

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА	
1. ПІП	Семко Тетяна Василівна
2. Вчене звання, посада на кафедрі	Кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
3. Адреса персональної робочої електронної пошти	t.semko@vtei.edu.ua
4. Правильна транслітерація прізвища	Semko

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА	
1. Ідентифікація автора	<p>Scopus https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57208015860</p> <p>Researcher ID https://www.webofscience.com/wos/author/record/D-6913-2018</p> <p>ORCID https://orcid.org/0000-0002-1951-5384</p> <p>Google Scholar https://scholar.google.com.ua/citations?user=rX491vIAAAAJ&hl=uk&authuser=1&gmla=AJsN-F6-iwwtgIQMMho_dCUzKhVqiKXBcdc2XVIW4_cFnnAEK81OjbtNkpHitD1CNsXu_ZsUjJ9697CO_GyMnjpz7Mi1nQ8cMgboLCo1GyUnURApABHn3eWpzAxgVnXN2YuxPXwXtc-82huErKqgw1FDBlbGP116KQ&sciund=15810047270201257941</p>
2. Освіта та кваліфікація	У 1998 р. закінчила Київський технологічний інститут харчової промисловості за спеціальністю «Технологія молока і молочних продуктів», кваліфікація - інженер-технолог.
3. Підвищення кваліфікації	<ul style="list-style-type: none"> • Підвищення кваліфікації у Заміському комплексі «Баттерфляй» (2021 р.). • Підвищення кваліфікації на ПП «Еко-Молпродукт» (2021 р.). • Проходження програми навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпечності харчової продукції за спеціальністю «Менеджмент» (Національний університет харчових технологій, Інститут післядипломної освіти) (2023 р.). • Проходження навчання за спеціальністю «Внутрішній аудитор з харчової безпеки в закладах ресторанного господарства» (ГО «Profi Club», ГО «Ресторанна гільдія») (2023 р.).

4. Міжнародний досвід	-
5. Особисті нагороди	-
6. Перелік найвагоміших праць	<p style="text-align: center;"><i>Монографія, навчальні посібники</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Семко Т.В., Власенко І.Г., Гирич С.В. Інновації у виробництві твердих сирів: монографія. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 144 с. (обсяг власних - 45 с.) 2. Власенко В.В., Семко Т.В., Криворук В.М., Іваніщева О.А. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: підручник. Вінниця: РВВ ВТЕІ КНТЕУ, 2018. 248 с. 3. Власенко В.В., Головка М.П., Семко Т.В., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів: навч. посіб. Харків: ХДУХТ, 2018. 202 с. (обсяг власних – 50 с.) 4. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с. (обсяг власних – 120 с.) 5. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2021. 290 с. (обсяг власних – 190 с.) 6. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2022. 222с. (обсяг власних – 122 с.) 7. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технології харчових виробництв: лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с. (обсяг власних – 142 с.). 8. Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях.: навч. посіб. Вінниця : РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с. (обсяг – 14,24 друк. арк.; особист. внесок – 7,0 друк. арк.) <p style="text-align: center;"><i>Статті у фахових виданнях, у виданнях, які індексуються у міжнародних наукометричних базах даних (в т. ч. Scopus, WoS), матеріали конференцій</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Семко Т.В. Проблеми сиропридатності молока. <i>Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини і біотехнологій ім. С.З. Гжиського</i>. 2013. Т. 15. №3. Ч. 3. С. 432-437. (фахове видання)

10. Семко Т.В. Склад та вимоги до індустріального молока як сировини для виробництва. *Аграрна наука та харчові технології*. 2015. Вип. 1(90). С. 200-208. (фахове видання)

11. Семко Т.В. Проблема рентабельності виробництва м'яких сирів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини і біотехнологій ім. С.З. Гжицького*. Серія: Харчові технології. 2015. Том 17 (№64). С. 112-114. (фахове видання)

12. Семко Т.В. Перспективні напрямлення в виробництві кислотно-сичужних сирів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини і біотехнологій ім. С.З. Гжицького*. Серія: Харчові технології. 2016. Том 18. №2 (68). С. 147-150 (фахове видання)

13. Kolyanovska L., Palamarchuk I., Sukhenko Y., Mushtruk M., Sukhenko V., Vasuliev V., Semko T., Tyshchenko L., Popiel P., Mussabekova A., Bissarinov B.. Mathematical modeling of the extraction process of oilcontaining raw materials with pulsed intensification of heat of mass transfer. *Proceedings of SPIE*. 18th Conference on Optical Fibers and Their Applications, 2018, Naleczow, Poland. 15 March 2019. <https://www.spiedigitallibrary.org/conference-proceedings-of-spie/11045/2522354/Mathematical-modeling-of-the-extraction-process-of-oil-containing-raw/10.1117/12.2522354.full?SSO=1> (Scopus)

