



Терновик Галина Андріївна

Факультет Харчових технологій та управління якістю
продукції АПК

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

Кафедра: Харчових технологій та управління якістю
АПК (<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Спеціальність: Нутриціологія

(<https://nubip.edu.ua/node/1373>)

Освітня програма: Нутриціологія

Тема магістерської роботи: «Удосконалення технології хліба з підвищеною біологічною цінністю».

Керівник: Тищенко Людмила Миколаївна, доцент кафедри технології м'ясних, рибних морепродуктів к.т.н.



ПУБЛІКАЦІЇ

1. Терновик Г.А. Підвищення поживної цінності хліба. Збірник праць ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 2020 р.). - С 123. Режим доступу : <https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u251/zbirnik.pdf>
2. Терновик Г.А. Вплив використаних жирів на якість варених ковбас. Збірник праць VIII Міжнародної науково-практичної конференції «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» (м. Київ, 17 квітня 2019 р. – 18 квітня 2019 р.). - С 154. Режим доступу : <https://drive.google.com/file/d/1MeDDcIE2RBNrOeKUI4VNLgPdvC3InZAI/view>



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ

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

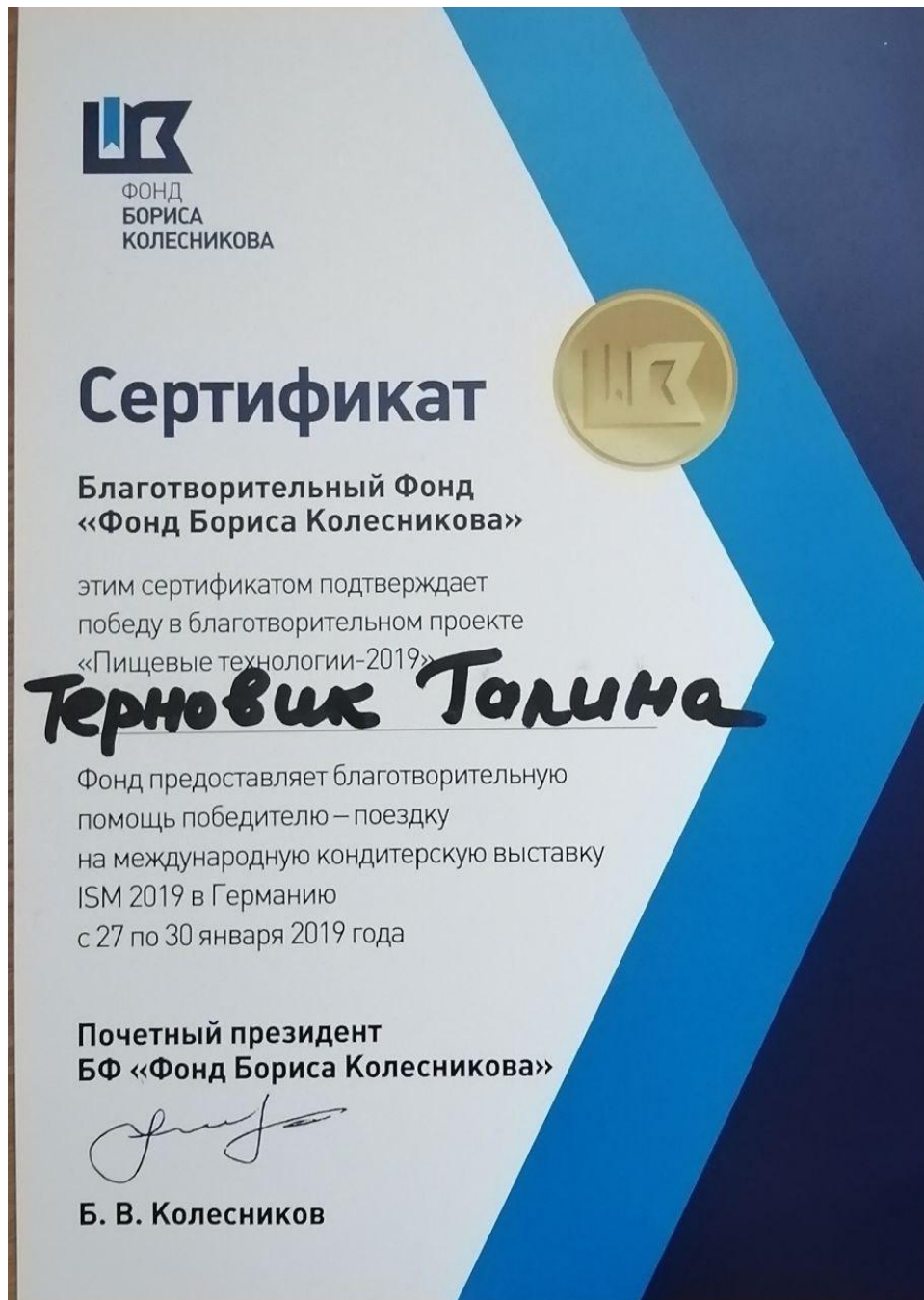
magystr_dep@nubip.edu.ua
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

ПОСТЕР

РЕФЕРАТ



ОСОБИСТІ ДОСЯГНЕННЯ





РЕЗЮМЕ

Терновик Галина

e-mail: galinaternovik@outlook.com

Освіта:

1. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України
ОКР: “Бакалавр”
Спеціальність: “Харчові технології”
Період навчання: 2015-2019 рр.

2. Навчальний заклад: Національний університет біоресурсів і природокористування України
ОКР: “Магістр”
Спеціальність: “Нутриціологія”
Період навчання: 2019-2021 рр.

Вміння та навички:

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

ДОСВІД РОБОТИ

Вересень-грудень 2017 – практика у Німеччині на підприємстві Allfein Feinkost, виробництво м'ясних напівфабрикатів.
