**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 |