Показники, що визначають відповідність
Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності
(згідно постанови КМУ № 1187 від 30.12.2015 р.
із змінами внесеними згідно з Постановами КМ № 347 від 10.05.2018, № 180 від 03.03.2020, № 365 від 24.03.2021, № 1134 від 31.10.2023)

доцент кафедри хімії, технологій та фармації, Лапицька Н.В. (п. 1, 2, 3, 4, 5, 8, 12, 14, 15, 20)	
Пункти Ліцензійних умов	**Досягнення за останні 5 років**

п. 1) наявність не менше п’яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection;	1. Oliinyk S., Samokhvalova O., **Lapitska N.**, Kucheruk Z. Studying the influence of meats from wheat and oat germs, and rose hips, on the formation of quality of ryew heat dough and bread // Східно-Європейський журнал передових технологій. Технологія та обладнання харчових виробництв. 2020. № 1/11(103). С. 59–65. (**Scopus**) 2. Stepanova T. M., Golovko M. P., Golovko T. M., Pertsevoi F.V., Vasylenko O. O., Prymenko V. G., **Lapytska N. V.,** Koshel O. Yu. Chemical composition of vetch seeds and protein isolate obtained by ph-shifting treatment // Journal of Chemistry and Technologies. 2022, 30(4), 652-658 (**Scopus**) 3. Golovko T. M., Pasichnyi V. M., Golovko M. P., Stepanova T. M., Nazarenko Y. V., **Lapytska N. V**., Puryhin I. O., Shmidt B. V. Vegetarian shortbread enriched with sweet potato (ipomoea batatas var. portu beterraba) // Journal of Chemistry and Technologies. 2023. № 31(2). P. 325–333 (**Scopus**) 4. **Lapytska N**., Syza O., Gorodyska O., Savchenko O., Rebenok E. Improving the jelly plum juice technology by using secondary products of oil production // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. № 3/11(123). P. 68-77 (**Scopus**) 5. Vasylenko O., Pasichnyi V., Holovko T., **Lapytska N.**, Golovko M., Xuanxuan Q., Yanghe L. Nanosized Chitosan and Plasma-Activated Water: Improving the Microbiological and Physicochemical Properties of Vetch (Vicia sativa L.) Bean Sprouts // IEEE 13th International Conference Nanomaterials: Applications & Properties (NAP). 2023. IMT10-1-IMT10-7 (**Scopus**) 6. Shydakova-Kameniuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Mikhaylov V., Shkliaiev O., Rohova A., Novik A., **Lapytska N**. Applying chia seeds to improve the structural characteristics and nutrient composition of whipped candies // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. №6/11 (132). P. 73-83 (**Scopus**) 7. **Lapytska N**., Rebenok, Y., Syza, O., Shkliaiev, O., Novik, A., Lystopad, T., Haliasnyi, I. Developing мосні frozen desserts technology using by-products of juice production // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. № 2 (11 (134)). P. 54–66. (**Scopus**)

