

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

До 75-річчя ЛДУФК імені Івана Боберського

Серія

*„Завідувачі кафедр Львівського державного університету фізичної
культури імені Івана Боберського”*



**ПАСКА
МАРІЯ ЗІНОВІЇВНА**

завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівського державного університету фізичної культури
імені Івана Боберського

Біобібліографічний покажчик

Укладачка Ірина Свістельник

Львів 2021

LVIV STATE UNIVERSITY OF PHYSICAL CULTURE NAMED
AFTER IVAN BOBERSKYJ



**Head of the Department of Hotel and
Restaurant Business Lviv State University
of Physical Culture named after
Ivan Boberskyj
MARIA PASKA**

Biobibliographic pointer

Compiler Iryna Svistelnyk

УДК 796.071:016:929
П19

До 75-річчя ЛДУФК імені Івана Боберського
Серія
„Завідувачі кафедр Львівського державного університету фізичної
культури імені Івана Боберського”

Паска Марія Зіновіївна – завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського : біобібліогр. покажч [Електронний ресурс] / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2021. – 50 с. – (Серія „Завідувачі кафедр Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського”).

До біобібліографічного покажчика увійшли відомості про життєвий шлях, науково-педагогічну діяльність та наукові праці докторки ветеринарних наук, професорки, академіка Академії наук вищої освіти України (відділення біології), завідувачки кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського – Марії Зіновіївни Паски.

Представлені джерела охоплюють наукову діяльність до 2020 року включно.

НАРИС ЖИТТЯ ТА НАУКОВО-ПЕДАГОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Народилася 31 березня 1977 року, м. Львів.

Закінчила: Добросинську ЗОШ, Жовківського району, Львівської області (1983–1993); санітарно-технологічний факультет Львівської академії ветеринарної медицини імені С. З. Гжицького (1993–1999); інститут харчових технологій та бізнесу Харківського державного університету харчування і торгівлі (2013–2018).

Працювала: асистентка (2004–2005), старша викладачка (2005–2007), доцентка (2007–2011), завідувачка кафедри технології м'яса, м'ясних та олійножирових виробів (2011–2014), деканка факультету харчових технологій та біотехнології (2014–2018) Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології імені С. З. Гжицького; керівниця напрямку Харчові технології, якість та безпечність продукції КС Food Ingredients „MegaTrade” (2018–2019).

Від 2019 року – професорка кафедри готельно-ресторанного бізнесу (2019–2020), завідувачка (від 2020) цієї ж кафедри Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського.

Розробник Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня, другого (магістерського), третього (доктор філософії) вищої освіти; членкиня підкомісії зі спеціальності 181 «Харчові технології» Науково-методичної комісії № 9 з будівництва та технології сектору вищої освіти Науково-методичної ради Міністерства освіти і науки України.(від 2016); членкиня Наукової ради МОН України, секція № 24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (від 2016). Членкиня громадської організації „Ресторанна Гільдія”; членкиня центру українсько-європейського наукового співробітництва та Ділової жіночої палати України.

Кандидатка ветеринарних наук (2004), доцентка (2010), докторка ветеринарних наук (2014), професорка (2015), академік Академії наук вищої освіти України (2015).

Напрями наукових досліджень: розроблення та удосконалення технологій продуктів харчування з підвищеною поживною цінністю.

Підготувала двох кандидаток технічних наук (Сімонова І. І., 2018; Маслійчук О. Б., 2019).

Державні нагороди та почесні звання: медаль Ярослава Мудрого (2019), Подяка Міністерства аграрної політики України (2009); Подяка Міністерства аграрної політики і продовольства України (2012); диплом Академії наук вищої освіти України (2017); Подяка Академії наук вищої

освіти України (2019); диплом лауреата I премії конкурсу «Краще видання 2019 року» у номінації «Наукові статті» (2019); орден та Почесна грамота „Науковець року 2020”; Почесна грамота Української федерації вчених за вагомі здобутки та особистий внесок у розвиток науки України (2020).

Професорка Марія Зіновіївна є відомою ученою в галузі Науки про життя – Food Science & Technology; зробила значний внесок у створення та впровадження сучасних, інноваційних технологій якісних і безпечних харчових продуктів. Наукова спрямованість присвячена актуальним проблемам у сфері функціонування закладів ресторанного господарства, удосконалення процесів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, розробки нових методів та форм обслуговування, підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, впровадження наукових досягнень щодо розвитку організації процесів виробництва продукції і обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; питанням розроблення технологій ресторанної продукції підвищеної харчової цінності, яке актуалізовано до сучасних потреб українського суспільства в галузі ресторанних технологій.

Унікальністю наукових досліджень професорки є вивчення особливостей збалансованого спортивного харчування, здатність організувати проведення обслуговування атлетів, учасників спортивних змагань залежно від виду діяльності.

ПОКАЖЧИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ:

2001:

1. Кравців Р. Й. Вплив хелатних сполук мікроелементів на метаболічні процеси в організмі тварин / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Науковий вісник ЛДАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2001. – Т. 3, № 1. – С. 24–30.
2. Кравців Р. Й. Вміст мінеральних речовин у кормах ТзОВ “Галичина” Жовківського району Львівської області / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Науковий вісник ЛДАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2001. – Т. 3, № 4. – С. 35–40.
3. Кравців Р. Й. До методики синтезу хелатних (цистеїнатів) сполук мікроелементів з метою використання у тваринництві / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Науковий вісник ЛДАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2001. – Т. 3, № 4, вип. 3. – С. 58–62.

2002:

4. Паска М. З. Вплив різних форм дефіцитних мікроелементів на окремі ланки метаболізму відгодівельних бугайців / Паска М. З. // Науковий вісник ЛДАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2002. – Т. 4, № 2. – С. 78–83.
5. Паска М. Вплив металоорганічних біологічно активних сполук-цистеїнатів дефіцитних мікроелементів на показники еритропоезу /

Паска М., Кравців Р. // Вісник Сумського національного аграрного університету. – 2002. – Вип. 7. – С. 72–76.

6. Кравців Р. Й. Кобальт, вітамін В₁₂ та функціональний статус еритропоезу за мікроелементної корекції раціону відгодівельних бугайців / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Сільський господар. – 2002. – № 7/8. – С. 8–10.

2003:

7. Паска М. З. Обмін заліза та еритроцитопоез за мікроелементної корекції раціону відгодівельних бугайців / Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник Львівської державної академії ветеринарної медицини ім. С. З. Гжицького. – Львів, 2003. – Т. 5, вип. 2(2). – С. 93–97.
8. Кравців Р. Й. Глутатіон, сульфгідрильні групи та малоновий диальдегід за корекції мікроелементного живлення відгодівельних бугайців / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Науковий вісник ЛДАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2003. – Т. 5, № , ч. 2. – С. 64–70.
9. Кравців Р. Й. Моніторинг макро- та мікроелементів у кормах господарств Жовківського району Львівської області / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Сільський господар. – 2003. – № 7/8. – С. 6–9.
10. Кравців Р. Й. Цистеїнати дефіцитних мікроелементів як біологічно активні добавки до раціону відгодівельного молодняка : інформ. листок / Кравців Р. Й., Гапоненко Р. Р., Паска М. З. – Львів : Львів. ЦНТЕІ, 2003. – 8 с.
11. Поживність основних видів кормів господарств різних форм власності Жовківського району Львівської області : довідник / Кравців Р. Й., Стадник А. М., Осередчук Р. С., Паска М. З. – Львів, 2003. – 63 с.
12. Спосіб апробації біологічно активних речовин і підбору оптимального складу кормових добавок для тварин in Vitro : патент 58100 Україна : МПК G01N33/554, G01N33/567 / Кравців Р. Й., Остапів Д. Д., Васерук Н. Я., Паска М. З. – № 2002107818 ; заявл. 02 10 2002 ; опубл. 15 07 2003, Бюл № 7.
13. Спосіб корекції обміну речовин і підвищення продуктивності відгодівельних бичків в умовах дефіциту мікроелементів : патент на винахід № 53285 Україна / Кравців Р. Й., Паска М. З. – Заявл. 19.04.2002 ; опубл. 15.01.2003, Бюл. № 1.

2004:

14. Паска М. З. Фізіологічний стан та продуктивність бугайців за дії солей дефіцитних мікроелементів і їх хелатних комплексів з цистеїном / М. З. Паска. – Львів, 2004.
15. Паска М. З. Продуктивність бугайців при застосуванні біологічно-активних речовин / М. З. Паска, М. Г. Личук // Науковий вісник

Львівської національної академії ветеринарної медицини ім. С. З. Гжицького. – Львів, 2004. – Т. 6, № 2, ч. 2. – С. 113–117.

16. Виконання магістерських робіт : метод. вказівки / Варивода Ю. Ю Ощипок І. М., Гушнянський І. М. – Львів, 2004. – 36 с.
1. Кравців Р. Й. Виробнича практика для студентів 4 курсу ФХТ за спеціальністю 7.091705 „Технологія жирів і жирозамінників” : робоча прогр. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2004. – 34 с.
2. Корекція метаболічних порушень за селенової нестачі у телят / Личук М., Казначеева Н., Сидорова Н., Паска М. [та ін.] // Матеріали Всеукр. студент. наук. конф. ФВМ. – Львів, 2004. – Ч. 2. – С. 33–34.
3. Органолептичні показники якості рафінованих олій / Личук М., Льода М., Курган Л., Яковчук З., Паска М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2004. – С. 9–11.

2005:

4. Паска М. З. Апробація біологічно-активних речовин в умовах *in vitro* / Паска М. З., Личук М. Г., Васерук Н. Я. // Науковий вісник ЛНАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2005. – Т. 7, № 2, ч. 2. – С. 121–123.
5. Гушнянський І. М. Як покращити стан здоров'я людини? / Гушнянський І. М., Паска М. З., Мартинюк І. О. // Сільський господар. – 2005. – № 9/10. – С. 19–20.
6. Кравців Р. Й. Вплив мікроелементної корекції раціону бугайців на стан системи антиоксидантного захисту / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Наукові праці ЛНАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2005. – Т. 7, № 1, ч. 2. – С. 158–162.
7. Кравців Р. Й. Активність трансаміназ за мікроелементної корекції раціону відгодівельних бугайців / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2005. – Т. 7, № 2, ч. 6. – С. 59–62.
8. Кравців Р. Й. Біотехнологія і товарознавство олійно-жирової сировини : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 62 с.
9. Кравців Р. Й. Довідник технолога олійно-жирового виробництва / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 65 с.
10. Кравців Р. Й. Науково-практичні основи технології жирів : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 32 с.
11. Кравців Р. Й. Олія на щодень / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Сільський господар. – 2005. – № 7/8. – С. 10–11.

12. Кравців Р. Й. Переддипломна практика для студентів 5 курсу ФХТ „Технологія жирів і жирозамінників” : роб. прогр. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 24 с.
13. Кравців Р. Й. Соєва олія / Кравців Р. Й., Паска М. З. // Сільський господар. – 2005. – № 9/10. – С. 21–22.
14. Кравців Р. Й. Техно-хімічний контроль олійно-жирового виробництва : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 56 с.
15. Кравців Р. Й. Технологія рослинних жирів : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 32 с.
16. Кравців Р. Й. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'ясних продуктів : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – 84 с.
17. Кравців Р. Й. Хімія ліпідів та їх похідних : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2005. – Ч. 1. – 62 с.
18. Личук М. Г. Історія соняшникової олії / Личук М. Г., Паска М. З. // Сільський господар. – 2005. – № 3/4. – С. 20.
19. Юзьків М. Ю. Забій качок у домашніх умовах / Юзьків М. Ю., Паска М. З. // Сільський господар. – 2005. – № 1/2. – С. 15–16.
20. Діагностика та лікування телят при білом'язовій хворобі / Личук М., Зозуля О., Крошняк Я., Глечик М., Паска М. // Матеріали міжнар. наук. студент. конф., присвяч. 105-й річниці з дня народження С. З. Гжицького. – Львів, 2005. – Ч. 4. – С. 34–36.
21. Кислотне число, як основний показник якості рослинних олій / Личук М., Паска М., Курган Л., Яковчук З. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ, присвяч. 105-й річниці з дня народження С.З. Гжицького. – Львів, 2005. – С. 35.
22. Критерії діагностики, профілактики та лікування телят за нестачі селену і кобальту / Кравців Р. Й., Стадник А. М., Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2005. – Т. 7, № 4 (27), ч. 2. – С. 31–35.

2006:

23. Паска М. З. Динаміка зміни кислотного числа при рафінації олії / Паска М. З. Лукін А. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2006. – С. 14–15.
24. Біленчук Р. В. Особливості забою страусів / Р. В. Біленчук, М. З. Паска, М. Г. Личук // Мясной бизнес. – 2006. – № 8(48). – С. 89–90.

25. Варивода Ю. Ю. Технологічні аспекти виробництва гусятини / Ю. Ю. Варивода, М. З. Паска // Мясной бизнес. – 2006. – № 10(50). – С. 90–91.
26. Кравців Р. Й. Актуальні проблеми розвитку технології галузі : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2006. – 52 с.
27. Кравців Р. Й. Вплив мікроелементів на антиоксидантний захист бугайців / Р. Й. Кравців, М. З. Паска // Вісник аграрної науки. – 2006. – № 2. – С. 26–30.
28. Кравців Р. Й. Забійні показники якості бугайців при застосуванні есенціальних мікроелементів / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // Науковий вісник ЛНАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2006 – Т. 8, № 1(28). – С. 64–68.
29. Кравців Р. Й. Кролівництво: біологічні основи та м'ясна продуктивність / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // Мясной бизнес. – 2006. – № 9(49). – С. 95–96.
30. Кравців Р. Й. Ляна олія / Р. Й. Кравців, М. З. Паска // Сільський господар. – 2006. – № 1/2. – С. 26–27.
31. Кравців Р. Й. Метаболічні процеси в організмі корів під впливом біологічно-активних речовин / Кравців Р. Й., Біленчук Р. В., Паска М. З. // Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Львівського університету імені І. Франка. – Львів: ЛНУ імені І. Франка, 2006. – С. 76–78.
32. Кравців Р. Й. Метрологія, стандартизація, сертифікація : навч. посіб. / Кравців Р. Й., Гушнянський І. М., Паска М. З. [та ін.]. – Львів, 2006. – 96 с.
33. Кравців Р. Й. М'ясо лося та кабана: окремі етапи термічної обробки / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // Мясной бизнес. – 2006. – № 6(46). – С. 98–99.
34. Кравців Р. Й. Споживча характеристика та технологічні аспекти виробництва конини / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // Мясной бизнес. – 2006. – № 4(44). – С. 94–95.
35. Кравців Р. Й. Технологічна оцінка хімічного складу яловичини при застосуванні мікроелементних добавок / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // Наукові праці. – Одеса, 2006. – Вип. 28, т. 2. – С. 34–36.
36. Кравців Р. Й. Технологія жирів і жирозамінників : метод. вказівки / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2006. – 72 с.
37. Кравців Р. Й. Технологія жирів і жирозамінників : навч. посіб. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2006. – 96 с.
38. Кравців Р. Й. Харчова цінність яловичини, збагаченої біологічно-активними речовинами / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // 36.

- наук. пр. Вінницьк. держ. аграрного ун-ту. – Вінниця. 2006. – Вип. 1. – С. 27–35.
39. Кравців Р. Й. Фізіологічне значення марганцю для організму тварин / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, Р. В. Біленчук // Науковий вісник ЛНАВМ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2006 – Т. 8, № 2(29). – С. 69–77.
 40. Кравців Р. Й. Функціонально-технологічні властивості яловичини із застосуванням біологічно-активних речовин / Р. Й. Кравців, М. З. Паска, М. Г. Личук // Мясной бизнес. – 2006. – № 3(43). – С. 102–103.
 41. Личук М. Г. Білково-якісні показники яловичини, збагаченої біологічно-активними речовинами / Личук М. Г., Паска М. З., Жилюк О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2006. – С. 10–11.
 42. Личук М. Г. Діагностика та лікування за нестачі селену у телят / Личук М. Г., Паска М. З. // Вісник Білоцерківського ДАУ. – Біла Церква, 2006. – Вип. 40. – С. 104–112.
 43. Личук М. Г. Стан системи антиоксидантного захисту при застосуванні хелатних металокомплексів есенціальних мікроелементів / Личук М. Г., Паска М. З. // Фізіологічний журнал. – 2006. – Т. 52, № 2. – С. 231.
 44. Фізико-хімічні показники якості майонезів із смако-ароматичними добавками / Личук М. Г., Паска М. З., Курган Л., Яцкович С. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2006. – С. 21–22.
 45. Юзьків М. Ю. Виготовлення сирокочених ковбас у домашніх умовах / Юзьків М. Ю., Паска М. З. // Сільський господар. – 2006. – № 5/6. – С 17–18.
 46. Застосування препарату „Еветсель” за білом’язової хвороби телят / Личук М. Г., Мороз Я. М., Паска М. З., Вакарюк С. В, Зозуля О. І. // Матеріали міжнар. наук. студент. конф. ФВМ. – Львів, 2006. – Ч. 4. – С. 33–35.
 47. Обмін заліза у відгодівельних бугайців при застосуванні хелатних сполук есенціальних мікроелементів / Кравців Р. Й., Біленчук Р. В., Паска М. З., Личук М. Г. // Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. Львівського університету імені І. Франка. – Львів: ЛНУ імені І.Франка, 2006. – С. 75–76.
 48. Технологічні аспекти виробництва напівфабрикатів із м’яса птиці / Кравців Р. Й., Біленчук Р. В., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2006. – № 9(49). – С. 82–83.
 49. Фізіолого-біохімічні критерії обміну селену, кобальту та заліза у великої рогатої худоби / Кравців Р. Й., Стадник А. М., Паска М. З., Личук М. Г. // Тези доп. V держ. наук.-практ. конф. – Біла Церква, 2006. – С. 45.

50. Спосіб підвищення продуктивності бугайців і покращення фізико-хімічних та біохімічних властивостей м'яса в умовах дефіциту мікроелементів : патент 14349 Україна : МПК 14349, А23К 1/18 / Кравців Р. Й., Паска М. З., Ковальчук Р. Л., Личук М. Г. – № u200510519; заявл. 07.11.2005; опубл.15.05.2006, Бюл. № 5.

2007:

51. Паска М. З. Удосконалення технології адсорбційної рафінації при використанні адсорбенту Trisil-300 / Паска М. З., Гульовата О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2007. – С. 23–25.
52. Паска М. З. Застосування ядерно-магнітного резонансу для визначення вмісту твердої фази у гідрованих жирах / Паска М. З., Жук О. І., Лукін А. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2007. – С. 32–33.
53. Кравців Р. Й. Окремі аспекти ідентифікації м'ясних консервів / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2007.– № 8(59). – С. 96–97.
54. Кравців Р. Й. Органолептична оцінка якості варених ковбас / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2007. – № 3(54). – С. 97–98.
55. Кравців Р. Й. Стартові бактеріальні культури у технології сирокочених ковбас / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2007.– № 1(52). – С. 86–87.
56. Кравців Р. Й. Технологічні аспекти виробництва смажених ковбас / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2007. – № 6(57). – С. 93–94.
57. Кравців Р. Й. Технологія м'яса і м'ясних виробів : лаборат. практи. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2007. – 170 с.
58. Кравців Р. Й. Традиційна сировина у виробництві січених напівфабрикатів / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2007. – № 4(55). – С. 105–106.
59. Кравців Р. Й. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'ясних продуктів : метод. реком. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2007. – 48 с.
60. Кравців Р. Й. Хімія ліпідів та їх похідних : метод. реком. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2007. – 54 с.
61. Стоцько З. О. Технологічні аспекти виготовлення сальтисоні / Стоцько З. О., Паска М. З. // Мясной бизнес. – 2007. – № 10(61). – С. 86–87.

62. Патогенез і донозологічна діагностика за нестачі кобальту та вітаміну В₁₂ у телят // Кравців Р. Й, Стадник А. М., Паска М. З., Личук М. Г. // Ветеринарна медицина. – 2007.– № 7. – С. 19–21.
63. Розробка способів ранньої діагностики і профілактики дефіциту селену, кобальту та заліза у молодняка худоби / Кравців Р. Й, Стадник А. М., Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2007. – Т. 9, № 3(34). – С. 89–93.
64. Krawciw R. J. Zastosowanie biologicznie aktywnych substancji w hodowli zwierzat oraz ich wplyw na fizyko-chemiczne wlasciwosci mleka krowiego / Krawciw R. J., Bilenchu R.W., Paska M. Z. // Zywnosc XXI wieku : materialy VIII Konferencji Naukowej. – Krakow, 2007. – P. 52.
65. Wartosc odzywcza i wlasciwosci funkcjonalne wolowiny wzbogacanej zwiazkami biologicznie aktywnymi / Krawciw R. J., Bilenchu R.W., Paska M. Z., Lychuk M. G. // Zywnosc XXI wieku : materialy VIII Konferencji Naukowej. – Krakow, 2007. – P. 51.

2008:

66. Паска М. З. Знайомтесь, наші автори / М. З. Паска // Мясной бизнес. – 2008. – №4 (66). – С. 52.
67. Паска М. З. Підвищення функціональних властивостей майонезу збагаченого олією пшеничних зародків / Паска М. З., Балабаш М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2008. – С. 23–24.
68. Паска М. З. Підвищення харчової цінності сардельок при використанні молочно-соєвого сиру / Паска М. З., Кобрин О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2008. – С. 40–41.
69. Кравців Р. Й. Баланс мікроелементів – як його досягнути / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2008. – № 5(67). – С. 82–84.
70. Кравців Р. Й. Що є що у світі горіхів / Кравців Р. Й., Паска М. З., Крипська Н. В. // Сільський господар. – 2008. – № 1/2. – С. 59–61.
71. Кравців Р. Й. Ембріональні дисторофії птиці / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Сільський господар. – 2008. – № 3/4. – С. 20–24.
72. Кравців Р. Й. Технологічна оцінка яловичини, збагаченої біологічно-активними речовинами / Кравців Р. Й. Паска М. З. // Вісник Львівської комерційної академії. – Львів, 2008.– Вип 9. – С. 47–51.
73. Кравців Р. Й. Технологія жирів : навч. посіб. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2008. – 112 с.
74. Кравців Р. Й. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'ясних продуктів : навч. посіб. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2008. – 104 с.

75. Кравців Р. Й. Хімічний склад яловичини функціонального призначення / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г. // Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. – Вінниця, 2008. – Вип. 34, т. 1.– С. 236–240.
76. Стоцько З. О. Визначення доброякісності м'яса птиці / Стоцько З. О., Паска М. З. // Мясной бизнес. – 2008. – № 4(66). – С. 94–95.
77. Стоцько З. О. Контроль якості сиров'ялених ковбас / Стоцько З. О., Паска М. З. // Мясной бизнес. – 2008. – № 1. – С. 28-31.
78. Стоцько З. О. Технологічна оцінка якості субпродуктів кроликів / Стоцько З. О., Паска М. З. // Сільський господар. – 2008. – № 9/10. – С. 28–31.
79. Вплив важких металів на харчові властивості жирів та розробка технології їх виведення / Кравців Р. Й., Жук О. І., Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2008.– Т. 10, № 2(37). – С. 67–71.
80. Загальний вміст пігментів у яловичині якості *por*, *pse* та *dfd* після дозрівання / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г., Кринська Н. В. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2008.– Т. 10, № 2(37). – С. 218–221.
81. Мала енциклопедія ветеринарної медицини / Кравців Р. Й., Романишин В. П., Вержиховський О. М., Торжаєв В. Л., Паска М. З. – Львів, 2008. – 640 с.
82. Організація навчання студентів її форми та види / Ощипок І. М., Кравців Р. Й., Варивода Ю. Ю., Паска М. З. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2008.– Т. 10, № 2(37). – С. 65–71.
83. Підвищення функціональних властивостей м'ясних напівфабрикатів при використанні нетрадиційної сировини / Паска М. З., Мосійчук Г., Марчук А. І., Варивода Ю. Ю. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2008. – С. 46–48.
84. Правові аспекти підготовки виробництва до заміни технології та виробів / Ощипок І. М., Кравців Р. Й., Паска М. З., Ярошевич В. І., Стоцько З. О. // Сільський господар. – 2008. – № 3/4. – С. 30–34.
85. Університету ветеринарної медицини – 550! / Кравців Р. Й., Паска М. З., Буцяк В. І., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2008. – № 7(69). – С. 120–121.

