

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА	
1 ПІП	Пахомська Олена Василівна
2 Вчене звання, посада на кафедрі	асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
3 Адреса персональної робочої електронної адреси	o.pakhomska@vtei.edu.ua
4 Правильна транслітерація прізвища	Pakhomska
РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА	
1 Ідентифікатори автора	<p>SCOPUS https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=58001747900</p> <p>Researcher ID https://www.webofscience.com/wos/author/record/GRR-2324-2022</p> <p>ORCID https://orcid.org/0000-0003-3573-9422</p> <p>Google Scholar https://scholar.google.com.ua/citations?user=OxfALFcAAAAJ&hl=uk&citsig=AMstHGQZX7CKUa5o9-G7N9-ndBMcgIP-zw</p>
2 Освіта та кваліфікація	У 2005 р. закінчила Київський національний торговельно-економічний університет за спеціальністю «Технологія харчування».
3 Підвищення кваліфікації	<ul style="list-style-type: none"> • Підвищення кваліфікації у Вінницькому національному аграрному університеті (кафедра мікробіології та технології переробки) (2018 р.). • Підвищення кваліфікації у Заміському комплексі відпочинку «Баттерфляй» (2018 р.) • Підвищення кваліфікації на ПП «Еко-Молпродукт» (2021 р.).
4 Міжнародний досвід	-
5 Особисті нагороди	-
6 Перелік найвагоміших праць	<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 кухня 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.

	<p>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». <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) (закордонне видання).</p> <p>31. Фіалковська Л.В., Бандура В.М., Пахомська О.В. Технологія сушіння зернових культур та олійного насіння. <i>Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету</i>. Мелітополь: ТДАТУ, Вип. 12. Том 2. 2022. С. 185-194. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/323 (фахове видання).</p> <p>32. Пахомська О.В. Крафтові технології, як сучасний вид хлібного мистецтва. <i>Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі та інноваційні технології у хлібопекарському виробництві</i> : Матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 16-17 листопада 2022 р.). Київ: НУХТ, 2022. С. 179-182.</p> <p>33. Пахомська О.В. Контроль якості продукції: організація та методологія. <i>Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України</i>: 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.</p> <p>34. Крижак Л.М., Пахомська О.В. Інновації, як сучасний тренд розвитку ресторанного бізнесу. <i>Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky</i>. Vol. 10 (1). 2022. Pp. 100-103. (закордонне видання).</p> <p>35. Семко Т. В., Пахомська О. В., Слободянюк Н.О. Крафтові хлібобулочні технології та гастрономічні інновації. <i>Science and innovation of modern world</i> : The 6th International scientific and practical conference (February 23-25, 2023). Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2023. С. 288-295. (закордонне видання).</p> <p>36. Пахомська О.В. Індустрія гостинності: тенденції та перспективи. <i>Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика</i>: зб. матеріалів III Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Львів, 18 травня 2023 р.). С. 128-130.</p>
7 Досвід роботи	З 2009 р. працює на посаді асистента кафедри туризму та

	готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ/ДТЕУ.
--	--