.**

І. **VІІ Міжнародна науково-практична конференція “Сучасна інженерія агропромислових і харчових виробництвˮ**. (25–26 листопада 2021 року). Харків, 2021.

*Розроблення лабораторного способу випікання хліба пшеничного з чабером.*

*Доповідач – здобувачка 21-т групи* ***СУПРУН А. О.***

*Доповідач – здобувачка 21-т групи* ***МЕЛЬНИК Д. В.***

*Керівник – к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.*

ІІ. **VII міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція “Наука і молодь в ХХІ сторіччіˮ, присвяченої 60-річчю Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».** (30 листопада 2021 року). Полтава, 2021.

*Спосіб лабораторного випікання хліба пшеничного з рутою.*

*Доповідач – здобувачка 21-т групи* ***СУПРУН А. О.***

*Доповідач – здобувачка 21-т групи* ***МЕЛЬНИК Д. В.***

*Керівник – к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.*

**ІІІ. Trends and prospects development of science and practice in modern environment. Abstracts of X International Scientific and Practical Conference.** Geneva, Switzerland. 2021. С. 357–362.

*Оцінювання якості кексу з добавлянням до борошна тритикале гарбузового пюре.*

*Доповідач – здобувачка 31-тз групи* ***ГРАБОВА Д.М.***

*Керівники: д. с.-г. н., професор Любич В.В.*

 *к.с.-г. н., доцент Желєзна В.В.*

**ІV. Всеукраїнська наукова інтернет-конференція  «Інноваційні зернопродукти і технології»,**

**19.02.2021 та 21 лютого 2022 р.** Умань, 2022. С. 45–46.

*Використання гарбузового шроту у комбікормах.*

*Доповідач – здобувач 21-мбт групи* ***ГРАБОВСЬКИЙ С. Р.***

*Керівник – к.с.-г. н., доцент Желєзна В.В.*

Умань, 2022. С. 65–66.

*Використання пасти гарбузової в технології кексів з тритикале.*

*Доповідач – здобувачка 11-мбт групи* ***ЛЕВИЦЬКА А. Ю.***

*Керівники: д. с.-г. н., професор Любич В.В.*

 *к.с.-г. н., доцент Желєзна В.В.*

**V. ІІІ Всеукраїнська науково-практична конференція «нноваційні технології та
підвищення ефективності виробництва харчових продуктів», 20 квітня 2022 р.**

1. Удосконалення технології виробництва заморожених напіфабрикатів з ягід суниці для підприємств ресторанного господарства. Умань, 2022, С. 11–12.

*Доповідач – здобувач 11 м -тх групи* ***Шаповалов І.М.***

*Керівник – д. т. н., професор Заморська І.Л.*

1. Розробка рецептур молочних продуктів функціонального призначення в закладах ресторанного господарства. Умань, 2022, С. 56–57.

*Доповідач – здобувач 11 м -тх групи* ***Бовсуновська Н.І.***

*Керівник – к. с.-г. н., доцент Калайда К.В.*

1. Удосконалення технології виробництва солодких страв функціонального призначення. Умань, 2022, С. 57–59.

*Доповідач – здобувач 11 м -тх групи* ***Пвстух М. О.***

*Керівник – к. с.-г. н., доцент Калайда К.В.*

**VI. Збірник студентських наукових праць Уманського НУС**

**/** Редкол. О. С. Пушка (відп. ред.) та ін. **Умань: 2022. Ч. 3. 128 с.**

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1**.** Вплив вологості, скловидності та крупності зерна пшениці на вихід проміжних продуктів плющення в сортовому помелі пшениці

Доповідач – студентка 11 м-тз групи БРИК Юлія

Керівник – к. т. н., доцент ЄРЕМЕЄВА Олена

2. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення на рослинних оліях

Доповідач – студент 11 м-тз групи БАРАБАШ Олександр

Керівник – к. т. н., доцент ЄВЧУК Яна

3. Вплив пектинових екстрактів на хлібопекарські властивості борошна

Доповідач – студентка 11 м-тз групи БАРАНОВСЬКА Юлія

Керівник – к. т. н., доцент ЄВЧУК Яна

4. Вживання хлібобулочних виробів як передумова ожиріння

Доповідач – студентка 11 к-тз групи Гнідова В.С.

Доповідач – студентка 11 м-тз групи БУГЕРА Олена

Керівник – к. т. н., доцент НОВІКОВ Володимир

5. Оцінка якості композитних борошняних сумішей на основі вівсяного борошна

Доповідач – студент 11 м-тз групи БУРИК Владислав

Керівник – к. с.-г. н., доцент ГЕРАСИМЧУК Олена

6. Вживання хлібобулочних виробів як передумова ожиріння

Доповідач – студентка 11 к-тз групи ГНІДОВА Вікторія

Керівник – к. т. н, доцент НОВІКОВ В. В.

7. Загальна характеристика кефірних кисломолочних продуктів

Доповідач – студент 11 м-тз групи КОРНЕЛЮК Орест

Доповідач – студент 21 к-тз групи ЧЕМЕРИС Ліна

Керівник – к. т. н., доцент НОВІКОВ Володимир

8. Сучасний досвід використання насіння чіа

Доповідач – студент 21 ктз групи МИХАЙЛІЧЕНКО О.П.

Доповідач – студент 11 мбт групи ТКАЧУК В.Р.

