

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА

1. ПІП	Крижак Лілія Миколаївна
2. Вчене звання, посада на кафедрі	кандидат технічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
3. Адреса персональної електронної пошти	liliakrizhak44@gmail.com
4. Правильна транслітерація прізвища	l.kryzhak@vtei.edu.ua

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

1 Ідентифікатори автора	<p>SCOPUS https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=58001973100</p> <p>Researcher ID https://www.webofscience.com/wos/author/record/JDC-5152-2023</p> <p>ORCID https://orcid.org/0000-0002-4882-897X</p> <p>Google Scholar https://scholar.google.ru/citations?hl=ru&user=gMvhWM4A-AAAJ</p>
2 Освіта та кваліфікація	<ul style="list-style-type: none"> • У 2000 р. закінчила Український державний університет харчових технологій за спеціальністю «Технологія зберігання, консервування та переробки молока» та здобула кваліфікацію спеціаліста з технології зберігання, консервування та переробка молока. • У 2016 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук у Одеській національній академії харчових технологій за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів, тема дисертації: «Удосконалення технології йогурту функціонального призначення з використанням ехінацеї пурпурової» Науковий керівник: д.б.н., проф. Власенко В.В.
3 Підвищення кваліфікації	<ul style="list-style-type: none"> • Підвищення кваліфікації на Приватному підприємстві «Фірма «Зерно» (2022 р.). • Підвищення кваліфікації у Білоцерківському національному аграрному університеті (2022 р.).
4 Міжнародний досвід	<ul style="list-style-type: none"> • Стажування в Collegium Civitas (Poland) (2021 р.).
5 Особисті нагороди	-

**6 Перелік
найвагоміших
праць**

***Статті у фахових виданнях, у виданнях, які
індексуються у міжнародних наукометричних базах
даних (в т. ч. Scopus, WoS), матеріали конференцій***

1. Крижак Л.М., Власенко В.В. Дослідження впливу основних факторів на формування органолептичних властивостей кисломолочних напоїв з ехінацеєю лікарською. *Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Сільськогосподарські науки.* 2012. Вип. 11. Т. 1(65). С. 276-281 (фахове видання)

2. Власенко В.В., Власенко І.Г., Крижак Л.М., Новгородська Н.В., Фаріонік Т.В., Шаваран В.М., Штенська О.Б. Нові підходи до удосконалення оцінки якості та безпеки молока з використанням бактеріологічних комп'ютерних технологій. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія : Харчові технології.* 2012. Том 14. №2 (51). Ч. 3. С. 195-199 (фахове видання)

3. Власенко В.В., Крижак Л.М., Шаваран В.М., Штенська О.Б., Власенко І.Г. Використання біфідобактерій та ентерококів у створенні нових кисломолочних напоїв. *Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Сільськогосподарські науки.* 2012. Вип. 5 (67). С. 195-198 (фахове видання)

4. Власенко В.В., Власенко І.Г., Новгородська Н.В., Крижак Л.М., Гусак Є.А. Нові системи управління якістю та безпекою молока-сировини. *Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Технічні науки.* 2012. Вип. 3 (61). С. 153-155 (фахове видання)

5. Власенко І.Г., Паламарчук І.П., Крижак Л.М., Власенко В.В. Удосконалення технологічних процесів виробництва кисломолочних продуктів з використанням желатино-біологічних наповнювачів. *Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Технічні науки.* 2012. Вип. 10. Т. 1 (58). С. 117-122 (фахове видання)

6. Власенко В.В., Соломон А.М., Крижак Л.Н. Разработка кисломолочных продуктов с использованием растительных наполнителей. *Пищевая технология.* 2013. №5-6. С. 38-42 (закордонне видання)

7. Власенко В.В., Крижак Л.М. Формування пробіотичних властивостей йогурту шляхом внесення сиропу на основі екстракту ехінацеї. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної*

медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. Серія : Харчові технології. Том 16. № 2 (59). Ч. 4. 2014. С. 26-32 (фахове видання)

8. Крижак Л.М. Відновлення структури кисломолочного напою після механічного руйнування. *Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Технічні науки*. Вип. 2 (85). 2014. С. 159-163 (фахове видання)

9. Крижак Л.М. Обґрунтування складу заквашувальної композиції для виробництва йогурту функціонального призначення. *Харчова наука і технологія*. 2015. № 2. С. 7-14 (фахове видання)

10. Власенко В.В., Крижак Л.М., Петлюк Л.А. Технологічні властивості м'ясного фаршу з стартовою культурою РЦІ-47. *Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Технічні науки*. 2016. № 3. С. 110-113. (фахове видання)

11. Крижак Л. Роль інновацій та інноваційного процесу в розвитку харчової промисловості України. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11. Том 2. С. 310-320 (фахове видання)

12. Крижак Л. Ультразвукові технології у харчовій промисловості. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 12. Том 1. С. 200-215 (фахове видання)

13. Kryzhak L., Petliuk L.. New probiotic culture strains in the production of fermented dairy products. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 12. Том 2. № 1(305). С. 301-310 (фахове видання)

14. Крижак Л.М., Фіалковська Л.В. Переробка відходів олійножирової промисловості. *Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien*. 2022. Issue №19. Part 1. Pp. 75-79. (закордонне видання)

15. Крижак Л. Антоціани із квітів *Clitoria ternatea*. *Вісник Хмельницького національного університету. Серія: технічні науки. Хмельницький*. 2022. № 1(305). С. 270-273 (фахове видання)

16. Крижак Л. Виділення антоціанів (пігментів) методом оптимального підбору екстракції кліторії трійчастої (*Clitoria ternatea*). *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. Херсон : ВД «Гельветика». 2022. Вип. 2. С. 24-31 (фахове видання)

