


1	2	3
1	ФОТО, ПП, посада	 <p>Лазарева Тетяна Анатоліївна Лазарева Татьяна Анатольевна Lazarieva Tetiana Doctor of Pedagogical Sciences, Professor Department of Food and Chemical Technology Ukrainian Engineering-Pedagogics Academy</p>
2	Освіта, кваліфікація	<p>1. Харківський державний університет харчування та торгівлі Напрямок підготовки 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», спеціалізація 7.05170112 «Технологія харчування», кваліфікація інженер-технолог, 2012 р.</p> <p>2. Національна фармацевтична академія, спеціальність «Технологія фармацевтичних препаратів», кваліфікація інженер-технолог, 2002р</p>
3	Вчений ступінь	<p>Доктор педагогічних наук 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</p>
4	Вчене звання	Професор кафедри харчових та хімічних технологій, 2018
5	Сертифікати, підвищення кваліфікації	<p>1. Харківський державний університет харчування та торгівлі, кафедри «Мікробіологія та гігієна харчування», «Устаткування підприємств харчування» 12.03.09 - 15.06.09</p> <p>2. Харківський Національний університет «ХП», кафедра інтегрованих технологій та процесів і апаратів 10.01.2009-10.04.2009</p> <p>3. Харківський торгово-економічний інститут Київського національного торгово-економічного університету, кафедра «Технології та організації ресторанного бізнес», 19.10.2009 – 10.01.2010</p> <p>4. Диплом Міжнародного інженера-педагога ING PAED IGIP, 2015</p> <p>5. Підвищення рівня кваліфікації в рамках міжнародних освітніх та наукових програм, Республіка Польща, Лодзь,</p>

		Лодзінський 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
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 Наукове обґрунтування та розроблення технологій оздоровчих харчових продуктів
8	Викладає курси	1. Технологія виробництва кулінарної продукції (32 год.) 2. Технологія та організація харчових виробництв (46 год.) 3. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі (24 год.) 4. Інноваційні технології та управління ресурсами в галузі (26 год.) 5. Системи управління в галузі (30 год.)
9	Посилання на профілі	ORCID: 0000-0003-4435-3345
10	Найбільш вагомі публікації	Публікації в журналах, які знаходяться в базах Scopus, Web of science 1. 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 production. - Vol. 3 /No 11(105), 2020. p.6-12. Включено до науково метричної бази Scopus, ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533 DOI: 10.15587/1729-4061.2020.202501 2. 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. – Р. 70 – 80 Включено до науково метричної бази Scopus ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533 3. 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. – Р. 59 – 69 Включено до науково метричної бази Scopus ISSN p 1729-3774 http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533

4. Substantiation of the interaction mechanism between the lipoproteins and glucoproteins 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 Scopus ISSN p 1729-3774 <http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7533>

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 Scopus. ISSN p 1729-3774

Публікації в фахових виданнях України

1. Формування науково-дослідної компетентності у майбутніх інженерів-технологів / Лазарева Т.А., Лазарев М.І // Вісник Запорізького національного університету: збірник наукових праць. Педагогічні науки – Запоріжжя: Запорізький національний університет, 2020. - № 1(34) – С. 148 – 154

Фахове видання, Index Copernicus International

<http://doi.org/10.26661/2522-4360>

2. Функціонально-технологічні властивості харчової добавки «Магнетофуд» у виробництві зефіру / .В. Цихановська, О.В. Александров, Т. А. Лазарева // Food Science and Technology, 14(3). Том 14 № 3 (2020), <https://doi.org/10.15673/fst.v14i3.1800>

3. Формування цілей навчання обладнанню хімічних виробництв на засадах концептуальних структур понять / Лазарев М. І. Лазарева Т.А Шапошник А. М. // Науковий часопис національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 70 : збірник наукових праць – Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2019. С. 164 – 168 Index Copernicus International (Республіка Польща)

4. Експериментальне дослідження формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі / Благий О.С., Лазарева Т.А. // Інноваційна педагогіка. – Одеса, 2019. Випуск 13, Том 2. - С. 61 – 65. Фахове видання

5. Формування змісту поняття хімічної сировини для навчання студентів технічних спеціальностей / Лазарев М. І., Лазарева Т.А., Шапошник А. М. // Науковий часопис національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 66 : збірник наукових праць – Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2019. С. 129 – 134 Index Copernicus International (Республіка Польща)

6. Дослідження структурно -механічних показників та

піноутворення зефірних мас з різними структуроутворювачами при введенні в рецептуру харчової добавки “магнетофуд” / Цихановська І. В., Євлаш В. В., Лазарева Т.А., Шингісов А.У // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету / ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. Вип. 19, т. 2. С. 168 – 189

Фахове видання

ISSN 2078-0877. DOI: 10.31388/2078-0877-19-2-168-191.

