.Патенти

1.Патент на корисну модель №154924 Пристрій для диференціального тензиметричного аналізуБандурин Ю.А,Шпирко Г.М. Гаврилко П.П.Бандурин О.Ю., Сімех К.Ю., Данило С.І. 03.01.2023 бюл.№1.

2.Шпирко Г.М., Бандурин Ю.А., Гаврилко П.П., Сабадош Г.О., Гуштан Т.В.

Спосіб визначення вмісту метану в повітрі. Патент України на корисну модель №147843. Опубл. Бюл. №24 від 16.06.2021 р.

3.Спосіб визначення масової частки води в плодах та овочів. Патент на винахід

№ 121058 25.03.2020

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р

4. Спосіб визначення густини газоподібного матеріалу Патент на винахід № 121242 27.04.2020

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.03.2020р

5. Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель МПК А23 L 1/315 МПК А23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» / № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р.

6.Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. Патент на корисну модель 101935 МПК A23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м’яса «Медальйон Гуцульський» .

 Методичні рекомендації

1. Харчова хімія [Текст]: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Г.М.Шпирко Ужгород: УТЕІ, 2024. – 90 с

2. Харчова хімія[Текст]: Методичні вказівки до лабораторних робіт 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. Г.М.Шпирко Ужгород: Ужгородський ТЕІ, 2023. – С.55.

3.Збірник тестових завдань з дисципліни Харчова хімія [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної форми навчання / уклад.Г.М.Шпирко Ужгород: УТЕІ, 2022. – 55 с

4. Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни Харчова хімія [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Г.М.Шпирко Ужгород: УТЕІ, 2024. – 48с.

5.Збірник тестових завдань з дисципліни Харчова хімія [Текст]: для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / уклад.Г.М.Шпирко Ужгород: УТЕІ, 2024. – 35 с

 Публікації

1. Gasinets S.M., Gorina O.V., Horvat Yu.A., Rizak I.M., Solomon A.M., Shpyrko G.M., Bandurin Yu.A. Influence of low temperature annealing on crystallization processes in (As2S3)100-x(SbSI)x glasses. Materials of the V International Meeting “Clusters and nanostructured materials (CNM-5).- Uzhgorod: PE Sabov A.M., Ukraine, 22-26 October 2018.- P. 130.
2. Gasinets S.M., Makar L.I., Mykailo O.A., Pisak R.P., Yashinko T.I., Solomon A.M., Bandurin Yu.A., Shpyrko G.M. Obtaining, DTA and X-ray diffraction studies of x(As2S3) y(Sb2S3)z(SbI3) glasses. Materials of the V International Meeting “Clusters and nanostructured materials (CNM-- Uzhgorod: PE Sabov A.M., Ukraine, 22-26 October 2018.- P. 292.
3. Бандурин Ю.А., Шпирко Г.М., Підлипний Ю.В. Моделювання процесу варіння картоплі.

Міжнародна науково-практичної Internet-конференції (Харків – Ужгород – Софія – Пшеворськ, 15 травня 2020 р.) / Національний аерокосмічний університет імені М.Є. Жуковського “Харківський авіаційний інститут”, Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, Висшето училище по застраховане и финанси, Wyższa Szkoła Społeczno-Gospodarcza w Przeworsku. – Софія: Издателство на ВУЗФ “Св. Григорий Богослов”, 2020. – 256 с.