

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общие сведения



<b>Фамилия, имя, отчество</b>	Мартинчик Вероника Олеговна
<b>Дата рождения/гражданство</b>	09.07.1997/РБ
<b>Факультет</b>	Технология органических веществ
<b>Специальность</b>	Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров
<b>Семейное положение</b>	Не замужем
<b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b>	Гродненская обл., Зельвенский р-н, д. Каролин
<b>E-mail</b>	veronika_martinchik@mail.ru
<b>Социальные сети (ID)*</b>	
<b>Моб.телефон/Skype*</b>	8033 646 26 60

## II. Результаты обучения

<b>Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Подтверждение соответствия пищевых продуктов</li> <li>2 Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>3 Квалиметрия систем, процессов и продукции;</li> <li>4 Системы управления качеством;</li> <li>5 Метрология;</li> <li>6 Резонансные методы измерения;</li> <li>7 Радиохимия;</li> <li>8 Статистические методы управления качеством продукции;</li> <li>9 Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов;</li> <li>10 Требования безопасности при сертификации пищевых продуктов;</li> <li>11 Пищевая химия;</li> <li>12 Химико-аналитический контроль пищевых продуктов;</li> <li>13 Сенсорный контроль качества пищевых продуктов;</li> <li>14 Оптические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>15 Электрофизические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>16 Учебно-исследовательская работа студентов;</li> <li>17 Идентификация и выявление фальсификации пищевых продуктов;</li> <li>18 Микробиологические методы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>19 Технология пищевых производств;</li> <li>20 Организация и технология испытаний</li> <li>21 Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль</li> </ol>
<b>Дисциплины курсового проектирования</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и технология испытаний;</li> <li>2 Пищевая химия;</li> <li>3 Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>4 Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов;</li> <li>5 Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации</li> </ol>
<b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>	9,7
<b>Места прохождения практики</b>	ОАО «Криница», ОАО «Минский маргариновый завод»
<b>Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертификатов, подтверждающих знание языка: TOEFL, FCE/CAE/CPE, BEC и т.д.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. начальный;</li> <li>2. <u>элементарный (английский)</u>;</li> <li>3. средний;</li> <li>4. продвинутый;</li> <li>5. свободное владение.</li> </ol>
<b>Дополнительное образование (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)</b>	Владение Microsoft Office
<b>Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научных публикациях и др.)</b>	Участие в студенческой научно-технической конференции студентов и магистрантов БГТУ, НИР «Разработка купажей растительных масел и исследование их термоокисления».
<b>Общественная активность</b>	староста группы, участие в различных внутриуниверситетских олимпиадах (аналитическая химия – 1 место, теоретические основы химии -3 место, физика – 2 место, V олимпиада «Управление качеством» - 1 место)

### III. Самопрезентация

<b>Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться</b>	Работа по специальности с принесением пользы для предприятия/организации.
<b>Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)</b>	г. Минск