

**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 rye 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-Kamenuka O., Zagorulko A., Kasabova K., Mikhaylov V., Shklyaiiev 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., Shklyaiiev, O., Novik, A., Lystopad, T., Haliasnyi, I. Developing mочni 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.**, Shklyaiiev, O., Stepankova, G., Novik, A., Hrevtseva, N., Shydakova-Kamieniuka, 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 properties 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\(9\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-11(9)) (**фахова**)

13. Бакалов В., **Лапицька Н.**, Большак В. Проектні 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\(39\)](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 фруктових-овочевих желе // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. 2024. № 1(35). С. 47 – 61 (**фахова**)

	<p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p> <p>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)</p>
<p>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</p>	<p>Склад житньо-пшеничного хліба підвищеної харчової цінності. Пат. на винахід 122181 України МПК А 22 D 13/02, А 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.</p>
<p>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)</p>	<p>1. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 217 с.</p> <p>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.</p> <p>3. Лапицька Н. В., Городиська О. В. Товарознавство і захист прав споживачів: навч.-метод. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2023.</p>

	386 с.
<p>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;</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 спеціальності 181 Харчові технології / уклад. О.М. Савченко, О.І. Сиза, Н.В. Лапицька. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2023. 36 с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Лапицька Н. В. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Вступ до спеціальності» для студентів спеціальності J 2</p>

Готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2025. 32 с.

9. **Лапицька Н. В.** Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсового проекту 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

	<p>9. Основи виробництва оздоровчих продуктів (НДРС)</p> <p>10. Технології оздоровчих продуктів</p> <p>11. Технології функціональних продуктів в закладах харчування</p> <p>12. Виробнича практика</p>
<p>5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня</p>	<p>Дисертація на здобуття наукового ступеня доктор філософії (кандидата технічних наук) «Удосконалення технології хліба житньо-пшеничного з використання шротів зародків зернових культур та плодів шипшини»</p> <p>18 – Виробництво та технології, 181 – Харчові технології. Рік захисту – 2020</p>
<p>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;</p>	<p>Член редколегії Міжнародного наукового фахового журналу категорії Б «ВНТ: Biota. Human. Technology». ISSN 2786-6955</p>
<p>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;</p>	<p>1. Лапицька Н. В., Довгель А. П. Харчова цінність безглютенної граноли за використання продуктів переробки гарбуза, моркви та льону // Світ наукових досліджень. WSZIA w Opolu, 24–25 квітня 2025. 2025. С. 186–189</p> <p>2. Лапицька Н. В., Большак В. О., Бакалов В. Г. Технічні рішення при проектуванні 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.</p> <p>3. Лапицька Н. В., Дробішевська 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.</p> <p>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</p> <p>5. Ігнатенко Д. Р., Лапицька Н. В. Пошук шляхів освітлення сливового ферментованого напою //</p>

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 порошоків 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.**, Drobyshevskaya 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

	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p>
<p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II 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</p>	<p>1. Керівництво студентом, який отримав диплом III ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських робіт з харчових технологій. Секція «Технології бродильних виробництв та консервування» - Бережняк Кароліна Олексіївна, студентка групи 38-ФМТ (2024 рік)</p> <p>3. Керівництво студентом, який отримав диплом II ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських робіт з харчових технологій. Секція «Технологія харчування та оздоровчих продуктів» - Білобородько Анастасія Сергіївна, студентка групи 37-ФМТ (2025 рік)</p>

<p>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</p>	
<p>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);</p>	<p>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).</p>
<p>20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)</p>	<p>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».</p>