



Чабанова Оксана Борисівна

**заступник декана факультету Експертизи, біотехнології,
харчової інженерії, підприємництва та торгівлі,**

кандидат технічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»

Вища освіта:

- ✓ Спеціаліст, спеціальність: «Технологія зберігання і переробки зерна» (Одеська державна академія харчових технологій) (1990-1996 рр.);
- ✓ Спеціаліст, спеціальність: «Облік і аудит» (Одеська державна академія харчових технологій) (1997-2001 рр.);

Кар'єрний шлях:

- ✓ Інженер-технолог на молочному Українсько-італійському підприємстві СП «Одигалат» м. Одеса (1996-1997 рр.);
- ✓ Навчання в аспірантурі Одеської національної академії харчових технологій (1997-2002 рр.); 2002 р. – захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», тема «Сушіння вівсяної крупи у завислому шарі» і отримала науковий ступінь кандидата наук;
- ✓ Асистент кафедри технології молока та сушіння харчових продуктів (2001–2006 рр.);
- ✓ Доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси (2006 р. – дотепер);
- ✓ Заступник декана факультету Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства (2004–2016 рр.);
- ✓ Заступник декана факультету Експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі (2022 р. – дотепер).

Сфера наукових інтересів:

Розробка та удосконалення технологій сушіння тваринної і рослинної сировини; розробка та удосконалення технологій безлактозних і низьколактозних молочних продуктів, зокрема безлактозних молочних концентратів на основі вторинної молочної сировини, безлактозного і

низьколактозного морозива, десертів, кисломолочних паст тощо; розробка та удосконалення технологій молочних, сироваткових і молочно-сироваткових концентратів, отриманих із застосуванням мембранних методів; контроль якості та безпечності харчової продукції.

Є автором більше 150 наукових і науково-методичних праць, у тому числі 1 навчальний посібник, 11 патентів, з них 8 патентів на корисну модель та 3 патенти – на винахід.

Викладає наступні дисципліни:

Теоретичні основи харчових технологій; Технології харчових виробництв (Розділ «Технології жирів і жирозамінників»); Комплексне перероблення вторинної сировини в молочній та олійно-жировій галузях; Наукові основи безвідходних і ресурсощадних технологій; Контроль якості, безпека та екологія в галузі (НАССР та GMP); Інноваційні технології продуктів тваринного і рослинного походження; Сучасні методи оцінки якості, безпечності та визначення фальсифікації харчових продуктів.

Член громадської організації «Асоціація Молочників Одеського Регіону». Науковий консультант ПрАТ «Кагма» (м. Кагарлик, Київська обл.).

Підвищення кваліфікації:

ОНАХТ Вища школа педагогічної майстерності, 210 годин, березень-червень 2018 р.

ТОВ «Гормолзавод №1» (м. Одеса), 360 годин, з 01.03.2021 р. по 30.06.2021 р. та з 01.09.2021 р. по 31.10.2021 р.

ТОВ «АВА» «Одеський завод кісточкових та рослинних олій» (м. Одеса), 360 годин, з 09.2020 – 01.03.2021.

Національна академія педагогічних наук України, ДЗВО «Університет Менеджменту освіти», Центральний інститут післядипломної освіти, підвищила кваліфікацію за освітньо-професійною програмою «Викладачі-тьютори (організатори) дистанційного навчання університетів, академій та інститутів», 180 годин, з 27.03.2023 по 27.10.2023 р.

Трудові досягнення відзначено: Грамотою ректора, Подяками проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи та проректора з науково-педагогічної та виховної роботи; Почесною грамотою Управління освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації, Дипломом 1 ступеня ОНАХТ за перемогу у конкурсі на звання «Кращий куратор ОНАХТ» у 2016/2017 р, Подякою проректора з науково-педагогічної та навчальної роботи за вагомий внесок у підготовку переможця II туру Всеукраїнської студентської олімпіади «Харчові технології» у 2017/2018 н.р.

Стаж науково-педагогічної роботи: 23 роки. Загальний стаж роботи: 33 роки.