

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общие сведения



|  |  |
|--|--|
| <b>Фамилия, имя, отчество</b>                                      | Петлицкая Анна Андреевна                                       |
| <b>Дата рождения/гражданство</b>                                   | 17.06.1997. Республика Беларусь                                |
| <b>Факультет</b>   | Технологии органических веществ                                |
| <b>Специальность</b>   | Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции |
| <b>Семейное положение</b>  | Не замужем   |
| <b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b> | Гродненская область, Слонимский район, д. Павлово              |
| <b>E-mail</b>  | anja19970617@mail.ru   |
| <b>Социальные сети (ID)*</b>                                       |  |
| <b>Моб. телефон/Skype*</b>   |  |

\*По желанию выпускника, для открытого представления в сети интернет.

## II. Результаты обучения

|   |   |
|---|---|
| <b>Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Системы управления качеством;</li> <li>2. Метрология;</li> <li>3. Квалитметрия систем, процессов и продукции;</li> <li>4. Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>5. Статистические методы управления качеством продукции;</li> <li>6. Радиохимия;</li> <li>7. Резонансные методы измерения;</li> <li>8. Хроматография и электрофорез контроля качества продовольственных товаров;</li> <li>9. Требования безопасности при сертификации продовольственных товаров;</li> <li>10. Химико-аналитический контроль продовольственных товаров;</li> <li>11. Оптические методы и приборы контроля продовольственных товаров;</li> <li>12. Технология пищевых производств;</li> <li>13. Подтверждение соответствия продовольственных товаров;</li> <li>14. Сенсорный контроль качества пищевых продуктов;</li> <li>15. Пищевая химия;</li> <li>16. Микробиологические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов</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> </ol>   |
| <b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>  | 9,1   |
| <b>Места прохождения практики</b>   | ОАО «Минский молочный завод №1»   |
| <b>Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертификатов, подтверждающих знание языка: TOEFL, FCE/CAE/CPE, BЕС и т.д.</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. начальный;</li> <li>2. <u>элементарный (немецкий)</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 MS Word, Excel   |
| <b>Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях,</b>  | Участие в студенческой конференции по иностранным языкам;<br>Участие в V олимпиаде «Управление качеством»   |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| семинарах, научные публикации и др.) |  |
| Общественная активность              |  |

### III. Самопрезентация

|   |   |
|---|---|
| Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться | Получение практического опыта по специальности и дальнейшая работа; самореализация в различных сферах деятельности; личностный и профессиональный рост. |
| Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)                       | г. Минск  |