7. Цілі навчання сировини хімічних технологій на засадах формування концептуальної структури поняття / Лазарева Т.А., Шапошник А. М. // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 61: зб. наук. праць. – Київ: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2018 – С. 327-331 Фахове видання

8. Формування цілей навчання хіміко-технологічних процесів із дисципліни «Основи хімічної технології» / Лазарева Т.А., Лазарев М. І., Шапошник А.М. // Педагогічні науки: зб. наук. праць. Випуск LXXXVII. – Херсон, 2019. – С. 64 – 68. Фахове видання. Включено до наукометричної бази даних Index Copernicus International (Республіка Польща)

9. Цілі навчання хімічних реакцій на засадах формування концептуальної структури понять / Лазарева Т.А., Лазарев М. І., Шапошник А. М. // Інноваційна педагогіка. – Одеса, 2019. Випуск 9, С. 112 – 116. Фахове видання

10. The methodology of teaching the basis of health-saving for the future engineers-technologists of the food industry / Lazarieva T., Blahyi O. // Innovative Economics and Management. Vol. 3, 2018. P. 37 - 45

11. Investigation of the water-retaining capacity of the protein-hydrocarbon complex of rye-wheat dough with addition of polyfunctional food supplement “Magnetofood” / I.Tsykhanovska, A.Alexandrov, V. Evlash, T. Lazareva, O. Bryzytska // "Eureka: Life Sciences". Food Science and Technology.– 2018. – Estonia. –Tallinn.– Vol. 4(14), No 4. – pp. 63–68.

12. Зміст навчання основ хімічних технологій з використанням концептуальних структур понять / Шапошник А. М., Лазарева Т.А. // Збірник наукових праць. Педагогічні науки / Херсон. держ. ун-т. – 2017. – Вип. LXXIX, т. 1. – Херсон, 2017. – С. 83-86. Фахове видання Включено до науково метричної бази Index Copernicus International ISSN 2413-1865

13. Формування концептуальної моделі поняття «Обладнання хімічної технології» / Шапошник А. М., Лазарева Т.А. // Проблеми інженерно-педагогічної освіти : зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2017. – Вип. 54-55. – С. 124-134. Фахове видання Включено до науково метричної бази Index Copernicus International ISSN 2074-8922

14. Визначення підходів навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі / Рибаківа О.О., Лазарева Т.А. //

Проблеми інженер-но-педагогічної освіти : зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2016 – Вип. 52-53. – С. 294-301. Фахове видання Включено до науково метричної бази Index Copernicus International ISSN 2074-8922

15. Філософські та загальнонаукові засади розробки методичної системи підготовки майбутніх інженерів – технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності / Лазарева Т.А., Коралевсь-кий Я. Тарасюк А.П. // Проблеми інженер-но-педагогічної освіти : зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2016. – Вип. 50-51. – С. 232-239. Фахове видання Включено до науково метричної бази Index Copernicus International ISSN 2074-8922

16. Формування професійно важливих якостей для виконання технологічної діяльності майбутнім інженером-технологом харчової галузі / Лазарева Т.А. // Проблеми інженер-но-педагогічної освіти : зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2015. – Вип. 48-49. – С. 350-354. Фахове видання Включено до науково метричної бази Index Copernicus International ISSN 2074-8922

17. Лазарева Т. А., Благий О. С. Форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язберігаючої компетентності. International Journal of Innovative Technologies in Social Science. Warsaw, 2017. № 2(4). P. 29—35.

