1	ФОТО, ПІП, посада	 Лазарєва Тетяна Анатоліївна професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну, доктор педагогічних наук Tetiana Lazarieva Professor of Food Technology, Light Industry and Design; Doctor of Pedagogical Sciences, Ukrainian Engineering-Pedagogics Academy
2	Освіта, кваліфікація	1. Харківський державний університет харчування та торгівлі Напрям підготовки 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», спеціалізація 7.05170112 «Технологія харчування», кваліфікація інженер-технолог, 2012 р. 2. Національна фармацевтична академія, спеціальність «Технологія фармацевтичних препаратів», кваліфікація інженер-технолог, 2002р
3	Вчений ступінь	Доктор педагогічних наук Спеціальність 13.00.04 – «Теорія та методика професійної освіти» Тема дисертації: «Теоретичні та методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності», Інститут професійно-технічної освіти, Київ, 2015 Спецрада Д 26.458.01 диплом ДД №004283 від 28.04.2015
4	Вчене звання	Професор кафедри харчових та хімічних технологій, 2018
5	Сертифікати, підвищення кваліфікації	1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, кафедри “Мікробіологія та гігієна харчування”, “Устаткування підприємств харчування” 12.03.09 - 15.06.09 2. Харківський Національний університет «ХПІ», кафедра інтегрованих технологій та процесів і апаратів 10.01.2009-10.04.2009 3. Харківський торгово-економічний інститут Київського національного торгово-економічного університету, кафедра «Технології та організації ресторанного бізнес», 19.10.2009 – 10.01.2010 4. Диплом Міжнародного інженера-педагога ING PAED IGIP, 2015 5. Підвищення рівня кваліфікації в рамках міжнародних освітніх та наукових програм, Республіка Польща, Лодзь, Лодзінский технічний університет, 25.09.2016 – 20.10.2016 р 6. Підвищення рівня кваліфікації на посаді кондитера у ФОП «Сільпо», 2016

		7. Підвищення рівня кваліфікації на посаді технолога-розробника ТОВ «Чарівна мозаїка», 2019 8. Сертифікат учасника другої школи педагогічної майстерності «Освіта 4.0 та педагогічна досконалість», 27-29 жовтня 2021 р., УІПА, Харків, Україна (12 годин) 9. Сертифікат учасника тренінгу «Standards in vocational education and vocational teacher education in Austria» / Трансфер (фахових) знань, 21 – 22.09.2021 (8 академ. годин) 10. Certifies NO. WSA/2021/11/28, International Scientific and Pedagogical Seminar " Development of educational system in the field of agricultural sciences - from theory to practice. "6 hours (0.2 ECTS credits) 11. Підвищення кваліфікації з питань впровадження дуальної форми здобуття освіти у закладах вищої та фахової передвищої освіти з 20 березня по 20 червня 2024 року, тривалість навчання – 60 годин (2 кредити ЄКТС), Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти, сертифікат СС 38282994/3338-24. 12. Участь у семінарі «Підвищення вимог до якості харчової продукції в умовах Європейської інтеграції як складова підготовки фахівців нової формації», 14 березня 2024 року, тривалість навчання – 8 годин (0,26 кредити ЄКТС), Науково-методичний центр вищої та фахової передвищої освіти 13. Підвищення кваліфікації в інституті післядипломної освіти та бізнес-освіти Державного біотехнологічного університету з 01 березня 2024 р. по 30 квітня 2024 р, 180 годин, 6 кредитів ЄКТС. 14. Участь у зимовій школі «Основи європейського митного законодавства при експертизі товарів», 20-24 січня 2025, 30 годин, ННІ «УІПА» ХНУ ім. В.Н.Каразіна. 15. Підвищення кваліфікації за напрямом “Конструювання дистанційних курсів для систем змішаного навчання у закладах освіти” ХНУ ім. В.Н.Каразіна у кількості 6 кредитів з 24.03.2025 по 16.05.2025 р., сертифікат № 0207/1812.