Керівник – к. т. н., доцент НОВІКОВ Володимир

9. Зміна посівних властивостей пшениці озимої різних сортів у процесі зберігання

Доповідач – студент 11 м-тз групи КУРІННИЙ Віталій

Керівник – к. с.-г. н., доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

10. Застосування свіжої соломки гарбуза в технології кексів

Доповідач – студент 11 м-тз групи КУТУЛЬСЬКИЙ Вадим

Доповідач – студентка 11 м-бт групи ЯКИМЧУК Л.А.

Керівник – д. с.-г. н., професор ЛЮБИЧ Володимир

11. Сучасний досвід використання насіння чіа

Доповідач – студент 21 к-тз групи МИХАЙЛІЧЕНКО Олександр

Керівник – к. т. н, доцент НОВІКОВ В. В.

13. Вплив режимів плющення на добуток проміжних продуктів подрібнення зерна пшениці на і драній системі в сортовому помелі пшениці

Доповідач – студентка 11 м-тз групи ПОПСУЙ Марина

Доповідач – студентка 21 мбт групи ГРАБОВСЬКИЙ Сергій

Керівник – к. т. н., доцент ЄРЕМЕЄВА Олена

13. Виробництво комбікормів з додаванням гарбузового порошку

Доповідач – студент 11 м-тз групи ПРИТУЛЯК Владислав

Доповідач – студент 21 мбт групи СІРЕНКО К.Р.

Керівник – к. с.-г. н., доцент ЖЕЛЄЗНА Валерія

14. Оцінювання круп’яних властивостей пшениці озимої різних сортів у процесі зберігання

Доповідач – студентка 11 м-тз групи СКРАГЛЕНКО Марина

Керівник – к. с.-г. н., доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

15. Продуктивність та якість зерна сортів пшениці ярої за умов внесення елементів мінерального живлення

Доповідач – студент 11 м-тз групи СТОРОЖУК Владислав

Доповідач – студент 21 мбт групи БОГОМАЗ Анастасія

Керівник – к. с.-г. н., доцент ГЕРАСИМЧУК Олена

16. Збагачення печива з борошна пшениці м’якої гарбузовим борошном

Доповідач – студентка 11 м-тз групи СТЕПАНОВА Світлана

Керівник – к. с.-г. н., доцент ЖЕЛЄЗНА Валерія

17. Збагачення зерна пшениці озимої мікроелементами за систем удобрення та позакореневого підживлення

Доповідач – студентка 11 м-тз групи ТЕРНАВСЬКА Наталія

Керівник – д. с.-г. н, професор ОСОКІНА Ніна

18. Загальна характеристика кефірних кисломолочних продуктів

Доповідач – студентка 21 к-тз групи ЧЕМЕРИС (РИЖЕНКО) Ліна

Керівник – к. т. н, доцент НОВІКОВ В. В.

19. Удосконалення технології кондитерських виробів спеціального призначення

Доповідач – студент 11 м-тх групи БАРВІНОК О.О.

Доповідач – студент 11 м-тх групи ЮРЧЕНКО О.С.

Керівник – к. с.-г. н., доцент ВАСИЛИШИНА Олена

20. Розробка технології морозива функціонального призначення в закладах ресторанного господарства

Доповідач – студент 11 м-тх групи БОВСУНОВСЬКА Н.І.

Керівник – к. с.-г. н., доцент КАЛАЙДА Катерина

21. Improved technology of virgination of frozen crushed fruit and berry dessert on the basis of raspberry puree

Доповідач – студент 11 м-тх групи ШОВЕНКО Катерина

Керівник – д. т. н., професор ЗАМОРСЬКА Ірина

22. Розширення асортименту закусок із солоних огірків

Доповідач – студент 11 м-тх групи СМОЛІЙ О.В.

Керівник – д. с.-г. н., професор ТОКАР Анастасія

23. Розширення асортименту вин з винограду місцевих сортів

Доповідач – студент 11 м-тх групи СТЕПЕНКО О.А.

Керівник – д. с.-г. н., професор ТОКАР Анастасія

**ЛИШЕ ДОПОВІДЬ**

1. Технології молочних виробів

Доповідач – студентка 21 м-бт групи БОГОМАЗ Анастасія

Керівник – к. с.-г. н, доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

2. Технології олій

Доповідач – студент 21 м-бт групи ГРАБОВСКИЙ Сергій

Керівник – к. с.-г. н., доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

3. Обрушене насіння ненаркотичних конопель – інноваційний інгредієнт зернових батончиків

