

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	Olana1980@ukr.net
4 Правильна транслітерація прізвища	Pakhomska
РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА	
1 Ідентифікатори автора	Researcher ID http://www.researcherid.com/rid/U-9668-2018 ORCID https://orcid.org/0000-0002-0915-8811 Google Scholar https://scholar.google.com.ua/citations?user=OxfALFcAAAAJ&hl=uk&citsig=AMstHGQZX7CKUa5o9-G7N9-ndBMcglP-zw
2 Освіта та кваліфікація	У 2005 р. закінчила Київський національний торговельно-економічний університет за спеціальністю «Технологія харчування».
3 Підвищення кваліфікації	Підвищення кваліфікації у Вінницькому національному аграрному університеті (кафедра мікробіології та технології переробки), Заміському комплексі відпочинку «Баттерфляй» (2018 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 : КНТЕУ, 2012. 1016 с.</p> <p>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.</p> <p>3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних</p>

навчальних закладах / М.І. Пересічний, С.М. Пересічна, О.В. Пахомська [та ін.]; за ред. М.І. Пересічного. Київ : ВД «АртЕк», 2015. 716 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.-прак. 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., 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)

12. Пахомська О.В., Іваніщева О.А. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясопереробних підприємствах України. *Молодий вчений*. 2020. №9. С. 98-101.

13. Пахомська О.В. Хлеб и хлебоблучные изделия Украины: стратегия производства и продвижение.

	<p><i>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)</i></p> <p>14. Пахомська О.В. Перспективи розширення асортименту хліба та хлібобулочних виробів України. <i>Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. конф. Вінниця: ВРВ ВТЕІ КНТЕУ, 2020. С. 229-235.</i></p> <p>15. Пахомська О.В. Розробка новітніх технологій хлібобулочних виробів. <i>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).</i></p> <p>16. Пахомська О.В. Впровадження інформаційних технологій в закладах ресторанного господарства України. <i>Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухні Поділля: матеріали IV Міжвуз. наук.-практ. конф. Хмельницький: 2020. С. 10-12.</i></p> <p>17. Пахомська О.В. Сучасні технології хлібобулочних виробів на основі пророщеного зерна пшениці та дієтичних добавок. <i>Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення: матеріали Міжнар. конф. Львів, 2020. С. 143-145.</i></p> <p>18. Пахомська О.В. Сучасні системи водоочистки для харчових підприємств. <i>Вода в харчовій промисловості : 36. тез доп. XII Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 25-26 березня 2021 р.). Одеса, 2021. С. 115-116.</i></p> <p>19. Pahomska O., Palamarchuk V., Gyrych S., Vasilishina O. Intensification of the flow process of grain drying using two-sided infrared irradiation. <i>Технологічний аудит та резерви виробництва. № 1/3(57). 2021. С. 34-38 (Index Copernicus)</i></p>
7 Досвід роботи	З 2009 р. працює на посаді асистента кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ.