

Зміст журналу
«Наукові праці Національного університету харчових технологій»
за 2016 рік

Автоматизація та інформаційні технології

- Іващук В.В., Ладанюк А.П.* Використання моделей для ковзного режиму керування в умовах асортиментного виробництва № 2
- Богушевський В.С., Самарай Р.В., Самарай В.П.* Розробка моделі і алгоритмічного забезпечення системи керування машиною лиття під тиском на основі нечіткої логіки № 2
- Костіков М.П.* Електронний тренажер самонавчання словозміни іноземної мови № 2
- Сідлецький В.М., Ельперін І.В., Полупан В.В.* Аналіз невимірюваних параметрів на рівні розподіленого керування для автоматизованої системи, об'єктів і комплексів харчової промисловості № 3
- Шевченко Я.О., Мошенський А.О.* Удосконалення мережевих компонент тонкого клієнта № 3
- Ладанюк А.П., Іващук В.В., Бойко Р.О., Савчук О.В.* Методи ситуаційного керування багатоасортиментним виробництвом № 3
- Пупена О.М., Міркевич Р.М., Полупан В.В.* Використання віртуальних лабораторних робіт з дисципліни «Промислові мережі та інтеграційні технології» № 4
- Ладанюк А.П., Безуглов А.О.* Підвищення якості регулювання технологічних об'єктів на основі нейронечітких методів № 4
- Лапін М.В., Сідлецький В.М.* Використання систем нечіткої логіки для динамічного управління потужністю парових котлоагрегатів № 4
- Рішан О.Й., Воронцов О.О.* Пристрій для лінеаризації характеристик первинних вимірювальних перетворювачів № 4
- Луцька Н.М., Власенко Л.О., Циганенко В.В.* Особливості моделювання систем керування технологічними об'єктами з невизначеностями № 4
- Іващук В.В., Ладанюк А.П.* Забезпечення стійких розв'язків у задачах керування інерційними багатопараметричними об'єктами № 5
- Брацький В.О., М'якишко О.М.* Дослідження особливостей застосування реляційних і нереляційних баз даних на прикладі SQL Server та MongoDB № 5
- Маковецька С.В., М'якишко О.М., Грибков С.В.* Дослідження і математичне моделювання процесу постачання сировини на цукровий завод з урахуванням генетико-детермінованих властивостей цукрових буряків № 6
- Кривобока Г.І.* Оцінювання параметрів лінійної моделі за неточними вхідними і вихідними сигналами № 6
- Луцька Н.М., Гриценко Н.Г.* Розробка моделей системи керування бражної колони № 6
- Козирський В.В., Момотюк В.В., Засць Н.А.* Використання нечітких мереж Петрі для формування навчальних вибірок синтезу нейронних мереж № 6
- Стеценко Д.О., Ладанюк А.П., Смітюх Я.В., Савченко Т.В.* Розробка системи автоматизованого інтелектуального керування процесом виробництва спирту № 6

Безпека харчових продуктів

- Гуменюк Г.Д.* Гармонізація національних стандартів України з міжнародними стандартами у харчовій промисловості № 2
- Пенчук Г.С., Пенчук Ю.М.* Сучасний стан продовольчої безпеки в Україні № 2

Біотехнології

- Пирог Т.П., Антонюк С.О., Софілканич А.П.* Трансформація ароматичних сполук у поверхнево-активні речовини *Rhodococcus erythropolis* IMB Ас-5017, *Acinetobacter calcoaceticus* IMB В-7241 і *Nocardia vacciniі* IMB В-7405 № 1
- Стабніков В.П.* Метод підвищення адсорбції бактеріальних клітин до зерен піску з метою інтенсифікації процесу біоцементзації № 1
- Кушнір А.І., Волошина І.М., Зінченко О.А., Шкотова Л.В.* Наноматеріали: різноманітність і можливості застосування № 2
- Павлюковець І.Ю., Пирог Т.П.* Біоконверсія пересмаженої соняшникової олії в поверхнево-активні речовини *Acinetobacter calcoaceticus* IMB В-7241 № 2
- Савенко І.В., Андрейко Д.В., Пирог Т.П.* Антимікробна дія поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB В-7241 на деякі умовно патогенні бактерії № 3
- Яблонська К.М., Косоголова Л.О., Романова З.М.* Інтенсифікація процесів отримання біологічно активних речовин з кульбаби лікарської (*Taraxacum officinale* Wigg.) № 3
- Зінченко О.А., Шкотова Л.В., Курбатов А.Л., Карбовська Н.В.* Створення біосенсора на основі іммобілізованої бутирилхолінестерази і рН-чутливих польових транзисторів для визначення L-карнітину № 3
- Пирог Т.П., Павлюковець І.Ю., Савенко І.В.* Особливості синтезу поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB В-7241 на пересмаженій соняшниковій олії № 4
- Пирог Т.П., Никитюк Л.В., Тимошук К.В.* Вплив тривалості культивування на антимікробні властивості поверхнево-активних речовин *Nocardia vacciniі* IMB В-7405 № 5
- Пенчук Ю.М.* Сапропелеві поклади придніпровської зони Переяслав-Хмельницького району № 5
- Вороненко А.А., Івахнюк М.О., Пирог Т.П.* Особливості синтезу полісахариду етаполану на суміші меляси і соняшникової олії № 6
- Воронцов О.О.* Стічні води тваринницьких комплексів як субстрат для анаеробної ферментації № 6

Економіка і соціальний розвиток

- Басюк Т.П.* Напрями формування системи безпеки інвестиційної діяльності підприємства № 1
- Михайленко Г.А.* Аспекти стратегії розвитку галузей харчової промисловості України № 1
- Кутас О.О.* Особливості розвитку м'ясного скотарства України № 1
- Страшинський В.І.* Інноваційна діяльність підприємств харчової промисловості України: тенденції і пріоритети № 1
- Яценко О.В.* Забезпечення фінансової стійкості спиртових підприємств на основі бізнес-планування № 1
- Ільєнко Н.О., Спасенко Ю.О.* Створення зони вільної торгівлі України з ЄС — ефективний захист національних економічних інтересів № 1
- Луцяк В.В.* Конкурентоспроможність і якість харчових продуктів: загальні принципи і методика планування в малих виробничих підприємствах № 1
- Басюк Д.І., Гембець А.В.* Особливості розвитку гастрономічного туризму Польщі № 2
- Спасенко Ю.О.* Особливості формування диференціації заробітної плати в Україні і шляхи її регулювання № 2