Доповідач – студентка 41-тз групи ДЕПУТАТ Анастасія

Керівник – к. с.-г. н, доцент НОВАК Лариса

4. Маловживані і маловідомі види круп

Доповідач – студентка 41-тз групи СЕРГІЄНКО Тетяна

Керівник – к. с.-г. н., доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

5. Новітнє обладнання для очистки зерна

Доповідач – студент 41-тз групи ЖИЖКЕВИЧ Олександр

Керівник – к. т. н, доцент НОВІКОВ Володимир

6. В умовах війни: 5-ть видів круп, що не потребують варіння

Доповідач – студентка 41-тз групи САВРАСОВА Дарина

Керівник – к. с.-г. н., доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

7. Сучасне технологічне обладнання ОЛІС для оброблення зерна

Доповідач – студент 41-тз групи СНІЦАР Ігор

Керівник – к. с.-г. н., доцент ГЕРАСИМЧУК Олена

8. Асортимент продуктів із зерна пшениці

Доповідач – студентка 41-тз групи ПРІС Валерія

Керівник – к. с.-г. н., доцент КОСТЕЦЬКА Катерина

9. Борошно. Види та призначення

Доповідач – студентка 11-т групи КОПЕРНИК Вероніки

Керівник – к. с.-г. н., доцент ЖЕЛЄЗНА Валерія

10. Сировина для комбікормів

Доповідач – студент 11-т групи СМАРОВОЗ Ростислав

Керівник – к. с.-г. н., доцент ЖЕЛЄЗНА Валерія

11. Вівсяне молоко

Доповідач – студентка 11 м-тз групи БУГЕРА Олена

Керівник – к. с.-г. н., доцент ГЕРАСИМЧУК Олена

12. Рисове молоко

Доповідач – студент 11 м-тз групи БУРИК Владислав

Керівник – к. с.-г. н., доцент ГЕРАСИМЧУК Олена

**VIІ**. **Матеріали VІІІ міжнародної науково-практичної конференції "Імпортозамінні технології вирощування, зберігання і переробки продукції садівництва та рослинництва"** (16-17 червня 2022), УНУС, 2022.

1. *Борошно гречане у хлібопеченні*

*Доповідачі: здобувач початкового рівня в. о. (21 мбт групи)* ***Грабовський С. Р.;***

*здобувачка першого рівня в. о. (41 тз групи)* ***Пріс В.В.***

*Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К.В.*

1. *Характеристика кормового продукту з відходів насіння гарбуза*

*Доповідач – здобувач початкового рівня в. о. (11 мбт група)* ***Ткачук В.Р.***

*Керівник – к. с.-г. н., доцент Желэєзна В.В.*

**VIІІ. Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва.**

**Випуск 2. 2021. С. 17–28.**

Любич В. В., Желєзна В. В., **Грабова Д. М.** Якість кексів з тритикале, збагаченого пастою гарбузовою.

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, наукові публікації, 2022–2023 н. р.**

Вузівські і міжвузівські

**І.** **Міжнародна науково-практична конференція «Молодіжна наука заради миру та розвитку», присвячена Всесвітньому дню науки.** (9–11 листопада 2022 року). Чернівці, **2022.**

Борошно з зерна кіноа у хлібопеченні.

*Доповідач – здобувач ІІ рівня в. о.* ***Сергієнко Т.***

*Доповідач – здобувач ІІІ рівня в. о.* ***Кисіль А.***

*Керівники: к.с.-г. н., доцент Костецька К. В.; д. с.-г. н., професор ОСОКІНА Н.М.*

**ІІ. Міжнародна науковаінтернет-конференція «Інноваційні зернопродукти і технології»**, 21 лютого 2023 р. / Редк.: Непочатенко О. О. (відп. ред.) та ін. Умань, **2023.**

1. Використання вторинної рослинної сировини у технології комбікормів, (С. 45-46)

*Автори: Желєзна В. В.,* ***Гринюк С. В.*** *(здобувач початкового рівня в. о.)*

1. Використання молочної сироватки для збагачення хлібобулочних виробів, (С. 47-48)

*Автори: Желєзна В. В.,* ***Коберник В.В.*** *(здобувачка І рівня в. о.)*

3. Показники якості зерна пшениці озимої залежно від удобрення, (С. 89-91)

*Автори: Осокіна Н. М.,* ***Стародуб В. О.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

**ІІI. Збірник студентських наукових праць інженерно-технологічного факультету Уманського НУС** / Редкол. О. С. Пушка (відп. ред.) та ін. **Умань: 2023. 205 с.***(Конференція приурочена 100-річчю від дня народження українського вченого в галузі агрономії, професора Івана Маркіяновича Карасюка)*

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1. Розроблення технології житньо-вівсяних хлібобулочних виробів

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Алєксєєнко А.А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

1. Розроблення технології цукрового печива на основі гречаного та кукурудзяного борошна

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Алєксєєнко М. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

1. Підготовка зерна до помелу

Доповідач – студентка 41-тз групи **Бабенко О. В.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів на основі гречаного борошна

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Березовський В.О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

1. Оцінювання якості борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності

Доповідачі: студент 12 м-тз групи **Бичок В.М**.; студент 11 м-тз групи **Скрипник А.О.**

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Оптимізація процесів теплового оброблення зерна пшениці спельти за використання методів адресної доставки енергії

Доповідач – студент 11 м-з-тз групи **Бондарчук І. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Вплив сортових особливостей на якісні показники бобів

 Доповідач – студент 12 м-тз групи **Бортник В.В.**

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Дослідження помельних партій зерна пшениці м`якої з додаванням спельти

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Василенко Г. І.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням мікроводорості спіруліни

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Величкевич Ю.О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

1. Розроблення технології десертів функціонального призначення з використанням полісахаридів

Доповідачі: студенти 11 м-тх групи **Войченко І. В., Концеба О.М.**

Керівник – к. с.-г. н, доцент Василишина О.В.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням зерен кіноа

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Гандзій О.В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Дослідження впливу вологовмісту компонентів зерносуміші на їх сипкість при його сушінні

Доповідач – студентка 11 м-з-тз групи **Горобчук К. М.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Розробка технології низькокалорійних страв в закладах ресторанного господарства

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Данилюк В.О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Калайда К.В.