14. Semko T., Palamarchuk V., Sukhenko V. Use of ultra-high-temperature processing of raw milk to improve cheese quality. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. Vol. 13. № 1. 2019. Pp. 840-845. (Scopus)

15. Семко Т.В., Власенко І.Г. Крафтова технологія сирокочених ковбас. *Товари і ринки*. № 2 (30). 2019. С. 98-107. (фахове видання, Index Copernicus)

16. Semko T., Vlasenko I., Mamonov P. Research of heat treatment influence of milk on quality and safety of hard cheeses. *Технологічний аудит та резерви виробництва*. 2019. Vol. 6. No. 3 (50). Pp. 35-39. (фахове видання, Index Copernicus)

17. Семко Т.В., Власенко І.Г., Максименко М.А. Експериментальні дослідження розрахунку екстрактора з електромагнітним інтенсифікатором та техніко-економічне обґрунтування. *Сучасні технології, матеріали і конструкції в будівництві*. 2019. №1. Т. 26.

С. 78-87. (фахове видання)

18. 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.

19. Polischuk G., Breus N., Kochubey-Litvinenko O., Osmak T., Semko T., Borova M. Study of the influence of micellar casein and spelt flour on yoghurt quality indicators. *Eureka: Life Sciences*. 2020. № 4. Pp. 44-52. (фахове видання, Index Copernicus)

20. Semko T., Vlasenko I., Palamarchuk V. The influence of the composition of bacterial starter cultures on the maturation process and the quality of hard rennet cheese. *Технологічний аудит та резерви виробництва*. № 1/3(51). 2020. С. 48-52. (фахове видання, Index Copernicus)

21. Vlasenko I., Sirenko S., Semko T. Harmonization problems of the European Union and China countries legislation for trade with Ukraine. *New trends in the economic systems management in the context of modern global challenges* : collective monograph. Sofia : VUZF Publishing House «St. Grigorii Bogoslov», 2020. Vol. 2. Pp. 276-286.

22. 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)

23. 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)

24. Polishchuk G., Breus N., Shevchenko I., Gnitsevych V., Yudina T., Nozhechkina-Yeroshenko G., Semko T. Determining the effect of casein on the quality indicators of ice cream with different fat content. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. Vol. 4. № 11 (106). Pp. 24–30. (Scopus)

25. Гирич С.В., Лисенко О.Л., Семко Т.В. Стан атмосферного повітря у Вінниці та Вінницькій області. *Інтелект XXI*. 2020. № 4. С. 86-90. URL: <http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26362> (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)

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. Власенко І.Г., Семко Т.В., Поліщук Г.Є., Борова М.П. Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні та світі. *Харчова промисловість*. 2021. № 27. С. 37-46. (фахове видання, Index Copernicus)

28. Соломон А.М., Семко Т.В., Ножечка-Єрошенко Г.М. Обґрунтування складу і розроблення технологій десертних ферментованих продуктів функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів. *Харчова промисловість*. 2021. № 27. С. 69-80. (фахове видання, Index Copernicus)

29. Семко Т.В. Контрольно критична точка НАССР при біобезпеці м'яса. *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. 253-260.

30. 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)

31. 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)

32. Власенко І.Г., Семко Т.В. М'ясопереробна галузь України: Тенденції та перспективи. *Товари і ринки*. 2021. № 4. С. 16-25. (фахове видання; Google Scholar, Index Copernicus).

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*. 2021. Вип. 12. Том 2. С. 215-228. (фахове видання)

34. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Порівняльний аналіз методів сушіння зернових культур. *Science, education, innovation: topical issues and modern aspects*: Зб. тез доповідей III Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Таллін, 25-26 червня 2021 р.). Таллін, 2021. С. 245-247. (закордонне видання)

35. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості виробництва крафтових сирів з використанням нетрадиційної сировини. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік* : Зб. тез доповідей II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 19-21 жовтня 2021 р.). Київ : КНТЕУ. С. 529-532.

36. Семко Т.В. Контрольно-критична точка НАССР при біобезпеці мяса. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. матеріалів IX Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця : ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Ч. 3. С. 253-260.

37. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодоців шляхом використання регіональної сировини. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія* : Технічні науки. 2022. № 1. С. 95-100. (фахове видання).

38. 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. (фахове видання).