<i>Примак Т.Ю., Рогинська Я.А.</i> Основні завдання туристичної галузі України в контексті підписання Угоди про асоціацію з ЄС	№ 2
<i>Тур О.В.</i> Ринкова стійкість підприємства в сучасній економічній науці	№ 3
<i>Чугаєва Н.Ю.</i> Роль психології у забезпеченні еногастрономічного туризму	№ 3
<i>Пилипенко О.Є.</i> Економічний розвиток України в період незалежності: здобутки, проблеми, перспективи	№ 3
<i>Ралко О.С.</i> Перспективи розвитку експорту продукції молокопереробних підприємств України	№ 3
<i>Шевченко Л.О.</i> Інноваційний розвиток підприємств спиртової промисловості	№ 3
<i>Басюк Д.І., Бабич І.М., Білько М.В.</i> Тенденції розвитку виноградарсько-виноробної галузі України	№ 3
<i>Мостенська Т.Л., Кундєєва Г.О.</i> Харчування як складова продовольчої безпеки	№ 3
<i>Жужукіна Н.І.</i> Економічна безпека підприємств харчової промисловості в сучасних умовах	№ 4
<i>Макалендра Д.А., Білоусов Д.Ю., Лівар О.В., Кузьмін О.В.</i> Розвиток готельної індустрії в Україні	№ 4
<i>Омельченко К.Ю.</i> Вирішення основних проблем вирощування сої як шлях забезпечення продовольчої безпеки країни	№ 4
<i>Чорна Т.М., Слободян О.П., Нецадим Л.П., Засць В.А.</i> Медико-соціальні наслідки аварії на Чорнобильській атомній електростанції	№ 4
<i>Мелентьєва О.В.</i> Застосування АВС-методу для аналізу витрат логістичного бізнес-процесу	№ 5
<i>Омельченко К.Ю.</i> Зелена економіка як шлях вирішення екологічних проблем	№ 5
<i>Негода О.А.</i> Стан вторинного ринку земель сільськогосподарського призначення при дії мораторію на їх відчуження	№ 5
<i>Кірпічонок Д.І.</i> Аналіз технічного регулювання кондитерської галузі в Україні	№ 5
<i>Еш С.М., Галицька Я.В.</i> Факторингове фінансування на вітчизняному ринку фінансових послуг	№ 5
<i>Бойко П.М., Бондар М.В., Куц А.М., Шиян П.Л.</i> Трансфер технологій — основа розвитку України у XXI столітті	№ 6
<i>Еш С.М., Пюро Б.І.</i> Роль місцевих бюджетів розвитку при формуванні місцевих бюджетів територіальних громад	№ 6

Менеджмент і стратегічне управління

<i>Казаков О.О., Казакова В.І.</i> Оптимізація функціонального змісту процесу управління фінансовими ресурсами аграрних підприємств	№ 2
<i>Арич М.І.</i> Обґрунтування вибору стратегій управління фінансово-економічними результатами діяльності підприємств на основі концепції Six Sigma	№ 2
<i>Петухов В.Р.</i> Групове прийняття рішень при плануванні виробництва на підприємствах	№ 2
<i>Кулініч О.А., Ковальова Я.Г.</i> Логістика інформаційних потоків торговельного підприємства	№ 3
<i>Тарасюк Г.М., Протасова Л.В.</i> Оцінка розвитку підприємства: теоретико-методичні і евристичні аспекти	№ 3
<i>Тур О.В.</i> Теоретичні основи стратегічного управління і здійснення стратегічного планування	№ 4
<i>Рибінцев В.О., Головань О.О., Маркова С.В.</i> Вплив інструментів прямого маркетингу на лояльність клієнтів продуктової мережі супермаркетів	№ 4

<i>Репіч Т.А.</i> Оптимізація роботи з клієнтами шляхом проведення XYZ-аналізу	№ 4
<i>Головань О.О., Олійник О.М., Маркова С.В., Корнієнко А.І.</i> Адаптація механізму оцінки лояльності клієнтів у контексті забезпечення ринкових позицій підприємства	№ 5
<i>Кудіна В.В.</i> Процедура оптимізації організаційної структури підприємства	№ 5
<i>Мостенська Т.Г.</i> Процедура управління економічними ризиками	№ 5
<i>Колос І.В.</i> Дуальна природа втрат промислового підприємства в контексті ощадливості	№ 5
<i>Білоконь Д.С., Федулова І.В.</i> Процес управління ризиками інформаційної безпеки	№ 6
<i>Євсєєва І.В., Жицька І.В.</i> Управління ризиками як необхідний засіб ефективного розвитку підприємства	№ 6
<i>Валькович Н.Р., Буковинська М.П.</i> Дотримання стандартів соціальної відповідальності на підприємствах України	№ 6
<i>Капінус Л.В., Єрмолаєва М.В.</i> Категорійний мерчандайзинг як інструмент впливу на поведінку споживачів	№ 6

Науки про життя

<i>Українець А.І., Сімахіна Г.О., Поліщук Г.С., Науменко Н.В.</i> Аюрведичні знання як унікальна цілісна система оздоровлення і лікування хвороб	№ 2
<i>Полумбрик М.О., Совко М.С., Омельченко Х.В.</i> Проантиоксидантна система організму людини, оксидативний стрес, його наслідки і шляхи подолання. Частина III. Захист від оксидативного стресу і його наслідків	№ 2
<i>Сімахіна Г.О., Науменко Н.В.</i> Харчування як основна складова системи оздоровлення: точки зору Аюрведи і вітчизняної нутриціології	№ 6

Охорона праці і цивільний захист

<i>Євтушенко О.В., Сірик А.О., Породько П.В.</i> Обґрунтування заходів і засобів для профілактики ризику травмування працівників харчових підприємств	№ 2
<i>Кружлик О.Є., Богданова О.В.</i> Алгоритм підготовки управлінських рішень на основі комбінованого методу оцінки ризику виробничого травматизму	№ 3
<i>Гуць В.С., Коваль О.А.</i> Безпека атракціонів	№ 4
<i>Євтушенко О.В., Сірик А.О.</i> Побудова моделі інтелектуального агента для інформаційно-керуючої системи енергетичного господарства підприємств харчової промисловості	№ 5
<i>Сірик А.О., Євтушенко О.В.</i> Використання мультиагентних технологій для підвищення рівня безпеки праці в енергетичному господарстві харчових підприємств	№ 6