17. Крижак Л.М., Калініна Г.П. Метабіотики –

розвиток пробіотичної концепції. *Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва* : зб. наук. пр. 2022. № 1 (170). С. 136-144 (фахове видання)

18. Крижак Л. *Clitoria ternatea* – джерело функціонального компоненту для збагачення йогуртів. *Вісник Хмельницького національного університету. Серія : Технічні науки*. 2022. № 2(307) С. 182-187 (фахове видання)

19. Крижак Л. Перспективне використання плодів садової ірги (*Amelanchier medic*) у харчовій промисловості. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12, том 3. С. 227-234 (фахове видання)

20. Крижак Л.М., Пахомська О.В. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2022. (закордонне видання)

21. Kryzhak L., Petliuk L. The use of bifidobacteria in the production of smoked sausages. *International Forum: Problems and Scientific Solutions: Scientific and Practical Conference (Melbourne, February 6-8, 2022)*. Melbourne: CSIRO Publishing House, 2022. Pp. 458-460. (закордонне видання)

22. Крижак Л.М. Роль інновацій та інноваційного процесу в розвитку харчової промисловості України. *Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі*: матеріали III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конференції (м. Мелітополь, 01-26 листопада 2021 р.). Мелітополь : ТДАТУ, 2021. С. 32-34.

23. Крижак Л.М. Заквашувальна композиція при створенні харчових продуктів оздоровчого призначення. *Theory and practice of modern science: collection of scientific papers «SCIENTIA» with Proceedings* : II International Scientific and Theoretical Conference (Kraków, November 12, 2021). Kraków : European Scientific Platform, 2021. (Vol. 1). Pp. 60-62. (закордонне видання)

24. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. Vol.16. 2022. Pp. 705–720. (SCOPUS, CrossRef, DOAJ Directory)

of Open Access Journals, EBSCO Host, AGRIS / FAO, DRJI Directory of Research Journals Indexing, Google Scholar, OCLC The OAIster database, INDEX Copernicus, UlrichsWeb, MENDELEY, EZB Electronic Journals)

25.Калініна Г.П., Крижак Л.М., Іваніщева Л.М. Обґрунтування вибору рослинної сировини для розробки йогуртового десерту. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2022. Вип. 6. С. 68-73. (фахове видання)

26.Крижак Л.М. Перспективне використання плодів садової ірги (*Amelanchier medic*) у харчовій промисловості. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12, том 3. С. 227-234. (фахове видання)

27.Пахомська О.В., Крижак Л.М. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 100-103. (закордонне видання)

28.Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. (фахове видання)

29.Фіалковська Л.В., Крижак Л.М. Удосконалення технологій турецьких солодощів з використанням регіональної сировини. *Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien*. 2023. Issue №26. Part 1. Pp. 56-59. (закордонне видання)

30.Крижак Л.М. Проблеми ідентифікації та виявлення фальсифікації молочних продуктів. *Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів* : матеріали ІХ Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 25 березня 2022 р.). Полтава : ПУЕТ, 2022. С. 52-56.

31.Крижак Л.М. Міжнародний ринок інжинірингових послуг. *Сучасні тренди поведінки споживачів товарів і послуг* : зб. матер. ІІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Рівне, 25-26 лютого 2022 р.). Рівне, 2022. С. 73-74.

32.Крижак Л., Петлюх Л. Метабіотики – новий підхід у створенні молочних продуктів нового покоління. *Перспективи розвитку виробництва і переробки*

	<p><i>продукції тваринництва в різних агрокліматичних зонах України та світу</i> : зб. матер. I Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 8 квітня 2022 р.). Херсон, 2022. С. 55-56.</p> <p>33. Крижак Л.М. Нові підходи у виготовленні молочних продуктів нового покоління. <i>Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності</i>: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022 р.). Львів, 2022. С. 80-82.</p> <p>34. Крижак Л.М., Калініна Г.П. <i>Натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим барвникам. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека</i> : зб. матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.). Київ. НУХТ. С. 31-33.</p> <p>35. Крижак Л.М. Нові підходи у створенні молочних продуктів нового покоління. <i>Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності</i> : зб. тез доп. III Міжнар. наук.-практ. конф. (6 жовтня 2022 року, м. Львів). Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 175-177</p> <p>36. Крижак Л.М. Нанотехнологія – наука, інновації і можливості. <i>Вода в харчовій промисловості</i>: збірник матер. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса: ОНТУ, 2022. С. 34-36.</p> <p>37. Крижак Л.М., Калініна Г.П. <i>Натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим барвникам. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека</i>: зб. матер. міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ. 16 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 31-32.</p> <p>38. Крижак Л.М. Процеси системи управління якістю виробничих процесів у готельно-ресторанному господарстві. <i>Ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля</i>: збірник матер. VII міжвуз. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 12 квітня 2023 р.). Хмельницький: ВСП ХТЕФК ДТЕУ, 2023. С. 89-90.</p>
<p>7 Досвід роботи</p>	<p>У 1999-2005 рр. працювала лаборантом Вінницького м'ясомолочного технікуму (Технологічно-промислового коледжі) Вінницького державного аграрного університету.</p> <p>У 2005-2020 рр. працювала викладачем Технологічно-промислового коледжу Вінницького національного аграрного університету.</p> <p>У 2012-2016 рр. працювала асистентом кафедри</p>

	<p>харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету (за сумісництвом).</p> <p>У 2020-2021 рр. працювала старшим науковим співробітником відділу інноваційних технологій заготівлі, зберігання, моніторингу якості сировини та кормів Інституту кормів та сільського господарства Поділля НААН.</p> <p>З 2021 р. і до тепер працює на посаді доцента кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ/ДТЕУ.</p>
--	--