

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 http://www.researcherid.com/rid/D-6913-2018</p> <p>ORCID https://orcid.org/0000-0002-1951-5384</p> <p>Google Scholar https://scholar.google.com.ua/citations?user=EMkTcscAAA&hl=uk%20</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 Національний університет водного господарства та природокористування (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи) (2019 р.). • Підвищення кваліфікації у Заміському комплексі «Баттерфляй» (2021 р.). • Підвищення кваліфікації на ПП «Еко-Молпродукт» (2021 р.). • Підвищення кваліфікації у Заміському комплексі «Баттерфляй» (2021 р.). • Проходження програми навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпеки 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	<ul style="list-style-type: none"> • Стажування у Паневропейському університеті (м. Братислава, Словаччина) (2018 р.).

	<ul style="list-style-type: none"> • Стажування в Інституті міжнародного академічного та наукового співробітництва (м. Варшава, Польща) (2018 р.).
5. Особисті нагороди	<p>-</p>
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.) 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.). <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"> 8. Семко Т.В. Проблеми сиропридатності молока. <i>Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини і біотехнологій ім. С.З. Гжицького</i>. 2013. Т. 15. №3. Ч. 3. С. 432-437. (фахове видання) 9. Семко Т.В. Склад та вимоги до індустриального молока як сировини для виробництва. <i>Аграрна наука та харчові технології</i>. 2015. Вип. 1(90). С. 200-208. (фахове

видання)

10. 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)

11. 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)

12. 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)

13. 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)

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

15. 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)

16. 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)

17. 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.

18. 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)

19. 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)

20. 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.

21. 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)

22. 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)

23. 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)

24. 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.

25. 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)
26. Соломон А.М., Семко Т.В., Ножечкіна-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)
27. Семко Т.В. Контрольно критична точка НАССР при біобезпеці м'яса. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України*: зб. наук. пр. ІХ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.). Вінниця, 2021. Ч. 3. С. 253-260.
28. 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)
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. 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).
31. 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)
32. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Порівняльний аналіз методів сушіння зернових культур. *Science, education, innovation: topical issues and modern aspects*: Зб. тез доповідей ІІІ Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Таллін, 25-26 червня 2021 р.). Таллін, 2021. С 245-247. (закордонне видання)
33. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні особливості виробництва крафтових сирів з використанням нетрадиційної сировини. *Глобалізаційні виклики розвитку національних економік* : Зб. тез доповідей ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 19-21 жовтня 2021 р.). Київ : КНТЕУ. С. 529-532.
34. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Технологічні аспекти розширення асортименту турецьких солодоців шляхом

	<p>використання регіональної сировини. <i>Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Технічні науки.</i> 2022. № 1. С. 95-100. (фахове видання).</p> <p>35. Гирич С.В., Лисенко О.Л., Семко Т.В. Стан атмосферного повітря у Вінниці та Вінницькій області. <i>Інтелект XXI.</i> 2020. № 4. С. 86-90. URL: http://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26362 (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)</p> <p>36. Крижак Л.М., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Дослідження особливостей використання штамів пробіотиків у технології виробництва ферментованих м'ясних продуктів. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету.</i> Мелітополь: ТДАТУ, 2023. Вип. 13. Том 1. С. 242-251. URL: (фахове видання).</p> <p>37. Семко Т.В., Іваніщева О.А. Формування функціональних властивостей пісочно-відсаджувального печива шляхом застосування зостери. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету.</i> Мелітополь: ТДАТУ, 2022. Вип. 12. Том 3. С. 217-225. (фахове видання).</p> <p>38. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska, O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». <i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences.</i> 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).</p> <p>39. Brykova T., Postova V., Mazurkevych I., Kiziun A., Semko T. Social and Economic Potential of the EU Countries' Tourism and Hospitality Industry. <i>Sport i Turystyka. Środkowoeuropejskie Czasopismo Naukowe,</i> 2023. Vol. 6. No. 2. Pp. 133–151. (Scopus)</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</p>

(національному) аграрному університеті (на посаді старшого викладача кафедри мікробіології та технології переробки, пізніше – старшого викладача кафедри технології переробки м'яса, молока, мікробіології).
У лютому – серпні 2011 р. працювала у ТОВ «АГРАНА ФРУТ УКРАЇНА» (на посадах інженера-технолога по розробці рецептур фруктових наповнювачів, менеджера систем якості).
У 2011-2014 рр. працювала у ТОВ «АГРАНА ДЖУС УКРАЇНА» (на посаді менеджера систем якості).
У 2014-2017 рр. працювала у Вінницькому національному аграрному університеті (на посаді старшого викладача, доцента кафедри харчових технологій та мікробіології).
З 2017 р. і до тепер працює на посаді доцента кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕУ КНТЕУ/ДТЕУ.