Процеси і апарати харчових виробництв

<i>Дудко С.Д.</i> Математична модель і алгоритм машинного розрахунку теплообмінної підсистеми тунельної хлібопекарської печі	№ 1
<i>Мазуренко О.О., Самсонов В.В., Воробйов Л.Й.</i> Оперативне прогнозування рівня і швидкості збільшення температури пошкодженого вузла турбогенератора	№ 1
<i>Марценюк О.С.</i> Інтенсифікація процесів абсорбції режимними способами	№ 1
<i>Погорілий Т.М., Мирончук В.Г., Штангєєв К.О.</i> Аналітичні вирази для визначення часу контакту систем комірок з поверхнею гріючої трубки нагрівальної камери вакуум-апарата	№ 1
<i>Доломакін Ю.Ю.</i> Вплив температури на реологічні характеристики рідкої пшеничної опари	№ 1

- Долінський А.А., Авдєєва Л.Ю., Жукотський Е.К., Макаренко А.А.* Дослідження режимних параметрів гідродинамічної кавітації при обробці складних гетерогенних систем № 1
- Шаркова Н.О., Турчина Т.Я., Декуша Г.В., Козак М.М.* Дослідження процесу розпилювального сушіння білково-мінерального екстракту № 2
- Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Марценюк О.С.* Режимні способи інтенсифікації масообміну № 2
- Погорілий Т.М.* Розподіл температур у комірках міжкристального розчину сахарози–кристалу цукру–утфелю при різному способі їх розташування в гріючій трубці № 2
- Петренко В.П., Прядко М.О., Рябчук О.М.* Товщина плівки в низхідних кільцевих потоках з міжфазовою взаємодією № 3
- Долінський А.А., Коник А.В., Радченко Н.Л.* Вплив миттєвого зниження тиску на властивості води. Високочастотні гідродинамічні коливання № 3
- Долінський А.А., Коник А.В., Радченко Н.Л., Целень Б.Я.* Вплив адіабатичного закипання на водневий показник води № 4
- Десик М.Г., Теличкун Ю.С., Литовченко І.М., Теличкун В.І.* Математичне моделювання прогріву тістової заготовки циліндричної форми № 4
- Дубковецький І.В., Малєжик І.Ф., Бурлака Т.В.* Вплив швидкості теплоносія на основні тепломасообмінні параметри конвективно-терморадіаційного сушіння культивованих грибів № 4
- Єщенко О.А., Роман Т.О., Мазуренко О.Г.* Експериментально-статистичне моделювання процесу сушіння шапинки і ніжки гриба шампінйона № 4
- Беседа С.Д., Литовченко І.М.* Енергетичні показники процесу передувки м'ясної сировини № 5
- Долінський А.А., Коник А.В., Радченко Н.Л., Целень Б.Я.* Вплив адіабатичного закипання на властивості води № 5
- Погорілий Т.М.* Регресійні рівняння для визначення чистоти Ч і сухих речовин СР міжкристального розчину сахарози при уварюванні цукрового утфелю № 5
- Марценюк О.С.* Застосування періодичних збурень для інтенсифікації масообміну при плівковій течії № 5
- Рачок В.В., Теличкун Ю.С., Теличкун В.І., Янакієв Ц., Стефанов С., Сими́тчієв А.* Вплив температури формувальної поверхні матриці екструдера на якість готових виробів № 5
- Турчун О.В., Мірошник В.О., Мельник Л.М., Матко С.В.* Моделювання і оптимізація процесу адсорбційного очищення сортівки шунгітом № 5
- Кривопляс-Володіна Л.О., Гавва О.М., Деренівська А.В.* Основи вибору технологічного обладнання в пакувальних лініях харчових виробництв № 6
- Паламарчук І.П., Цуркан О.В., Присяжнюк Д.В., Полевода Ю.А.* Обґрунтування схеми віброозонуючої сушарки для післязбиральної обробки зерна № 6
- Погорілий Т.М.* Регресійні рівняння для визначення густини ρ міжкристального розчину сахарози при уварюванні цукрового утфелю № 6
- Тепло- і енергопостачання**
- Бржезицький В.О., Лапоша М.Ю., Маслоученко І.М., Проценко О.Р.* Регулювання електричного поля високовольтної котушки за допомогою профілювання діелектрика № 2
- Ізволєнський І.Є., Семко Д.М., Шестеренко В.С.* Вплив реактивної потужності на якість роботи підприємств молокопереробної галузі № 2

- Бржезицький В.О., Гаран Я.О., Лапоша М.Ю., Маслюченко І.М. Олександренко С.І.* Випробування високовольтних ізоляторів на допустимий рівень радіоперешкод № 3
- Грабова Т.Л., Гапонич Л.С.* Розробка ефективних і екологічно безпечних середовищ для високотемпературного охолодження № 4

Фізико-математичні науки

- Герасін О.І.* Методи розв'язку задач геометричної теорії ймовірностей на площині № 1
- Островська О.В., Юрик І.І.* Точні розв'язки багатовимірних нелінійних хвильових рівнянь № 1
- Балюта С.М., Шестеренко В.Є., Софілканич В.В.* Підвищення якості напруги на виході сонячних батарей № 1
- Мартиненко М.А.* Знаходження гармонічного поля в просторі за його заданим потоком на сферичному сегменті № 3
- Король А.М., Вишняк В.В., Литвинчук С.І., Гуцало І.В.* Вплив швидкості Фермі на коефіцієнт трансмісії квазіелектронів Дірака-Вейля в однобар'єрній графеновій структурі № 3
- Зінченко Т.В.* Розрахунок нелінійних функцій регресії другого порядку при центральному композиційному ротатабельному плануванні експерименту з довільною кількістю факторів № 3
- Гнатовський В.О., Медвідь Н.В.* Застосування кореляційної методики при дифракції на періодичних структурах № 6

Харчові технології

- Бреус Н.М., Басс О.О., Маноха Л.Ю., Поліщук Г.Є.* Оптимізація складу морозива на молочній основі з цукристими речовинами № 1
- Рябокоть Н.В., Кочубей-Литвиненко О.В., Черношок О.А.* Актуальність введення згущених молочних консервів з плодово-ягідними сиропами до добового раціону харчування військовослужбовців № 1
- Дробот В.І., Сильчук Т.А.* Використання закваски спонтанного бродіння при виробництві житньо-пшеничного хліба № 1
- Пахомова І.В.* Антиоксиданти рослинного походження для жировмісних кондитерських виробів № 1
- Сімахіна Г.О., Українець А.І.* Взаємозв'язок структури харчування і здоров'я — концептуальна основа розроблення продуктів для військовослужбовців № 1
- Осокіна Н.М., Любич В.В., Возіян В.В.* Геометрична характеристика зерна спельти залежно від сорту № 1
- Страшинський І.М., Пасічний В.М., Фурсік О.П.* Стабілізація показників фаршів варених ковбас з використанням білоквмісної композиції № 1
- Попова Н.В., Рибачок А.В., Прищепка Ю.Ю., Ланіна Н.В.* Технологія виробництва гіркої настоянки № 1
- Боярчук Я.А., Шиян П.Л., Мудрак Т.О., Куц А.М.* Енергозберігаюча технологія спиртової бражки № 1
- Білик О.А., Грищенко Г.М., Халікова Е.Ф., Маринін А.І.* Використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість +» у технології булочних виробів № 1
- Корзун В.Н., Антонюк І.Ю.* Технологія десертів спрямованої функціональної дії № 1

