



# Olha Sereda

PhD student

## PROFILE

Postgraduate student of the Department of Heating Technology.

## LANGUAGE

Native Ukrainian.

Advanced English.

## COMPUTER SKILLS

Text processor.

Spreadsheet.

Slide presentation.

## CONTACT ME

 0997145294

 seaol@ukr.net

 160v Gerasima Kondratieva Street, Sumy, 40021 Sumy

## ➤ EDUCATION

**Secondary special education** Sep 2003 - Jun 2007  
study at the Sumy Technical School of Food Industry of the National Technical University of Ukraine, specialty "Production of bread, pasta, confectionery and food concentrates"

**The second (master's) level of higher education** Sep 2007- Dec 2010  
study at the National University of Food Technologies, Kyiv, specialty "Technology of bread, pasta, confectionery and food concentrates"

**The second (master's) level of higher education** Sep 2007 - Jun 2012  
study at the Sumy Pedagogical University named after A.S. Makarenko, specialty "Practical psychology and foreign language."

**The second (master's) level of higher education** Oct 2020 - Feb 2022  
study at the National University of Food Technologies, Kyiv, specialty "Hotel and restaurant business"

Oct 2021 - Present  
beginning in graduate school at the Sumy National Agrarian University

## ➤ EMPLOYMENT

Sep 2011 - Apr 2018  
worked in restaurant

**Master of industrial training** Sep 2018 - Sep 2019  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

**Head of the educational and practical laboratory** Sep 2019 - Sep 2023  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

**Assistant** Sep 2019 - Sep 2024  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

**Senior lecture** Sep 2024 - Present  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

# ACHIEVEMENTS

## Scientific publications 2020

Бідюк Д.О., Середа О.Г. «Новий вид біорозкладувальної тари» вчені записки Таврійського Національного університету імені В.І. Вернадського Том 31(70) №2, 2020

## Scientific publications 2021

Xia Shenshen The use of amaranth flour in the production of noodles. Xia Shenshen, Oksana Melnyk, Olga Sereda. The scientific heritage № 71. Угорщина. ISSN 9215-0365

## Scientific publications 2022

Середа О. Г. Новий вид функціональної сировини з підвищеним вмістом білку для бісквітних виробів / О.Г. Середа, О.Ю. Мельник // Технічні науки та технології, 2022 (2(28), 102-110.

[https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-2\(28\)-102-110](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2022-2(28)-102-110)

## Scientific publications 2023

Середа О., & Мельник, О. (2023). Органолептичний аналіз бісквіта круглого з додаванням білкововмісної сировини. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 6(1), 125-139.

<https://doi.org/10.31866/2616-7468.6.1.2023.278476>

Sereda, O., & Melnyk, O. (2023). ТЕРМОГРАВИМЕТРИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ФОРМ ЗВ'ЯЗКІВ ВОЛОГИ У ЗБИВНОМУ БОРОШНЯНОМУ НАПІВФАБРИКАТІ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА ІЗ ЦВІРКУНІВ. Grain Products and Mixed Fodder's, 23(2), 20-25. <https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i2.2708>

Маренкова, Т., & Середа, О. (2024). Якісні показники тіста для вареників із використанням імеретинського шафрану. Технічні науки та технології, 4 (34), 174-181. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4\(34\)-174-181](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4(34)-174-181)

Середа, О. ., & Мельник, О. . (2024). Дослідження фізико-хімічних характеристик збивного борошняного напівфабрикату з борошном із цвіркунів. Технічні науки та технології, 4 (34), 182-187. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4\(34\)-182-187](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4(34)-182-187)

## Scientific publications 2024

Sereda O. MICROBIOLOGICAL INDICATOR OF CROCKETS FLOUR./Sereda O. Melnyk O// The scientific heritage (Budapest, Hungary). № 131, 2024, P 56-59