**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

**І. Общие сведения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия, имя, отчество**  | Миколайчук Виктория Сергеевна |
| **Дата рождения / гражданство** | 16.06.1998 / РБ |
| **Факультет** | Технология органических веществ |
| **Специальность** | Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров |
| **Семейное положение** | Не замужем |
| **Место жительства (указать область, район, населенный пункт)** | Брестская обл., Кобринский р-н, а. г. Дивин  |
| **E-mail** | mikolaychuk.vika98@mail.ru |
| **Социальные сети (ID)\*** |  |
| **Моб.телефон/Skype\*** | + 375 29 224 04 49  |

**ІІ. Результаты обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ****Дисциплины курсового проектирования** | 1 Подтверждение соответствия пищевых продуктов2 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 испытаний21 Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль.1. Организация и технология испытаний (Разработка методики расчёта неопределённости измерений дезоксиниваленола в зерне методом хроматографии с использованием градуировочного коэффициента по ГОСТ Р 51116); 2 Пищевая химия (Разработка дневного меню для женщин среднего возраста легкого физического труда с сахарным диабетом); 3 Техническое нормирование и стандартизация (Разработка проекта технических условий на пельмени телячьи); 4 Химико-аналитический контроль продовольственных товаров (Разработка проекта документа на методику выполнения измерения (МВИ) «Определение бромной антиоксидантной активности соков кулонометрическим методом»); 5 Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации (Разработка основных разделов бизнес-плана предприятия ОАО «БЕЛАЗ» –управляющая компания холдинга «БЕЛАЗ-ХОЛДИНГ»). |
| **Средний балл по дисциплинам специальности** | 8,06 |
| **Места прохождения практики** | 1-ая технологическая – ОАО «Пивоваренная компания Аливария», физико-химическая заводская лаборатория. Была изучена технология производства пива, его основные физико-химические показатели и методы их конроля.2-ая технологическая – РУП «Белмедпрепараты» |
| **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.В 2015 г. закончила УПК Трудового Обучения и Профессиональной Ориентации Учащихся, присвоена квалификация портного 3-го разряда. |
| **Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)** | Участвовала в научно исследовательской работе по получению эфирных масел и экстрактов из хвойных растений и их использованию в бальзамах и шампунях. Принимала участие в университетских конференциях по высшей математике, философии, радиационной безопасности. |
| **Общественная активность** | Участие в внутриуниверситетских олимпиадах по инженерной графике (1-ое место), физике (1-ое место), а также межуниверситетской олимпиаде по физике. |

**ІІІ. Самопрезентация**

|  |  |
| --- | --- |
| **Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться** | Имеется большое желание и готовность работать в сфере производства пищевых продуктов и получать опыт. Хочу развиваться и совершенствоваться, достигать успехов в карьере. Хотелось бы получить больше опыта работы в физико-химической лаборатории.Хобби: шитье, фильмы. |
| **Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)** | г. Брест (ОАО «СантаБремор»); г. Слуцк (Сахарный завод). |