

**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

**I. Общие сведения**



<b>Фамилия, имя, отчество</b>	Пух Алена Александровна
<b>Дата рождения/гражданство</b>	31.07.1995/ Республика Беларусь
<b>Факультет</b>	Технология 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>	Витебская обл., Чашникский район, г. Новолукомль
<b>E-mail</b>	Alena.puh.95@mail.ru
<b>Социальные сети (ID)*</b>	
<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. Хроматография и электрофорез в контроле качества 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>	7.89
<b>Места прохождения практики</b>	ОАО «Минский мясокомбинат», ОАО «Минский маргаринный завод»
<b>Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертификатов, подтверждающих знание языка: TOEFL, FCE/CAE/CPE, BЕС и т.д.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. начальный;</li> <li>2. элементарный;</li> <li>3. <u>средний (английский)</u>;</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>	Участие в НИР (Тема «Изучение жирнокислотного состава растительных масел и создание купажей для производства функционирующих продуктов и БАД»)»

**III. Самопрезентация**

<b>Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться</b>	Стать настоящим гуру в своей профессии и делиться опытом с другими
<b>Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)</b>	Г. Минск ОАО «Минск Кристалл»