- Осокіна Н.М., Костецька К.В.* Порівняльна оцінка зерна ярих та озимих сортів пшениці і тритикале ярого як сировини для виготовлення хліба № 2
- Попов М.О.* Відходи олійнодобувного виробництва: тенденції, проблеми і перспективи використання № 2
- Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф., Задкова С.П.* Рослинні олії як джерела функціональних інгредієнтів № 2
- Кошова В.М., Мукоїд Р.М., Гуріна О.О., Усач А.В.* Характеристика різних сортів вівса № 2
- Науменко К.А., Любцова Ю.Л.* Моделиювання рецептур зелених соусів із заданими споживчими властивостями № 2
- Ищенко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Суходольська Н.П., Ищенко М.В.* Ідентифікація різних видів молока з використанням інструментальних і хемометричних методів № 2
- Сімахіна Г.О., Халасіна С.В.* Отримання заморожених напівфабрикатів дикорослих ягід зі щільною покривною тканиною № 3
- Радзівєвська І.Г., Мельник О.П.* Дослідження окисної деструкції рослинних олій різного ступеня насиченості за наявності токоферолу № 3
- Манк В.В., Полонська Т.А.* Склад композицій рослинних олій для косметичних засобів № 3
- Попова Н.В., Ткаченко В.В.* Удосконалення рецептури збагачених глазурованих сирків з начинкою № 3
- Роман Т.О., Єщенко О.А., Іванченко М.Г., Мазуренко О.Г.* Дослідження відмінностей теплових і хімічних властивостей шапинки й ніжки шампінйона № 3
- Донг Н.Ф., Олійник С.І., Прибильський В.Л.* Технологія рисового суслу для виробництва безалкогольних ферментованих напоїв № 3
- Ковтун Ю.А.* Дисперсність плазми масляної пасти з комплексом нутрієнтів, що володіють гепатопротекторними властивостями № 3
- Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Халасіна С.В.* Дослідження антиоксидантних властивостей антоціанів як необхідних компонентів харчових продуктів в екстремальних умовах життєдіяльності № 4
- Пушка О.С., Гавриш А.В., Неміріч О.В., Ищенко Т.І.* Технологічні властивості кулінарного напівфабрикату для пореподібних перших страв № 4
- Фоліна І.М., Измайлова О.О.* Зміна якості пшеничних зернових пластівців підвищеної біологічної цінності під час зберігання № 4
- Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю.* Дослідження технологічних властивостей фітопорошків № 4
- Сильчук Т.А., Назар М.І.* Аналіз впливу клітковини картоплі на основні процеси в тісті № 4
- Запаренко Г.В., Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Артамонова М.В.* Вивчення показників якості зернового пшеничного і полб'яного хліба під час зберігання № 4
- Хацкевич Ю.М., Щербакова Т.В., Селютіна Г.А.* Застосування олій купажованих у виробництві майонезів № 4
- Головко М.П., Кузнецова Т.О., Головко Т.М., Скляр А.О.* Вивчення комплексу гідролоїдів і встановлення їх взаємного впливу на утворену структуру драглів № 4
- Хомич Г.П., Левченко Ю.В., Горобець О.М., Попова Н.В.* Вторинні продукти переробки хеномелесу — джерело біологічно активних речовин № 4
- Святненко Р.С., Українець А.І., Маринін А.І., Кочубей-Литвиненко О.В.* Вплив імпульсних електричних полів на склад і властивості незбираного молока № 4

- Подковко О.А.* Обґрунтування технологічних режимів виробництва нових видів масляної пасти № 5
- Устименко І.М., Бреус Н.М., Поліщук Г.Є.* Наукове обґрунтування складу емульсій, призначених для нормалізації молоковомісних продуктів № 5
- Солодко Л.М., Сімахіна Г.О.* Перспективи використання портулаку городнього для отримання оздоровчих продуктів № 5
- Дорохович А.М., Божок О.С.* Аналіз виробництва жувальної карамелі дієтично-функціонального призначення як великої технологічної системи № 5
- Рак В.П., Юрчак В.Г.* Збагачення кальцієм хліба на хмельових заквасках № 5
- Бондар Н.П., Шаран Л.О., Губеня В.О., Дитюк Ю.С.* Удосконалення технології м'ясних січених напівфабрикатів з використанням харчових волокон люпину № 5
- Українець А.І., Пасічний В.М., Желуденко Ю.В., Задкова С.П.* Обґрунтування термінів зберігання варених ковбасних виробів з м'ясом курчат бройлерів № 5
- Пешук Л.В., Іванова Т.М., Гавалко Ю.В.* Перспективи використання вторинної кверцетинвмісної сировини (лушпиння цибулі та часнику) і лікарських трав у технології спеціальних м'ясних продуктів № 5
- Кобець О.С., Десик М.Г., Арпуль О.В., Доценко В.Ф., Теличкун В.І.* Використання вакуумного охолодження у технології бісквітних напівфабрикатів № 6
- Погожих М.І., Головка Т.М., Полупан В.В., Бакіров М.П., Пархоменко Л.О.* Обґрунтування технології виробництва J-Se функціональної добавки у вигляді порошку № 6
- Новгородська Н.В., Блащук В.В.* Використання білково-жирових емульсій при виробництві варених ковбасних виробів № 6
- Осокіна Н.М., Костецька К.В.* Технологічні властивості зерна гібридів кукурудзи № 6
- Коляновська Л.М.* Удосконалення технології виробництва екстракційних олій № 6
- Сабадаш Н.І., Пасічний В.М., Маринін А.І., Бахмут Ж.О.* Ефективність очищення вовномийної води комплексом ферментів № 6
- Карпутіна М.В., Харгелія Д.Д.* Нешкідливі технології у виробництві безалкогольних напоїв з натуральної рослинної сировини № 6
- Власенко І.Г., Власенко В.В., Семко Т.В.* Удосконалення технології сиру «Моцарела-манзар» функціонального призначення № 6