6	Державні та відомчі нагороди	Подяка Міністерства освіти та науки України, 2016 Грамота Міністерства освіти та науки України, 2018
7	Сфери наукових інтересів	Теорія та методика професійного навчання Професійна освіта Наукове обґрунтування та розроблення технологій оздоровчих харчових продуктів
8	Викладає курси	1. Технологія виробництва кулінарної продукції 2. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі 3. Технологія харчових виробництв 4. Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ Іноваційні технології у харчовій галузі

9	Посилання на профілі	Профілі: 1. ORCID: 0000-0003-4435-3345 2. Researchgate: https://www.researchgate.net/profile/Tetiana-Lazarieva?ev=hdr_xprf 3. Scopus: 4. https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57201700951 5. Web of Science: HJI -3388-2023
10	Найбільш вагомі публікації	**Публікації в журналах, які знаходяться в базах Scopus, Web of science** 1. Alexandrov O., Tsykhanovska I., Lazarieva T., Riabchykov M., Koval A., Bryzytska O. Chemistry & Chemical Technology. 2026. 20(1). P.37–52. https://doi.org/10.23939/chcht20.01.037. 2. Tsykhanovska I.; Yevlash V.; Gazzavi-Rogozina L.; Lazarieva T.; Tovma L. (2025). Improving the consumer properties of cupcakes enriched with a food additive of combined composition. Food Science and Technology. 2025.19(2), p.p.18-31. https://doi.org/10.15673/fst.v19i2.3185 3. Iryna Tsykhanovska, Tetiana Lazarieva, Olexandr Alexandrov, Mykola Riabchykov, Alla Koval, Oksana Bryzytska. (2026). Physico-Chemical Study on the Mechanism of Interaction Between Divalent and Trivalent Iron Double Oxide Nanoparticles With Fibrillar Protein-Gelatin. Chem. Chem. Technol.(CHEMISTRY & CHEMICAL TECHNOLOGY), Vol. 20, No. 1, pp. 037–052. https://doi.org/10.23939/chcht20.01.037. Scopus та Web of Science. 4. I.V. Tsykhanovska, T.A. Lazareva, O.V. Aleksandrov, T.I. Popova, M.L. Riabchykov, A.O. Koval, O.A. Bryzytska (2026). Комплексне фізико-хімічне дослідження взаємодії наночастинок Fe3O4 із желатином та формування наноструктурованих композицій, Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii, No. 3, pp. 100-110N. https://doi.org/10.32434/0321-4095-2026-166-3-100-110. Scopus та Web of Science. 5. Design of technology for the rye-wheat bread “Kharkivski Rodnichok” with the addition of polyfunctional food additive “Magnetofood” / I. Tsykhanovska, V. Evlash, O. Alexandrov, T.Lazareva and other// Східно-Європейський журнал передових технологій - № 6/11 (90). – 2017. – С. 48-58 Включено до науково метричної бази Scopuc. ISSN p 1729-3774 6. Substantiation of the mechanism of interaction between biopolymers of rye-and-wheat flour and the nanoparticles of the magnetofood food additive in order to improve moisture-retaining capacity of dough / I. Tsykhanovska, V. Evlash, O. Alexandrov, T.Lazareva and other // Східно-Європейський журнал передових технологій - № 2/11 (92). – 2018. – P. 70 – 80 Включено до науково метричної бази Scopuc ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533

		7. Substantiation of the mechanism of interaction between the carbohydrates of rye-wheat flour and nanoparticles of the polyfunctional food additive "Magnetofood" / I. Tsykhanovska, V. Evlash, O. Alexandrov, T.Lazareva and other // Східно-Європейський журнал передових технологій - № 3/11 (93). – 2018. – P. 59 – 69 Включено до науково метричної бази Scopuc ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533 8. Substantiation of the interaction mechanism between the lipo- and glucoproteids of rye-wheat flour and nanoparticles of the food additive "Magnetofood / I. Tsykhanovska, V. Evlash, O. Alexandrov, T.Lazareva and other // Східно-Європейський журнал передових технологій Vol. 4 /11, No 94, p.61–68, 2018 Включено до науково метричної бази Scopuc ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533 9. Improvement of a scraper heat exchanger for preliminary heating of vegetable raw materials before concentration / K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi,O. Radchuk, V. Lavruk // Eastern-european journal of Enterprise Technologies/ Східно-Європейський журнал передових технологій/Technology and equipment of food productionVol. 3 /No 11(105), 2020. p.6-12. Включено до науково метричної бази Scopuc ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533 DOI: 10.15587/1729-4061.2020.202501 **Публікації в фахових виданнях України** 1. Tsykhanovska I.; Lazarieva T.; Viktoria Yevlash, Liudmyla Gazzavi-Rogozina, Kudin D. (2025). Optimization of the prescription composition of cupcakes enriched with the food additive of the combined composition kombu // ScienceRise: Innovative technologies in industry, 2025, No. 1 (90), pp. 38 – 49. https://doi.org/10.21303/2313-8416.2025.003749 2. Цихановська І.В.; Лазарева Т.А.; Євлаш В.В.; Газзаві-Рогозіна Л.В.; Гладкоскок А.А. (2025), Оптимізація рецептурного складу кексів, збагачених борошном з екструдованого ядра насіння соняшнику (БЕЯНС) // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / [редкол. : В. М. Михайлов (відпов. ред.) та ін.]. – Харків : ДБТУ, 2025. – Вип. 1 (37). – с.149-163. https://doi.org/10.31359/2312-3990X-2025-37-150 3. Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., Лазарєв М.І. (2025). Формування готовності майбутніх фахівців харчової галузі до бізнес-планування закладів ресторанного господарства // Інноваційна педагогіка, 2025, Випуск 81, Том 2, С. 66 – 71. https://doi.org/10.32782/2663-6085/2025/81.2.13 4. Дейниченко Г.В., Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., Лазарєв М.І., (2025). Педагогічні умови формування компетентності з інтелектуальної власності майбутніх фахівців харчової галузі // Наукові записки. Серія: Педагогічні науки, 2025, Вип. 219, С. 23 - 30. https://doi.org/10.36550/2415-7988-2025-1-219-23-30

		5. Лазарєва Т.А., Цихановська І.В., Лазарєв М.І. (2026). Педагогічні умови використання штучного інтелекту для індивідуалізації професійної підготовки майбутніх технологів харчових виробництв, Інноваційна педагогіка, Випуск 91. Том 2, 84–89, https://doi.org/10.32782/ip/91.2.13 6. І.В. Цихановська, Л.В. Газзаві-Рогозіна, В.В. Євлаш, Т.А. Лазарева, Т.Б. Гонтар Удосконалення технології виготовлення яловичиних стейків з підвищеною біологічною цінністю з використанням комплексної харчової добавки. (2026). Збірник наукових праць «прогресивна техніка та технології підприємств з виробництва харчової продукції, гарантійного обслуговування та торгівлі» – Харків : ДБТУ, 2026. – Вип. 1 (39). – С. 158-172. https://doi.org/10.31359/2312.3990.2026.39.1.158 7. Лазарєва Т., Лазарєв М., Цихановська І.В. Формування інформаційної компетентності майбутніх фахівців сфери гостинності в умовах змішаного навчання Педагогічні науки: теорія та практика , № 3 (59), 2026 https://doi.org/10.26661/2786-5622 **Підручники, навчальні посібники або монографії** 1. Бізнес-планування закладів ресторанного господарства : методичні рекомендації до практичних занять для здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (денної та заочної форм навчання) спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) [Електронний ресурс] / укладачі: Т. А. Лазарєва, І. В. Цихановська. – Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2026. – (PDF 378 с.) 2. Бізнес-планування закладів ресторанного господарства : опорний конспект лекцій для здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (денної та заочної форм навчання) спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) [Електронний ресурс] / укладачі: Т. А. Лазарєва, І. В. Цихановська. – Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2026. – (PDF 175 с.) 3. Технологія харчових продуктів оздоровчого призначення: методичні вказівки до практичних занять для для здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (денної та заочної форм навчання) спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) [Електронний ресурс] / укладачі: Т. А. Лазарєва, І. В. Цихановська. – Харків: ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2026. – (PDF 78 с.) 4. Технологія мармеладно-пастильних виробів із введенням харчової добавки «Магнетофуд» / І.В. Цихановська, В.В. Євлаш, О.В. Александров, Т.А. Лазарєва, Л.Ф. Товма // Повноцінне харчування: тренди енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу: колек-тивна монографія / за ред. проф. В. В. Євлаш, проф. В. О. Потапова, проф. Н. Л. Савицької., доц. Л. Ф. Товма. –Х.: НАНГУ, 2020.– С. 289 -345.

