

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	Kryzhak

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

1 Ідентифікатори автора	<p>Researcher ID https://publons.com/researcher/4652453/lilia-kryzhak/ ORCID https://orcid.org/0000-0002-4882-897X Google Scholar https://scholar.google.ru/citations?user=gMvhWM4AAAAJ&hl=ru</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 в Сумському національному аграрному університеті інституті післядипломної освіти (2006 р.). • Підвищення кваліфікації в Національному університеті біоресурсів і природокористування України (2015 р.).
4 Міжнародний досвід	Стажування в Західнопоморському технологічному університеті на факультеті харчової та рибної науки (м. Щецин, Польща) (2018 р.).
5 Особисті нагороди	
6 Перелік	<i>Статті у фахових виданнях</i>

**найвагоміших
праць**

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 : Научно-технический журнал. Известия вузов.* Краснодар, 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

	<p>напою після механічного руйнування. <i>Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Технічні науки. Вип. 2 (85). 2014. С. 159-163.</i></p> <p>9. Крижак Л.М. Обґрунтування складу заквашувальної композиції для виробництва йогурту функціонального призначення. <i>Харчова наука і технологія. 2015. № 2. С. 7–14 (фахове видання)</i></p> <p>10. Крижак Л.М. Технологічні властивості м'ясного фаршу з стартовою культурою РЦІ-47. <i>Зб. наук. пр. ВНАУ. Серія : Технічні науки. 2016. (фахове видання)</i></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 харчових технологій та мікробіології Вінницького національного аграрного університету (за сумісництвом).</p> <p>У 2020-2021 рр. 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.</p>