	8. **Lapytska, N.**, Shkliaiev, O., Stepankova, G., Novik, A., Hrevtseva, N., Shydakova-Kameniuka, O., Brykova, T., Gontar, T., Gorodyska, O., Vasylenko, O. Determining the influence of vegetable powders on the formation of ginger cookie quality // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. № 3 (11 (135)). P. 6–16. (**Scopus**) 9. Holovko T., Pasichnyi V., **Lapytska N.,** Holovko M., Vasilenko O., Mishan D., Dziuba Y. Chard powder as natural source of nitrites for fermented dried sausages: physicochemical and microbiological studies // Technology audit and production reserves. 2023. № 3/1(71). P. 15–21 (**Scopus**) 10. Kunitsa, K., Yakymenko-Tereshchenko, **N., Lapytska**, N., Gontar, T., Lypovyi, D., Iurchenko, S., Balandina, I., Ryabev, A., Kibenko, N., Obolentseva, L. Impact of prebiotic additives composition on technological and sensory proper ties of dressings in HoReCa sector // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. № 5 (11 (137)), 94–101. (**Scopus**) 11. **Лапицька Н**., Рибалочко О., Кавурко Д. Кваліметрична оцінка якості заморожених десертів Моті, виготовлених із використанням побічних продуктів сокового виробництва // Biota. Human. Technology. 2025. №1. С. 138-147 (**фахова**) 12. **Лапицька, Н**., & Большак, В. (2025). Розробка стратегії інклюзивного обслуговування у готелях. Development Service Industry Management, (3), 63–69. https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(9) (**фахова**) 13. Бакалов В., **Лапицька Н**., Большак В. Проєктні рішення в інклюзивному плануванні вестибюльної групи приміщень готельних підприємств // Development Service Industry Management. 2025. № 4. С. 280–284. https://doi.org/10.31891/dsim-2025-12(39) (**фахова**) 14. **Лапицька Н**., Білобородько А. Розробка технології шотів з використанням продуктів сокового виробництва // Biota. Human. Technology. 2024. №3. С. 160-169 (**фахова**) 15. **Лапицька Н. В.**, Новік Г. В., Руденко А. В., Мось Т. О. Вплив молочної сироватки на формування якості фруктово-овочевого желе // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. 2024. № 1(35). С. 47 – 61 (**фахова**)

	16. **Лапицька Н. В.,** Бережняк К. О. Аналіз ринку плодово-ягідних вин та активаторів бродіння // ВНТ: Biota. Human. Technology / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка; гол. ред. О. В. Лукаш. 2022. № 3 (**фахова**) 17. Syza O., Savchenko O., Zhurok I., **Lapytska N.,** Gorodyska O. Investigation of the composition of the microflora of leavens' spontaneous fermentation for rye-wheat bread // ВНТ: Biota. Human. Technology / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка; 2022. №1. 117 с. С. 83-96. (**фахова**) 18. **Lapytska N.,** Syza O., Gorodyska O., Savchenko O., Rebenok E. The impact of rosehip oil on quality of rye-wheat bread // ВНТ: Biota. Human. Technology / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка;. 2022. №2. С. 106-117. (**фахова**) 19. Novik A., **Lapytska N.,** Lystopad T., Boychenko P., Savchenko A. Development of the technology of a high-protein fermented drink on a plant basis // ВНТ: Biota. Human. Technology / Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка; гол. ред. О. В. Лукаш. 2022. №2. (**фахова**) 20. Oliinik S., Samokhvalova O., **Lapitskaya N.,** Kucheruk Z.. Study of the influence of meals of wheat and oat germs and wild rose fruits on the fermenting microflora activity of rye-wheat dough // Eureka: Life Sciences. 2020. №. 1. P. 40-47. (**фахова**)
2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір	Склад житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності. **Пат. на винахід** 122181 України МПК A 22 D 13/02, A 22 D 2/36; Олійник С.Г., Самохвалова О.В., **Лапицька Н. В.**, Степанькова Г.В., Сиза О.І., Єрмоленко В.В., Недвіга С.В.; власник ХДУХТ. № а 2018 12067, заявл. 05.12.2018, опубл. 25.09.2020,. Бюл. №18.
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)	1. **Лапицька Н. В.** Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 217 с. 2. О.І. Черевко, В.М. Михайлов, О.В. Самохвалова, …, **Н. В. Лапицька** та ін. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія у 3 ч. Ч.2. Технології оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини. Харків, 2021. 193 с. 3. **Лапицька Н. В**., Городиська О. В. Товарознавство і захист прав споживачів: навч.-метод. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023.