1. Оцінка якості солодких страв з використанням полісахаридів рослинного походження

Доповідач – студент 21 к-тз групи **Долішний В. С.**

Керівник – к. с.-г. н, доцент Василишина О.В.

1. Розроблення технології заморожених фруктових напівфабрикатів для кондитерських кулінарних виробів

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Долобан А.О.**

Керівник – д. т. н., професор Заморська І.Л.

1. Improvement of technology of flour productsenriched with protein-containing additives Доповідач – студентка 12 м-тз групи **Єфремова В.С.**

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Improvement of the process of water-heat treatment of spelled wheat grain in the production of flattened cereals

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Жижкевич О. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Соя – цінна культура для перероблення

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Заболотний О. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О. А.

1. Розробка технології виробництва печива збагаченого насінням чіа

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Зав`ялов О. В.**

Керівник – к. с.-г. н. Дрозд О. О.

1. Збагачення макаронів лляним борошном

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Завала Я. Р.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В. В.

1. Підвищення виходу крупи ядриці шляхом удосконалення фракціонування зерна гречки

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Ільченко Л. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Елеваторна промисловість

Доповідач – студентка 41 тз групи **Конопелько О. Г.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О. А.

1. Розробка технології виробництва печива з багатокомпонентних борошняних сумішей

Доповідач – студентка 11 м-з-тз групи **Кордон Н. М.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В. В.

1. Розширення асортименту алкогольних напоїв в закладах ресторанного господарства

Доповідач – студентка 11 м-тх групи **Корж (Деркач) К. В.**

Керівник – к. т. н., доцент Гайдай І.В.

1. Improvement of the process of water-heat treatment of spelled wheat grain in the production of hulled cereals

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Країло М. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Обгрунтування рецептури виробництва печива збагаченого овочевою сировиною

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Лапшов Р. А.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Удосконоланення технології лущення зерна гороху в обладнанні із абразивними робочими органами

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Левченко Т. А.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Удосконалення технології напівфабрикатів з ягід суниці садової за часткового осмотичного зневоднення

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Литвиненко В. Ю.**

Керівник – д. т. н., професор Заморська І.Л.

1. Виготовлення оздоровчо-профілактичного безалкогольного напою на основі плодово-ягідної та лікарської сировини

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Ляшенко Ю. Ю.**

Керівники: д. с.-г. н., професор Токар А.Ю,

 д. т. н., професор Литовченко О.М.

30 Овочево-фруктові пюре профілактичного харчування для закладів ресторанного господарства

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Мокроус В. А.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Токар А.Ю.

1. В’язкість заморожених фруктово-ягідних десертів зниженої енергетичної цінності

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Попова А. А.**

Керівник – д. т н., професор Заморська І. Л.

1. Розробка технології смузі в закладах ресторанного господарства

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Савін А. С.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Калайда К.В.

1. Застосування поліпшувачів хлібопекарських для покращення якості хліба

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Саврасова Д. В.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Цінність безглютенового хліба

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Сергієнко Т. А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Optimization of heat treatment processes of spelt wheat grain using targeted energy delivery methods

Доповідач – студент 11 м-з-тз групи **Сновида Р. Ю.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Розроблення рецептурного складу й оцінювання якості печива з борошном гречаним

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Соловей В. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Обгрунтування рецептури виробництва хліба збагаченого овочевою сировиною

Доповідач – студентка 12 м-тз групи **Струль О. В.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Розробка технології йогуртів в закладах ресторанного господарства

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Сульженко С. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Калайда К.В.

1. Формування якості борошна пшеничного впродовж зберігання

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Тельонков О. Є.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н.М.

1. Обгрунтування рецептури виробництва кексів збагачених овочевою сировиною

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Тодосійчук В. О.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Якість борошняних кондитерських виробів на основі борошна полби

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Франчук В. А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Розроблення рецептурного складу й оцінювання якості хліба з борошном гречаним

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Чорна В. Р.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Удосконалення технології фруктово-ягідних напівфабрикатів підвищеної вітамінної цінності

Доповідач – студентка 11 м-тх групи **Швидка Ю. С.**

Керівник – д. т. н., професор Заморська І. Л.

1. Удосконалення рецептурного складу кексів збагачених нетрадиційною сировиною

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Шкворець С. А.**

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Перспективи збагачення хліба соєвим борошном

Доповідач – студентка 12 м-тз групи **Шпак Ю. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О. А.

1. Перспективи збагачення хлібобулочних виробів молочною сировоткою

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Шульга Ю В.**

Керівник – к с.-г. н., доцент Желєзна В. В.

1. Improvement of production technology of whole grain bread

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Яковишина А. Ю.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н. М.

1. Удосконалення технології хлібобулочних виробів оздоровчого призначення

Доповідач – студентка 11 м-з-тз групи **Ястремська Я. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

1. Удосконалення новітніх технологій борошняних кондитерських виробів із заданими властивостями

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Ястремський В. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Євчук Я. В.

**ЛИШЕ ДОПОВІДІ**

1. Новітнє обладнання на млинах

Доповідач – студент 11-мтз групи **Жижкевич О. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Плівчастість зернових культур

Доповідач – студент 11-мтз групи **Сніцар І. О.**

Керівник – доктор с.-г. н., професор Любич В. В.

