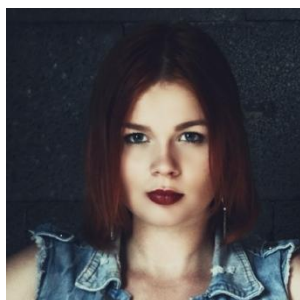


ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

I. Общие сведения



| | |
|--|---|
| Фамилия, имя, отчество | Иванюк Алёна Андреевна |
| Дата рождения/гражданство | 04.07.1995 / Республика Беларусь |
| Факультет | Технология органических веществ (ТОВ) |
| Специальность | Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции (ФХМП) |
| Семейное положение | Не замужем |
| Место жительства (указать область, район, населенный пункт) | Брестская область, г. Барановичи |
| E-mail | maska_s.94@mail.ru |
| Социальные сети (ID)* | |
| Skype* | |

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

II. Результаты обучения

| | |
|---|---|
| Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ | <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка соответствия; 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. Химия пищевых производств; 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. Подтверждение соответствия пищевых продуктов. |
| Дисциплины курсового проектирования | <ol style="list-style-type: none"> 1. Квалиметрия систем, процессов и продукции; 2. Организация и технология испытаний; 3. Химия пищевых производств; 4. Техническое нормирование и стандартизация; 5. Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов; 6. Микробиологические методы контроля качества пищевых продуктов; 7. Оценка соответствия; 8. Подтверждение соответствия пищевых продуктов; 9. Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации. |
| Средний балл по дисциплинам специальности | 7,29 |
| Места прохождения практики | КУП «МИНСКХЛЕБПРОМ» (хлебозавод №5), ОАО «Минский маргариновый завод» |
| Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертификатов, подтверждающих знание языка: TOEFL, FCE/CAE/CPE, BEC и т.д. | <ol style="list-style-type: none"> 1. начальный; 2. элементарный; 3. <u>средний (английский);</u> 4. продвинутый; 5. свободное владение. |
| Дополнительное образование (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.) | |
| Научно-исследовательская деятельность(участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.) | Участие в НИР (Тема «Изучение жирнокислотного состава растительных масел и создание купажей для производства функционирующих продуктов и БАД»), публикация в «X Международная научная конференция студентов и аспирантов. Техника и технология пищевых производств». |

III. Самопрезентация

| | |
|--|--|
| Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться | Хобби: танцы, путешествия, моделирование, фотографирование архитектуры. Жизненные планы: саморазвитие во всех направлениях и свободно владеть итальянским языком. Сфера деятельности: химия. |
| Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.) | г. Минск, лаборатория пищевого предприятия. |