	386 с.
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;	1. **Лапицька Н. В.,** Бакалов В. Г. Процеси і апарати харчових виробництв. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів напрямку підготовки 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / укладачі: Лапицька Н.В., Бакалов В.Г., Чернігів : НУЧК, 2023, 20 с. 2. Бакалов В. Г., **Лапицька Н. В.** Процеси і апарати харчових виробництв. Методичні вказівки до лабораторних робіт і самостійної роботи з дисципліни "Процеси і апарати харчових виробництв" / укладачі: Бакалов В.Г., Лапицька Н.В. Чернігів : НУЧК, 2023 с. 105 с. 3. **Лапицька Н. В.** Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Технологія бродильних виробництв» : для студентів спеціальності 181 Харчові технології / уклад. Н. В. Лапицька. Чернігів : НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2023. 77 с. 4. Савченко О.М., Сиза О.І., **Лапицька Н.В.** Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу "Технології харчових виробництв. Розділ: Технологія жирів та жирозамінників" для студентів спеціальністі 181 Харчові технології / уклад. О.М. Савченко, О.І. Сиза, Н.В. Лапицька. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2023. 36 с. 5. Обладнання харчових виробництв : методичні вказівки до лабораторних робіт і самостійної роботи з дисципліни " Обладнання харчових виробництв" / укладачі: Городиська О.В., **Лапицька Н.В.,** Бакалов В.Г. Чернігів : НУЧК, 2023, 203 с. 6. **Лапицька Н. В**., Шкляєв О. М. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Інтелектуальна власність» для студентів спеціальностей 181 Харчові технології оздоровчих продуктів. Чернігів: НУЧК, імені Т.Г. Шевченка, 2024. 65 с. 7. **Лапицька Н. В.** Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з курсу «Готельно-ресторанна справа й технологія продуктів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2025. 78 с. 8. **Лапицька Н. В.** Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Вступ до спеціальності» для студентів спеціальності J 2

	Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2025. 32 с. 9. **Лапицька Н. В.** Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Чернігів: НУЧК, 2025, 23 с. 10. **Лапицька Н. В.** Організація готельно-ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Чернігів: НУЧК, 2025, 19 с. 11. **Лапицька Н. В.** Готельно-ресторанна справа (розділ: Ресторанна справа). Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Чернігів: НУЧК, 2025, 19 с. 12. **Лапицька Н. В.** Виробнича практика. Методичні рекомендації до написання звіту з виробничої практики для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» / J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» денної та заочної форм навчання. Чернігів: НУЧК, 2025, 15 с. Електронні навчальні курси на платформі Moodle: 1. Готельно-ресторанна справа й технологія продуктів ресторанного господарства (Розділ: Готельна справа) 2. Кейтеринг 3. Організація готельно-ресторанного господарства 4. Товарознавство, сертифікація та метрологія 5. Вступ до спеціальності 6. Вступ до харчових технологій: теоретичні та практичні аспекти 7. Технологія харчових виробництв: Технологія зберігання і переробки сільськогосподарської сировини 8. Технологія харчових виробництв: Технологія води і водопідготовки; технологія бродильних виробництв

	9. Основи виробництва оздоровчих продуктів (НДРС) 10. Технології оздоровчих продуктів 11. Технології функціональних продуктів в закладах харчування 12. Виробнича практика
5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня	Дисертація на здобуття наукового ступеня доктор філософії (кандидата технічних наук) «Удосконаленн технології хліба житньо-пшеничного з використанням шротів зародків зернових культур та плодів шипшини 18 – Виробництво та технології, 181 – Харчов технології. Рік захисту – 2020
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;	Член редколегії Міжнародного наукового фахового журналу категорії Б «BHT: Biota. Human. Technology». ISSN 2786-6955
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;	1. **Лапицька Н. В**., Довгель А. П. Харчова цінність безглютенової граноли за використання продуктів переробки гарбуза, моркви та льону // Світ наукових досліджень. WSZIA w Opolu, 24–25 квітня 2025. 2025. С. 186–189 2. **Лапицька Н. В**., Большак В. О., Бакалов В. Г. Технічні рішення при проєктуванні інклюзивного номеру у готелі // The XXVIII International scientific and practical conference «Scientific trends in the development of modern research and inventions», July 14-16, 2025, Krakow, Poland. 2025. С. 115–117. 3. **Лапицька Н. В**., Дробишевська Ю. П. Можливість використання шроту насіння вівса для виробництва рослинного молока // The XXIX International scientific and practical conference «Modern science, student and teachers: problems and theories», July 21-23, 2025, Munich, Germany. 2025. С. 91–94. 4. Хом'як А. Г., **Лапицька Н. В.** Органолептичні показники желе, виготовленого на основі вичавків дикорослих ягід // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 06 листопада 2025 р. Харківський ДБТУ, 2025. С. 79 5. Ігнатенко Д. Р., **Лапицька Н. В.** Пошук шляхів освітлення сливового ферментованого напою //

	Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 06 листопада 2025 р. Харківський ДБТУ, 2025. С. 108 6. **Лапицька Н.В.** Проблематика інтеграції готельно-ресторанного бізнесу в європейське середовище // Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі: матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, 04 листопада 2025 р., Харків, ДБТУ. 2025. С. 369–370. 7. Білобородько А. С., **Лапицька Н. В.** Побічні продукти сокового виробництва – перспективна сировина для змішаних напоїв // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 07 листопада 2024 р. Харківський ДБТУ, 2024. С. 7. 8. Дубина О. А., **Лапицька Н. В**. Дослідження властивостей морквяного й гарбузового порошків із метою їх використання в технології імбирного печива // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 07 листопада 2024 р. Харківський ДБТУ, 2024. С. 115. 9. Лепень В. С., **Лапицька Н. В**. Особливості виробництва алкогольного желе у закладах ресторанного господарства // Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 21 листопада 2024 р. Хмельницький ХНУ, 2024. С. 251–252. 10. Малецька В. А., **Лапицька Н. В**. Використання соків дикорослих ягід для виробництва глінтвейну // Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 21 листопада 2024 р. Хмельницький ХНУ, 2024. С. 253–255. 11. **Лапицька Н. В**., Безнощенко М. О., Кавурко Д. О. Дослідження якості органічної сировини для виробництва заморожених десертів «Моті» // Матеріали Міжнародної науково-практичної

	конференції «Поліські наукові читання – 2024», 27–29 листопада 2024 р. Чернігів, 2024. С. 172–174. 12. Броско С. В., **Лапицька Н. В.** Використання екстракту із шроту зародків пшениці для збагачення сокових напоїв // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених, 20 листопада 2024 р. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2024. С. 32 13. Топчій Д. О., **Лапицька Н. В**. Вплив екстракту ламінарії на показники якості сокових напоїв // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених, 20 листопада 2024 р. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2024. С. 84–85 14. **Lapytska N.V**., Drobyshevska Yu.P., Synelnyk V.V., Honcharenko I.P. The possibility of using rosehip fruit pulp to extend the shelf life of baked goods // XXII Всеукраїнська конференція молодих вчених та студентів з актуальних питань хімії. Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, 20–23 травня 2024 р. Дніпро, Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара. С. 64-66. 15. Рибалочко О. Р., Безнощенко М. О., **Лапицька Н. В**. Заморожений десерт Моті в харчових раціонах // XX Всеукраїнська наукова конференція здобувачів вищої освіти з розділу «Харчові технології»: Збірник тез доповідей Всеукраїнської наукової конференції (14 – 15 травня 2024 р., м. Одеса). Одеський національний технологічний університет, 2024. С. 120-122. 16. **Лапицька Н. В**., Савченко О. М., Блудча В. О. Перспективність використання шроту зародків пшениці при виробництві ферментованих напоїв // Information and its impact on social processes; Abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference. 3 – 5 April 2023. P. 280 – 282. 17. **Лапицька Н. В**., Городиська О. В., Корнійчук Д. О., Вплив порошку ламінарії на драглеутворюючу здатність овочевої мармеладної маси // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес: Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (18 травня 2023 р., м. Харків). Харківський ДБТУ, 2023. С. 130–131

