



Мильнікова Катерина Дмитрівна

Факультет: Харчових технологій та

управління якістю продукції АПК

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

Кафедра: Технології м'ясних, рибних та

морепродуктів

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

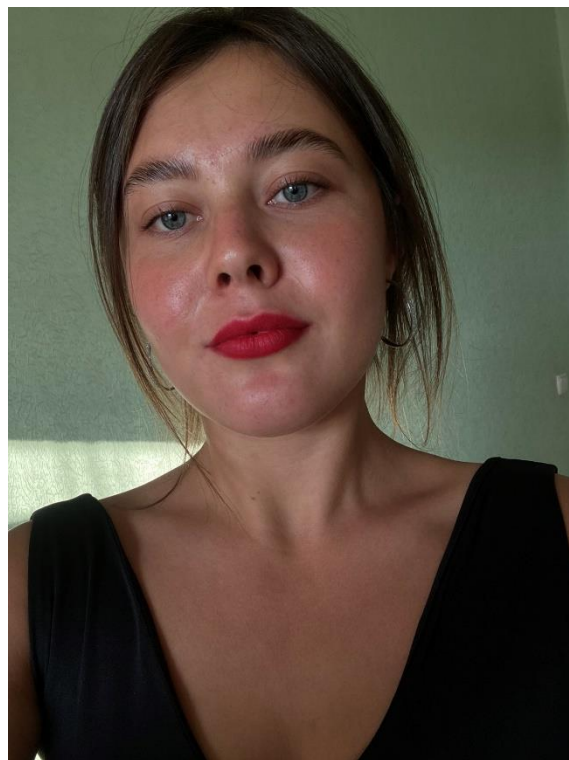
Спеціальність: Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/node/46870>)

Освітня програма: Технології зберігання та переробки водних біоресурсів

Тема магістерської роботи: «Розроблення технології натуральних рибних напівфабрикатів з використанням антимікробних композицій»

Керівник: Менчинська Аліна Анатоліївна, к.т.н., доцент





ПУБЛІКАЦІЇ

1. Мильнікова К. Д., Менчинська А. А. Натуральні рибні напівфабрикати з використанням антимікробних композицій. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: XI Міжнародна науковопрактична конференція вчених, аспірантів і студентів, м. Київ, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді.

ПОСТЕР

РЕФЕРАТ

ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ



РЕЗЮМЕ

Мильнікова Катерина Дмитрівна

e-mail: mylnikova789@gmail.com

Освіта:

1. Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів та природокористування України»

ОС: “Бакалавр”

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

Мови: українська (рідна), російська(вільно), англійська (середній рівень)

ДОСВІД РОБОТИ

Вересень 2020 - Березень 2021 - Дитячий клуб «Пацьорки». Помічник фахівця по роботі з дітьми.

Стажування на підприємстві з виробництва м'ясних напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)