18. Лазарева Т. А., Благий О. С. Методика формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі : навч.-метод. посіб. для студ. осв. ступеня «бакалавр» денної форми навч. спец. 015.21 Проф. освіта (Харчові технології). Харків, 2017. 108 с.

Підручники, навчальні посібники або монографії

1. Theoretical frameworks of maintaining the basis of health-saving for the future engineers-technologists of the food industry : Collective monograph. / 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. P 259 - 275

2. Formation of the quality of the rzhno-wheat bread with addition of the polyfunktianial food additives "Magnetofood": Collective monograph. / Alexander Alexandrov, Irina Tsykhanovska, Victoria Evlash, Tatyana Lazareva, Karina Svidlo, Tatyana Gontar. - «New Technologies of Food Production: Raw Materials, Additives, Quality» за ред. проф. В.В.Євлаш, проф. К. В. Свідло. – Germany: LAMBERT Academic Publishing, 2018. – S. 243–297

3. Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі: монографія / Лазарева Т. А., Благий О. С. - Харків: ПромАрт, 2018. 184 с.

4. Підготовка майбутніх інженерів-технологів харчової галузі

до творчої професійної діяльності: монографія / Т. А. Лазарева - Харків : Право, 2014. – 528 с.

5. Теоретичні і методичні аспекти технології, якості та безпечності виробництва харчової продукції функціонального призначення: колективна монографія / Свідло К. В., Мостова Л. М., Лазарева Т. А. Жулінська О. В., та ін. - Харків : Факт, 2016. – 672 с.

6. Цілі та зміст формування здоров'я-збережувальної компетентності майбутніх інженерів–технологів харчової галузі / Благій О. С., Лазарева Т. А. // Загальна теорія здоров'я та здоров'язбережен-ня : колективна монографія / за заг. ред. проф. Ю. Д. Бойчука. – Харків : Рожко С. Г., 2017. – С. 465-472.

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

8. Технологія продуктів дієтичного призначення навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Л.М.Мостова, Н.Ю.Олійник, К.В.Свідло, Т.А.Лазарева. Рекомендований Міністерством освіти та науки України (лист № 1/11 – 15973 від 22.10.2013 р.) – Харків: УПА, 2014 – 244 с.

9. Інноваційний розвиток харчової галузі: продукти, технології та обладнання: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Т.А.Лазарева – Харків: УПА, 2014 – 176 с.

10. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. для студентів вищих навч. закладів.Реком. МОН У. /Лазарева Т. А.,Ілюха М. Г., Лазарєв М. І., Бухкало С. І., Рубан Н.П., Новосельцев О. О. – Х: УПА, 2009 – 153 с.

11.Технологічне обладнання харчової галузі: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Реком. МОН України / Лазарева Т.А., Ілюха М.Г.,Бухкало С.І., Скородумова О.Б.– Харків: УПА, 2009 – 185 с.

12. Теоретичні та методичні засади креативного навчання студентів технічних дисциплін: Монографія. / Лазарева Т.А., Лазарєв М.І., Рубан Н.П. – Харків - Горлівка: ПП Видавництво «Ліхтар», 2009. – 112 с.

13. Харчові технології: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Реком. МОН України / Свідло К.В., Лазарева Т.А., Цихановська І.В.– Харків: УПА, 2011 – 230 с

14. Організація та проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Реком. МОН України / Мостова Л.М., Свідло К.В., Лазарева Т.А.–Харків: УПА, 2011–351 с.

15. Методологія наукових досліджень у харчовій галузі: Підручник для студентів вищих навчальних закладів. Реком. МОН

України / Свідло К.В., Лазарева Т.А., Бачієва Л.О.– Харків: Світ книг,2013–225 с.

16. Нутриціологія: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. / Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Цихановська І.В., Александров О.В., Лазарева Т.А. Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. – Харків: УПА, 2013-560 с. (Рекомендований Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України (лист № 1/11-11111 від 7.12.2010)

17. Збірник рецептур смузі: Збірник рецептур для закладів ресторанного господарства / Свідло К.В., Лазарева Т.А., Пересічний М.І., Пересічна С.М., Мостова Л.М. Липовий Д.В. Неїленко С.М. - Харків: УПА, 2013. –130с.