1. Водорозчинні вітаміни

Доповідач – студент 41-тз групи **Кияниченко В. М.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Вирощування органічної риби

Доповідач – студент 31-т групи **Ковальов Д. М.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Крафтові виробництва України. Джеми та варення

Доповідач – студентка 31-т групи **Супрун А. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Цікаві факти про шоколад

Доповідач – студентка 31-т групи **Теліженко В. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Актуальний стан харчової промисловості, перспективи розвитку

Доповідач – студент 11-ктз групи **Дорогий В. Р.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Технологія молочних продуктів

Доповідач – студент 21-т групи **Димура С. О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В. В.

1. Консервування плодів і ягід

Доповідач – студентка 21-т групи **Коберник В. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В. В.

1. Технологія виробництва карамелі

Доповідач – студент 21-мбт групи **Гринюк С. В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Кормові добавки

Доповідач – студент 21 м-бт групи **Ткачук В. Р.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Цікаві факти про пиво

Доповідач – студентка 21 м-бт групи **Якимчук Л. А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

**ІV. ІІ Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених «Молодь – науці і виробництву:** Актуальні питання харчової промисловості», **10 травня 2023,** Херсон: ХДАЕУ. **2023.**

1. Борошно гречане у хлібопеченні, (С. 27).

*Автор:* ***Кисіль А. А.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

1. Технологічне оцінювання зерна сортів пшениці озимої, (С. 28-29).

*Автори: Костецька К.,* ***Петрик Б.*** *(здобувач І рівня в. о.)*

**V. Всеукраїнська наукова конференція молодих учених та науково-педагогічних працівників** (24 травня 2023). УНУС, 2023.

1. Якість зерна пшениці твердої озимої залежно від сорту (С. 146-148)

*Автори: Заморська І.Л.,* ***Білінський Б.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Формування солодкості ягід суниці садової (С. 148-150)

*Автори: Заморська І.Л.,* ***Смілянець О.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

1. Оцінювання властивостей зерна ячменю ярого у процесі зберігання *(*С. *165-167)*

*Автори: Костецька К. В.,* ***Пилипенко О. О.*** *(здобувач І рівня в. о.)*

1. Якість зерна жита залежно від умов і тривалості зберігання (С. 132-133)

*Автори: Дрозд О.О.,* ***Базаренко О.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Якість зерна пшениці озимої залежно від сорту, попередника і строку сівби (С. 168-169)

*Автори: Дрозд О.О.,* ***Слайко Н.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Якість зерна пшениці м’якої залежно від сорту (С. 140-141)

*Автори: Дрозд О.О.,* ***Депутат А.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Вплив умов і тривалості зберігання на якість зерна ячменю (С. 134-135)

*Автори: Дрозд О.О.,* ***Бурла І.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Оцінка якості солодких страв з використанням полісахаридів рослинного походження (С. 136-137)

*Автори: Василишина О.О.,* ***Войченко І.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Низькокалорійні страви в меню закладів ресторанного господарства (С. 150-152)

*Автори: Калайда К.В.,* ***Данилюк В.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Низькокалорійні страви в меню закладів ресторанного господарства (С. 153-155)

*Автори: Калайда К.В.,* ***Савін А.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Збагачення екструдованих комбікормів гарбузом *(*С. *142-144)*

*Автори: Желєзна В.В.,* ***Чемерис Д.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Збагачення борошняних кондитерських виробів нетрадиційною сировиною *(*С. *144-145)*

*Автори: Желєзна В.В.,* ***Чемерис Л.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. The value of fat substitute in cupcake technology (С. 160-161)

*Автори: Любич В. В.,* ***Залевська А.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Застосування гарбузовмісних напівфабрикатів для підвищення біологічної цінності продуктів *(*С. *161-163)*

*Автори: Любич В. В.,* ***Параконна Л.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Формування кулінарної якості хліба з пастою гарбузовою *(*С. *164-165)*

*Автори: Любич В. В.,* ***Петельська О.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, публікації, 2023–2024 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

**І. VІ. Міжнародна науково-практична конференція «Інновації у сучасному агропромисловому виробництві»**; 21–22 вересня 2023 року, м. Одеса, 2023.

1. Органолептичне оцінювання якості хліба безглютенового. *(*С. 52–54*)*

*Автори: Костецька К.,* ***Кисіль А. А.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

**ІІ. ІV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів»**, 20 жовтня 2023 р., м. Умань, 2024.

1. Якість продуктів переробки з ягід суниці садової нових і перспективних сортів. *(*С. 15–17*)*

*Автори:* ***Смілянець О. В.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

1. Перспективні напрями удосконалення рецептур солодких страв на основі плодово-ягідної сировини. *(*С. 46–49*)*

*Автори:* ***Гончар С. І.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Обгрунтування доцільності використання рослинної сировини у технології м’ясних паштетів. *(*С. 59–62*)*

*Автори:* ***Колеснік Д.А.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

**ІІІ. Міжнародна науковаінтернет-конференція «Інноваційні зернопродукти і технології»**, 20 лютого 2024 р. / Редк.: Непочатенко О. О. (відп. ред.) та ін. Умань, **2024.**

1. Формування якості насіння сої залежно від удобрення (С. 90–91)

*Автори: Любич В. В.,* ***Яровий Я. О.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

1. Якість зерна тритикале озимого за різних доз азотних живлень (С. 95–96)

*Автори: Любич В. В.,* ***Остапчук В. В.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

1. Удосконалення технології кексів спеціального призначення (С. 112–113)

