



Гурський Олександр Вікторович

Факультет Харчових технологій та управління якістю
продукції АПК (<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

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

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

Освітня програма: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса

Тема магістерської роботи: Удосконалення технології вареної ковбаси з
використанням спельтового борошна

Керівник: Крижова Юлія Петрівна, к.т.н, доцент



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ

РЕЗЮМЕ

Гурський Олександр Вікторович
e-mail: olexandrgurskiy@gmail.com

Освіта:

1. Хмельницький торгівельно-економічний коледж КНТЕУ
ОКР: «Молодший спеціаліст»
Спеціальність: «Виробництво харчової продукції»
Період навчання: 2013-2017рр.
2. Навчальний заклад: Київський національний торгівельно-економічний університет



ОКР: «Бакалавр»
Спеціальність: «Ресторані
технології»
Період навчання: 2017-2020 рр.

3. Навчальний заклад:
Національний університет
біоресурсів і природокористування
України
ОКР: «Магістр»
Спеціальність: «Технології
зберігання та переробки м'яса»
Форма навчання - Денна
Період навчання: 2020-2021 рр.

Вміння та навички:

Володіння: Microsoft Word,
Microsoft Excel, Microsoft
PowerPoint.
Мови: українська (рідна),
російська, англійська (середній
рівень).

ДОСВІД РОБОТИ

1. Липень-вересень 2019 – практика у Німеччині по обміну студентів
 2. Лютий-вересень 2017 – кухар «Мрія Pizza» в місті Хмельницький
 3. Червень-вересень 2018 – кухар «Південна брама» в місті Хмельницький
 4. Вересень 2018 - червень 2019 кухар «NOODLE DOODLE» в місті Київ
 5. Вересень 2019 – березень 2020 кухар «NOODLE DOODLE» в місті Київ
 6. 3 листопад 2020 кухар «Аргентина Grill» в місті Київ
-