Хімічні науки

- Зінченко Н.Ю., Сімурова Н.В., Мазур Л.М., Кучер Н.С.* Дослідження процесу набухання інуліну в органічних розчинниках № 2
- Айрапетова В.В., Грабовська О.В., Сабадаш Н.І., Фесич І.В.* Термогравіметричне дослідження шихти для синтезу оксид-полімерного композиту на основі ZnO № 2
- Кроніковський О.І., Котляр К.О., Діденко В.В.* Поліетери як клас селективних реагентів № 2
- Осейко М.І., Романовська Т.І., Ляховецький Д.О.* Характеристика мийних розчинів первинної обробки вовни № 5
- Дамянова С., Стоянова А., Атанасова Т., Бозов П.* Хімічний склад ефірної олії із шавлії (*Salvia aethiopsis* L.), вирощеної в Болгарії № 5

Contents of the journal
“Scientific Works of the National University of Food Technologies” for
2016

Automation and information technologies

- Ivashchuk V., Ladanyuk A.* Use of the models for sliding control mode under conditions of assortment production # 2
- Bogushevsky V., Samaray R., Samaray V.* Modelling and algorithmic support of the control system of injection molding machine based on fuzzy logic # 2
- Kostikov M.* Electronic trainer for self-instruction of a foreign language inflection # 2
- Sidletskiy V., Elperin I., Polupan V.* Analysis of nonmeasured parameters at distributed control systems for automated system of objects and complexes of food industry # 3
- Shevchenko Ya., Moshenskyy A.* Improving thin client network components # 3
- Ladanyuk A., Ivashchuk V., Boyko R., Savchuk O.* Methods of situational control of multipurpose production # 3
- Pupena O., Mirkevych R., Polupan V.* Using virtual laboratories for teaching the discipline “Industrial networks and integration technologies” # 4
- Ladanyuk A., Bezhlov A.* Improving the quality of technological objects control based on neur O-fuzzy methods # 4
- Lapin V., Sidletskiy V.* Using fuzzy logic systems for dynamic power control of steam boilers # 4
- Rishan O., Vorontsov O.* Device for linearization of characteristics of primary measuring converters # 4
- Lutska N., Vlasenko L., Tsyhanenko V.* Features of modelling control systems of technological objects with uncertainties # 4
- Ivashchuk V., Ladanyuk A.* Implemetation of stable solutions for control tasks of inertial multiparameter objects # 5
- Bratskyi V., Myakshylo E.* Study of using relational and non-relational databases on the example of SQL Server and MongoDB # 5
- Makovetska S., Myakshylo O., Hribkov S.* Research and mathematical modeling of raw materials supply to sugar plants due to genetic properties of sugar beet # 6
- Kryvoboka G.* Evaluation of linear model parameters by inaccurate input and output signals # 6
- Lutska N., Hrytsenko N.* Creating control system models for distillation column # 6
- Kozyrskyy V., Momotyuk V., Zaiets N.* Application of fuzzy Petri nets for the formation of educational samples of neural networks synthesis # 6
- Stecenko D., Ladanyuk A., Smityuh Y., Savchenko T.* Development of the automated intelligent control for alcohol production process # 6

Food Products Safety

- Gumenyk G.* Harmonization of the national standards of Ukraine with the international standards in food industry # 2
- Penchuk G., Penchuk Yu.* Current conditions of food security in Ukraine # 2

Biotechnologies

- Pirog T., Antonuk S., Sofilkanich A.* Transformation of aromatic compounds in a surfactant by *Rhodococcus erythropolis* IMV A1-5017, *Acinetobacter calcoaceticus* IMV B-7241 and *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 # 1
- Stabnikov V.* Increasing the adsorption of bacterial cells to the sand grains for enabling the intensification of biocementation # 1

<i>Kushnir A., Voloshyna I., Zinchenko O., Shkotova L.</i> Nanomaterials: variety and application capabilities	# 2
<i>Pavliukovets I., Pirog T.</i> Bioconversion of fried sunflower oil into surfactants of <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMV B-7241	# 2
<i>Savenko I., Andreyko D., Pirog T.</i> Antimicrobial action of <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMV B-7241 surfactants on some conditionally pathogenic bacteria	# 3
<i>Yablonska K., Kosoholova L., Romanova Z.</i> Intensification of biologically active substances extraction from dandelion (<i>Taraxacum officinale</i> Wigg.)	# 3
<i>Zinchenko O., Shkotova L., Kurbatov A., Karbovska N.</i> Creating a biosensor based on immobilized butyrylcholinesterase and pH-sensitive field effect transistors for L-carnitine detection	# 3
<i>Pirog T., Pavliukovets I., Savenko I.</i> Peculiarities of surfactants synthesis by <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMV B-7241 on refried sunflower oil	# 4
<i>Pirog T., Nikitiuk L., Tymoshuk K.</i> Influence of the duration of cultivation on antimicrobial properties of <i>Nocardia vaccinii</i> IMV B-7405 surfactants	# 5
<i>Penchuk Yu.</i> Sapropel deposits of the Dnieper area in Pereyaslav-Khmelnitsky region	# 5
<i>Voronenko A., Ivakhniuk M., Pirog T.</i> Features of polysaccharide ethapolan synthesis on molasses and sunflower oil mixture	# 6
<i>Vorontsov O.</i> Waste water from livestock farms as a substrate for anaerobic fermentation	# 6

Enterprise Economy and Social Development

<i>Basyuk T.</i> Formation of security system of enterprise investment activity	# 1
<i>Mykhailenko G.</i> Aspects of development strategies of Ukrainian food industry	# 1
<i>Kutas O.</i> Features of development of meat cattle breeding in Ukraine	# 1
<i>Strashynskiy V.</i> Innovation activity of food enterprises in Ukraine: tendencies and priorities	# 1
<i>Yatsenko A.</i> Providing financial stability of enterprises of alcohol industry based on business planning	# 1
<i>Ilyenko N., Spasenko Yu.</i> Establishing an EU–Ukraine free trade zone as an effective protection of national economic interests	# 1
<i>Lutsiak V.</i> Competitiveness and quality of food: the general principles and methods of planning in small production enterprises	# 1
<i>Basiuk D., Hembets A.</i> Features of Polish food tourism	# 2
<i>Spasenko Yu.</i> Features of formation of wage differentials in Ukraine and ways of its regulation	# 2
<i>Prymak T., Rogynska Ya.</i> Main objectives of the tourism industry in the context of signing the Association Agreement between Ukraine and the EU	# 2
<i>Tur O.</i> Market stability of an enterprise in modern economic science	# 3
<i>Chugayeva N.</i> Role of psychology in providing enogastronomic tourism	# 3
<i>Pylypenko O.</i> Economic development of Ukraine in the period of independence: achievements, problems, perspectives	# 3
<i>Ralko O.</i> Prospects for export of products of milk processing enterprises of Ukraine	# 3
<i>Shevchenko L.</i> Innovative development of the alcohol industry	# 3
<i>Basyuk D., Babich I., Bilko M.</i> Trends in the development of grape and wine industry of Ukraine	# 3
<i>Mostenska T., Kundieieva G.</i> Nutrition as a component of food security	# 3
<i>Zhuzhukina N.</i> Economic security of food industry in modern conditions	# 4