2009:

86. Паска М. З. Антиоксидантний захист у бугайців за корекції мікроелементного живлення / Паска М. З., Личук М. Г. // Матеріали І

- Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених. – Тернопіль, 2009.– С. 116–119.
87. Паска М. З. Використання стабілізаційних систем з природних поліцукрів у рецептурах традиційних видів майонезі / Паска М. З., Балабаш М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2009. – С. 37–38.
88. Паска М. З. Вміст пігментів у яловичині NOR,PSE, DFD / Паска М. З., Марчук А. І. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТ. – Львів, 2009. – С. 38–39.
89. Паска М. З. Вміст пігментів у яловичині із специфічним розвитком автолітичних процесів / Паска М. З., Личук М. Г. // Матеріали наук.-практ. конф. молодих вчених та спеціалістів технологічного інституту м'яса та молока, – Київ, 2009. – С. 20–21.
90. Паска М. З. Вплив мікроелементної корекції раціону бугайців на метаболізм заліза та стан еритроцитопоезу / Паска М. Г., Личук М. Г. // Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва УААН. – Харків, 2009. – № 100. – С. 395–399.
91. Паска М. З. Контроль якості продукції тваринництва / Паска М. З., Личук М. Г. // Мясной бизнес. – 2009. – № 2(75). – С. 75–76.
92. Паска М. З. Окремі аспекти контролю якості субпродуктів кроликів / Паска М. З. // Мясной бизнес. – 2009. – № 10(83). – С. 87–88.
93. Паска М. З. Різновид оливкової олії / Паска М. З. // Сільський господар. – 2009. – № 7/8. – С. 47–48.
94. Паска М. З. Фізіологі-біохімічні критерії обміну кобальту та вітаміну В₁₂ у телят / Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2009. – Т. 11, № 3(42), ч. 1. – С. 412–415.
95. Ощипок І. М. Загальні методи інтенсифікації технологічних процесів : метод. реком. / Ощипок І. М., Стоцько З. О., Паска М. З. – Львів, 2009. – 76 с.
96. Ощипок І. М. Проектування підприємств з основами САПР, для студентів спеціальності «Технологія жирів і жирозамінників : метод. реком. / Ощипок І. М., Паска М. З. – Львів, 2009. – 82 с.
97. Завдання і функції контролю у навчальному процесі вищих навчальних закладів / Ощипок І. М., Томаневич Л. М., Паска М. З., Ромашко І.С. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2009. – Т. 11, № 3(42), ч. 1. – С. 110–115.
98. Оцінка якості яловичини NOR,PSE, DFD різних вікових груп / Кравців Р. Й., Паска М. З., Личук М. Г., Васерук Н. Я. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2009. – Т.11, № 2(41), ч. 5. – С. 51–56.

99. Тестові завдання до проведення II етапу Всеукр. студ. олімпіади для студентів з напрямку «Харчові технології та інженерія» : збірник / Янчева М. О., Крайнюк Л. М., Кравців Р. Й., Паска М. З. – Харків, 2009. – 200 с.
100. Хімія ліпідів та їх похідних : метод. реком. / Кравців Р. Й., Ощипок І. М., Галух Б. І., Паска М. З. – Львів, 2009. – Ч. 2. – 68 с.
- 2010:**
101. Паска М. З. Біологічна роль транс-ізомерів жирних кислот / Паска М. З., Личук М. Г. // Сільський господар. – 2010. – № 11/12. – С. 16–18.
102. Паска М. З. Визначення вмісту пігментів у яловичині з відхиленням розвитком автолітичних процесів / Паска М. З., Марчук А. І. // Міжнар. наук.-практ. конф. ХДУХТ. – Харків, 2010. – Т. 1, ч. 1. – С. 75–77.
103. Паска М. З. Виконання дипломних робіт студентами 5 курсу ФХТЕ : метод. реком. / Паска М. З., Мартинюк І. О., Молдаванова Л. К. – Львів, 2010. – 38 с.
104. Паска М. З. Виконання дипломних робіт студентами 4 курсу ФХТЕ : метод. реком. / Паска М. З., Мартинюк І. О. – Львів, 2010. – 28 с.
105. Паска М. З. Вміст вільних жирних кислот у рафінованих оліях / Паска М. З., Федішин О. // Матеріали студент. наук. конференції ФХТ. – Львів, 2010. – С. 24.
106. Паска М. З. Динаміка зміни концентрації нікелю у саломасі при обробці силікагелем / Паска М. З., Личук М. Г. // Вісник Львівської комерційної академії. Серія: Товарознавство. – Львів, 2010. – Вип. 11. – С. 87–90.
107. Паска М. З. Застосування бактеріологічних препаратів у технології сировопчених ковбас / Паска М. з., Марчук А. І. // Матеріали студент. наук. конференції ФХТ. – Львів, 2010. – С. 32–33.
108. Паска М. З. Органолептичний контроль якості варених ковбас / Паска М. З., Марчук А. І. // Міжнар. наук.-практ. конф. ХДУХТ. – Харків, 2010. – Т. 1, ч. 1. – С. 347–349.
109. Паска М. З. Оцінка якості яловичини збагаченої дефіцитними мікроелементами / Паска М. З. // Продовольча індустрія АПК. – 2010. – № 2. – С. 26–29.
110. Паска М. З. Принцип складання рецептур майонезу / Паска М. З., Кушка Н. // Матеріали студент. наук. конференції ФХТ. – Львів, 2010. – С. 34.

111. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / М. З. Паска. – Львів : Добра справа, 2010. – 135 с.
112. Паска М. З. Транс-ізомери у харчуванні людей, переваги та недоліки / Паска М. З. // Львівська пошта. – 2010. – № 83(968). – С. 9–10.
113. Паска М. З. Хімічний склад січених напівфабрикатів функціонального призначення / Паска М. З., Слобода І. // Матеріали студент. наук. конференції ФХТ. – Львів, 2010. – С. 25.
114. Технологія м'яса і м'ясних виробів : навч.-метод. посіб. / Ощипок І. М., Гушнянський І. М., Криńska Н. В. – Львів, 2010. – 176 с.

2011:

115. Паска М. З. Білковий статус сироватки крові молодняка Волинської м'ясної породи / Паска М. З. // Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини : зб. наук. пр. – Харків, 2011. – Вип. 23, ч. 2, т. 1. – С. 120–126.
116. Паска М. З. Гематологічні показники крові бугайців Волинської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ. – 2011. – Т. 13, № 4(50), ч. 2. – С. 176–182.
117. Паска М. З. Дослідження інтенсивності зміни величини рН в яловичині *por*, *pse*, *dfd* / Паска М. З., Дацишин М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2011. – С. 52–53.
118. Паска М. З. Моніторинг гематологічного профілю крові молодняка великої рогатої худоби волинської м'ясної породи / Паска М. З. // Вісник Сумського НАУ. Серія: Ветеринарна медицина. – 2011. – № 2. – С. 28–30.
119. Паска М. З. Органолептична оцінка варених ковбасних виробів при використанні різних харчових добавок / Паска М. З., Мартинюк І. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2011. – С. 35–36.
120. Паска М. З. Органолептичні показники якості варених ковбас із частковою заміною м'яса із ознаками DFD та PSE / Паска М. З. // Міжнар. наук.-практ. конф. ХДУХТ. – Харків, 2011. – Т. 1, ч. 2. – С. 237–241.
121. Паска М. З. Підвищення харчової цінності майонезу при використанні сезамової олії / Паска М. З., Масола Т. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2011. – С. 41–42.
122. Паска М. Підвищення функціональних властивостей майонезу збагачених олією пшеничних зародків / Паска М., Маслій О. // *Sesja*

- Naukowa Studenckiego Kola Naukowego Technologow Zywnosci. – Krakow : Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollataja w Krakowie, 2011. – S. 135.
123. Паска М. З. Порівняльна оцінка якості рафінованих олій виробників Західного регіону / Паска М. З., Пігурський А. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2011. – С. 46–47.
124. Паска М. З. Фізіологічний статус організму бугайців Волинської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Науково-технічний бюлетень. – Львів, 2011. – Вип. 12, № 3,4. – С. 29–35.
125. Паска М. З. Фізико-хімічні показники якості сардельок із частковою заміною м'яса із ознаками DFD та PSE / Паска М. З. // Міжнар. наук.-практ. конф. ХДУХТ. – Харків, 2011. –Т. 1, ч. 2. – С. 66–69.
- 2012:**
126. Паска М. З. Активність супероксиддисмутази та глутатіонпероксидази крові бугайців різних типів вищої нервової діяльності волинської м'ясної породи / Паска М. З. // Науковий вісник НУБІП України. – Київ, 2012.– № 172, ч. 4. – С. 151–155.
127. Паска М. З. Антиоксидантний статус бугайців різних типів вищої нервової діяльності волинської м'ясної породи / М. З. Паска // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина. – 2012. – № 7. – С. 50–53.
128. Паска М. З. Білкові фракції сироватки крові бугайців волинської м'ясної породи за різних типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Вісник Білоцерківського НАУ. – 2012. – № 8. – С. 78–82.
129. Паска М. З. Білково-якісний показник яловичини збагаченої біологічно-активними речовинами / Паска М. З., Ромашко І. С. // Зб. наук. пр. Вінницьк. нац. аграр. ун-ту. – Вінниця, 2012. – Вип. 3(61). – С. 170–175.
130. Паска М. З. Біохімічні показники крові бугайців волинської м'ясної породи, залежно від типів ВНД / Паска М. З. // Науково-технічний бюлетень. – Львів, 2012.– № 1/2. – С. 113–120.
131. Паска М. З. Використання системи НАССР у виробництві вареної ковбаси з додаванням пасти нуту / Паска М. З., Кухар Г. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 21.
132. Паска М. З. Вміст ліпідних компонентів у плазмі крові волинської м'ясної породи залежно від типів ВНД / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф. // Науковий вісник Луганського НАУ. – 2012. – № 37. – 101–108.

133. Паска М. З. Динаміка показника Рн яловичини, залежно від якості м'яса отриманого з моменту забою та у період дозрівання / Паска М. З., Дацишин М. // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студ. – Київ : НУХТ, 2012. – Ч. 1. – С. 238–239.
134. Паска М. З. Обмін ліпідів у плазмі крові бугайців волинської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Вісник Житомирського НАУ. – Житомир, 2012. – № 1(32), т. 3, ч. 1. – С. 364–368.
135. Паска М. З. Оцінка хімічного складу яловичини збагаченої біологічно-активними речовинами / Паска М. З. // Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей : матеріали міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2012. – С. 32–33.
136. Паска М. З. Популяційний склад та кислотна резистентність еритроцитів бугайців на відгодівлі волинської м'ясної худоби залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ. – 2012. – Т. 14, № 3(53). – С. 218–223.
137. Паска М. З. Проблеми працевлаштування молоді в Україні / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – Львів, 2012. – Т. 14, № 3(53), ч. 4. – С. 273–278.
138. Паска М. З. Розрахунок показників жирової сировини при складанні рецептури туалетного мила / Паска М. З., Ромашко І. С. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ. – 2012. – Т. 14, № 3(53), ч. 3. – С. 348–353.
139. Паска М. З. Розробка нових видів кров'яних ковбас при використанні натуральних барвників / Паска М. З., Карпин Н. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 17–18.
140. Паска М. З. Розробка нових видів ліверних ковбас при використанні моркви та кореня селери / Паска М. З., Кичан Л. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 20.
141. Паска М. З. Стан системи еритроциту у бугайців на відгодівлі волинської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Науково-технічний бюлетень. – Львів, 2012. – № 3/4. – С. 26–32.

142. Паска М. З. Технологічні аспекти використання харчових добавок у сирокочених ковбасах / Паска М. З., Слабак Н. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 42.
143. Паска М. З. Техно-хімічний контроль якості яловичини, збагаченої біологічно-активними речовинами / Паска М. З., Слабак Н. В. // Матеріали Міжнар. студент. наук. конф. Подільського ДАТУ. – Кам'янець-Подільський, 2012. – С. 276–277.
144. Паска М. З. Удосконалення технології варених ковбас при використанні традиційних структуроутворювачів / Паска М. З., Антоник С. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 3–4.
145. Паска М. З. Удосконалення технології сирокочених ковбас при використанні страусинового м'яса / Паска М. З., Бас У. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 4–5.
146. Паска М. З. Удосконалення технології виготовлення напівкопчених ковбас з додаванням соєвого ізоляту / Паска М. З., Дацишин М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 12.
147. Паска М. З. Удосконалення технології виробництва варенокопчених ковбас при додаванні фісташок / Паска М. З., Мартинюк Н. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2012. – С. 29.
148. Паска М. З. Холодильна техніка : метод. реком. / Паска М. З., Мартинюк І. О., Галух Б. І. – Львів, 2012. – 60 с.
149. Мартинюк І. О. Проблеми працевлаштування молоді в Україні / Мартинюк І. О., Паска М. З. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ. – 2012. – Т. 14, № 3(53), ч. 4. – С. 273–278.
150. Стоцько З. О. Яйце та його унікальні властивості / З. О. Стоцько, М. З. Паска // Сільський господар. – 2012. – № 3/4. – С. 34–36.
151. Виконання курсових робіт студентами 5 курсу ФХТЕ із дисципліни „Технологія продуктів функціонального призначення” : метод. реком. / Паска М. З., Варивода Ю., Мартинюк І. О. [та ін.]. – Львів, 2012. – 30 с.
152. Виконання курсових робіт студентами 5 курсу ФХТЕ спеціальності „Технологія жирів і жирозамінників” : метод. реком. / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів, 2012. – 28 с.
153. Виконання курсових проектів студентами 4 курсу ФХТЕ спеціальності „Технологія жирів і жирозамінників” : метод. реком. /

- Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів, 2012. – 46 с.
154. Збірник тестових завдань „Харчові технології” / Мартинюк І. О., Басараб І. М., Ромашко І. С., Паска М. З. [та ін.]. – Львів, 2012. – 60 с.
155. Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі : навч. посіб. для студ. ф-ту харчових технологій та екології, що навчаються за напрямом „Харчова технологія та інженерія” / Паска М. З., Мартинюк І. О., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів, 2012. – 96 с.
156. Технологія жирів і жирозамінників : метод. реком. до виконання курсових робіт студентами 5 курсу факультету харчових технологій та екології спеціальності „Технологія жирів і жирозамінників” / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів, 2012. – 28 с.
157. Технологія жирів і жирозамінників : метод. реком. до виконання курсових проектів студентами 4 курсу факультету харчових технологій та екології / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів, 2012. – 46 с.
158. Харчові технології : зб. тестових питань для студентів, о навчаються за напрямом „Харчова технологія та інженерія” / Паска М. З., Мартинюк І. О., Ромашко І. С., Молдаванова Л. К., Кринська Н. В., Басараб І. М., Драчук У. Р., Галух Б. І., Стоцько З. О. – Львів, 2012. – 44 с.
159. Холодильна техніка : метод. реком. для студ. ф-ту харчових технологій та екології / Паска М. З., Мартинюк І. О., Галух Б. І., Драчук У. Р. – Львів, 2012. – 60 с.

2013:

160. Паска М. З. Активність ферментних систем та вміст глікогену у м'ясі з ознаками PSE та DFD / Паска М. З. // Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олійно-жирової та молочної : матеріали II Міжнар. наук.-техн. конф. НУХТ. – Київ, 2013. – С. 69–71.
161. Паска М. З. Аналіз імпортованого в Україну м'яса птиці механічного обвалювання / Паска М. З., Маркович І. І. // Сільський господар. – 2013. – № 7/8. – С. 25–27.
162. Паска М. З. Борошно із сочевиці як білкова добавка при виробництві напівкопчених ковбас / Паска М. З., Сімонов Р. П., Маркович І. І. // European Applied Sciences: modern approaches in scientific researches. – Germany, 2013 (October 28–29). – P. 68–72.

163. Паска М. З. Використання рослинних білкових композицій на основі амаранту для розширення асортименту функціональних м'ясних виробів / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів : матеріали V Всеукр. наук.-практ. конф. ЛНІЕТ. – Львів, 2013. – С. 61–63.
164. Паска М. З. Використання шприцювальних розсолів збагачених молочною сироваткою у технології м'ясокопченостей / Паска М. З., Решетовський Ю. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 45.
165. Паска М. З. Влияние типов высшей нервной деятельности на активность аспартаминотрансферазы и аланинаминотрансферазы в организме бычков волынской мясной породы / Паска М. З. // Современные технологии сельскохозяйственного производства : материалы конф. – Гродно, 2013. – С. 268–271.
166. Паска М. З. Вміст пігментів у яловичині із специфічним розвитком автолітичних процесів / Паска М. З., Борова О. // Kola Naukowego Technologow Zywnosci. Krakow. – Krakowie : Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollataja w Krakowie, 2013. – Р. 99–101.
167. Паска М. З. Вміст сульфгідрильних груп та глутатіону в бугайців волинської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності за дії біологічно активних речовин / М. З. Паска // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2013. – № 1. – С. 100–102.
168. Паска М. З. Вплив білкового компонента сочевиці на функціонально технологічні показники ковбасних фаршів і готових виробів із кониною / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Міжнар. наук.-практ. конф. ХДУХТ. – Харків, 2013. –Т. 1, ч. 1. – С. 75–77.
169. Паска М. З. Вплив типів вищої нервової діяльності на вміст β -ліпопротеїнів, триацилгліцеролів та холестеролу в організмі бугайців волинської та поліської м'ясних порід / Паска М. З. // Науково-технічний бюлетень. – Львів, 2013. – Вип. 14, т. 1/2. – С. 48–54.
170. Паска М. З. Гематологический профиль крови бычков полесской мясной породы в зависимости от типов высшей нервной деятельности // Ученые записки Витеб. гос. акад. ветерин. мед. – Витебск : Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины, 2013. – Вып. 1, т. 49, ч. 1. – С. 129–131.
171. Паска М. З. Динаміка показників вуглеводного обміну крові молодняку волинської м'ясної породи / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – 2013. –Т. 15, №1(55), ч. 1. – С. 291–295.

172. Паска М. З. Дослідження вмісту токсичних елементів у сочевиці та пряно-ароматичних рослинах та у вироблених напівкопчених ковбасах з їх додаванням / Паска М. З., Маркович І. І. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 44, т. 2. – С. 185–188.
173. Паска М. З. Дослідження фізико-хімічних показників напівкопчених ковбас вироблених при використанні сочевиці / Паска М. З., Маркович І. І. // Науковий Вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2013. – Т. 15, № 1(55), ч. 3. – С. 134–138.
174. Паска М. З. Етологічні показники телят Волинської м'ясної породи в онтогенезі / Паска М. З. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2013. – № 3(57), т. 15, ч. 3. – С. 406–411.
175. Паска М. З. Загальні технології харчової промисловості. Технологія хліба, макаронних кондитерських виробів та харчо концентратів : метод. вказівки для студ. спеціальності 0517 „Технологія зберігання, консервування і переробки м'яса”, „Технологія жирів і жирозамінників”, „Технологія зберігання, консервування та переробки молока” / Паска М. З., Ромашко І. С., Кринська Н. В. – Львів, 2013. – 117 с.
176. Паска М. З. Забійні показники якості бугайців волинської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Зб. наук. пр. ВНАУ. – Вінниця, 2013. – Вип. 3 (73). – С. 105–110.
177. Паска М. З. Забійні показники якості бугайців волинської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Стан та перспективи сучасних технологій виробництва харчових продуктів : тези доп. наук.-практ. конф., 28–29 березня 2013 р. Вінниця: ВНАУ, 2013. – С. 90–91.
178. Паска М. З. Обмен белков сыворотки крови бычков волинской мясной породы разных типов высшей нервной деятельности / Паска М. З. // Международный вестник ветеринарии. – 2013. – № 2. – С. 55–60.
179. Паска М. З. Оптимізація рецептури нових видів напівкопчених ковбас при використанні сочевиці то пряно-ароматичних рослин / Паска М. З., Маркович І. І., Мартинюк І. О. // Науковий Вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. Економічні науки. – 2013. – Т. 15, № 3(57), ч. 4. – С. 95–101.

180. Паска М. З. Органолептичні показники варених ковбас призначених для геродієтичного харчування / Паска М. З., Белейчик Н. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 9–11.
181. Паска М. З. Особливості змін показників білкового обміну та м'ясна продуктивність бугайців Волинської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності при згодовуванні кормової добавки «Мікроліповіт» / Паска М. З. // Біологія тварин. – 2013. – Т. 15, № 4. – С. 85–95.
182. Паска М. З. Розробка нових видів варених ковбас із використанням харчових волокон люпину / Паска М. З., Швед О. // Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студентів ХДУХТ. – Харків, 2013. – С. 105.
183. Паска М. З. Розробка нових видів десертних майонезів при використанні смако-ароматичних добавок / Паска М. З., Венгель О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 61–62.
184. Паска М. З. Розробка нових видів маргарину підвищеної біологічної цінності при використанні пелюсток троянди / Паска М. З., Іваницька В. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 62.
185. Паска М. З. Розробка нових видів сирокочених ковбас мускатного горіха та коріандру / Паска М. З., Панащук О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 40–41.
186. Паска М. З. Розробка нових видів сирокочених ковбас при використанні нетрадиційної сировини / Паска М. З., Василів А. // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 79 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів НУХТ. – Київ, 2013. – Ч. 1. – С. 393–394.
187. Паска М. З. Саломаси у виробництві туалетного мила / Паска М. З. // Хімія, біо- і нанотехнології, екологія і економіка в харчовій і косметичній промисловості : зб. матеріалів міжнар. наук.-практ. конф. – Крим, 2013. – С. 230–236.
188. Паска М. З. Содержание липидных компонентов в организме бычков полесской мясной породы в зависимости от типов высшей нервной деятельности / М. З. Паска // Вестник Саратовского госагроуниверситета имени Н. И. Вавилова. – 2013. – № 10. – С. 25–28.
189. Паска М. З. Состояние системы эритрона бычков на откорме полесской мясной породы в зависимости от типов высшей нервной деятельности / М. З. Паска // Известия национальной академии наук Республики Казахстан. – 2013. – № 6. – С. 10–17.

190. Паска М. З. Структурно-механічні властивості фаршів напівкопчених ковбас у разі використання сочевиці та пряно-ароматичних речовин / Паска М. З., Маркович І. І. // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі, економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., 19 листопада 2013 р. – Харків: ХДУХТ, 2013. – С. 25–27.
191. Паска М. З. Сучасні екстрагенти для видобутку олії із рослинної сировини / Паска М. З., Вовк В. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 14–15.
192. Паска М. З. Технологічне обладнання галузі : метод. реком. / Паска М. З., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2013. – 65 с.
193. Паска М. З. Технологія маргарину та модифікованих жирів : навч. посіб. / Паска М. З., Демидов І. М., Жук О. І. – Львів, 2013. – 260 с.
194. Паска М. З. Удосконалення технології варених ковбас при використанні м'яса із специфічним розвитком автолізу / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Стратегія качества в промышленности и образовании : материалы IX Междунар. науч. конф. – Варна, 2013.– Т. 3.– С. 154–155.
195. Паска М. З. Функціонально технічні властивості м'яса з ознаками PSE та DFD / Паска М. З., Борова О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 11–12.
196. Паска М. З. Функціонально-технологічні властивості харчових волокон люпину / Паска М. З., Швед О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 67–68.
197. Паска М. З. Харчова та біологічна цінність оленини / Паска М. З., Конодюк Ю. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2013. – С. 63.
198. Гуфрій Д. Ф. Динаміка показників вуглеводного обміну крові молодняку волинської м'ясної породи / Гуфрій Д. Ф., Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2013. – № 1 (55), т. 15, ч. 1. – С. 291–295.
199. Мартинюк І. О. Вплив білкового компонента сочевиці на функціонально-технологічні показники ковбасних фаршів і готових виробів з кониною / / Мартинюк І. О., Паска М. З. // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі, економічна стратегія і перспективи розвитку

- сфери торгівлі та послуг : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., 19 листопада 2013 р. – Харків : ХДУХТ, 2013. – С. 23–27.
200. Мартинюк І. О. Вплив білкового компонента сочевиці на функціонально-технологічні показники ковбасних фаршів і готових виробів з кониною / Мартинюк І. О., Паска М. З. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2013. – № 3(57), т. 15, ч. 4. – С. 95–101.
201. Довідник технолога м'ясо-жирового виробництва. Терміни та визначення / Паска М. З., Мартинюк І. О., Басараб І. М., Молдаванова Л. К. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2013. – 60 с.
202. Додаток до ТУ У 10.9-00492990-001:2013 / розроб. Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г., Фляк Л. І. – Вводиться вперше. Дата надання чинності 2013. Чинний до 2020.
203. Інноваційні технології у олійно-жировій промисловості / Паска М. З., Жук О. І., Мартинюк І. О., Драчук У. Р. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2013. – № 3(57), т. 15, ч. 4. – С. 102–116.
204. Кислоти жирні соапстоків світлих олій «Мікроліповіт»: ТУ У 20.1- 00492990–003:2013 / розроб. М.З. Паска, Д. Ф. Гуфрій, Л. І. Фляк. – Чинний від 2013-02-27. – Львів : ЛНУ ВМ та БТ ім. С.З. Гжицького. – Львів, 2013.– 29 с.
205. Методи контролю харчових виробництв : лабор. практи. / Паска М. З., Галух Б. І., Мартинюк І. О., Басараб І. М. – Львів : ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького, 2013. – 105 с.
206. Наскрізна програма практики для студентів напряму 6.051701 „Харчові технології та інженерія” за професійним спрямуванням 7.091707 „Технологія зберігання, консервування та преробки м'яса” стаціонарної форми навчання / Паска М. З., Мартинюк І. О., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Молдаванова Л. К., Крипська Н. В. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2013. – 66 с.
207. Проектування підприємств м'ясної промисловості з основами САПР : роб. зошит / Мартинюк І. О., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Паска М. З. [та ін.]. – Львів, 2013. – 55 с.
208. Спосіб підвищення продуктивності бугайців м'ясних порід в умовах дефіциту мікроелементів : патент № 84445 Україна. А01К 67/02, А 23 К 1/18 / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. – № u201303763 ; заявл. 26.03.13 ; опубл. 25.10.13, Бюл. № 20.

