**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

**І. Общие сведения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия, имя, отчество**  | Бруневская Дарья Сергеевна |
| **Дата рождения/гражданство** | 13.05.98/РБ |
| **Факультет** | Технология органических веществ |
| **Специальность** | Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров |
| **Семейное положение** | Не замужем |
| **Место жительства (указать область, район, населенный пункт)** | Минская обл., Червенский р-н., г. Червень |
| **E-mail** | dashabrunevskaya@gmail.com |
| **Социальные сети (ID)\*** |  |
| **Моб.телефон/Skype\*** | 8033 636 46 34 |

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

**ІІ. Результаты обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ****Дисциплины курсового проектирования** | 1. Подтверждение соответствия пищевых продуктов;2. Техническое нормирование и стандартизация; 3. Квалиметрия систем, процессов и продукции; 4. Системы управления качеством; 5. Метрология; 6. Резонансные методы измерения; 7. Радиохимия; 8. Статистические методы управления качеством продукции; 9. Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов; 10. Требования безопасности при сертификации пищевых продуктов; 11. Пищевая химия; 12. Химико-аналитический контроль пищевых продуктов; 13. Сенсорный контроль качества пищевых продуктов; 14. Оптические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов; 15. Электрофизические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов; 16. Учебно-исследовательская работа студентов; 17. Идентификация и выявление фальсификации пищевых продуктов; 18. Микробиологические методы контроля качества пищевых продуктов; 19. Технология пищевых производств; 20. Организация и технология испытаний 21. Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль 1. Организация и технология испытаний; 2. Пищевая химия; 3. Техническое нормирование и стандартизация; 4. Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов; 5. Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации |
| **Средний балл по дисциплинам специальности** | 8,7 |
| **Места прохождения практики** | СОАО «Коммунарка», ТПКУП «Минский хладокомбинат №2» |
| **Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертифи­катов, подтверждающих знание языка: ТОЕFL, FСЕ/САЕ/СРЕ, ВЕС и т.д.** | 1. начальный;
2. элементарный (английский);
3. средний;
4. продвинутый;
5. свободное владение.
 |
| **Дополнительное образо­вание (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)** | Владение Microsoft Office |

|  |  |
| --- | --- |
| **Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)** | Участие в 70-ой научно-технической конференции учащихся, студентов и магистрантов БГТУ, НИР «Модификация методов определения белка в пищевых продуктах», «Физико-химические показатели огуречного рассола и их изменение в процессе хранения» |
| **Общественная активность** |  |

**ІІІ. Самопрезентация**

|  |  |
| --- | --- |
| **Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться** | Получение практического опыта и дальнейшая работа по специальности на пищевом предприятии. |
| **Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)** | г. Минск или другие областные центры |