<i>Makalendra D., Bilousov D., Livar O., Kuzmin O.</i> Development of hotel industry in Ukraine	# 4
<i>Omelchenko K.</i> Solving the basic problems of growing soy as a way to ensure food security	# 4
<i>Chorna T., Slobodyan O., Neshchadym L., Zayets V.</i> Medical and social consequences of the Chernobyl accident	# 4
<i>Melentyeva O.</i> Application of ABC-method for spend analysis of the logistic business process	# 5
<i>Omelchenko K.</i> Green economy as a way for solving environmental problems	# 5
<i>Negoda E.</i> Condition of secondary agricultural land market under the action of moratorium in their alienation	# 5
<i>Kirpichonok D.</i> Analysis of technical regulation for the confectionery industry in Ukraine	# 5
<i>Jesh S., Galitska Ya.</i> Factoring financing in the domestic financial services market	# 5
<i>Boyko P., Bondar M., Kutz A., Shiyan P.</i> Technology transfer as the basis for the development of Ukraine in the XXI century	# 6
<i>Esh S., Pyuro B.</i> The role of local development budgets in the formation of local budgets of regional groups	# 6

Business Administration and Strategic Management

<i>Kazakov A., Kazakova V.</i> Functional optimization of financial resources management of agricultural enterprises	# 2
<i>Arych M.</i> Reasoning of the management strategies of financial and economic results of a company based on the concept of Six Sigma	# 2
<i>Pietukhov V.</i> Group decision making while production planning in a business environment	# 2
<i>Kulinich O., Kovalyova Ya.</i> Information flow logistics of a trade enterprise	# 3
<i>Tarasiuk H., Protasova L.</i> Assessment of enterprise development: theoretical and practical aspects	# 3
<i>Tur O.</i> Theoretical basis of strategic management and strategic planning performance	# 4
<i>Rybintsev V., Holovan O., Markova S.</i> Direct marketing instruments impact on grocery supermarket chain customer loyalty	# 4
<i>Repich T.</i> Optimization of customer service through XYZ-analysis	# 4
<i>Holovan O., Oliynyk O., Markova S., Korniienko A.</i> Adaptation mechanism for assessing customer loyalty in the context of market position of a company	# 5
<i>Kudina V.</i> Optimization of enterprise organizational structure	# 5
<i>Mostenska T.</i> Procedure of economic risks management	# 5
<i>Kolos I.</i> Duality of wastes of industrial enterprises within lean production	# 5
<i>Bilokon D., Fedulova I.</i> Risk management process of information security	# 6
<i>Yevsieieva I., Zhytska I.</i> Risk management as necessary means of effective enterprise development	# 6
<i>Valkovych N., Bukovinska M.</i> Compliance with standards of social responsibility in Ukraine	# 6
<i>Kapinus L., Yermolayeva M.</i> Categorical merchandising as an instrument for influencing consumer behavior	# 6

Life Sciences

<i>Ukrayinets A., Simakhina G., Polishchuk G., Naumenko N.</i> Ayurvedic knowledge as the unique integrated system of wellness and treatment of diseases	# 2
<i>Polumbryk M., Sovko M., Omelchenko Ch.</i> Prooxidant system of the human body,	# 2

oxidative stress, its consequences and ways of overcoming. Part III. Protection from oxidative stress and its consequences
Simakhina G., Naumenko N. Nutrition as the main component of health-protection system: viewpoints by Ayurvedic and national nutritiology # 6

Occupational Health and Civil Protection

Evtushenko O., Siryk A., Porodko P. Background and measures for prevention of occupational injury at food enterprises # 2
Kruzhilko O., Bogdanova O. Algorithm of taking management decisions based on the combined occupational risk assessment method # 3
Goots V., Koval O. Safety of amusement rides # 4
Yevtushenko O., Siryk A. Creating intelligent agent model for information management systems of power facilities in food industry enterprises # 5
Siryk A., Yevtushenko O. Using multi-agent technologies to increase the level of safety in the energy sector of food industry # 6

Processes and Equipment for Food Industries

Dudko S. Mathematical model and machine calculation algorithm of tunnel baking oven's heat exchange subsystem # 1
Mazurenko O., Samsonov V., Vorobiev L. Dynamic prediction of level and speed of temperature increase of a damaged knot of turbogenerator # 1
Martseniuk A. Intensification of absorption processes using the regime methods # 1
Pogorily T., Mironchuk V., Shtangeev K. Analytical expressions for determining cellular systems contact time with the heating tube surface of vacuum apparatus heating chamber # 1
Dolomakin Y. Effect of temperature on rheological characteristics of liquid wheat sourdough # 1
Dolinsky A., Avdeeva L., Zhukotsky E., Makarenko A. Research of operational parameters of hydrodynamic cavitation at processing complex heterogeneous systems # 1
Sharkova N., Turchina T., Dekusha G., Kozak M. Research of spray drying of protein-mineral extract # 2
Sokolenko A., Shevchenko A., Martseniuk A. Regime methods of the mass transfer intensification # 2
Pogorily T. Temperature distribution in the sucrose solution–sugar crystal–massecuite cells under their various location in the heating tube # 2
Petrenko V., Pryadko M., Riabchuk O. Film thickness in downstream ring film flows with interfacial interaction # 3
Dolinsky A., Konyk A., Radchenko N. Influence of instantaneous depressurization on properties of water. High-frequency hydrodynamic vibrations # 3
Dolinsky A., Konyk A., Radchenko N., Tselen B. Influence of adiabatic boiling on water pH value # 4
Desyk M., Telychkun Yu., Lytovchenko I., Telychkun V. Mathematical modelling of heating the dough pieces of cylindrical shape # 4
Dubkovetskiy I., Malezhik I., Burlaka T. Influence of speed coolant on the main heat and mass transfer parameters of convective thermoradiation drying of cultivated mushrooms # 4
Yeshchenko O., Roman T., Mazurenko A. Experimental and statistical modeling of the drying of hats and stems of champignons # 4