209. Суміш лактатів мікроелементів кормова добавка «Мікроліповіт»: ТУ У 10.9-00492990-002:2013 / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Фляк Л. І. – Вводиться вперше. Дата надання чинності 2013. Чинний до 2020.
210. Теоретичні і практичні проблеми виробництва жирів та ефірних олій : навч.-метод. посіб. / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М. – Львів, 2013. – 120 с.
211. Технологія м'яса і м'ясних продуктів : лабор. практик. для студ. денної та заочної форм навчання за спеціальністю 7.091707 „Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса” / Паска М. З., Молдаванова Л. К., Мартинюк І. О., Басараб І. М. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2013. – 230 с.
- 2014:**
212. Паска М. З. Вплив рослинної добавки калини звичайної на зберігання м'ясного фаршу / Паска М. З., Джигін І. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 23–24.
213. Паска М. З. Гістологічна характеристика напівкопчених ковбас із використанням різного вмісту борошна сочевиці / Паска М. З., Маркович І. І. // Науковий Вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2014. – Т. 16, № 2(59), ч. 4. – С. 156–163.
214. Паска М. З. Динамика етологических показателей телят полесской мясной породы в онтогенезе / Паска М. З. // Stiinta Agricola. – 2014. – № 1. – С. 95–102.
215. Паска М. З. Дослідження стійкості майонезних емульсій виготовлених із використанням харчових волокон / Паска М. З., Галух Б. І., Драчук У. Р. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2014. – Т. 16, № 3(60), ч. 4. – С. 21–30.
216. Паска М. З. Екстрагування олійної сировини при використанні екстрактора Myande / Паска М. З., Вовк В. В. // Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти у харчовій промисловості : матеріали міжнар. наук. конф., присвяч. 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13–17 жовтня 2014 р. – Київ : НУХТ, 2014. – С. 194.
217. Паска М. З. Застосування кормової добавки «Мікроліповіт» молодняку великої рогатої худоби різних типів вищої нервової діяльності : метод. реком. / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф. – Львів, 2014. – 60 с.
218. Паска М. З. Інноваційний інжиніринг : метод. вказівки / Паска М. З., Мартинюк І. О. – Київ : Аграрна освіта, 2014. – 61 с.

219. Паска М. З. Колаген в сучасних харчових технологіях / Паска М. З., Абдула С. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 29–30.
220. Паска М. З. Коптильні препарати у технології ковбасних виробів / Паска М. З., Борова О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 49–50.
221. Паска М. З. Метаболічні реакції організму бугайців поліської м'ясної породи залежно від типів вищої нервової діяльності при згодовуванні кормової добавки «Мікроліповіт» / Паска М. З., Личук М. Г. // Науковий Вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки. – 2014. – Т. 16, № 2(59), ч. 2. – С. 271–277.
222. Паска М. З. Методи контролю харчових виробництв : конспект лекцій / Паска М. З., Галух Б. І., Драчук У. Р. – Львів, 2014. – 60 с.
223. Паска М. З. М'ясо нутрій – харчова та біологічна цінність / Паска М. З., Ярмусь-Мельничук В. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 56–57.
224. Паска М. З. Обмін речовин та м'ясна продуктивність бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності за згодовуванням кормової добавки "Мікроліповіт" / М. З. Паска // Біологія тварин. – 2014. – Т. 16, № 1. – С. 120–132.
225. Паска М. З. Оргаолептична оцінка варених ковбасних виробів з використанням рисового борошна / Паска М. З., Лозинська Г. М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 41–19.
226. Паска М. З. Основи фізіології та гігієни харчування : конспект лекцій / Паска М. З., Галух Б. І. – Львів, 2014. – 120 с.
227. Паска М. З. Основи фізіології та гігієни харчування : навч. посіб. / Паска М. З., Галух Б. І. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 107 с.
228. Паска М. З. Перспективи використання нетрадиційної сировини – м'яса голубів / Паска М. З., Бранець Р. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 18–19.
229. Паска М. З. Показники крові щурів та активність ензимів за дії кормової добавки «Мікроліповіт» [Електронний ресурс] / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф. // Наукові доповіді НАУ. – 2014. – № 1(41). – Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua/e-Journals/nd/2014-1/41snpbab.pdf>
230. Паска М. З. Ринок ковбасних виробів України за I–III квартали 2009–2013 рр., його аналіз та стан / Паска М. З., Маркович І. І. // Сільський господар. – 2014. – № 7/8. – С. 29–34.

231. Паска М. З. Розробка нових видів напівкопчених ковбас при використанні добавок рослинного походження / Паска М. З., Ромашко І. С., Савка М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 30–31.
232. Паска М. З. Розробка нових видів соусів-дресінгів / Паска М. З., Піліч Н. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 50–51.
233. Паска М. З. Розширення асортименту м'ясних делікатесів із використанням білих грибів / Паска М. З., Панащук О. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 39–40.
234. Паска М. З. Сенсорні показники якості рослинних олій / Паска М. З., Козелко Я. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 60–61.
235. Паска М. З. Сучасні тенденції формування функціональних продуктів / Паска М. З., Лескович О. В. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2014. – Т. 16, № 3(60), ч. 4. – С. 137–147.
236. Паска М. З. Удосконалення технології гірчичного соусу / Паска М. З., Яцун М. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 50–51.
237. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники напівкопчених ковбас із частковою заміною м'ясної сировини борошном сочевиці / Паска М. З., Сімонов Р. П., Маркович І. І. // Науковий Вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2014. – Т. 16, № 3(60), ч. 4. – С. 119–128.
238. Паска М. З. Харчова цінність м'ясної сировини для виготовлення паштетів, паст, фаршів / Паска М. З., Холюк А. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 65–66.
239. Паска М. З. Харчова цінність напівкопчених ковбас із сочевицею / Паска М. З., Маркович І. І. // Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти у харчовій промисловості : зб. наук. пр. – Київ : НУХТ, 2014. – С. 216.
240. Паска М. З. Хімія ліпідів та їх похідних : метод. вказівки для студ. галузі знань 0517 „Харчові продукти та переробка сільськогосподарської продукції” напряму підготовки 6.051701 „Харчові технології та інженерія” кваліфікації 2149.2 „Інженер – технолог” / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 120 с.
241. Галух Б. І. Дослідження стійкості майонезних емульсій виготовлених із використанням харчових волокон / Галух Б. І.,

- Паска М. З., Драчук У. Р. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – 2014. – Ч. 4, т. 16, № 3(60). – С. 21–30.
242. Мартинюк І. О. Технологічне обладнання галузі : метод. реком. для студ. ОКР „бакалавр” галузі знань 0517 „Харчові продукти та переробка сільськогосподарської продукції” напряму підготовки 6.051701 „Харчові технології та інженерія” кваліфікації 2149.2 „Інженер-технолог” / Мартинюк І. О., Паска М. З., Басараб І. М. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 62 с.
243. Біотехнологічні процеси в технології жирів : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 8.05170102 „Технологія жирів і жирозамінників” / Паска М. З., Ромашко І. С., Мартинюк І. О., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 114 с.
244. Енергозбереження в сучасних умовах на підприємствах олійно-жирової промисловості / М. З. Паска, О. І. Жук, Б. І. Галух, У. Р. Драчук // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – 2014. – Ч. 4, т. 16, № 3(60). – С. 129–136.
245. Основи фізіології та гігієни харчування : метод. вказівки / Паска М. З., Галух Б. І., Мартинюк І. О., Ромашко І. С. [та ін.]. – Львів, 2014. – 60 с.
246. Спосіб виробництва напівкопчених ковбас : патент на корисну модель № 94208 Україна. А 22 С 11/00 / Паска М. З., Маркович І. І. – № u201402136; заявл. 03.03.14; опубл.10.11.14, Бюл. № 21. – 8 с.
247. Спосіб виробництва комбінованих напівкопчених ковбасних виробів : патент на корисну модель № 94208 Україна. А 22 С 11/00 / Паска М. З., Маркович І. І. – № u201402134; заявл. 03.03.14; опубл.10.11.14, Бюл. № 21. – 9 с.
248. Спосіб виявлення та відбору функціонально однорідних груп бугайців м'ясних порід великої рогатої худоби : патент на корисну модель № 92226, Україна. А 01 К 67/02 / Паска М. З., Личук М. Г., Гуфрій Д. Ф. – № u201401326; заявл. 11.02.14; опубл.11.08.14, Бюл. № 15.
249. Спосіб відбору функціонально однорідних груп бугайців м'ясних порід великої рогатої худоби за гематологічними параметрами : патент 95797 Україна : МПК А01К 67/02, G01N 33/48 / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. – № 2014 07286; заявл. 27.06.2014; опубл. 12.01.2015, Бюл. № 1.
250. Технологія переробки гідробіонтів : лабор. практик. для студ. ОКР „бакалавр” галузі знань 0517 „Харчові продукти та переробка сільськогосподарської продукції” напряму підготовки 6.051701

- „Харчові технології та інженерія” кваліфікації 2149.2 „Інженер-технолог” / Паска М. З., Басараб І. М., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Кринська Н. В. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 96 с.
251. Технологія переробки птиці : метод. реком. / Паска М. З., Мартинюк І. О., Молдаванова Л. К., Басараб І. М. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 60 с.
252. Технологія продуктів функціонального призначення : довід. тестів для модульних контрольних робіт для студ. ОКР „спеціаліст” галузі знань 0517 „Харчові продукти та переробка сільськогосподарської продукції” напряму підготовки 6.051701 „Харчові технології та інженерія” кваліфікації 2149.2 „Інженер-технолог” / Паска М. З., Басараб І. М., Мартинюк І. О., Молдаванова Л. К. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 60 с.
253. Технологічне обладнання підприємств олійно-жирової галузі : метод. реком. / Паска М. З., Драчук У. Р., Ромашко І. С., Галух Б. І. – Львів, 2014. – 22 с.
254. Харчові добавки : навч. посіб. для студ. денної та заочної форми за напрямом підготовки 6.051702 „Харчові технології та інженерія” спеціальності 7.05170102 «Технологія жирів і жирозамінників» / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Кринська Н. В. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2014. – 96 с.
255. Paska M. Z. Changing the acid number and peroxidation among of lipids cooked sausages during storage / Paska M. Z., Shal A. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2014. – С. 40–41.
- 2015:**
256. Паска М. З. Використання інноваційного обладнання Fryma Corona MaxxD у виробництві майонезу / Паска М. З. // Східноєвропейський журнал передових технологій. – 2015. – № 2/10(74). – С. 58–65.
257. Паска М. З. Ветеринарно-санітарна експертиза яловичини отриманої від бугайців поліської м'ясної породи та симентальських порід / Паска М. З., Коваль Г. М., Фоміна М. В. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 1(61), ч. 2. – С. 299–303.
258. Паска М. З. Використання м'яса із специфічним розвитком автолізу у технології варених ковбас / Паска М. З., Лескович О. В. // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів : зб. наук. пр. – Львів, 2015. – С. 17–21.
259. Паска М. З. Використання рослинної сировини у технології виробництва напівкопчених ковбас / Паска М. З., Маркович І. І. //

- Стан та перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., 8–9 жовтня 2015 р. – Тернопіль : Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2015. – С. 82–84.
260. Паска М. З. Досягнення харчових технологій у виробництві продуктів спортивного харчування / Паска М. З. // Матеріали студ. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2015. – С. 53–55.
261. Паска М. З. Інноваційні технології у виробництві майонезу функціонального призначення / Паска М. З., Вовк В. В. // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів : зб. наук. пр. – Львів, 2015. – С. 21–23.
262. Паска М. З. Дослідження харчової цінності м'яса, отриманого від бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності / Паска М. З. // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3(3). – С. 47–51.
263. Паска М. З. Люпинове борошно – високобілковий збагачувач харчових продуктів / М. Паска, О. Маслійчук // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 37–40.
264. Паска М. З. Мікробіологія галузі : конспект лекцій / М. З. Паска, У. Р. Драчук. – Львів, 2015. – 36 с.
265. Паска М. З. Мінеральний склад печінки бугайців при підвищеному кадмієвому навантаженні при застосуванні біологічно активних речовин / Паска М. З., Васерук Н. Я., Коваль Г. М. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 1(61), ч. 4. – С. 170–177.
266. Паска М. З. Методологія наукових досліджень : метод. реком. / М. З. Паска, І. О. Мартинюк, У. Р. Драчук. – Львів, 2015. – 56 с.
267. Паска М. З. М'ясна продуктивність бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності за згодовування кормової добавки «Мікроліповіт» / Паска М. З., Коваль Г. М., Фоміна М. В. // Зб. наук. пр. ХДЗА. – Харків, 2015. – Вип. 30, ч. 2. – С. 259–262.
268. Паска М. З. Основи раціонального харчування студентів / Паска М. З., Духницький В. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2015. – С. 55–57.
269. Паска М. З. Основні технологічні аспекти використання бджолиного обніжжя у виробництві майонезу / Паска М. З., Вовк В. В. // Стан та перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф., 8–9 жовтня 2015 р. – Тернопіль : Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2015. – С. 84–86.