18. Харчові технології у схемах та таблицях: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Лазарева Т.А., Мостова Л.М., Свідло К.В., Ільмінська О.О. – Харків: УПА, 2013 – 240 с (Рекомендований Міністерством освіти та науки України (лист № 1/11-8537 від 20.05.2013)

19. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Підручник для студентів вищих навчальних закладів / Мостова Л.М., Олійник Н.Ю., Свідло К.В., Лазарева Т.А. – Харків: УПА, 2013 – 450 с. Рекомендований МОН України (лист № 1/11-11817 від 22.07.2013 р.)

Тези

1. Адаптивне управління творчою діяльністю студентів засобами навчання / Лазарева Т.А., Лазарев М.І. // Адаптивні процеси в національній системі освіти : [збірник матеріалів V Всеукраїнського наукового форуму] / Харків: Мачулин, 2020. – С.26-27

2. Підвищення кваліфікації викладачів в умовах дуального навчання / Лазарева Т.А., Малихіна Я.А., Ярмош О.В., Нестеренко Р.О. // Адаптивні процеси в національній системі освіти : [збірник матеріалів V Всеукраїнського наукового форуму] / Харків: Мачулин, 2020. – С. 90 - 92

3. Вплив харчової нанодобавки «Магнетофуд» на показники якості вівсяного печива під час зберігання / Цихановська І. В., Лазарева Т.А., Писаревський С.В. // Dynamics of the development of world science. Abstracts of the 11th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2020. Pp. 454-461. URL: <https://sci-conf.com.ua>.

4. Когнітивні професійно важливі якості у науково-дослідній діяльності інженера-технолога / Лазарева Т.А., Лазарев М.І. // The IV th International scientific and practical conference «Integration of scientific bases into practice» (October 12-16, 2020). Stockholm, Sweden 2020. p. 278-280

ISBN - 978-1-64945-864-3

DOI - 10.46299/ISG.2020.IV

5. Перспективи використання гарбузового порошку у

виробництві здобного печива / Лазарева Т. А., Грибова С. П., // Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of IX International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, 322 p. The publication is assigned with a DOI number: <https://doi.org/10.46489/FAHM-01>

6. Наукове обґрунтування складу та розроблення способу отримання кексів для хворих на анемію / Лазарева Т.А., Аксакова Н.О. // Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. 23 жовтня 2020 р – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. – 322 с. . С. 252 - 253

7. Перспективи використання аквафаби для приготування солодких страв / Лазарева Т.А., Цихановська І. В., Благий О.С. // ІХ Міжнародна науково-практична інтернет-конференція “Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини”, 23 жовтня 2020 р., Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг), С.254 – 256.

8. Проблеми практичної підготовки майбутніх фахівців харчових виробництв в умовах дистанційного навчання / Лазарева Т.А., Лазарєв М.І. // Міжнародна науково-практична інтернет-конференція “Проблеми підготовки фахівців для невиробничої сфери : виклики часу”, 26-27 листопада 2020 року, м. Харків. - ХТЕІ КНТЕУ: <http://conf.htei.org.ua/topics/authors/>

9. Совершенствование технологии термостабильных железных начинок путём введения минеральной пищевой добавки «Магнетофуд» / Цихановская И.В., Евлаш В.В., Александров А.В., Лазарева Т.А. // Кадры для АПК: сборник материалов международной научно-практической конференции по вопросам подготовки кадров для научного обеспечения развития АПК, включая ветеринарию, г. Белгород, 12–13 ноября 2020 г. / отв. ред. И.В.Спичак – Белгород : ИД «БелГУ» НИУ «БелГУ», 2020. С. 311 - 312

10. Умови реалізації професійної спрямованості навчання студентів підготовчих відділень / Лазарева Т.А // Збірник тез доповідей 52-гої науково-практичної конференції науково-педагогічних працівників, науковців, аспірантів та співробітників академії. Секції: Харчових та хімічних технологій, Технологій та дизайну, Іноземних мов, травень 2019 р. – Харків: УПА, 2019 – С. 13

11. Концептуальна структура професійної компетентності майбутнього інженера-технолога харчової галузі / Лазарева Т.А. Благий О. С // Міжнародна науково-методична конференція «Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення» до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва, 23 – 24 травня 2019 – Харків: ХДУХТ, 2019. – С. 225-227

