



ЗЕЛЕНСЬКА ОЛЕНА МИКОЛАЇВНА

Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/structure/fht>)

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: «Удосконалення технології м'ясних виробів підвищеної біологічної цінності»

Керівник: : к.т.н., доцент Ізраелян Валентина Миколаївна



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

Актуальність теми. Сучасні тенденції здорового харчування та зростаючий попит на продукти з підвищеною біологічною цінністю вимагають від харчової промисловості вдосконалення технологій виробництва м'ясних виробів. Ці продукти мають не лише задовольняти потреби організму в поживних речовинах, а й сприяти зміцненню здоров'я та профілактиці захворювань.

Удосконалення технологій м'ясних виробів включає використання функціональних інгредієнтів, таких як харчові волокна, вітаміни, мінерали та рослинні білки. Вони підвищують біологічну цінність продукції, покращують її засвоюваність, знижують рівень шкідливих жирів та солі, одночасно забезпечуючи нові органолептичні властивості.

Створення м'ясних виробів із підвищеною біологічною цінністю відповідає запитам сучасних споживачів, сприяє формуванню здорових харчових звичок і підвищує конкурентоспроможність підприємств харчової галузі. Це робить тему дослідження актуальною як з наукової, так і з практичної точки зору.

Метою магістерської кваліфікаційної роботи - є розробка та вдосконалення технології м'ясних виробів із підвищеною біологічною цінністю шляхом збагачення їх рецептури функціональними компонентами, що забезпечують підвищення харчової та біологічної цінності продукції, відповідають сучасним вимогам якості та сприяють покращенню здоров'я населення.



НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА

КОНФЕРЕНЦІЇ

1. О. М. Зеленська, В. М. Ізраєлян Удосконалення технології м'ясних виробів підвищеної біологічної цінності. XIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.) К.: РВВ НУБіП України, 2025. с. 91-93

2. О. М. Зеленська, Г.А.Толок Удосконалення технології м'ясних виробів підвищеної біологічної цінності. XIII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.) К.: РВВ НУБіП України, 2025. с. 428-429



ПУБЛІКАЦІЇ



ПОСТЕР

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

Освіта

Вересень 2020 р. – Червень 2024 р.

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Факультет харчових технологій та управління якістю АПК

Спеціальність: *Харчові технології*

Освітній ступінь: Бакалавр

Вересень 2024 р. – по теперішній час

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

Вересень 2024 р. – по теперішній час

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Факультет харчових технологій та управління якістю АПК

Спеціальність: *Інформаційно-вимірювальні технології*

Освітній ступінь: Магістр

Професійні навички

Впевнений користувач ПК, вільне володіння програмами Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), навички роботи в КОМПАС-3D, навички інформаційного пошуку, аналізу та систематизації технічних даних, знання основ стандартизації, технічного регулювання та документації.

Висока відповідальність, організованість, здатність до самонавчання.

Володіння мовами: українська на рівні носія; англійська – рівень B2.



ДОСВІД РОБОТИ

Підприємство: Allfein Feinkost GmbH & Co., Німеччина

Період: червень – вересень 2021 р.

Сфера діяльності: виробництво м'ясних напівфабрикатів

Основні обов'язки: Приймання, сортування та первинна обробка м'ясної сировини, контроль температурного режиму зберігання та заморожування продукції, участь у процесах глибокої заморозки м'яса, упакування м'яса відповідно до внутрішніх стандартів підприємства, дотримання норм гігієни, санітарних вимог і техніки безпеки під час роботи з м'ясною продукцією.

Підприємство: ТОВ "Агропродукт", Україна

Період: червень – вересень 2023 р.

Сфера діяльності: виробництво борошняних та кондитерських виробів

Основні обов'язки: Контроль якості сировини (борошна, цукру, масла) для виробництва, участь у приготуванні тіста та напівфабрикатів для хлібобулочних виробів, моніторинг технологічних процесів випікання та охолодження виробів, контроль параметрів зберігання готової продукції, дотримання санітарних норм і правил безпеки на виробництві.