- Beseda S., Litovchenko I.* Energetic performance of raw meat pneumatic conveying # 5
- Dolinsky A., Konyk A., Radchenko N., Tselen B.* Influence of adiabatic boiling on the properties of water # 5
- Pogorilyy T.* Regression equations for determining purity P and dry solids DS of intercrystalline sucrose solution at sugar massecuite boiling # 5
- Martseniuk A.* Application of periodic indignations for intensification of mass transfer at a film current # 5
- Rachok V., Telychkun Y., Telychkun V., Yanakyev C., Stefanov S., Symtychey A.* Effect of the temperature of matrix extruder molding surface on the quality of finished products # 5
- Turchun O., Miroshnyk V., Melnyk L., Matko S.* Modelling and optimization of the adsorbtion purification process of sortivka by shungite # 5
- Kryvoplias-Volodina L., Gavva O., Derenivska A.* Fundamentals of selection process of the equipment for Food Production packaging lines # 6
- Palamarchuk I., Tsurkan O., Prisyazhnyuk D., Poljevoda Y.* Rationalizing the scheme of vibro-ozonizing dryer for postharvest grain processing # 6
- Pogorilyy T.* Regression equations for determining density ρ of intercrystalline sucrose solution at sugar massecuite boiling # 6

Heat and Electricity

- Brzhezytskyi V., Laposha M., Maslyuchenko I., Protsenko O.* Regulations of electric field of the high-voltage coil by means of dielectric profiling # 2
- Izvolenskiy I., Semko D., Shesterenko V.* Influence of reactive power on the quality of operation of enterprises of milk processing industry # 2
- Brzhezytskyi V., Haran Y., Laposha N., Maslyuchenko I., Oleksandrenko S.* Testing high-voltage insulator for the permissible level of radiointerference # 3
- Grabova T., Haponych L.* Development of effective and eco-friendly media for high-temperature cooling # 4

Physical and Mathematical Sciences

- Gerasin O.* Methods for solving problems in geometric theory of probability on a plane # 1
- Ostrovaska O., Yuryk I.* Exact solutions of multi-dimensional non-linear wave equations # 1
- Baliuta S., Shesterenko V., Sofilkanych V.* Improving the quality of the output voltage of solar panels # 1
- Martynenko M.* Determining the attitude of the harmonic field by its preplanned flow in the spherical segment # 3
- Korol A., Vyshniak V., Litvynchuk S., Hutsalo I.* Effect of Fermi velocity on the transmission of the Dirac-Weyl quasi-electrons in a single-barrier graphene structure # 3
- Zinchenko T.* Calculation of the second-order non-linear regression function at the central composite rotatable design of experiment with any factor quantity # 3
- Gnatovskiy V., Medvid' N.* Use of correlation techniques in diffraction on periodic structures # 6

Food Technology

- Breus N., Bass O., Manoha L., Polischuk G.* Optimization of milk-based saccharine ice cream # 1

- Ryabokon N., Kochubei-Lytvynenko O., Chernyushok O.* Importance of introduction of canned condensed milk with fruit syrup to the daily diet of military servicemen # 1
- Drobot V., Silchuk T.* Using spontaneous fermentation sourdough in the production of rye-wheat bread # 1
- Pakhomova I.* Antioxidants of plant origin for fat-containing confectionery # 1
- Simakhina G., Ukrainets A.* Relationship between food structure and health as a conceptual framework for developing products for military personnel # 1
- Osokina N., Lubich V., Voziyan V.* Geometric characteristics of spelt grains depending on the variety # 1
- Strashynskiy I., Pasichnyi V., Fursik O.* Stabilization of parameters of minced meat for sausages using blend that contains protein # 1
- Popova N., Rybachok A., Pryshchepa Y., Lapina N.* Production technology of tinctures # 1
- Boiarchuk I., Shiyani P., Mudrak T., Kuts A.* Energy saving technology of distiller's wort # 1
- Bilyk E., Grischenko G., Khalikova E., Marynin A.* Use of complex baking improver "Freshness +" in bakeries products technology # 1
- Korzun V., Antonyuk I.* Technology of desserts of the directed functional action # 1
- Osokina N., Kostetska K.* Comparative estimation of grain of spring and winter wheat and spring triticale as the raw material for bread production # 2
- Popov M.* Oil production wastes: trends, problems and prospects # 2
- Kobets O., Arpul O., Dotsenko V., Zadkova S.* Vegetable oils as a source of functional ingredients # 2
- Koshova V., Mukoid R., Gurina O., Usach A.* Characteristics of different oat varieties # 2
- Naumenko K., Lyubtsova Yu.* Modeling of green sauce recipes with specified consumer properties # 2
- Ischenko V., Kochubei-Lytvynenko O., Sukhodolska N., Ischenko M.* Identification of different varieties of milk using instrumental and chemometric methods # 2
- Simakhina G., Khalapsina S.* Obtaining frozen half-products from wild berries with dense peel # 3
- Radzievska I., Melnik O.* Investigation of oxidative degradation of vegetable oils of various degrees of saturation with tocopherol # 3
- Mank V., Polonska T.* Vegetable oils compositions for cosmetic products # 3
- Popova N., Tkachenko V.* Improved recipe of enriched glazed curd cheese bar with filling # 3
- Roman T., Yeshchenko O., Ivanchenko M., Mazurenko A.* Differences in heat and chemical properties of the cap and the stem of champignon mushrooms # 3
- Dong N., Oliinyk S., Prybyl'skyy V.* Rice wort technology for the production of non-alcoholic fermented drinks # 3
- Kovtun Yu.* Dispersibility of butter paste plasma with nutrient complex having hepatoprotective properties # 3
- Stetsenko N., Simakhina G., Goyko I., Khalapsina S.* Research of antioxidant properties of anthocyanins as the perspective components for foodstuffs in extreme conditions of life activity # 4
- Pushka O., Gavrysh A., Nemirich A., Ishchenko T.* Technological properties of a culinary semi-finished product for pureed soup # 4
- Fomina I., Izmailova O.* Quality change of wheat cereals with increased bio-availability in the process of storage # 4
- Kravchenko M., Yaroshenko N.* Research of technological properties of vegetable powders # 4