12. Методики, критерії та показники експериментального

		дослідження сформованості професійно важливих якостей у студентів підготовчих відділень /Лазарева Т.А., Шапошник А.М. // Міжнародна науково-практична конференція «Сучасна система освіти і виховання: досвід минулого - погляд у майбутнє», 5-6 жовтня 2018 р. м. Київ. С. 52 – 54
11	Авторські свідоцтва і патенти	<p>1. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Склад вівсяного печива функціонального призначення. Патент України 131897, МПК (2018.01) А 21D 2/36 (2006.01), А 21D 13/80 (2017.01), А 21G 3/36 (2006.01), А 23L 29/00 (2017.01). опубл. 11.02.2019. Бюл. № 3. 4с.</p> <p>2. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Спосіб виробництва вівсяного печива функціонального призначення. Патент України 134685, МПК (2019.01) А 21D 13/80 (2017.01), А 21D 8/00, А 21G 2/02 (2006.01), А 23L 33/10 (2016.01).опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10.4с.</p> <p>3. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В. Склад житньо-пшеничного хліба “Харківський струмочок”. Патент України 134686, МПК А 21D 8/02 (2006.01), А 21D 2/02 (2006.01), А 23L 33/10 (2016.01).опубл. 27.05.2019. Бюл.№ 10. 4с.</p> <p>4. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В. Склад кондитерської глазури. Патент України 134688, МПК А 23G 3/20 (2006.01), А 23L 33/10 (2016.01), А 21D 22/02 (2006.01).опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.</p> <p>5. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Онопрієнко Т. О. Склад зефіру функціонального призначення з агаром. Патент України 134694, МПК А 23L 21/00, А 23L 21/10 (2016.01).опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.</p> <p>6. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Спосіб виробництва пряників функціонального призначення. Патент України 134695, МПК А 21D 13/80 (2017.01). опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.</p> <p>7. Цихановська І.В., Лазарева 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) А 23L 21/00, А 23L 21/10 (2016.01). опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.</p> <p>8. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Спосіб виробництва ягідно-плодового мусу функціонального призначення. Патент України 134697, МПК А 23L 21/10 (2016.01). опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.</p> <p>9. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Гонтар Т.Б. Склад ягідно-плодового мусу функціонального призначення. Патент України 134698, МПК (2019.01) А 23L 21/00. опубл. 27.05.2019. Бюл. № 10. 4с.</p> <p>10. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В. Склад вівсяного печива функціонального призначення. Патент України 135053, МПК А 21D 13/80 (2017.01), А 21D 2/02 (2006.01).</p>

опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с.

11. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В. Склад м'ясних посічених напівфабрикатів. Патент України 135054, МПК А 23L 13/40 (2016.01), А 23L 13/60 (2016.01). опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с.

12. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В. Спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба "Харківський родничок". Патент України 135056, МПК А 23L 13/40 (2016.01), А 21D 8/02 (2006.01), А 21D 2/02 (2006.01). опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с.

13. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В. Склад пряників функціонального призначення. Патент України 135082, МПК А 21D 13/80 (2017.01). опубл. 10.06.2019, Бюл. № 11. 4с.

14. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Спосіб виробництва формового желейного мармеладу функціонального призначення. Патент України 135623 U, МПК А 23L 29/20 (2016.01), А 23L 21/10 (2016.01). опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4с.

15. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Юрченко Л.І. Спосіб виробництва зефіру функціонального призначення. Патент України 135624 U, МПК А 23L 21/10 (2016.01), А 23L 29/10 (2016.01). опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4с.

16. Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Євлаш В.В., Александров О.В., Кайда Н.С. Склад плодово-ягідного самбуку функціонального призначення. Патент України 135625 U, МПК А 23L 21/10 (2016.01), А 23J 1/08 (2006.01). опубл. 10.07.2019, Бюл. № 13. 4с.