	18. Пітізін Ю. Д., Юдицький В. Л., **Лапицька Н. В.** Вплив сироватки підсирної на формування якості овочево-фруктового желе // Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених, 26 жовтня 2023 р. Харківський ДБТУ, 2023. С. 45. 19. Мозгова К. А., Тищенко А. А., **Лапицька Н. В.** Вплив шроту зародків пшениці на процес оцукрення пивного затору за умови використання солоду зниженої якості // Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості: Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції молодих вчених та студентів, 22 листопада 2023 р. Хмельницький ХНУ, 2023. С. 220–222. 20. **Лапицька Н. В.,** Бережняк К. О. Вплив шроту зародків пшениці на накопичення спирту в сливовому виноматеріалі // Modern ways of development of science and the latest theories; Abstracts of The XIII International Scientific and Practical Conference 11–13 December 2023. P. 420–422. 21. Приходько І. М., Корнійчук Д. О., **Лапицька Н. В.,** Смольський О. С. Використання екстракту ламінарії – перспективне рішення для збагачення харчових продуктів йодом // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених, 7 грудня 2023 р. Чернігів, НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023. С. 64 22. **Лапицька Н. В.,** Борисюк К. Г., Мозгова К. А. Виробництво збагаченого сливового пюре для харчування військових // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022): матеріали тез доповідей XII міжнародної науково-практичної конференції (26–27 травня). 2022 р., м. Чернігів). Чернігів: ЧНТУ, 2022. С. 220–221 23. Блудча В. О., **Лапицька Н. В.** Перспективна сировина для створення ферментованих безалкогольних напоїв функціонального призначення // Інноваційні технології харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: тези доп. Всеукр. наук-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих вчених. 26 жовтня 2022 року. Харків, Державний біотехнологічний університет. С. 90. 24. Корнійчук Д. О., **Лапицька Н. В.** Перспективи використання водоростевої сировини для збагачення мармеладу // Крок у науку: дослідження у галузі

	природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених (1 грудня 2022 р., м. Чернігів). Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2022. С. 45. 25. Ландухов Г. А., **Лапицька Н. В.** Способи отримання екстрактів із рослинної сировини // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених (1 грудня 2022 р., м. Чернігів). Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2022. С. 51–52 26. Тищенко А. А., **Лапицька Н. В.,** Тарасюк Л. А. Використання нетрадиційної несолодженої сировини у виробництві пива // Крок у науку: дослідження у галузі природничо-математичних дисциплін та методик їх навчання: Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю студентів, аспірантів і молодих учених (1 грудня 2022 р., м. Чернігів). Чернігів : НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2022. С. 89–90.
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на І або ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став	1. Керівництво студентом, який отримав диплом ІІІ ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських робіт з харчових технологій. Секція «Технології бродильних виробництв та консервування» - Бережняк Кароліна Олексіївна, студентка групи 38-ФМТ (2024 рік) 3. Керівництво студентом, який отримав диплом ІІ ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських робіт з харчових технологій. Секція «Технологія харчування та оздоровчих продуктів» - Білобородько Анастасія Сергіївна, студентка групи 37-ФМТ (2025 рік)

призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу	
15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України"; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Національного центру "Мала академія наук України" (крім третього (освітньо-наукового/освітньо-творчого) рівня);	Керівництво школярем, який отримав диплом на II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «МАН України», секція «Охорона здоров'я»: Приходько Ілля, учень 11 класу КЗ «Чернігівський обласний науковий ліцей» Чернігівської обласної ради, диплом III ступеня (2023 рік).
20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)	1. 2009-2013 роки – Інженер-технолог первинного виноробства на ООО «Атлантіс»; Хімік вторинного виноробства на ДП «Кримський Винний Дім»; 2. 2013-2016 роки – Інженер-технолог ПРАТ «Ясен».