



**Волошенко Ольга Сергіївна,
Канд. технічних наук,
Доцент**

voloshenko.kroshko@gmail.com

[ORCID: 0000-0001-5395-5079](https://orcid.org/0000-0001-5395-5079)

[Researcher ID: I-3460-2016](https://www.researcherid.com/rid/I-3460-2016)

[Google Scholar](https://scholar.google.com/citations?user=...)

Тема дисертації: «Розробка технології виробництва борошняних сумішей підвищеної харчової цінності» (2006).

Коло наукових інтересів: Управління якістю борошна, розширення асортименту та підвищення харчової цінності борошна шляхом виробництва борошна цільового призначення, виробництва борошняних сумішей з різних зернових культур, виробництва зернових продуктів функціонального призначення.

Розробки: «Виробництво сортового пшеничного борошна спеціального призначення»; «Виробництво цілномеленого пшеничного, спельтового та житнього борошна»; «Виробництво безглютенових продуктів (муки, крупи та пластівців)»; «Виробництво борошняних сумішей функціонального призначення».

Мультимедійні курси лекцій: «Науково-практичні основи технології зернових продуктів»; «Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР і GMP)»; «Управління якістю продукції при зберіганні і переробці зерна»; «Технологічна експертиза, переробки, зберігання і транспортування у зерновій галузі з КР».

Відомості про стажування: Удосконалення знань з технології підготовки, очистки та переробки зерна в готову продукцію та останніх інновацій в області борошномельного та круп'яного виробництва. ТОВ «ОЛІС» (2020); Основні аспекти впровадження системи НАССР на елеваторах та зернопереробних підприємствах, Громадська спілка «Борошномели України» (2019); Законодавчі аспекти впровадження системи НАССР в зерновій та переробній галузі, Громадська спілка «Борошномели України» (2018); Удосконалення знань з технології підготовки, очистки та переробки зерна пшениці к готову продукцію та останніх інновацій в області борошномельного виробництва та оновлення КНМЗД "Контроль якості та безпеки продуктів галузі", філія ПАТ "ДПЗКУ Одеський комбінат хлібопродуктів (2018); Сенсорний аналіз харчових продуктів, ОНАХТ (2017); Внутрішній аудит та оцінка відповідності згідно вимог стандартів GMP+B1 «Production, trade and serves» та ISO 19011:2011 (2016); Підвищення педагогічної майстерності викладача випускової кафедри. ОНАХТ (2015).