

<b>ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА</b>	
<b>1 ПІП</b>	Пахомська Олена Василівна
<b>2 Вчене звання, посада на кафедрі</b>	старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
<b>3 Адреса персональної робочої електронної адреси</b>	<a href="mailto:o.pakhomska@vtei.edu.ua">o.pakhomska@vtei.edu.ua</a>
<b>4 Правильна транслітерація прізвища</b>	Pakhomska
<b>РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА</b>	
<b>1 Ідентифікатори автора</b>	<b>SCOPUS</b> <a href="https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=58001747900">https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=58001747900</a> <b>Researcher ID</b> <a href="https://www.webofscience.com/wos/author/record/GRR-2324-2022">https://www.webofscience.com/wos/author/record/GRR-2324-2022</a> <b>ORCID</b> <a href="https://orcid.org/0000-0003-3573-9422">https://orcid.org/0000-0003-3573-9422</a> <b>Google Scholar</b> <a href="https://scholar.google.com.ua/citations?user=OxfALFcAAAAJ&amp;hl=uk&amp;citsig=AMstHGQZX7CKUa5o9-G7N9-ndBMcgIP-zw">https://scholar.google.com.ua/citations?user=OxfALFcAAAAJ&amp;hl=uk&amp;citsig=AMstHGQZX7CKUa5o9-G7N9-ndBMcgIP-zw</a>
<b>2 Освіта та кваліфікація</b>	У 2005 р. закінчила Київський національний торговельно-економічний університет за спеціальністю «Технологія харчування».
<b>3 Підвищення кваліфікації</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підвищення кваліфікації на ПП «Еко-Молпродукт» (2021 р.).</li> <li>• Підвищення кваліфікації у Вінницькому національному аграрному університеті (кафедра харчових технологій та мікробіології) (2023 р.).</li> <li>• Підвищення кваліфікації на ПП «Еко-Молпродукт» (2023 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>Монографії, підручники, посібники</i></p> <p>1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.В. Пахомська [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. 2-ге вид. переробл. та доповн. Київ :</p>

КНТЕУ, 2012. 1016 с.

2. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.В. Пахомська [та ін.] ; за ред. М.І. Пересічного. 2-ге вид. переробл. та доповн. Київ : КНТЕУ, 2013. 772 с.

3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах / М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, О.В. Пахомська [та ін. ]; за ред. М.І. Пересічного. Київ : ВД «АртЕк», 2015. 716 с.

4. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв: лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.

***Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій***

4. Пахомська О.В., Пересічна С.М., Пересічний М.І. Поживна цінність хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Хлібопродукти 2011 р.*: зб. наук. праць за матеріалами XI Міжнар. наук.-практ. конф. Одеса, 2011. Вип. 40. Том 1. С. 120-123. (обсяг власних - 1с.) (фахове видання)

5. Пахомська О.В. Мінеральний склад хлібобулочних виробів на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2014. Вип. 3 (203). С. 237-241. (фахове видання)

6. Пахомська О.В. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України. *Вісник Хмельницького національного університету*. 2018. Вип. 5. Том 1. С. 87-91. (обсяг власних – 4 с.) (фахове видання)

7. Пахомська О.В. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Україна. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. НУХТ, № 1. Том 25. Київ, 2019. С. 65-73.(фахове видання)

8. Пахомська О.В. Сучасний стан і перспективи розвитку борошняних кондитерських виробів в Україні. *Сучасні тенденції виробництва борошняних кондитерських виробів: матеріали I Регіон. наук.-практ. конф.* Вінниця. 2019. С. 16-19.

9. Пахомська О.В. Впровадження системи НАССР у виробництві хлібобулочних виробів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2019. № 4. Том. 25. С. 216-225 (Index Copernicus).

10. Пахомська О.В., Мазуркевич І.О. Проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні

- Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. Kosice. 2019. №1. Vol. 6. PP. 167–169 (закордонне видання)
11. Пахомська О.В. Науковий підхід до створення хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. № 2. Том. 25. 2019. С. 276-283. (фахове видання)
12. Пахомська О.В. Сучасні інновації у сфері ресторанного бізнесу. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України* : зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 05-07 червня 2022 р.). Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. 2. С. 212-220.
13. Пахомська О.В. Перспективи використання пророслого зерна пшениці в технології хліба підвищеної харчової цінності. *Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність*: зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф. Харків : ХДУХТ, 2019. С. 107-109.
14. Пахомська О.В., Сюмка Ю.В. Сучасні кулінарні бренди в ресторанному бізнесі. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. 2020. №8. Vol. 4. PP. 48–51 (закордонне видання)
15. Пахомська О.В., Іваніщева О.А. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*. 2020. №9. С. 98-101.
16. Пахомська О.В. Хлеб и хлебобулочные изделия Украины: стратегия производства и продвижение. *Paradigme moderne în dezvoltarea economiei naționale și mondiale: materialele conferinței științifice internaționale 30 – 31 octombrie 2020*. Chișinău, Republica Moldova, 2020. Pp. 175-181 (закордонне видання)
17. Пахомська О.В. Перспективи розширення асортименту хліба та хлібобулочних виробів України. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 229-235.
18. Пахомська О.В. Розробка новітніх технологій хлібобулочних виробів. *Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв*: матеріали I Міжнар наук.-практ. інтернет-конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 116-117 (закордонне видання).
19. Пахомська О.В. Впровадження інформаційних технологій в закладах ресторанного господарства України. *Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухні Поділля*:

матеріали IV Міжвуз. наук.-практ. конф. Хмельницький: 2020. С. 10-12.

