



Веремченко Катерина Олегівна

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК
(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів
(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

Орієнтація освітньої програми: Освітньо-професійна програма (1,5 роки)

Освітня програма: «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»

Тема магістерської роботи: «Використання бар'єрних технологій при виробництві ферментованих ковбасних вирів»

Керівник: к.т.н., доцент Штонда Оксана Анатолівна



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. Ковбасне виробництво є однією з найважливіших галузей харчової промисловості, яка відіграє ключову роль у забезпеченні населення високоякісними та безпечними продуктами харчування. Ця галузь охоплює широкий спектр продукції, включаючи варені, копчені, сиров'ялені ковбаси, сосиски, сардельки, а також м'ясні напівфабрикати. Завдяки своєму значенню в структурі харчової промисловості, ковбасне виробництво постійно розвивається, впроваджуючи новітні технології для підвищення якості продукції та її відповідності сучасним вимогам.

Одним із перспективних напрямків розвитку ковбасного виробництва є впровадження бар'єрних технологій, які спрямовані на вирішення низки важливих завдань: продовження терміну зберігання продукції, збереження її органолептичних властивостей, покращення безпеки та зниження втрат. Бар'єрні технології передбачають використання спеціальних матеріалів і методів, які мінімізують вплив зовнішніх факторів, таких як мікроорганізми, кисень, світло та волога. Ці фактори є основними причинами псування продуктів і зниження їх якості.



Метою магістерської кваліфікаційної роботи є теоретичне обґрунтування використання бар'єрних технологій в м'ясопереробному виробництві та творення комплексних сумішей для подовження терміну зберігання ферментованих ковбасних виробів.

НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА (конференції, публікації, патенти, стартапи тощо)

КОНФЕРЕНЦІЇ

Веремченко К.О., Штонда О.А.

«Використання бар'єрних технологій при виробництві ковбасних виробів»: XIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»/Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ,, 2025 року: тези доповідь.

ПУБЛІКАЦІЇ

ПОСТЕР

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ (в т.ч. неформальна освіта: назви курсів і дипломів на prometheus, coursera і т.п.)





СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

Освіта:

Середня: Вересень 2009р. – Червень 2020р. Броварська ЗОШ І-ІІІ ст. Київської обл.

Вища: Вересень 2020р. – Червень 2024р. Національний Університет Біоресурсів і Природокористування України, м. Київ, факультет харчових технологій та управління якістю АПК, спеціальність «Харчові технології». Освітній ступінь «Бакалавр».

Вересень 2024р. – в процесі. Національний Університет Біоресурсів і Природокористування України, м. Київ, факультет харчових технологій та управління якістю АПК, спеціальність «Харчові технології», освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Освітній ступінь «Магістр».

Володіння мовами: українська, російська на рівні носія; англійська – рівень А2.

Навички роботи з комп'ютером: На рівні впевненого користувача, володію програмами «Microsoft office», «Компас – 3D», добре орієнтуюсь в соціальних мережах та в цілому, в мережевій сітці «Internet» в тому числі і професійних сайтах.

Особисті якості: Відповідальність, старанність, працьовитість, комунікабельність, цілеспрямованість, пунктуальність, організованість, лідерство, стресостійкість, відсутність шкідливих звичок, потребує постійного навчання та самовдосконалення.

ДОСВІД РОБОТИ

Проходження виробничої практики на Миронівському м'ясопереробному заводі «Легко», відокремлений підрозділ ПрАТ «МЗВКК» в Київській області, з подальшим запрошенням на роботу.
