



Кушнір Антон Сергійович

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>)

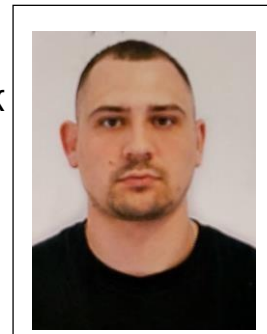
Спеціальність: Харчові технології (<https://nubip.edu.ua/node/2343/2>)

Орієнтація освітньої програми: Освітньо-професійна програма (1,5р.)

Освітня програма: «Технології зберігання та переробки водних біоресурсів»

Тема магістерської кваліфікаційної роботи: «Удосконалення технології ікраєних кулінарних виробів»

Керівник: Менчинська А.А., к.т.н., доцент



ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕМИ МАГІСТЕРСЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ

(актуальність, мета, завдання тощо)

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

КОНФЕРЕНЦІЇ

XIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 10 квітня 2025 р. - 11 квітня 2025 р.)

ПУБЛІКАЦІЇ

Кушнір А. С., Менчинська А. А (2025). Удосконалення технології ікраєних кулінарних виробів. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10-11 квітня 2025 р.)* (с. 117). К.: РВВ НУБіП України.

ПОСТЕР



**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>

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

СОЦІАЛЬНА АКТИВНІСТЬ; ВОЛОНТЕРСТВО

РЕЗЮМЕ

ДОСВІД РОБОТИ
