



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ, вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua <https://nubip.edu.ua/node/1027>

БРУЦЬКА СВІТЛАНА МИКОЛАЇВНА



Факультет: Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

Кафедра: Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

Спеціальність: Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/node/2343>)

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

Тема магістерської роботи: «Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі».

Керівник: Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна, д.т.н., професор, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК.



ПУБЛІКАЦІЇ

Бруцька С.М., Баль-Прилипко Л.В. "Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі": XI Міжнародна науково-практична онлайн 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, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді. К., 2022. С.



Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України
МАГІСТЕРСЬКА КВАЛІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

«Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі»

Метою магістерської кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування і розробка рецептури січених напівфабрикатів з використанням рослинних добавок.



Об'єкт дослідження – технологія м'ясних та м'ясо-рослинних січених напівфабрикатів.

Предмет дослідження – борошно амарантове, шрот амарантовий, м'ясні та м'ясо-рослинні січені напівфабрикати (котлети).



Схема проведення експериментальних досліджень

Профільограма бальної оцінки зовнішнього вигляду готових виробів, з додавання горохового та амарантового борошна й шроту амаранту



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



(11) 144868

(19) UA

(51) МПК (2020.01)
A23L 13/00

(21) Номер заявки: u 2020 03665
(22) Дата подання заявки: 18.06.2020
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 27.10.2020
(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: 26.10.2020, Бюл. № 20

(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Кім Катерина Дмитрівна, UA,
Бруцька Світлана
Миколаївна, UA

(73) Володілець:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ,
вул. Героїв Оборони, 15, м.
Київ-41, 03041, UA



РЕЗЮМЕ

Бруцька Світлана Миколаївна e-mail:

svitlanabrucka@gmail.com

Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів та природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології та інженерія»

Період навчання: 2019-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»

Період навчання: 2021-2022 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), російська, англійська (середній рівень), польська (середній рівень).



вул. Героїв Оборони, 15.

magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ДОСВІД РОБОТИ

Липень 2020 - Вересень 2020 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних та ковбасних виробів Bauerngut Fleisch- Und Wurstwaren GmbH(Німеччина)

Січень 2021- Квітень 2021 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)

Листопад 2021- Лютий 2022 року- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)