270. Паска М. З. Підготовка фахівців на факультеті харчових технологій та екології / Паска М. З. // Новітні науково-технічні рішення у харчовій промисловості : зб. наук. пр. ЛНІЕТ. – Львів, 2015. – С. 347–353.
271. Паска М. З. Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE ТА DFD / Паска М. З. // Східноєвропейський журнал передових технологій. – 2015. – № 3/10(75). – С. 59–63.
272. Паска М. З. Розробка нових видів м'ясних соусів / Паска М. З., Іванців Р. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2015. – С. 59–60.
273. Паска М. З. CO₂- екстракти прянощів: особливості використання у м'ясній промисловості / Паска М. З. Станіславишин Я. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2015. – С. 60–62.
274. Паска М. З. Сучасні технології виробництва напівкопчених ковбас / Паска М. З., Маркович І. І. // Новітні науково-технічні рішення у харчовій промисловості : зб. наук. пр. ЛНІЕТ. – Львів, 2015. – С. 133–141.
275. Паска М. З. Технологічні особливості приготування м'яса грилю / Паска М. З., Гелей А. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2015. – С. 57–59.
276. Паска М. З. Харчова цінність білкових компонентів напівкопчених ковбас із конини з сочевицею / Паска М. З., Мартинюк І. О. // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 3. – С. 6–10.
277. Паска М. З. Харчування космонавтів на міжнародних космічних станціях / Паска М. З., Свистун А. // Матеріали студент. наук. конф. ФХТЕ. – Львів, 2015. – С. 51–53.
278. Паска М. З. Хімія ліпідів та їх похідних : метод. вказівки / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р. – Львів, 2014. – 120 с.
279. Васерук Н. Я. Вплив біологічно активних речовин на мінеральний склад ниркової тканини бугайців при підвищеному кадмієвому навантаженні речовин / Васерук Н. Я., Паска М. З. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Ґжицького. – 2015. – Т. 17, № 1(61), ч. 4. – С. 161–166.
280. Васерук Н. Сучасні підходи в оцінці безпечного рівня кадмію / Васерук Н., Паска М. // Управління якістю в освіті та промисловості: досвід, проблеми та перспективи : тези доп. II міжнар. наук.-практ. конф., 28–30 травня 2015 року. – Львів, 2015. – С. 122–124.
281. Галух Б. І. Збагачення майонезів і соусів комплексом природних антиоксидантів і біологічно-активних речовин / Галух Б. І., Паска М. З., Драчук У. Р. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ імені С. З. Ґжицького. – 2015. – Т. 17, № 1(61), ч. 4. – С. 11–16.

282. Коваль Г. М. Ветеринарно-санітарна експертиза яловичини отриманої від бугайців поліської м'ясної та симентальської порід / Коваль Г. М., Паска М. З., Фоміна М. В. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 1(61), ч. 2. – С. 299–303.
283. Лескович О. В. Технологічна оцінка якості м'яса із специфічним розвитком автолізу / Лескович О. В., Паска М. З. // Стан та перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. міжнар. наук.-техн. конф.; 8–9 жовтня 2015 р. – Тернопіль : Вид-во ТНТУ імені Івана Пулюя, 2015. – С. 90–92.
284. Мартинюк І. Білковий склад напівкопчених ковбас із конини з сочевицею / І. Мартинюк, М. Паска // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 3. – С. 6–10.
285. Мартинюк І. О. Харчова цінність білкових компонентів напівкопчених ковбас із конини з сочевицею / Мартинюк І. О., Паска М. З. // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 3. – С. 6–10.
286. Мартинюк І. О. Технологічне обладнання галузі : метод. реком. / І. О. Мартинюк, М. З. Паска, І. М. Басараб. – Львів, 2015. – 62 с.
287. Ромашко І. С. Харчові добавки : метод. реком. для виконання лабораторних робіт / І. С. Ромашко, У. Р. Драчук, М. З. Паска, Н. В. Кринська. – Львів, 2015. – 94 с.
288. Виробництво ковбас та копченостей в домашніх умовах : навч. посіб. / М. З. Паска, І. О. Мартинюк, І. Р. Драчук, Л. К. Молдаванова. – Львів, 2015. – 125 с.
289. Загальні технології харчової промисловості. Технологія жирів і жирозамінників (складова частина) : типова прогр. / Паска М. З., Варивода Ю. [та ін.]. – Київ : Аграрна освіта, 2015. – 18 с.
290. Інноваційні технології у виробництві майонезу : навч. посіб. для студ. напрямку 0917 „Харчові технології та інженерія” спеціальності 8.05170102 „Технологія жирів та жирозамінників” / Паска М. З., Жук О. І., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І. – Львів, 2015. – 130 с.
291. Ковбаси напівкопчені із використанням рослинної та пряно-ароматичної сировини : технічні умови № 10.1-00492990-001:2015 / Паска М. З., Маркович І. І. – [Чинні від 2015-02-27]. – Львів : ЛНУ ВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2015. – 33 с.
292. Ковбаси напівкопчені із використанням рослинної та пряно-ароматичної сировини : технічна інструкція № 10.1-00492990-002:2015 / Паска М. З., Маркович І. І. – [Чинна від 2015-02-27]. – Львів : ЛНУ ВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2015. – 40 с.

293. Ковбаси напівкопчені із використанням рослинної та пряно-ароматичної сировини : технічні умови № 10.1-00492990-001:2015 / Паска М. З., Маркович І. І. – [Чинні від 2015-02-27]. – Львів : ЛНУ ВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2015. – 33 с.
294. Порівняльна оцінка якості червоного м'яса, отриманого від великої та дрібної рогатої / Басараб І. М., Паска М. З., Ромашко І. С., Молдаванова Л. К. // Науковий вісник ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 4(64), ч. 3. – С. 3–6.
295. Пряно-ароматна композиція для виготовлення напівкопчених ковбас : патент 103554 Україна : МПК А23L 1/22, А22С 11/00 / Паска М. З., Маркович І. І. – № 2015 05275 ; заявл. 28.05.2015 ; опубл. 25.12.2015, Бюл. № 24.
296. Речовини, супутні ацилгліцеролам жирів : навч. посіб. для студ. напряму 0917 „Харчові технології та інженерія” спеціальності 8.05170102 „Технологія жирів та жирозамінників” / Паска М. З., Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М. – Львів, 2015. – 38 с.
297. Речовини, супутні ацилгліцеролам жирів : навч. посіб. / М. З. Паска, І. С. Ромашко, І. М. Басараб [та ін.]. – Львів, 2015. – 120 с.
298. Спосіб відбору функціонально однорідних груп бугайців м'ясних порід великої рогатої худоби за гематологічними параметрами : патент 95797 Україна : МПК А01К 67/02, G01N 33/48 / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. – № 2014 07286 ; заявл. 27.06.2014 ; опубл. 12.01.2015, Бюл. № 1.
299. Спосіб визначення типів вищої нервової діяльності у бугайців м'ясних порід великої рогатої худоби : патент 95798 України : МПК А01К 67/02 (2006.01) / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. – № 2014 07287 ; заявл. 27.06.2014 ; опубл. 12.01.2015, Бюл. № 1.
300. Технологія оздоровчих харчових продуктів : навч. посіб. для студ. ф-ту харчових технологій та екології за спеціальністю 6.091707 „Технологія м'яса і м'ясних виробів” та 6.091705 „Технологія жирів і жирозамінників” / Паска М. З., Басараб І. М., Мартинюк І. О., Драчук У. Р., Молдаванова Л. К. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2015. – 105 с.
301. Технологія м'яса і м'ясних продуктів : метод. реком. / М. З. Паска, Л. К. Молдаванова, І. М. Басараб, І. О. Мартинюк. – Львів, 2015. – 50 с.

302. Технологія переробки гідробіонтів : лабораторний практикум / М. З. Паска, І. М. Басараб, І. С. Ромашко, Н. В. Кринська. – Львів, 2015. – 96 с.
303. Технологія продуктів функціонального призначення : довідник / М. З. Паска, І. М. Басараб [та ін.]. – Львів, 2015. – 60 с.
304. Paska M. Z. Nowoczesne technologie produkcji kielbasa polwedzonych / Paska M. Z., Markovych I. I. // Новітні науково-технічні рішення у харчовій промисловості : зб. наук. пр. ЛНІЕТ. – Львів, 2015. – С. 141–153.
305. Paska M. Improvement of technology of boiled sausages using beet fiber and lactulose / Paska M. // Kola Naukowego Technologow Zywnosci. – Krakow : Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollataja w Krakowie, 2015. – P. 111.
306. Paska M. Development of new types of mayonnaise functional purposes / Paska M. // Kola Naukowego Technologow Zywnosci. – Krakow : Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollataja w Krakowie, 2015. – P. 117.
307. Paska M. The changes of biochemical properties of meat under the influence of physical and chemical factors after slaughter / Paska M. // Trends in meat and meat products manufacturing. – Krakow, 2015. – P. 135–148.
308. Paska M. Comparative quality assessment of nor, pse and dfd beef / Paska M. // Eastern European Journal of Enterprise Technologies, Technology and Equipment of Food Production. – 2015. – Vol 3, N 10(75). – P. 59–63.
309. Paska M. Using innovative equipment frymakoruma maxxd in the production of mayonnaise / Paska M. , Zhuk O. // Eastern Technology and Equipment of European Journal of Enterprise Technologies Food Production. – 2015. – Vol 2, N 10(74). – P. 58–64.

2016:

310. Паска М. З. Використання борошна сочевиці при виробництві ковбасних виробів та технологія його отримання / Паска М. З., Маркович І. І. // Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького. – 2016. – Т. 18, № 1(65), ч. 4. – С. 107–114.
311. Паска М. Використання буртового бруту у виробництві продукцій і кошених технологій її рецептів / М. Паска, І. Маркович // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій Серія: Харчові технології. – 2016. – № 18(1). – С. 107–114.
312. Паска М. З. Використання харчових волокон у технології м'ясопродуктів / Паска М. З., Бранець Р. // Дні студентської науки у

- ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 14–16.
313. Паска М. З. Вміст вітамінів у червоному м'ясі, отриманому від тварин великої та дрібної рогатої худоби / Паска М. З., Басараб І. М., Ромашко І. С. // Науковий вісник ЛНУВМтаБТ ім. С. З. Гжицького. – 2016. – Т. 18, № 1(65), ч. 4. – С. 16–20.
314. Паска М. З. Дослідження ліполітичних процесів у продуктах функціонального призначення, виготовлених з сировини Карпатського регіону / Паска М. З., Галух Б. І. // Technology audit and production reserves. – 2016. – № 3/3(29). – С. 23–29.
315. Паска М. З. Дослідження м'ясних якостей туш свиней різних порід / Паска М. З., Насонов Н. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 50–51.
316. Паска М. З. Збагачення низькокалорійних майонезів олією пшеничних зародків / Паска М. З., Куса У. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 40–41.
317. Паска М. Мікробіологічні та потрібнісні характеристики міського закріпленого м'ясного спліту додатком люпинної мори та елекампи / М. паска, О. Маслійчук // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Ветеринарні науки. – 2016. – Т. 18, № 4(72). – С. 120–123.
318. Паска М. Мінеральний склад м'ясних підложень – сліти з допомогою лупинної мори та елекампи / М. Паска, О. Маслійчук // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. – 2016. – № 18(1). – С. 102–106.
319. Паска М. З. Морфологічний склад периферійної крові молодняку великої рогатої худоби в онтогенезі / М. З. Паска, Н. В. Сташевська, М. Г. Личук // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Ветеринарні науки. – 2016. – Т. 18, № 3(71). – С. 257–260.
320. Паска М. З. М'ясо страусів у технології виробництва сирокочених ковбас / Паска М. З. Мельник С. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 43.
321. Паска М. З. Нові види прянощів з лікарсько-технічної сировини / Паска М. З., Маркович І. І. // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : зб. наук. пр. – Київ : НУХТ, 2016. – С. 78–81.

