

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	Semko1965@ukr.net
4. Правильна транслітерація прізвища	Semko

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА	
1. Ідентифікація автора	Scopus https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57208015860 Researcher ID http://www.researcherid.com/rid/D-6913-2018 ORCID https://orcid.org/0000-0002-1951-5384 Google Scholar https://scholar.google.com.ua/citations?user=EMkTcscAAA&hl=uk%20
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 ТОВ «Екомолпродукт» (2016 р.) • Підвищення кваліфікації у Національний університет водного господарства та природокористування (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи) (2019 р.)
4. Міжнародний досвід	<ul style="list-style-type: none"> • Стажування у Паневропейському університеті (м. Братислава, Словаччина) (2018 р.). • Стажування в Інституті міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава, Польща) (2018 р.)
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: ВРВ 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: ВРВ 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.)

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

6. Семко Т.В. Проблеми сиропридатності молока. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини і біотехнологій ім. С.З. Гжицького*. 2013. Т. 15. №3. Ч. 3. С. 432-437. (фахове видання)

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

8. 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)

9. 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)

10. 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](https://doi.org/10.1117/12.2522354) (Scopus)

11. 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)

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

13. 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)

14. 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)

15. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Харчова алергія. *Іновації 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.

16. 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)

17. 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)

18. 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)

19. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А.. Оцінка біологічної безпечності м'ясної сировини при прийманні

	<p>на м'ясопереробне підприємство. <i>Продовольчі ресурси</i>: зб. наук. пр. 2021. Т. 9. №16. С. 49-56. (фахове видання)</p> <p>20. 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. <i>Eastern-European Journal of Enterprise Technologies</i>. 2020. Vol. 4. № 11 (106). Pp. 24–30. (Scopus)</p> <p>21. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Сучасні гігієнічні вимоги до питної води. <i>Вода в харчовій промисловості</i>: Зб. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25–26 березня 2021 р.). Одеса: ОНАХТ, 2021. С. 136-137.</p> <p>22. Власенко І.Г., Семко Т.В., Поліщук Г.Є., Борова М.П. Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні та світі. <i>Харчова промисловість</i>. 2021. № 27. С. 37-46. (фахове видання, Index Copernicus)</p> <p>23. Соломон А.М., Семко Т.В., Ножечкіна-Єрошенко Г.М. Обґрунтування складу і розроблення технологій десертних ферментованих продуктів функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів. <i>Харчова промисловість</i>. 2021. № 27. С. 69-80. (фахове видання, Index Copernicus)</p>
<p>7. Досвід роботи</p>	<p>У 1988-2008 рр. працювала у ТОВ «Літинський молочний завод» (на посадах технолога, начальника продовольчої лабораторії, голова 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 туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕУ КНТЕУ.</p>