1.Sabadosh G., Netrebskyy O Improvement of musiv technology using vegetable raw./ Sabadosh G., Netrebskyy O. /Materials for heal thpurposes

"ХLVIІІI nternational Scientific and Practical Conference RECENT TREND IN SCIENCE AND TECHNOLOGY: GLOBAL CHALLENGES March 2023, Poland, Lublin 136c.С 67-71.

2)Сабадош Г., Нетребський О.Головко О. «Принципи організації раціонального харчування дітей та підлітків». ХVІІ Міжнар. наук-практич. конф.«Сучасні аспекти збереження здоров’я людини»13.04.24С Солочин, С. 84-88.

3.Сабадош Г. О., Нетребський О. А. Практичні аспекти харчової комбінаторики. Зб. тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції м. Біла Церква, 20 березня 2024 р.95 с. С.66

4. Нетребський О., Афанасьєв Д. О. Перспективи використання спіруліни у складі харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини :Х Міжнародна наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.С.205-207<https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-heathy/>

5.Нетребський О.А.Добош В. «Розширення асортименту страв вегетаріанського спрямування». Міжнародна наукова інтернет-конференції «Тенденції та перспективи наукі і освіти в умовах в глобалізації» Університет ГРИГОРІЯ СКОВОРОДИ м.Переяслав.31.03. 2023 р. Збірник наукових праць. Випуск 92-196с.С181-184.

6. Sabadosh G., Netrebskyy O. Improvement of musiv technology using vegetable raw. Materials for health purposes"ХLVIІІI nternational Scientific and Practical Conference RECENT TREND IN SCIENCE AND TECHNOLOGY: GLOBAL CHALLENGES20 - 21 March 2023, Poland, Lublin -136c.С 67-71.

7.Нетребський О.А,,Сабадош Г.О.Наукові аспекти харчової комбінаторики спеціалізованих харчових продуктів.ХVІ.Міжнародна конференція «Сучасні аспекти збереження здоров’я людини» 21-22.04.2023., с. Солочин, С.243 .

8.Нетребський О.А.,Сабадош Г.О. «Інноваційне управління у ресторанному бізнесі» Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. науковців, викладачів, аспірантів та фахівців-практиків (Харків, 29-30 травня 2019 р.).- 243 с., С. 41-45.

9. Сабадош Г.О.Нетребський О.А.«Створення концепції ЗРГ – основний фактор його впливу на споживача» Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку: зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф. науковців, викладачів, аспірантів, здобувачів та фахівців-практиків (Харків, 29-30 травня 2019 р.) Харків: вид. «Goodprint», 2019.- 243 с.,С. 70-74.

Методичні рекомендації

1.Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальності "Харчові технології", спеціалізації «Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с.

2.Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.О.А Нетребський Ужгород: ФОП С,Данило, 2024. – 72с

3. Устаткування закладів ресторанного господарства[Текст]: Методичні вказівки до практичнихробіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад. О.А Нетребський.Ужгород: ФОП С.Данило, 2023. – С.100.