322. Паска М. З. Обмін білків у бугайців поліської м'ясної породи різних типів вищої нервової діяльності за згодовування кормової добавки „Мікроліповіт” / Паска М. З. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2016. – Т. 18, № 1(65), ч. 2. – С. 135–144.
323. Паска М. З. Оптимізація рецептури майонезу при збагаченні продуктами бджільництва / М. З. Паска, В. В. Вовк // Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми : зб. тез доп. міжнар. наук.-практ. конф. – Одеса, 2016.
324. Паска М. З. Органолептична оцінка якості делікатесних м'ясних виробів / Паска М. З., Вергун М. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 20–22.
325. Паска М. З. Раціональні умови виробу обладнання первинної переробка забійних тварин / Паска М. З., Гелей А. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 23–24.
326. Паска М. З. Розробка нових видів м'ясних делікатесних виробів методом «м'ясо–м'ясо» / Паска М. З., Попач К. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 61–63.
327. Паска М. З. Технологічна оцінка якості субпродуктів кроликів / Паска М. З., Демковська Ю. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 27–28.
328. Паска М. З. Технологічні властивості м'яса нетрадиційної сировини – кенгуру / Паска М. З., Станіславишин Я. Б. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 71–71.
329. Паска М. З. Функціонально-технологічні властивості м'ясних посічених напівфабрикатів з додаванням люпинового борошна та диво силу / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність : зб. ст. VIII Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. (Львів, 11 травня 2016 р.). – Львів : Львівський інститут економіки і туризму, 2016. – С. 143–147.
330. Паска М. З. Функціонально-технологічні властивості м'яса, одержаного від різних порід свиней на МПК «Росана» / Паска М. З., Табачнюк Д. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2016. – С. 73–74.

331. Басараб І. М. Вміст вітамінів у червоному м'ясі, отриманому від тварин великої та дрібної рогатої худоби / І. М. Басараб, М. З. Паска, І. С. Ромашко // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2016. – Т. 18, № 1(65), ч. 2. – С. 16–20.
332. Вовк В. В. Перспективи створення нових видів майонезних продуктів, збагачених продуктами бджільництва / В. В. Вовк, М. З. Паска // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2016. – Т. 18, № 2(68). – С. 27–31.
333. Галух Б. І. Нові тенденції створення жирових продуктів при використанні сировини отриманої від різних видів тварин / Б. І. Галух, М. З. Паска // Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми : зб. тез доп. міжнар. наук.-практ. конф. – Одеса, 2016. – С. 87–88.
334. Галух Б. І. Дослідження ліполітичних процесів у продуктах функціонального призначення, виготовлених з сировини Карпатського регіону / Б. І. Галух, М. З. Паска // Технологический аудит и резервы производства. – 2016. – № 3(3). – С. 23–29.
335. Личук М. Г. Аналіз продуктивності молочних корів на результати диспансеризації / М. Г. Личук, Л. Г. Слівінська, М. З. Паска // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Ветеринарні науки. – 2016. – Т. 18, № 3(71). – С. 252–256.
336. Довідник тестів з дисципліни «Технологія м'яса, риби та жирів» / Паска М. З., Басараб І. М., Драчук У. Р., Галух Б. І., Ромашко І. С. – Львів, 2016. – 111 с.
337. Влияние поверхностно-активных веществ на интенсификацию экстрагирования при изменении гидродинамических показателей технологии органопрепаратов / М. Паска, У. Драчук, Ю. Галух, І. Басараб // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2016. – Т. 6, № 6(84). – С. 4–13.
338. Вплив емульгаторів, стабілізаторів і структуроутворювачів на формування споживчих властивостей жирових продуктів / Б. І. Галух, М. З. Паска, У. Р. Драчук, І. М. Басараб // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2016. – Т. 18, № 2(68). – С. 165–170.
339. Вплив кормової добавки «Нормотел» на активність цитолітичних та холестатичних ензимів за кетозу молочних корів / М. Г. Личук, Л. Г. Слівінська, М. З. Паска, А. В. Березовський // Вісник Сумського

- національного аграрного університету. Серія: Ветеринарна медицина. – 2016. – № 11(39). – С. 226–233.
340. Вплив кормової добавки "Нормотел тм" на стан жовчоутворення та жовчовиділення за кетозу молочних корів / М. Г. Личук, Л. Г. Слівінська, А.В. Березовський, М. З. Паска // Вісник Житомирського національного агроекологічного університету. – 2016. – № 2(1). – С. 215–225.
341. Вплив гідродинамічних показників на інтенсифікацію екстрагування при зміні гідродинамічних показників технології органопрепаратів / М. З. Паска, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. М. Басараб // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2016. – Т 2, № 10(74). – С. 28.
342. Довідник тестів з дисципліни «Технологія м'яса, риби та жирів» / М. З. Паска, І. М. Басараб, У. Р. Драчук, Б. І. Галух, І. С. Ромашко. – Львів, 2016. – 111 с.
343. Дослідження гострої та хронічної токсичності експериментального препарату "Мевесел-ін'єкційний" / Б. Гутий, М. Паска, Н. Левківська, Р. Пеленьо, Н. Назарук, З. Гута // Біологічний вісник МДПУ імені Богдана Хмельницького. – 2016. – № 6(2). – С. 174–180.
344. Інноваційний інжиніринг : метод. реком. / Паска М. З., Драчук У. Р., Ромашко І. С., Галух Б. І., Басараб І. М. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2016. – 98 с.
345. „Кетостоп” для ветеринарної медицини : ТУ 20.1-00492990-001:2016 / Личук М. Г., Слівінська Л. Г., Паска М. З., Фляк Л. І. – Київ, 2016.
346. Методологія харчової науки : програма (орієнтовна) нормативної навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних вищих навчальних закладах / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 10 с.
347. Науково-дослідна робота : програма (орієнтовна) нормативної навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних вищих навчальних закладах / М. З. Паска, Ю. О. Чурсінов, С. Ю. Миколенко, О. Р. Михайлицька. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 13 с.
348. Спосіб визначення типів вищої нервової діяльності у молодняка м'ясних порід великої рогатої худоби раннього онтогенезу : патент на корисну модель № 104572 від 10.02.2016 / Паска М. З., Гуфрій Д. Ф., Личук М. Г. – Заявл. 14.07.2015; опубл. 10.02.2016, Бюл. № 3.

349. Технохімічний контроль виробництва (спеціалізація «Технології жирів і жирозамінників») ступеня бакалавр : лабор. практи. / Ромашко І. С., Паска М. З., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Крипська Н. В. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2016. – 106 с.
350. Технохімічний контроль виробництва : для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація «Технології жирів і жирозамінників» : навч.-метод. посіб. / Ромашко І. С., Паска М. З., Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Крипська Н. В. – Львів, 2016. – 98 с.
351. Фізика : програма навчальної дисципліни для підготовки фахівців / Паска М. З., Федішин Я. І., Посудін В. В., Бойко Є. Г., Попов Ю. І. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 10 с.
352. Функциональное состояние печени молочных коров при кетозе после применения кормовой добавки "Нормотел" / Н. Г. Личук, Л. Г. Сливинская, А. В. Березовский, М. З. Паска // Ученые записки учреждения образования «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины». – 2016. – Т. 52, вып. 3. – С. 57–62.
353. Paska M. Technological parameters of meat split semi enriched with lupines flour and elecampane / Paska M., Masliychuk O. // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали міжнар. наук. конф. мол. учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. – Київ : НУХТ, 2016. – Ч. 1. – С. 313.
354. Paska M. Ulepszenie technologii zapieczonych produktów z wykorzystaniem mięsa przepiórek / Paska M., Branec R. // Kola Naukowego Technologow Zywnosci. – Krakow : Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kollataja w Krakowie, 2016. – P. 98.
355. Masliichuk O. Histological characteristics of improving meat chopped semis / Olha Masliichuk, Maria Paska // Ukrainian Journal of Food Science. – 2016. – Vol. 4, is. 2. – P. 236–247.
356. Markovych I. Elaboration of production technology of semi-smoked sausages using lentil flour, thyme and juniper / Iryna Markovych, Maria Paska, Iryna Basarab // EUREKA: Life Sciences. – 2016. – № 4. – P. 3–8.
357. Influence Of Surface Active Substances On The Intensification Of Extraction When Changing Hydrodynamic / M. Paska, U. Drachuk, B. Halukh, I. Basarab // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2016. – Vol. 6, N 6(84). – P. 4–13.
358. Study of acute and chronic toxicity of injectable mevesel investigational drug / B. Gutyj, M Paska, N. Levkivska, R. Pelenyo, N. Nazaruk, Z. Guta

//

Biological Bulletin of Bogdan Chmelnytsky Melitopol State Pedagogical University. – 2016. – N 6(2). – P. 174–180.

2017:

359. Паска М. З. Визначення токсичності люпинового борошна і дивосилу та функціональних котлет з їх вмістом / М. З. Паска, О. Б. Маслійчук // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія: Харчові технології. – 2017. – Т. 19, № 75. – С. 35–39.
360. Паска М. З. Динамика этологических показателей телят полесской мясной породы в онтогенезе / М. З. Паска // Stiinta agricola. – 2017. – № 1. – P. 95–101.
361. Паска М. Дослідження функціональних властивостей люпиного борошна та дивосилу в умовах *in vivo* / М. Паска, О. Маслійчук // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези матеріалів наук.-техн. наук. конф. – Київ : НУХТ, 2017. – С. 102.
362. Паска М. Дослідження функціонально-технологічних властивостей м'ясних посічених напівфабрикатів в умовах *in vivo* / Марія Паска, Ольга Маслійчук // Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доп. IV Міжнар. наук.-техн. конф., 11–12 жовтня 2017 року. – Тернопіль : ТНТУ, 2017. – С. 127–128.
363. Паска М. З. Оцінка ручного та механічного оброблення м'яса птиці / Паска М. З., Артими О. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Ґжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2017. – С. 3–4.
364. Паска М. З. Підвищення функціональних властивостей майонезу збагаченого олією пшеничних зародків / Паска М. З., Брездень М. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Ґжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2017. – С. 10–11.
365. Паска М. З. Технологічна оцінка якості баварських ковбас / Паска М. З., Гелей А. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Ґжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2017. – С. 16–17.
366. Паска М. З. Технологічна оцінка копченостей з гусячого м'яса / Паска М. З., Прокопчук Д. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Ґжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2017. – С. 53–54.
367. Паска М. Технологічна оцінка якості м'яса залежно від фізіологічного стану / Паска М., Драчук У., Янчева М. // Науковий вісник ЛНУ

- ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. – 2017. – Т. 19, № 80. – С. 8–12.
368. Паска М. З. Технологічні аспекти виробництва смажених ковбас / Паска М. З., Мазурак М. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2017. – С. 36–38.
369. Паска М. З. Технологія делікатесних продуктів : навч.-метод. посіб. / Паска М., Маслійчук О. – Львів, 2017.
370. Паска М. З. Удосконалення виробництва жировмісної сировини при виробництві ковбасних виробів / Паска М. З., Іванців Р. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2017. – С. 25–26.
371. Личук М. Г. Функціональний стан печінки високопродуктивних корів за субклінічного кетозу / М. Г. Личук, Л. Г. Слівінська, М. З. Паска // Біологія тварин. – 2017. – Т. 19, № 4. – С. 125.
372. Визначення токсичності молодових напасних продуктів Vivo / Марія Паска, Уляна Драчук, Ольга Маслійчук, Володимир Вовк // EUREKA: Life Sciences. – 2017. – № 5. – С. 26–32.
373. Основи промислового будівництва і санітарної техніки : навч. посіб. / Паска М. З., Галух Б. І., Басараб І. М., Драчук У. Р., Ромашко І. С. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2017.
374. Спосіб виготовлення м'ясних посічених напівфабрикатів : патент № 118438 и 2017 01590 Україна / Паска М. З., Маслійчук О. Б. – Опубл. 10.08.2017, Бюл. № 15.
375. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компринт, 2017. – 573 с.
376. Сучасні досягнення харчової науки : навч.-метод. посіб. / Галух Б.І., Басараб І.М., Драчук У.Р., Ромашко І.С. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2017.
377. Технологія галузі» розділ «Рафінація рослинних олій : навч. посіб. / Галух Б. І., Басараб І. М., Драчук У. Р., Ромашко І. С. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2017.
378. Paska M. Determination of toxicity of chopped meat-based semi-products in vivo / M. Paska, O. Masliichuk // EUREKA: Life Sciences. – 2017. – № 5. – P. 26–32.
379. Paska M. Histological characteristics of improving meat chopped semis / M. Paska, O. Masliichuk // Ukrainian Journal of Food Science. – 2017. – Vol. 4, is. 2. – P. 236–247.