*Автори:* ***Поліщук Р.В.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Удосконалення рецептури та оцінювання якості безглютенових кондитерських виробів (С. 116–117)

*Автори:* ***Пустова О.І.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Використання малопоширеної сировини при виробництві борошняних кондитерських виробів (С. 118–119)

*Автори:* ***Пухний О.А.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Використання малопоширеної сировини у технології хлібобулочних виробів спеціального спрямування (С. 131–132*)*

*Автори:* ***Чорна С.Р.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

**ІV. Всеукраїнська науково-практична конференція,** 21 березня 2024 р., м. Кропивницький: ХДАЕУ.

1. Оцінювання зерна сортів пшениці озимої для круп'яного виробництва. *(*С. 251–252*)*

*Автори: Костецька К. В.,* ***Соловей В.О.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

1. Сучасний стан харчування населення. *(*С. *242–243)*

*Автори:* ***Кисіль А. А.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

**V. 90-та міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті»;** 11–12 квітня 2024 р., м. Київ: НУХТ.

Обґрунтування складу сировини у технології безглютенового дріжджового хліба.(С. 26)

*Автори:* ***Кисіль А. А.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.), Костецька К.*

**VI. Збірник студентських наукових праць інженерно-технологічного факультету Уманського НУС** / Редкол. О. С. Пушка (відп. ред.) та ін. **Умань: 2024. 205 с.***(Конференція* ***приурочена 160- річчю від дня народження видатного науковця у галузі біологічних наук, професора Й.К. Пачоського****, 25.04.2024)*

**СТАТТЯ+ДОПОВІДЬ**

1. Збагачення хлібобулочних виробів біологічно активними речовинами

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Андрухова І.О.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Розроблення технології солодких страв з використанням сировини природного походження

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Берест І.А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Василишина О.В.

1. Підвищення ефективності крупоутворення при подрібненні лущеного зерна пшениці м’якої в драному процесі

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Богачук Р.О.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Шляхи розширення асортименту хліба

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Бугрим Є. В.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Вплив технологічних прийомів на якість грушевих соків

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Бурлака Р.О.**

Керівник – к. т. н., доцент Гайдай І.В.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням рисового борошна

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Гончарук Т. М.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Малопоширені видів пшениці та шляхи їх використання

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Дмитришен О. В.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Розроблення ресурсоощадної технології виробництва гречаного борошна

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Драндалуш А. С.**

Керівник – к. с-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Розроблення брендового напою з агрусу сорту красень для винного бару

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Жмурко О.О.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Токар А.Ю.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням насіння гарбуза

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Жуков Ю.В.**

Керівник – к. с-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Характеристика борошняних кондитерських виробів цільнозернових

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Карпінський А. С.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Удосконалення виробництва сухих концентратів функціонального призначення для військовослужбовців

Доповідачі: студенти 11 м-тх групи **Кірін О.О., Сірий Г.В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Василишина О.В.

1. Дослідження впливу крупності цільнозернового борошна на його хлібопекарські властивості

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Ковальчук О.В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Розширення асортименту заморожених фруктово ягідних десертів підвищеної вітамінної цінності на основі пюре черешневого

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Кожухар В.О.**

Керівник – д. т. н., професор Заморська І.Л.

1. Розробка технології безглютенових борошняних кондитерських виробів

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Конопелько О.Г.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В.В.

1. Амарант та продукти його переробки в харчовій промисловості

Доповідач – студентка 11 м-тз групи **Конопелько С.Г.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В.В.

1. Використання топінамбуру як сировини для отримання продуктів харчування функціонального призначення

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Коростій А.В.**

Керівник – к. с.-г. н, доцент Калайда К.В.

1. Перспективи збагачення хлібобулочних виробів харчовими волокнами

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Коцан Д.О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В.В.

1. Удосконалення технології виробництва молочних продуктів за рахунок рослинної сировини

Доповідач – студентка 11 м-тх групи **Кравченко К.В.**

Керівник – к. с.-г. н, доцент Калайда К.В.

1. Особливості технологій післязбирального дороблення та зберігання зерна малопоширених видів пшениць

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Матяш Д.О.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В. В.

1. Використання лляного шроту для збагачення комбікормів

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Миргородський В.А.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Желєзна В.В.

1. Інноваційне використання ягід суниці у закладах ресторанного господарства

Доповідач – студентка 11 м-тх групи **Музаверова О.О.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Токар А.Ю.

1. Удосконалення рецептурної композиції зефіру зниженої калорійності

Доповідач – студентка 11 м-тх групи **Обозова О.В.**

Керівник – к. с.-г. н, доцент Калайда К.В.

1. Розробка схеми технологічного процесу сушіння зерна із використанням вібротехнологій

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Очеретний В.Л.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н.М.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням порошку з батату

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Параконний В.В.**

Керівник – к. с-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Дослідження процесу помелу круподунстових продуктів різної вологості на борошномельному заводі

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Паришкура Ю. В.**

Керівник – к. т. н., доцент Єремеєва О.А.

1. Оцінювання зерна сортів ячменя ярого

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Пастушина Я.О.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Фізико-хімічна оцінка якості фруктово-ягідних десертів зниженої енергетичної цінності

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Петришен Д.С.**

Керівник – д. т. н., професор Заморська І.Л.

1. Обгрунтування технології виробництва вітамінізованих продуктів з груші

Доповідач – студент 11 м-з-тх групи **Петровський В.Ф.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Калайда К.В.