		5. Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі: монографія. / Лазарєва Т. А., Благий О. С. - Харків: ПромАрт, 2018. 184 с. 6. Theoretical frameworks of maintaining the basis of health-saving for the future engineers-technologists of the food industry / Lazarieva T., Blahyi O. S. // Pedagogical and psychological sciences: development prospects in countries of Europe at the beginning of the third millennium: Collective monograph. Volume 1. Riga : Izdevnieciba "Baltija Publishing", 2018. 412 p. - P 259 - 275 7. Training of future engineer-technologists of Food Industry to the creative professional activity / Lazarieva T. , Blahiy O. S. // European vector of contemporary psychology, pedagogy and social sciences: the experience of Ukraine and the Republic of Poland: Collective monograph. Vol. 1. Sandomierz: Izdevnieciba «Baltija Publishing», 2018. – P. 204 - 225
11	Авторські свідоцтва і патенти	1. Лазарєва Т.А., Лазарєв М.І., Благий О.С., Цихановська І.В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. Спосіб виробництва самбуку яблучного вегетаріанського Патент України № 148537 U 2021 01613 МПК A 23L 29/281 Дата подання заявки 26.03.2021. Дата публікації та номер бюлетеня 18.08.2021 Бюл. №33 2. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Склад вівсяного печива функціонального призначення. Патент України 131897, МПК (2018.01) A 21D 2/36 (2006.01), A 21D 13/80 (2017.01), A 21G 3/36 (2006.01), A 23L 29/00 (2017.01). опубл. 11.02.2019. Бюл. № 3. 4с. 3. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Спосіб виробництва вівсяного печива функціонального призначення. Патент України 134685, МПК (2019.01) A 21D 13/80 (2017.01), A 21D 8/00, A 21G 2/02 (2006.01), A 23L 33/10 (2016.01).опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10.4с. 4. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В. Склад житньо-пшеничного хліба "Харківський струмочок". Патент України 134686, МПК A 21D 8/02 (2006.01), A 21D 2/02 (2006.01), A 23L 33/10 (2016.01).опубл. 27.05.2019. Бюл.№ 10. 4с. 5. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В. Склад кондитерської глазурі. Патент України 134688, МПК A 23G 3/20 (2006.01), A 23L 33/10 (2016.01), A 21D 22/02 (2006.01).опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с. 6. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Онопрієнко Т. О. Склад зефіру функціонального призначення з агаром. Патент України 134694, МПК A 23L 21/00, A 23L 21/10 (2016.01).опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с. 7. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Спосіб виробництва пряників функціонального призначення. Патент України 134695, МПК A 21D 13/80 (2017.01). опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.

		8. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Склад формового желейного мармеладу функціонального призначення з агаром. Патент України 134696, МПК (2019.01) A 23L 21/00, A 23L 21/10 (2016.01). опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с. 9. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Спосіб виробництва ягідно-плодового мусу функціонального призначення. Патент України 134697, МПК A 23L 21/10 (2016.01). опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с. 10. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. Склад ягідно-плодового мусу функціонального призначення. Патент України 134698, МПК (2019.01) A 23L 21/00. опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с. 11. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В. Склад м'ясних посічених напівфабрикатів. Патент України 135054, МПК A 23L 13/40 (2016.01), A 23L 13/60 (2016.01). опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с. 12. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В.Спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба "Харківський родничок". Патент України 135056, МПК A 23L 13/40 (2016.01), A 21D 8/02 (2006.01), A 21D 2/02 (2006.01). опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с. 13. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Склад пряників функціонального призначення. Патент України 135082, МПК A 21D 13/80 (2017.01). опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с. 14. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Спосіб виробництва формового желейного мармеладу функціонального призначення. Патент України 135623 U, МПК A 23L 29/20 (2016.01), A 23L 21/10 (2016.01). опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4с. 15. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Юрченко Л.І. Спосіб виробництва зефіру функціонального призначення. Патент України 135624 U, МПК A 23L 21/10 (2016.01), A 23L 29/10 (2016.01). опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4с. 16. Цихановська І.В., Лазарєва Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Склад плодово-ягідного самбуку функціонального призначення. Патент України 135625 U, МПК A 23L 21/10 (2016.01), A 23J 1/08 (2006.01). опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4с. 17. Склад мафінів функціонального призначення / Лазарєва Т. А., Лазарєв М.І., Благий О.С. // пат. на корисну модель 124812 Україна : МПК A23G 3/36 (2006/.1) / власник: Укр. інж.-пед. акад. – u201710645 ; заявл. 02.11.17 ; опубл. 25.04.18, Бюл. № 8 18. Спосіб виробництва мафінів функціонального призначення / Лазарєва Т. А., Лазарєв М.І., Благий О.С., Цихановська І. В.// пат. на корисну модель 124813 Україна : МПК A21D 13/80 (2017.01) A21D 2/80 (2006/.1) A21D 8/02 (2006/.1)/ власник: Укр. інж.-пед. акад. – u201710646 ; заявл. 02.11.17 ; опубл. 25.04.18, Бюл. № 8.

