



МАРЧУК РУСЛАН ОЛЕКСАНДРОВИЧ

Назва факультету: Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

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

Кафедра: 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-наукова програма (2 р.)

Освітня програма: «Нутріціологія»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: Удосконалення технологій хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності з використанням рисового та кукурудзяного борошна.

Керівник: Очколяс О.М., к.т.н., доцент



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

(актуальність, мета, завдання тощо)

На сьогоднішній день правильне харчування і спосіб життя - основні умови, які забезпечують здоров'я людини, стійкість її нервової та імунної системи протистояти несприятливим факторам. Характерною рисою сучасного етапу розвитку суспільства є не тільки нові досягнення і відкриття, а й наростання екологічних і соціальних проблем, зміна способу життя.

З огляду на це, актуальною проблемою є розробка рецептур і технології хлібобулочних виробів із застосуванням продуктів переробки зерна рису в композитній суміші для підвищення харчової та біологічної цінності.

Мета роботи – полягає в розробці рецептур і технологій хлібобулочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності із застосуванням продуктів переробки зерна рису та борошна кукурудзяного у складі композитних борошняних сумішей.

Завдання:

- дослідити особливості хімічного складу рисового борошна, борошна рисового та кукурудзяного;
 - обґрунтувати склад і співвідношення рецептурних компонентів композитної суміші з борошна пшеничного, рисового, кукурудзяного та рисового борошна для оцінки можливості використання в технології виробництва хлібобулочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності;
 - розробити рецептури та технології виробництва хлібобулочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності із застосуванням продуктів переробки рису та пектину;
 - вивчити вплив рисового борошна та композитної суміші на збереження свіжості хлібобулочних виробів у процесі зберігання;
 - визначити харчову та біологічну цінність хлібобулочних виробів із продуктами переробки рису;
-



**НАУКОВА ТА ІННОВАЦІЙНА РОБОТА (конференції, публікації, патенти,
стартапи тощо)**

ПОСТЕР

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

Марчук Руслан Олександрович

e-mail:

Marchuk84@ukr.net

ДОСВІД РОБОТИ

01.03.2006 – 01.08.2006 оператор лінії розливу 3-го розряду на підприємстві ПАТ «Оболонь»

01.09.2006 – 01.12.2007 слюсар-ремонтник 4-го розряду, обладнання у виробництві харчової промислово на підприємстві ПАТ «Оболонь»

01.02.2008 – 01.10.2017 налагоджувальник устаткування у виробництві харчової продукції на підприємстві ПрАТ «Вімм-Біль-Данн Україна»

01.10.2017 – 01.06.2021 сервісний інженер на підприємстві ПрАТ «Вімм-Біль-Данн Україна»

01.06.2021 – 01.10.2021 механік на підприємстві ПрАТ «Вімм-Біль-Данн Україна»

01.10.2021 – 01.05.2022 Посада: Оператор виробничої ділянки на підприємстві ТОВ «БК «РОШЕН»

01.03. 2022 рік по теперешній час інженер на ФГ «Валма».