17. Склад мафінів функціонального призначення / Лазарева Т. А., Лазарев М.І., Благий О.С. // пат. на корисну модель 124812 Україна : МПК А23G 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 / Лазарева Т. А., Лазарев М.І., Благий О.С., Цихановська І. В.// пат. на корисну модель 124813 Україна : МПК А21D 13/80 (2017.01) А21D 2/80 (2006/1) А21D 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., Лазарева Т. А., Григоренко А.М. / пат. на корисну модель 122685 Україна : МПК А23С 9/00, А23С 9/152 (2006.01), А23L 33/10 (2016.01), А23L 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 фондану / Лазарева Т. А., Лазарев М.І., Благий О.С., // пат. на корисну модель 108220 Україна : МПК А23G 3/50 (2006.01) / власник Укр. інж.-пед. акад. – u201512904 ; заявл. 28.12.15 ; опубл. 11.07.16, Бюл. №13

21. Спосіб виробництва фондану з фруктово-ягідною начинкою / Лазарева Т. А., Лазарев М.І., Благий О.С., // пат. на корисну модель 108221 Україна : МПК А23G 3/50 (2006.01) / власник Укр. інж.-пед. акад. – u201512905 ; заявл. 28.12.15 ; опубл. 10.07.16, Бюл. №13

22. Спосіб виробництва ковбаси вареної функціонального призначення / Лазарева Т.А., Лазарев М.І., Свідло К.В. Мостова Л.М. та ін. // пат. на корисну модель 106943 Україна : МПК А22С 11/00 / власник Укр. інж.-пед. акад. – u201511845 ; заявл. 30.11.15 ; опубл. 10.05.16, Бюл. № 9.

23. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №55485 Науковий твір «Евристичні прийоми навчання майбутніх інженерів харчової галузі» / Лазарева Т. А. // Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 55484 Реєстрац. 02.07.2014

24. Патент на корисну модель № 90270 Спосіб отримання макаронних виробів / Дейниченко Г.В., Крамаренко Д.П., Лазарева Т.А., Скородумова О.Б., Колесниченко Т.О., Нечвоглод В.А. Бюл. № 10, від 26.05.2014

25. Патент на корисну модель № 90269 Спосіб виробництва паштету / Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Лазарева Т.А., Скородумова О.Б., Чечіна А.В. Бюл. № 10 від 26.05.2014

26. Патент на корисну модель № 90266 Спосіб виробництва емульсійного соусу / Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Колесниченко Т.О., Вілков С.М., Лазарева Т.А., Губорева Д.В. Бюл. № 10 від 26.05.2014

27. Патент на корисну модель № 90267 Спосіб одержання запіканки / Дейниченко Г.В., Колесниченко Т.О., Івашина Л.Л., Лазарева Т.А., Вілков С.М., Шаталова А.С. Бюл. № 10 від 26.05.2014

28. Патент на корисну модель № 90585 Спосіб виробництва ковбаси вареної дієтичної / Лазарева Т.А., Лазарев М.І., Свідло К.В., Мостова Л.М., Ільмінська О.О., Долуда А.В. Бюл. № 11 від 10.06.2014

29. Патент на корисну модель № 90588 Спосіб виробництва варених ковбасних виробів / Лазарева Т.А., Свідло К.В., Дейниченко Г.В., Лазарев М.І., Долуда А.В., Ільмінська О.О. Бюл. № 11 від 10.06.2014

30. Патент на корисну модель № 94956 Спосіб виробництва мафінів «Чарівниця» геродієтичного призначення / Свідло К.В., Лазарева Т.А., Мостова Л.М., Липова Ю.Ю., Браженко Г.В. Бюл. № 23 від 10.12.2014

31. Патент на корисну модель № 91706 Склад десерту «Граціо» оздоровчого призначення / Л.М.Мостова, М.І. Пересічний, К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, А.М. Чуйко; Бюл. 13 від 10.07.2014

32. Патент на корисну модель № 91707 Склад парфе «Героді» оздоровчого призначення / Л.М.Мостова, М.І. Пересічний, К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, А.М. Чуйко; Бюл. №13 від 10.07.2014

		33. Патент на винахід № 108411 Спосіб виробництва хлібців "Томатних" геродістичного призначення / Свідло К.В., Липова Ю.Ю., Лазарева Т.А., Мостова Л.М., Лазарев 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	З 2016 р. є членом спеціалізованої вченої ради Д 64.108.01 в Українській інженерно-педагогічній академії.