

**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

**I. Общие сведения**



<b>Фамилия, имя, отчество</b>	Цедрик Юлия Михайловна
<b>Дата рождения/гражданство</b>	27.10.1994 / Республика Беларусь
<b>Факультет</b>	Технологии органических веществ (ТОВ)
<b>Специальность</b>	Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции (ФХМП)
<b>Семейное положение</b>	Не замужем
<b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b>	Брестская область, г. Барановичи
<b>E-mail</b>	cedracedra@yandex.ru
<b>Социальные сети (ID)*</b>	Vk.com/id40484871
<b>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. Оценка соответствия;</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. Химия пищевых производств;</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. Подтверждение соответствия пищевых продуктов.</li> </ol>
<b>Дисциплины курсового проектирования</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Квалиметрия систем, процессов и продукции;</li> <li>2. Организация и технология испытаний;</li> <li>3. Химия пищевых производств;</li> <li>4. Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>5. Химико-аналитический контроль пищевых продуктов;</li> <li>6. Микробиологические методы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>7. Оценка соответствия;</li> <li>8. Подтверждение соответствия пищевых продуктов;</li> <li>9. Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации.</li> </ol>
<b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>	6.24
<b>Места прохождения практики</b>	ОАО « Барановичхлебопродукт», ОАО « Минский комбинат хлебопродуктов»
<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. элементарный (английский);</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>	
<b>Научно-исследовательская деятельность(участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)</b>	

**III. Самопрезентация**

<b>Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться</b>	Свободное время посвятить повышению квалификации для достижения карьерного и профессионального роста, выучить иностранный язык, самореализоваться как личность
<b>Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)</b>	г. Минск БелГ иСС, БГЦА, Минский молочный завод