1. Використання плодів сливи у плодово-ягідному виноробстві

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Петрук Д.А.**

Керівник – к. т. н., доцент Гайдай І.Л.

1. Переваги ферментованих медових напоїв у закладах ресторанного господарства

Доповідач – студент 11 м-тх групи **Прокоф'єв Є.М.**

Керівник – к. т. н., доцент Гайдай І.Л.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням плодів жимолості

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Пульвас А.В.**

Керівник – к. с-г. н., доцент Герасимчук О. П.

1. Аналіз хліба, збагаченого продуктами перероблення моркви

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Савченко Р.В.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Обґрунтування технології первинного оброблення зерна малопоширених видів пшениць за опромінення в електромагнітному полі струмів надвисокої частоти

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Степанський О.В.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Вплив технологічних режимів оброблення зерна тритикале на вихід і якість круп подрібнених

Доповідач – студентка 12 м-тз групи **Трувальов В. С.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Вплив технологічних режимів оброблення зерна тритикале на вихід і якість крупи плющеної

Доповідач – студентка 12 м-тз групи **Угльов О.В.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Костецька К. В.

1. Кріорезистентність заморожених фруктових напівфабрикатів з яблук для кондитерських кулінарних виробів

Доповідач – студентка 11 м-тх групи **Хлівна Г.Ю.**

Керівник – д. т. н., професор Заморська І.Л.

1. Характеристика крупів підвищеної харчової цінності швидкого приготування

Доповідач – студент 11 м-тз групи **Чістов В.В.**

Керівник – к. т. н., доцент Новіков В.В.

1. Збереженість якості насіння ріпака залежно від умов зберігання

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Чорний О.А.**

Керівник – д. с.-г. н., професор Осокіна Н.М.

1. Розроблення технології хлібобулочних виробів з використанням соку з батату

Доповідач – студент 12 м-тз групи **Шевченко Д.М.**

Керівник – к. с.-г. н., доцент Герасимчук О.П.

**VІІ. Всеукраїнська наукова конференція молодих учених і науково-педагогічних працівників.** 23 травня 2024 р. Умань: УНУС.

1. Фізико-механічна оцінка зерна для круп’яного виробництва.(С. 156–159)

*Автори: Костецька К.,* ***Кияниченко В.,*** *(здобувач ІІ рівня в. о.),* ***Соловей В.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

2. Вплив крупності та виходу борошна на якість хліба (С. 139–159)

*Автори: Єремеєва О.,* ***Андрухова І.*** *(здобувачка ІІ рівня в. о.)*

1. Перспективи використання нутового борошна у хлібопеченні (С. 143–146)

*Автори: Желєзна В.,* ***Конопелько О.*** *(здобувачка ІІ рівня в. о.)*

1. Дослідження технологічних властивостей зерна тритикале для виробництва цільнозернового борошна *(*С. 146–151*)*

*Автори: Желєзна В.,* ***Коцан Д.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Збагачення печива порошком з виноградних вичавків (С. 151–153)

*Автори: Желєзна В.,* ***Мудрак О.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Використання гарбуза мускатного в технології заморожених напівфабрикатів для підприємств ресторанного господарства (С. 154–156)

*Автори: Заморська І.,* ***Афлатарлі В.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Соя – високобілкова сировина для виробництва комбікормів (С. 178–183)

*Автори: Желєзна В.,* ***Бесараб А.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Вплив лущення зерна пшениці на хлібопекарські властивості борошна (С. 192–195)

*Автори: Єремеєва О.,* ***Слободянюк О.*** *(здобувачка ІІ рівня в. о.)*

**Студенти спеціальності 181 Харчові технології на конференціях, публікації, 2024–2025 н. р.**

**Вузівські і міжвузівські**

**І. XV Всеукраїнська науково-практична конференція «Біологічні дослідження – 2024»**, 08–09 жовтня 2024 р., м. Житомир.

Вплив борошна з макухи рижію та гірчиці на якість макаронних виробів.(С. 100–103).

*Автори: Рахметов Д.Б., Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М., Рахметова С.О.,* ***Грищук Р.С.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

**ІІ. XVI міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Modern movement of science»,** 14–15 жовтня 2024 р., м. Дніпро.

Органолептичне оцінювання макаронних виробів збагачених борошном із рижію та гірчиці. *(*С. 320–322).

*Автори:* *Рахметов Д.Б., Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М., Рахметова С.О.,* ***Клименко С.О.****(здобувачка І рівня в. о.)*

**ІІІ. V Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів»**, 20 жовтня 2024 р., м. Умань, 2024.

Технологічне оцінювання збагачених макаронних виробів. (С. 28–30).