		19. Спосіб виробництва коктейлю «Молочна феєрія» геродієтичного призначення / Свідло К.В. Мостова Л.М., Лазарєва Т. А., Григоренко А.М. / пат. на корисну модель 122685 Україна : МПК A23C 9/00, A23C 9/152 (2006.01), A23L 33/10 (2016.01), A23L 33/17 (2016.01) // власник Харків. торгов.-екон. ін-т Київ. нац. торгов.-екон. ун-ту. – u201706992 ; заявл. 03.07.17 ; опубл. 25.01.18, Бюл. № 2. 20. Спосіб виробництва ковбаси вареної функціонального призначення / Лазарєва Т.А., Лазарєв М.І., Свідло К.В. Мостова Л.М. та ін. // пат. на корисну модель 106943 Україна : МПК A22C 11/00 / власник Укр. інж.-пед. акад. – u201511845 ; заявл. 30.11.15 ; опубл. 10.05.16, Бюл. № 9. 21. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №55485 Науковий твір «Евристичні прийоми навчання майбутніх інжене-рів харчової галузі» / Лазарєва Т. А. // Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 55484 Реєстрац. 02.07.2014 22. Патент на корисну модель № 90270 Спосіб отримання макаронних виробів / Дейниченко Г.В., Крамаренко Д.П.,Лазарєва Т.А., Скородумова О.Б., Колесниченко Т.О., Нечвоглод В.А. Бюл. № 10, від 26.05.2014 23. Патент на корисну модель № 90269 Спосіб виробництва паштету / Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Лазарєва Т.А., Скородумова О.Б., Чечіна А.В. Бюл. № 10 від 26.05.2014 24. Патент на корисну модель № 90266 Спосіб виробництва емульсійного соусу / Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Колесниченко Т.О., Вілков С.М., Лазарєва Т.А., Губорева Д.В. Бюл. № 10 від 26.05.2014 25. Патент на корисну модель № 90267 Спосіб одержання запіканки / Дейниченко Г.В., Колесніченко Т.О., Івашина Л.Л., Лазарєва Т.А., Вілков С.М., Шаталова А.С. Бюл. № 10 від 26.05.2014 26. Патент на корисну модель № 90585 Спосіб виробництва ковбаси вареної дієтичної / Лазарєва Т.А., Лазарєв М.І., Свідло К.В., Мостова Л.М., Ільмінська О.О., Долуда А.В. Бюл. № 11 від 10.06.2014 27. Патент на корисну модель № 90588 Спосіб виробництва варених ковбасних виробів / Лазарєва Т.А., Свідло К.В., Дейниченко Г.В., Лазарєв М.І., Долуда А.В., Ільмінська О.О. Бюл. № 11 від 10.06.2014 28. Патент на корисну модель № 94956 Спосіб виробництва мафінів «Чарівниця» геродієтичного призначення / Свідло К.В., Лазарєва Т.А., Мостова Л.М., Липова Ю.Ю., Браженко Г.В. Бюл. № 23 від 10.12.2014 29. Патент на корисну модель № 91706 Склад десерту «Граціо» оздоровчого призначення / Л.М.Мостова, М.І. Пересічний, К.В. Свідло, Т.А. Лазарєва, А.М. Чуйко; Бюл. 13 від 10.07.2014

		30. Патент на корисну модель № 91707 Склад парфе «Героді» оздоровчого призначення / Л.М.Мостова, М.І. Пересічний, К.В. Свідло, Т.А. Лазарєва, А.М. Чуйко; Бюл. №13 від 10.07.2014 31. Патент на винахід № 108411 Спосіб виробництва хлібців "Томатних" геродієтичного призначення / Свідло К.В.,Липова Ю.Ю., Лазарєва Т.А., Мостова Л.М., Лазарєв М.І., Липовий Д.В. Бюл. № 8 від 27.04.2015
12	Участь у наукових проектах	1. Керівник теми ФН 15-12 «Розробка методики формування здоров'язберігаючої компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі» (2015-2018 р.р.) 2. Керівник теми: Вдосконалення нормативного забезпечення якості та управління виробництвом харчової продукції функціонального призначення 3. Виконавець державних бюджетних тем «Розробка теоретичних і методичних основ систем креативного навчання технічних дисциплін майбутніх інженерів» (РК №0109U008663); «Теоретичні та методичні засади формування творчої особистості майбутнього інженера-технолога харчової галузі» (РК №0112U005981).
13	Інша робота	Член редакційної колегії наукового видання «Адаптивне управління: теорія і практика», серія «Педагогіка»
14	Рівень володіння іноземною мовою	В2 – англійська мова