<i>Silchuk T., Nazar M.</i> Effect of potato fiber on the main processes in the dough	# 4
<i>Zaparenko A., Oliinyk S., Samokhvalova O., Artamonova M.</i> Investigating quality indexes of grain wheat and emmer bread during its storage	# 4
<i>Khatskevych Yu., Sherbakova T., Selyutina G.</i> Use of blended oils in mayonnaise production	# 4
<i>Golovko M., Kuznetsova T., Golovko T., Sklyar A.</i> Studying the complex of hydrocolloids and establishing their mutual impact on the formed jelly structure	# 4
<i>Khomich G., Levchenko Y., Horobet A., Popova N.</i> Secondary processing products of chaenomeles as a source of biologically active substances	# 4
<i>Svyatnenko R., Ukrainets A., Marynin A., Kochubei-Lytvynenko O.</i> Effect of pulsed electric fields on the structure and properties of whole milk	# 4
<i>Podkovko O.</i> Reasoning for technological modes of new kinds of butter paste production	# 5
<i>Ustyenko I., Breus N., Polischuk G.</i> Scientific basis for emulsion composition intended for normalization of milk-containing products	# 5
<i>Solodko L., Simakhina H.</i> Perspectives of using purslane for obtaining health food	# 5
<i>Dorohovich A., Bozhok O.</i> Analysis of manufacturing chewing caramel of dietary and functional use as a big technological system	# 5
<i>Rak V., Yurchak V.</i> Enriching hops bread with calcium	# 5
<i>Bondar N., Sharan L., Hubenia V., Dytiuk Yu.</i> Improving the technology of minced meat semi-finished products by using lupine dietary fibers	# 5
<i>Ukrainets A., Pasichniy V., Zheludenko Y., Zadkova S.</i> Determining shelf life of cooked broiler chicken sausage products	# 5
<i>Peshuk L., Ivanova T., Gavalko Y.</i> Prospects for using secondary quercetine materials (onion and garlic peels) and medical plants to create special meat products	# 5
<i>Kobets E., Desyk M., Arpul O., Dotsenko V., Telychkun V.</i> Use of vacuum cooling in the technology of biscuit semi-finished products	# 6
<i>Pogozhikh M., Golovko T., Polupan V., Bakirov M., Parhomenko L.</i> Rationale for production technology of the J-Se functional additive in powder form	# 6
<i>Novgorodska N., Blashchuk V.</i> Using protein-fat emulsions for cooked sausage production	# 6
<i>Osokina N., Kostetska K.</i> Technological properties of corn hybrid grains	# 6
<i>Kolianovska L.</i> Improving the production technology of oil extraction	# 6
<i>Sabadash N., Pasichnyi V., Marynin A., Bakmut Z.</i> Efficiency of cleaning wool-wax water using enzyme complex	# 6
<i>Karputina M., Khageliia D.</i> Harmless technologies in the production of soft drinks from natural plant raw material	# 6
<i>Vlasenko I., Vlasenko V., Semko T.</i> Improving the technology of Mozzarella-manzar functional purpose cheese	# 6

Chemical Sciences

<i>Zinchenko N., Simurova N., Mazur L., Kucher N.</i> Study of the swelling process of inulin in organic solvents	# 2
<i>Ayrapetova V., Grabovska O., Sabadash N., Fesich I.</i> Thermographic research of charge for the synthesis of oxide-polymer composites based on ZnO	# 2
<i>Kronikovskii O., Kotlyar E., Didenko V.</i> Polyethers as a class of selective reagents	# 2
<i>Oseiko N., Romanovska T., Lyahovetskiy D.</i> Description of washing solutions for primary wool processing	# 5
<i>Damyanova S., Stoyanova A., Atanasova T., Bozov P.</i> Chemical composition of essential oil from <i>Salvia aethiopsis</i> L. from Bulgaria	# 5

ДО ВІДОМА АВТОРІВ

Шановні колеги!

Редакційна колегія журналу «Наукові праці Національного університету харчових технологій» запрошує вас до публікації наукових праць.

До друку приймаються рукописи, які раніше не були опубліковані в друкованих та електронних виданнях. Автор, який подає матеріали до друку, зберігає за собою всі авторські права та надає відповідному виданню право першої публікації, дозволяючи розповсюджувати даний матеріал із зазначенням авторства й джерела первинної публікації, а також погоджується на розміщення її електронної версії на сайті Національної бібліотеки ім. В.І. Вернадського та у відкритому доступі в електронній мережі університету і на сайті журналу <http://journal.nuft.edu.ua>. Автор надає редакційній колегії на рецензування та відхилення поданих для опублікування матеріалів. В одному номері може бути опублікована лише одна стаття автора (як власна, так і в співавторстві).

У редакційно-видавничий відділ необхідно представити:

- файл статті;
- рецензію доктора наук певної галузі (за тематичною спрямованістю статті). Якщо один із авторів статті є доктором наук, то рецензія необов'язкова;
- роздруковку тексту статті, що відповідає наданому файлу;
- заяву з підписами автора(-ів) про те, що надіслана стаття раніше не друкувалася і не подана до будь-яких інших видань;
- витяг з протоколу засідання кафедри (підрозділу) з рекомендацією роботи до друку.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ СТАТЕЙ

Статті подаються у вигляді вчитаних роздруковок на папері формату А4 (поля з усіх сторін по 2 см, Time New Roman, кегль 14, інтервал 1,5) та електронної версії (редактор Microsoft Word). У тексті статті не повинно бути порожніх рядків. Між словами допускається лише один пробіл. Усі сторінки тексту мають бути пронумеровані. Обсяг статті має бути не менший 15 тис. знаків і не перевищувати 24 тис. знаків (як виняток, не більше 40 тис. знаків).

ПОСЛІДОВНІСТЬ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ СТАТТІ

1. Індекс УДК.
2. Назва статті (англійською, українською та російською мовами).
3. Ініціали та прізвища авторів англійською, українською та російською мовами (не більше чотирьох авторів).
4. Анотація англійською, українською та російською мовами (не менше 650 символів з пробілами). Анотація має містити коротку інформацію про мету, об'єкт та методику досліджень, основні результати й рекомендації щодо їх застосування.
5. Ключові слова (5—6 слів/ключових словосполучень англійською, українською та російською мовами).
6. Структура текстової частини:
 - постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок з важливими практичними завданнями;
 - аналіз останніх досліджень і публікацій, на які спирається автор;
 - постановка завдання (формулювання мети статті);
 - викладення основного матеріалу;
 - висновки і перспективи подальших наукових досліджень.
7. Після тексту статті в алфавітному або порядку цитування в тексті наводиться список літературних джерел (не менше п'яти джерел, не більше дванадцяти). Бібліографічні описи оформляються згідно з ДСТУ ГОСТ 7.1:2006, ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 і ДСТУ3582:2013. У тексті цитоване джерело позначається у квадратних дужках цифрою, під якою воно стоїть у списку літератури. Бібліографічний опис подається мовою видання. Не допускається посилання на неопубліковані матеріали. У переліку джерел мають переважати посилання на наукові праці останніх років. Також слід обмежити посилання на власні публікації, оскільки це знижує наукову цінність статті та індекс цитування автора.