*Автори: Рахметов Д.Б., Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М., Рахметова С.О.,* ***Клименко С.О.*** *(здобувачка І-го рівня в. о.)*

**ІV. V Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів»,** 21 жовтня 2024 р., м. Умань: УНУС.

1. Технологічне оцінювання збагачених макаронних виробів.(С.28–30)

*Автори: Рахметов Д.Б., Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С. М., Рахметова С.О.,* ***Клименко С.О.*** *(здобувачка І рівня в. о.)*

2. Інноваційні технології виробництва частково осмотично дегідратованих заморожених ягід суниці *(*С. 17–19*)*

*Автори: Заморська І. Л.,* ***Смілянець О. В.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

3. Якість борошна житнього залежно від режимів та термінів зберігання (С. 48–50*)*

*Автори: Герасимчук О. П.,* ***Драндулаш А. С.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

4. Технологічні властивості зерна ячменю озимого залежно від особливостей сорту *(*С. 52–54*)*

*Автори: Герасимчук О. П.,* ***Жуков Ю. В.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

5. Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від умов зберігання (С. 54–56*)*

*Автори: Герасимчук О. П.,* ***Шевченко Д. М.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

6. Технологічні властивості зерна вівса голозерного *(*С. 68–73*)*

*Автори: Герасимчук О. П.,* ***Гончарук Т.М.*** *(здобувачка ІІ рівня в. о.)*

1. Особливості технології виробництва хліба із пророслого зерна пшениці (С. 72–74*)*

*Автори: Герасимчук О. П.,* ***Параконний В.В.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Удосконалення технології підготовки та перероблення вівса голозерного в круп’яні продукти *(*С. 75–76*)*

*Автори: Герасимчук О. П.,* ***Пульвас А.В.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

1. Удосконаленя технології виробництва пшеничнотритикалевого хліба *(*С. 77–78*)*

*Автори: Желєзна В.В.,* ***Конопелько О.Г.*** *(здобувачка ІІ рівня в. о.)*

1. Розробка технології смузі з біологічно цінною добавкою (С. 91–93)

*Автори: Чернега А.О.,* ***Бардош Д.Є.*** *(здобувач ІІ рівня в. о.)*

**V. VIX міжнародна науково-практична конференція «Глобалізаційні процеси: виклики та рішення»**, 12 листопад 2024 р., м. Одеса.

Макаронні вироби збагачені побічними продуктами виробництва олії. (С. 225–227).

*Автори: Костецька К. В.,* ***Клименко С.О.*** *(здобувачка І рівня в. о.)*

**VІ. ХІІІ міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції»**, 21 листопада 2024 р., м. Київ: НУХТ.

Макуха з гірчиці та рижію у технології хліба.(С. 136–137)

*Автори:* ***Клименко С.О.*** *(здобувачка І рівня в. о.),* ***Коломієць О.В.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

**VІІ. Міжнародна науково-практична конференція «Біотехнології продовольчих продуктів: проблеми і перспективи»**, 10 грудня 2024 р., м. Київ.

Вплив борошна з макухи рижію та гірчиці на якість макаронних виробів.

*Автори: Костецька К. В.,* ***Коломієць О.В.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.), Рахметов Д.Б., Ковтун-Водяницька С.М., Рахметова С.О.*

**VІІІ. Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв»**, 24 грудня 2024 р., м. Полтава.

Substantiation of the recipe and technological parameters of gluten-free bread production.(С. 165–166).

*Автори: Костецька К. В., Ковтун-Водяницька С.М.,* ***Кисіль А.А.*** *(здобувач ІІІ рівня в. о.)*

**СТАТТІ У ФАХОВИХ НАУКОВИХ ВИДАННЯХ УКРАЇНИ КАТЕГОРІЇ Б**

1. Костецька К. В., **Соловей В.О.** Енергія проростання та лабораторна схожість зразків пшениці м’якої озимої. *Таврійський науковий вісник,* **2024**,№ 136. Частина 1., С. 202–207. DOI: <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.136.1.24>

2. Костецька К. В.,Герасимчук О. П., **Соловей В.О.** Оцінювання крупи з зерна пшениці м’якої озимої. *Таврійський науковий вісник (Секція: Тваринництво, кормовиробництво, збереження та переробка),* **2024**,№ 137. С. 403–409. DOI: <https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.137.47>

3. Рахметов Д.Б., Костецька К.В., Ковтун-Водяницька С.М., Рахметова С.О., **Коломієць О.В.** Використання макухи гірчичної у технології хліба. *Вісник Уманського НУС*. **2024.** №2.С. 108–113. DOI: <https://doi.org//10.32782/2310-0478-2024-2-108-113>

4. Костецька К. В.,**Соловей В.О.** Технологічні властивості зерна пшениці м'якої озимої залежно від сорту. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки».* **2024**, № 2. С. 39–43. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-2-6>

5. Рахметов Д.Б., Костецька К.В., Ковтун-Водяницька С.М., Рахметова С.О., **Клименко С.О.** Сенсорне оцінювання макаронних виробів збагачених борошном із рижію та гірчиці. *Таврійський науковий вісник.* **2024.** №139.Частина 2. С. 236–241.<https://doi.org/10.32782/2226-0099.2024.139.2.30>

6. Костецька К. В.,Герасимчук О. П., **Соловей В.О.** Борошномельні властивості зерна пшениці м'якої озимої залежно від сорту. *Продовольчі ресурси.* **2024.** Том 12, № 23*.* С. 85–90. DOI:[**h**ttps://doi.org/10.31073/foodresources2024-23-09](https://doi.org/10.31073/foodresources2024-23-09)

**7.** Рахметов Д.Б., Костецька К.В., Ковтун-Водяницька С.М., Рахметова С.О., **Клименко С.О.** Макаронні вироби збагачені побічними продуктами виробництва олії. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»,* **2024.** № 3.

8. Осокіна Н.М., Костецька К.В., Ковтун-Водяницька С.M., Чернега А.О., **Кисіль А.А.**Обґрунтування рецептури та технологічних параметрів виробництва хліба безглютенового. *Вісник Уманського НУС*. **2025.** №1.