380. Paska M. Microstructural studies of improved meat chopped semi-finished products / Maria Paska, Olga Masliichuk // Technology audit and production reserves. – 2017. – № 3/3(35). – P. 39–44.
381. A Study Of Toxic Elements And Radionuclides In Semi-Smoked Sausages Made With Lentils, Thyme, And Juniper / M. Paska, I. Simonova, B. Galuch, I. Basarab, O. Masliichuk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 4, N 11(88). – P. 50–55.
382. Determining the effect of lupin flour and inula on the flow of embolic processes in the organism / M. Paska, U. Drachuk, O. Masliichuk, V. Vovk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. – Vol. 5/11(89). – P. 34–40.
383. Toxic elements in lentil, thyme and juniper in the composition of semi-smoked sausages using the method of atomic-absorption spectrometry eith atomization in flame / Maria Paska, Iryna Simonova, Bogdan Galuch, Iryna Basarab, Olga Masliichuk // EUREKA: Life Sciences. – 2017. – № 4. – P. 35–42.
384. Standardization, metrology, certification and quality management : manual / Bal'-Prylypko, N. M. Slobodianiuk, G. Ye Polishchuk, M. Z.Paska, V. Ye. Burak. – Kyuv : Komprint, 2017.

2018:

385. Паска М. З. Інноваційні технології у створені м'ясних продуктів з м'яса індиків / Паска М. З., Дворянин П. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 15–17.
386. Паска М. З. Інноваційні технології у створені м'ясних продуктів збагачених грецькими горіхами / Паска М. З., Булавінець А. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 26–27.
387. Паска М. З. Інноваційні технології у створені м'ясних продуктів з телятини / Паска М. З., Голубюк С. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 55–56.
388. Паска М. Контроль якості м'ясних функціональних котлет / М. Паска, О. Маслійчук // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : матеріали VII Міжнар. наук.-техн. конф., 6–7 листопада 2018 р. – Київ : НУХТ, 2018. – Вип. 24. – С. 173–175.
389. Паска М. З. Контроль якості яловичини збагаченої біологічно-активними речовинами / Паска М. З., Іванців О. // Дні студентської

- науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 18–19.
390. Паска М. Контроль якості м'ясних функціональних котлет / М. Паска, О. Маслійчук // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24, № 5. – С. 135–143.
391. Паска М. З. Традиційна сировина у виробництві посічених напівфабрикатів / Паска М. З., Феданяк Т. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 66–68.
392. Паска М. З. Удосконалення технології переробки дичини та розробка нового асортименту із м'яса оленів / Паска М. З., Буряк І. // Дні студентської науки у ЛНУВМ та БТ імені С. З. Гжицького : матеріали студент. наук. конф. – Львів, 2018. – С. 6–7.
393. Виробництво м'ясних сиров'ялених снєків: перспективи та конкурентоспроможність / Л. В. Баль-Прилипко, Б. І. Леонова, Е. Р. Старкова, М. З. Паска // Науковий вісник Львів. нац. ун-ту ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2018. – Т. 20, № 90. – С. 79–83.
394. Оцінка впливу харчових кріопротекторів на якісні показники посічених напівфабрикатів / О. Скочко, І. Шевченко, Г. Поліщук, М. Паска // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2018. – Т. 20, № 90. – С. 27–31.
395. Галух Б. І. Науково-практичні основи розробки технологій національних молочних продуктів із сировини Карпатського регіону / Галух Б. І., Паска М. З. // The development of technical Science: problem and solution: The international research and practical conference. – Brno, 2018. – P. 15–18.
396. Бал-Прилипко Л. Обґрунтування норм гранично допустимого вмісту шкідливих речовин у меді / Бал-Прилипко Л., Лєсницька О., Паска М. // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології. – 2018. – № 20(85). – С. 162–165.
397. Bal-Prylypko L. V. Justification of the norms for the maximum permissible content of harmful substances in honey / L. V. Bal-Prylypko, O. Lesnitska, M. Z. Paska // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. – 2018. – Vol. 20, N 85. – P. 162–166.
398. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M.

Lychuk // Food science and technology. – 2018. – Vol. 12, is. 4. – P. 110–116.

2019:

399. Паска М. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М., Маслійчук О. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, вип. 5. – С. 181–187.
400. Жук В. Кольорокорегуючі композиції м'ясних систем з низьким вмістом гемоглобінвмісної сировини / В. Жук, І. Шевченко, Г. Поліщук, М. Паска // Науковий вісник ЛНУВМБ ім. С. З. Гжицького. Серія: Харчові технології. – 2019. – Т. 21, № 91. – С. 136–142.
401. Личук М. Клінічний статус високопродуктивних корів за результатами диспансеризації / Личук М., Слівінська Л., Паска М. // Львівсько-Вроцлавська наукова конференція з діагностики і терапії внутрішніх хвороб тварин: минуле, сьогодні, майбутнє : зб. тез доп. – Львів, 2019. – С. 31–34.
402. Microstructural analysis of forcemeats of ready to cook chopped meat with functional ingredients / Paska M., Bal-Prylypko L., Masliichuk O., Lychuk M. // Food Science and Technology. – 2019. – Vol. 12(4). – P. 110–116.

2020:

403. Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. – Львів : ЛІЕТ, 2020. – С. 15–20.
404. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.
405. Паска М. З. Інновації екоупаковки для закладів ресторанного господарства / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності : матеріали ІХ Міжнар. спеціалізованої наук.-практ. конф.(10 грудня 2020 р. м. Київ). – Київ, 2020. – С. 94–95.

406. Паска М. З. Методичні вказівки для проходження практики здобувачів освітнього ступеня „бакалавр” зі спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа” / Паска М. З. – Львів, 2020. – 32 с.
407. Паска М. Науково-практичні аспекти виробництва м'ясних посічених напівфабрикатів для ресторанних технологій / М. Паска, О. Маслійчук // Сталій розвиток – стан та перспективи : матеріали II Міжнар. наук. симп. SDEV'2020 (12–15 лютого 2020 р., Львів-Славське). – Львів, 2020. – С. 400–402.
408. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності „Готельно-ресторанна справа” / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 391–393.
409. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса Баль-Прилипко // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали XII Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.
410. Паска М. Розробка нових видів автентичних м'ясних делікатесів спеціального призначення / Марія Паска, Орислава Коркуна, Оксана Кулик // Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution : 86 International scientific conference of young scientist and students (April 2–3, 2020). – Kyiv, 2020. – Part 3. – P. 411.
411. Паска М. З. Розробка нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. І. Бурак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 150–155.
412. Паска М. З. Стан і тенденції розвитку м'ясних напівфабрикатів, збагачених люпином і дивосилом, для ресторанної індустрії / М. З. Паска, О. Б. Маслійчук // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі : проблеми, перспективи, ефективність : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Ч. 1. – С. 44–46.
413. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80. DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-588-79-2-2.19>
414. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні

- тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 52–55.
415. Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві / Паска М. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 172–173.
416. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.
417. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.
418. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа” / Марія Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / редкол. О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
419. Паска М. З. Функціонально-технологічні показники люпинового борошна та дивосилу в контексті виробництва м'ясних напівфабрикатів / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія: Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), ч. 2, № 2. – С. 136–142.
420. Баль-Прилипко Л. Вплив фітохімічних харчових речовин на ризик вірусних інфекцій, включаючи Covid-19 / Л. Баль-Прилипко, О. Швець, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 16–18.
421. Баль-Прилипко Л. В. Удосконалення технології паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / Баль-Прилипко Л. В., Паска М. З., Рябовол М. В. // Продовольчі ресурси. – 2020. – Т. 8, № 15. – С. 6–14.
422. Жук О. Перспективні методи рафінації рослинних олій / О. Жук, М. Паска М. // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів: ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 148-150

423. Карпов А. Інноваційні способи приготування кавових напоїв / А. Карпов, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 155–157.
424. Карпова М. Капінг як спосіб органолептичної оцінки обсмаженого кавового зерна / М. Карпова, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 55–57.
425. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.
426. Куцмида А. Основні чинники впливу приготування якісної здорової продукції у закладах ресторанного господарства / А. Куцмида, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 72–75.
427. Радзімовська О. Аналіз діяльності мережі чеської пивоварні „Старгород” на ресторанному ринку Львова / О. Радзімовська, М. Паска, В. Холявка // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 106–109.
428. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 „Сфера обслуговування”, спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа” / розроб. Паска М. З. – Львів, 2020. – 158 с.
429. Основні аспекти розробки технології варених ковбасних виробів комбінованого складу / Л. Баль-Прилипко, М. Паска, Л. Деревянко, М. Назаренко // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 136–138.
430. Стандарт вищої освіти України другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 "Виробництво та технології", спеціальність 181 "Харчові технології" / розроб. Паска М. З. [та ін.]. – Київ : МОН України, 2020. – 14 с.
431. Характеристика сучасного стану розвитку педагогічної майстерності майбутніх учителів фізичної культури в процесі професійної

- підготовки / Паска М. З., Демченко І. І., Максимчук Б. А., Зубаль М. В., Шапаренко І. Є., Мироненко С. Г. // Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова : [зб. наук. пр.]. – Київ, 2020. – Вип. 3 (123). – С. 106–113.
432. Paska M. Perspective development of authentic products for restaurant business in gastronomic tourism / Maria Paska, Oryslava Korkuna, Oksana Kylyuk // Tourism of the XXI century: Global challenges and civilization values : II International scientific and practical conference (Kyiv, June 01, 2020). – Kyiv, 2020. – P. 267–270.
433. Paska M. Increasing the selection of dry-cured meat products available for the restaurant industry in the context of gastronomic tourism / Maria Paska // Theoretical foundation of modern science and practice : abstracts of XI International Scientific and Practical Conference. – Melbourne, 2020. – P. 66–67.
434. Paska M. Current development trends of raw-smoked sausages in the context of gastronomic tourism / Paska Maria, Korkuna Oryslava, Kylyuk Oksana // Trends in the development of international tourism in the current context of globalization : collective Scientific Monograph / edit.: Jadwiga Ratajczak, Victoriia Tsytko. – Opole, 2020. – P. 152–158.
435. Increasing the efficiency of heat and mass exchange in an improved rotary film evaporator for concentration of fruit-andberry purre / A. Zahorulko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Ponomarenko, H. Tesliuk, E. Silchenko, M. Paska, S. Dudnyk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2020. – № 8(108). – P. 32–38.

НАУКОВА ШКОЛА

Дисертації, підготовлені під керівництвом Марії Зіновіївни Паски:

1. Маслійчук О. Б. Удосконалення технології м'ясних посічених напівфабрикатів з використанням рослинної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 „Технологія харчової продукції” / Маслійчук Ольга Богданівна ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ, 2019. – 20 с.
2. Сімонова І. І. Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням сочевиці та пряно-ароматичних рослин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 „Технологія м'ясних,

молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів” / Сімонова Ірина Іллівна ; НУХТ. – Київ, 2018. – 24 с.

Публікації про М. З. Паску:

1. Друковані праці докторів наук та професорів Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського : бібліогр. покажч. [Електронний ресурс] / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2021. – 844 с. – (Серія „Наукові праці Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського”, вип. 2). – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/29480>
2. Марія Паска – лауреат нагороди Ярослава Мудрого [Електронний ресурс] // Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського. – Режим доступу: <http://www.ldufk.edu.ua/index.php/id-2019/articles/marija-paska-laureat-nagorodi-jaroslava-mudrogo.html>
3. Наукова школа професора Паски Марії Зіновіївни // Наукова еліта України / ред. колегія : Бех І. Д., Вербицький В. В., Гадзало Я. М., Демидась Г. І., Діденко О. В., Захарченко Г. І., Карповський В. І., Луцький О. Л., Пилипенко В. П., Табачников С. І., Тогочинський О. М. – Київ : Галактика, 2020. – С. 110.
4. Паска Марія Зіновіївна [Електронний ресурс] // Науковці України – еліта держави. – Режим доступу: <http://logos-ukraine.com.ua/>
5. Паска Марія Зіновіївна [Електронний ресурс] // Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського. – Режим доступу: <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/profesorско-vikladackij-sklad-1432/articles/paska-marija-zinovijivna.html>
6. Паска Марія Зіновіївна [Електронний ресурс] // Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. – Режим доступу: <http://www.vetuniver.lviv.ua/>
7. Паска Марія Зіновіївна [Електронний ресурс] // Науковці України. – Режим доступу: <http://irbis-nbuv.gov.ua/>
8. Паска Марія Зіновіївна : [покажч. наук. пр.] / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2021. – 42 с. – Режим доступу: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/27683>
9. У жовтні 2020 року до членства в Центрі українсько-європейського наукового співробітництва приєдналися тридцять два нових члена [Електронний ресурс] // Центр українсько-європейського наукового співробітництва. – Режим доступу: <https://cuesc.org.ua/>

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

До 75-річчя ЛДУФК імені Івана Боберського

Серія

„Завідувачі кафедр Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського”

ПАСКА

МАРІЯ ЗІНОВІЇВНА

завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

Бібліографічний покажчик

Укладачка – Ірина Свістельник