39. Семко Т.В. Нові вимоги до харчових продуктів. *Сучасний стан та перспективи розвитку науки, освіти та суспільства*: зб. тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 15 серпня 2022 р.). Полтава: ЦФЕНД, 2022. С. 45-47.

40. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технології кисломолочного сиру функціонального призначення. *Current trends in the development of modern scientific thought: The I International Scientific and Practical Conference* (Haifa, Israel, September 27-30, 2022). Haifa, 2022. Pp. 508-511. (закордонне видання) (особистий внесок – 2 с.)

41. Семко Т.В. Положення Кодексу Аліментаріус. *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: ВРВ ВТЕІ ДТЕУ, 2022. Ч. 3. С. 219-224.

42. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості приготування фруктових салатів для профілактики депресивних станів. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*: зб. матеріалів III Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Львів, 06 жовтня 2022

р.). Львів, 2022. С. 136-138. (особистий внесок – 1,5 с.)

43. 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*. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 122-124. (закордонне видання) (особистий внесок – 1,5 с.)

44. 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* : зб. матер. міжн. наук.-практ. конф. (м. Київ, 15-16 листопада 2022 р.). Київ : НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1,5 с.)

45. 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. С. 52-54. (особистий внесок – 1 с.)

46. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві* : матеріали Міжнар. наук.-практ. конфер. (м. Київ, 16-17 листопада 2022). Київ: НУХТ, 2022. С. 100-102. (особистий внесок – 1 с.)

47. 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. (м. Одеса, 17-18 листопада 2022 р.). Одеса : ОНТУ, 2022. С. 92-94.

48. 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) (SCOPUS).

49. 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. URL: (фахове видання).

50. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU Countries' Tourism and Hospitality Industry. *Sport i Turystyka. Środkowoeuropejskie Czasopismo Naukowe*, 2023. Vol. 6. No. 2. Pp. 133–151. (Scopus)

51. Семко Т.В., Пахомська О.В. Innovative craft bakery technologies. *Modern engineering and innovative technologies. Heutiges Ingenieurwesen und innovative Technologien*. 2023. Issue №27. Part 1. Pp. 68-73. (закордонне видання)

52. 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)

53. Семко Т.В., Пахомська О.В. Сучасні аспекти формування крафтових хлібобулочних виробів. *Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві: зб. матеріалів VII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 20 вересня 2023 р.)*. Київ : НУХТ, 2023. С. 56-59.

54. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Удосконалення технологій виробництва сушених курячих слайсів шляхом використання інноваційного соусу «шою». *Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 21 вересня 2023 р.)*. Київ : НУХТ, 2023. С.102-104. (особистий внесок – 1,5 с.)

55. Семко Т.В. Використання інноваційної технології Souse-Vide як підтвердження безпечності та якості ресторанної продукції. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 25 вересня 2023 р.)*. Вінниця РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Ч. 2. С. 243-255. URL: <http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/pr062.pdf>

56. Семко Т.В. Культура харчової якості та безпеки. *Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: зб. наукових праць Всеукраїнської науково-*

	<p>практичної Інтернет–конференції (19 жовтня 2023 року). Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. С. 154-161. URL : http://www.vtei.com.ua/doc/2024/konf/zb_grs.pdf</p> <p>57.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: http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/17268/1/Pratsi_2023.%20v.23.%20_t.2_33-45.pdf (фахове видання)</p> <p>58.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.</p> <p>59.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>
<p>7. Досвід роботи</p>	<p>У 1988-2008 рр. працювала у ТОВ «Літинський молочний завод» (на посадах технолога, начальника продовольчої виробничої лабораторії, голови правління).</p> <p>У травні – серпні 2008 р. працювала на ПП «Торгово-універсальна фірма «Феріде» на посаді управителя.</p> <p>У 2008-2011 рр. працювала у Вінницькому державному (національному) аграрному університеті (на посаді старшого викладача кафедри мікробіології та технології переробки, пізніше – старшого викладача кафедри технології переробки м'яса, молока, мікробіології).</p> <p>У лютому – серпні 2011 р. працювала у ТОВ «АГРАНА ФРУТ УКРАЇНА» (на посадах інженера-технолога по розробці рецептур фруктових наповнювачів, менеджера систем якості).</p> <p>У 2011-2014 рр. працювала у ТОВ «АГРАНА ДЖУС УКРАЇНА» (на посаді менеджера систем якості).</p> <p>У 2014-2017 рр. працювала у Вінницькому національному аграрному університеті (на посаді старшого викладача, доцента кафедри харчових технологій та мікробіології).</p> <p>З 2017 р. і до тепер працює на посаді доцента кафедри</p>

	туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕУ КНТЕУ/ДТЕУ.
--	--