

<b>ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА</b>	
<b>ПІБ</b>	Іваніщева Ольга Анатоліївна
<b>Вчене звання, посада на кафедрі</b>	Старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
<b>Адреса персональної робочої електронної пошти</b>	<a href="mailto:o.ivanishcheva@vtei.edu.ua">o.ivanishcheva@vtei.edu.ua</a>
<b>Правильна транслітерація прізвища</b>	Ivanishcheva

<b>РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА</b>	
<b>1. Ідентифікатори автора</b>	<b>Scopus</b> <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57347003100">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57347003100</a> <b>Researcher ID</b> <a href="http://www.researcherid.com/rid/M-5288-2016">http://www.researcherid.com/rid/M-5288-2016</a> <b>ORCID</b> <a href="https://orcid.org/0000-0002-0500-3652">https://orcid.org/0000-0002-0500-3652</a> <b>Google Scholar</b> <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&amp;user=3V2GBMoAAAAJ">https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&amp;user=3V2GBMoAAAAJ</a>
<b>2. Освіта та кваліфікація</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• У 1999 р. закінчила Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського за спеціальністю «Трудове навчання» та здобула кваліфікацію «Вчитель трудового навчання та обслуговуючої праці».</li> <li>• У 2020 р. закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету та здобула кваліфікацію: ступінь вищої освіти магістр, спеціальність «Харчові технології», освітня програма «Ресторанні технології».</li> </ul>
<b>3. Підвищення кваліфікації</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підвищення кваліфікації у Готельно-ресторанному комплекс «Drive Club» (2022 р.).</li> <li>• Підвищення кваліфікації у Вінницькому національному аграрному університеті (2022 р.).</li> </ul>
<b>4. Міжнародний досвід</b>	-
<b>5. Особисті нагороди</b>	-
<b>6. Перелік найвагоміших праць</b>	<p style="text-align: center;"><i><b>Підручник</b></i></p> <p>1. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: підручник. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с.</p>

**Навчальний посібник**

2. Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях: навч. посіб. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с.

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

3. Іваніщева О.А. Аналіз шляхів удосконалення технології кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Ч. 3.* Київ: КНТЕУ, 2016.

4. Іваніщева О.А. Вибір цукрозамінника як чинника розширення асортименту та конкурентоспроможності діабетичних кондитерських виробів. *Конкурентоспроможність підприємств в умовах трансформаційних процесів в економіці України: Зб. матер. Міжвуз. наук.-практ. конф. студентів, аспірантів та молодих учених, присвяченої 70-річчю з дня заснування КНТЕУ ((м. Харків, 16 листопада 2016 р.).* Харків: ХТЕІ КНТЕУ, 2016. С. 147-149.

5. Іваніщева О.А. Дослідження використання порошку ожини при виробництві бісквітних кондитерських виробів функціонального призначення. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. V Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2017. Ч. 2. С. 260-268.*

6. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей кулінарної продукції з авокадо. *Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky.* 2017. Vol. 4. No. 6. Pp. 88-91

7. Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей м'яких сирів на основі кориці. *Молодий вчений.* 2017. № 4 (44). С. 537-540.

8. Іваніщева О.А. Виробництво і споживання сиру: історія та сучасність. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: Зб. наук. пр. VI Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. Ч. II. С. 165-172.*

9. Семко Т.В., Коляновська Л.М., Іваніщева О.А. Обґрунтування продовження терміну зберігання сиру «Моцарела» при використанні препарату «НІЗИН». *Продовольчі ресурси.* зб. наук. пр. Київ : ТОВ

«Видавництво «БАРМИ». 2018. №10. С. 243-247.  
(фахове видання)

10. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Вимоги ЄС щодо безпеки харчових продуктів та особливості впровадження систем НАССР у м'ясній промисловості України. *Продовольчі ресурси*. зб. наук. пр. Київ: ТОВ «Видавництво «БАРМИ». 2018. №11. С.155-165.  
(фахове видання)

11. Іваніщева О.А. Аналіз стандартів та схем сертифікації для виробників харчової продукції. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. наук. пр. VII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. III. С.171-179.

12. Мазуркевич І.О., Іваніщева О.А. Оцінка ринку готельних послуг у Львівській області. *Подільський науковий вісник*. 2018. №1. С.18-23.

13. Власенко В.В., Іваніщева О.А. Перспективи розвитку виробництва функціональних молочних продуктів в Україні. *Scientific letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2018. №4. Vol. 6. P. 168–171.  
(закордонне видання)

14. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. *Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky*. 2019. №7. Vol. 4. Pp. 92–95. (закордонне видання)

15. Іваніщева О.А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза. *Молодий вчений*. 2019. № 4 (68). С. 20-24.

16. Іваніщева О.А. Італійська кухня в ресторанному бізнесі Вінниччини: сучасний стан та перспективи розвитку. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: збірник наукових праць VIII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця : ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. Ч. III. С. 181-188.

17. Іваніщева О.А. Технологічні особливості формування функціональних властивостей борошняних страв. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*: Зб. наук. пр. VII Всеукр. наук.-практич. Інтернет-конф. Вінниця, 2020. Ч. II. С. 704-714.

18. Іваніщева О.А. Сироваріння як перспективний напрямок гастротуризму на Вінниччині. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі*: матеріали Міжнар. наук.-

практ. конф. (м. Харків, 17 квітня 2020 р.). Харків, 2020. С. 135-137.

19. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Харчова алергія. *Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв*: Матеріали міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Мелітополь, 24 листопада 2020 р.). Мелітополь: ТДАТУ, 2020. С. 217-219.

20. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Проблеми та перспективи крафтового сироваріння на Вінниччині. *Scientific Letters of International Academic Society of Michal Baludansky*. 2020. №4. Vol. 8. Pp. 88–91. (особистий внесок – 2 с.)

21. Іваніщева О.А., Пахомська О.В., Особливості провадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*. 2020. № 9 (85). С. 98-101. (особистий внесок – 2 с.)

22. Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Молодий вчений*. 2021. № 5 (93). С. 159-163. (особистий внесок – 2 с.)

23. Іваніщева О.А. Аналіз біологічних факторів ризику як напрямок функціонування НАССР. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: збірник наукових праць ІХ Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця, 2021. Ч. III. С. 174-187.

24. Vlasenko I., Semko T., Ivanishcheva O. Functioning analysis of meat processing industry in modern conditions on the example of Ukraine. *Технологічний аудит та резерви виробництва*. 2021. 2/4 (58). Pp. 12–15. (фахове видання, Index Copernicus)

25. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Оцінка біологічної безпечності м'ясної сировини при прийманні на м'ясопереробне підприємство. *Продовольчі ресурси*: зб. наук. пр. 2021. Т. 9. №16. С. 49-56. (фахове видання)

26. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасні гігієнічні вимоги до питної води. *Вода в харчовій промисловості*: Зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25–26 березня 2021 р.). Одеса: ОНАХТ, 2021. С. 136-137.

27. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Правові аспекти безпечності м'ясних продуктів в Україні. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2021.

№1/21. Vol. 9. Pp. 36-39. (закордонне видання)

28. Іваніщева О.А. Аналіз біологічних факторів ризику як напрямок функціонування НАССР. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. наук. пр. IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця, 2021. Ч. 3. С. 174-187.

29. Vlasenko I., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2021. Vol. 15. Pp. 970-981. URL: <https://doi.org/10.5219/1688> (Scopus)

30. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості виробництва крафтових сирів з використанням нетрадиційної сировини. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік*: тези доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовтня 2021 р.). Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 584 с. С. 529-532

31. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Порівняльний аналіз методів сушіння зернових культур. *Science, education, innovation: topical issues and modern aspects*: Збірник тез доповідей III Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції. (м. Таллін, 25-26 червня 2021 р.). Таллін, 2021. С. 245-247.

32. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодощів шляхом використання регіональної сировини. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Серія : Технічні науки. 2022. №1. С. 95-100. URL: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-1-16> (фахове видання)

33. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Д. Моторного*. 2022. Вип. 12, том 2. С. 215-228.

34. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Управління безпечністю і якістю продукції м'ясопереробної галузі на принципах НАССР. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2022. (закордонне видання) (осяг авторських – 2 с.)

35. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*.

Vol. 16. 2022. Pp. 705-720. URL: <https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778> (Scopus)

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

37. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225. URL: <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/issue/view/26/%D0%92%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA12%D1%82%D0%BE%D0%BC3.pdf> (фахове видання)

38. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Обґрунтування удосконалення рецептури плодово-ягідного зефіру шляхом додавання рослинного білка. *Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф.* Київ: НУХТ, 2022. С.. 100-102.

39. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Крафтове виробництво сиру: процес адаптації до європейського сироваріння. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16 листопада 2022 р.)*. Київ: НУХТ, 2022 р. 91 с. с. 52-54.

40. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Аналіз якості питної води для задоволення потреб населення у м. Вінниці в умовах воєнного стану. *Вода в харчовій промисловості: зб. тез доповідей XIII Всеукр. наук.-практ. конф. (Одеса, 17-18 листопада 2022 р.)*. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 92-94.

41. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. Vol.16. 2022. Pp. 705-720. URL: <https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778> (SCOPUS) (закордонне видання)

42. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих

	<p>м'ясних продуктів. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i>. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: <a href="https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxlymreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view">https://drive.google.com/file/d/1BP8_dGxlymreGbtKyr_GneOn98Fjq_XJ/view</a> (фахове видання)</p> <p>43. Рябенюка М.О., Іваніщева О.А. Концептуальні засади діяльності ресторанів етнічного спрямування. <i>SWorldJournal</i>. SWorld &amp;D.A. Tsenov Academy of Economics, Svishtov, Bulgaria. Issue 19. Part 2. 2023. p.38-42. URL: <a href="https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj19-02/swj19-02">https://www.sworldjournal.com/index.php/swj/issue/view/swj19-02/swj19-02</a> (закордонне видання)</p> <p>44. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технологій виробництва сушених курячих слайсів шляхом використання інноваційного соусу «шою». <i>Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі</i> : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 21 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С.102-104. (особистий внесок – 1,5 с.)</p> <p>45. Іваніщева О.А. Обґрунтування вибору SOUS VIDE-апаратів для забезпечення технологічного процесу виробництва ресторанної продукції за SOUS VIDE-технологією. <i>Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України</i>: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 180-187. URL: <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf</a></p> <p>46. Іваніщева О.А. Дослідження можливостей фахового становлення сомельє в Україні. <i>Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку</i>: зб. наук. пр.. Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 19 жовтня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 78-86. URL : <a href="http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf">http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</a></p> <p>47. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження шляхів забезпечення якості сиров'ялених ковбас у процесі зберігання. <i>Актуальні проблеми товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи</i> : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Полтава, 20 лютого 2024 р.). Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 112-115. (особистий внесок – 2 с.)</p>
<p><b>7. Досвід роботи</b></p>	<p>Протягом 2002-2016 рр. працювала викладачем спеціальних дисциплін у Вінницькому міжрегіональному вищому професійному училищі.</p>

	<p>З 2016 р. працює на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ/ДТЕУ (спочатку на посаді асистента, з 2018 р. і до тепер – на посаді старшого викладача).</p>
--	--