20. Пахомська О.В. Сучасні технології хлібобулочних виробів на основі пророщеного зерна пшениці та дієтичних добавок. *Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення*: матеріали Міжнар. конф. (м. Львів, 25 вересня 2020 р.). Львів, 2020. С. 143-145.

21. Пахомська О.В. Сучасні системи водоочистки для харчових підприємств. *Вода в харчовій промисловості*: Зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25-26 березня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 115-116.

22. Pahomska O., Palamarchuk V., Gyrych S., Vasilishina O. Intensification of the flow process of grain drying using two-sided infrared irradiation. *Технологічний аудит та резерви виробництва*. № 1/3(57). 2021. С. 34-38 (фахове видання; Index Copernicus)

23. Іваніщева О.А., Пахомська О.В. Тенденції формування якості хлібобулочних виробів функціонального призначення. *Молодий вчений*. 2021. № 5 (93). С. 159-163.

24. Пахомська О.В. Харчові продукти - проблеми якості та безпечності. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Вип. 11. Т. 2. 2022. С. 333-342. (фахове видання).

25. Пахомська О.В. Історія розвитку кейтеринг індустрії – від минулого в майбутнє. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Вип. 12. Т.1. 2022. С. 232-242. (фахове видання).

26. Пахомська О.В., Фіалковська Л.В., Бандура В.М. Розробка технології сушіння олійного насіння. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Вип. 12. Т. 2. 2022. С. 253-262. (фахове видання).

27. Пахомська О.В., Тенденції ринку кондитерських виробів України. *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 : ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 219-226.

28. Пахомська О.В., Нанотехнології: реальність харчової промисловості. *Multidisciplinary academic notes. Science research and practice*: зб. тез доп. XV міжнар. наук.-практ. конф. (м. Мадрид, 19-22 квітня 2022 р.). Мадрид, 2022. С. 672-675.

29. Пахомська О.В., Ресторанний бізнес: реалії на перспективи майбутнього. *Theoretical and science bases of actual tasks*: зб. наук. пр. XIV Міжнар. наук.-практ. конф.

- (м. Лісабон, 12-15 квітня 2022 р.). Лісабон, 2022. С. 628-631.
30. 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, 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) (закордонне видання).
31. Фіалковська Л.В., Бандура В.М., Пахомська О.В. Технологія сушіння зернових культур та олійного насіння. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. Мелітополь: ТДАТУ, Вип. 12. Том 2. 2022. С. 185-194. URL: <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/323> (фахове видання).
32. Пахомська О.В. Крафтові технології, як сучасний вид хлібного мистецтва. *Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві* : Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16-17 листопада 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 179-182.
33. Пахомська О.В. Контроль якості продукції: організація та методологія. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р.). Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 194-202.
34. Крижак Л.М., Пахомська О.В. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. *Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky*. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 100-103. (закордонне видання).
35. Семко Т. В., Пахомська О. В., Слободянюк Н.О. Крафтові хлібобулочні технології та гастрономічні інновації. *Science and innovation of modern world* : The 6th International scientific and practical conference (February 23-25, 2023). Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2023. С. 288-295. (закордонне видання).
36. Пахомська О.В. Індустрія гостинності: тенденції та перспективи. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика*: зб. матеріалів III Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Львів, 18 травня 2023 р.). С. 128-130.

	<p>37. Семко Т.В., Пахомська О.В. Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів. <i>Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві</i>: зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20 вересня 2023 р.). Київ : НУХТ, 2023. С. 56-59.</p> <p>38. Пахомська О.В. Історичні аспекти створення та виробництва сучасних видів голландських сирів. <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>39. Пахомська О.В. Сучасні інноваційні технологій в ресторанній сфері України. <i>Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку</i>: зб. наук. пр. Всеукр. наук.-практ. Інтернет–конф. (19 жовтня 2023 р.). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 136-144. 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>40. Семко Т.В., Пахомська О.В. Innovative craft bakery technologies. <i>Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien</i>. 2023. Issue №27. Part 1. Pp. 68-73. (закордонне видання)</p> <p>41. Семко Т.В., Пахомська О.В. Аюрведа сучасна система оздоровлення організму людини. <i>Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання</i>. Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 12. Том 2. С. 206-216. URL: <a href="http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/17268/1/Pratsi_2023.%20v.23.%20_t.2_33-45.pdf">http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/17268/1/Pratsi_2023.%20v.23.%20_t.2_33-45.pdf</a> (фахове видання)</p> <p>42. Семко Т.В., Пахомська О.В. Інноваційна технологія кулінарного виробу для вегетаріанського харчування. Німеччина, <i>Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien</i>. 2024. Issue №26. Part 1. Pp. 61-65. (закордонне видання)</p>
<b>7 Досвід роботи</b>	З 2009 р. працює на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ/ДТЕУ (спочатку на посаді асистента, а з 2024 р. – старшого викладача).