

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общие сведения



<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Война Юлия Сергеевна</b>
<b>Дата рождения/гражданство</b>	02.07.1999/РБ
<b>Факультет</b>	Технология органических веществ
<b>Специальность</b>	Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров
<b>Семейное положение</b>	Не замужем
<b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b>	Гродненская обл., г. Новогрудок
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:yuliya.voina17@mail.ru">yuliya.voina17@mail.ru</a> <a href="mailto:yuliya.voina23@gmail.ru">yuliya.voina23@gmail.ru</a>
<b>Социальные сети (ID)*</b>	
<b>Моб.телефон/Skype*</b>	8 (029) 91 92 176

\*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 Подтверждение соответствия пищевых продуктов;</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 Пищевая химия;</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 Организация и технология испытаний;</li> <li>21 Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль.</li> </ol>
<b>Дисциплины курсового проектирования</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и технология испытаний;</li> <li>2 Пищевая химия;</li> <li>3 Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>4 Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов;</li> <li>5 Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации.</li> </ol>
<b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>	8,2
<b>Места прохождения практики</b>	ОАО «Новогрудские Дары» филиал «Лидский молочно-консервный комбинат»
<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;</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>	Уверенный пользователь ПК. Знание MS Word, Excel, Power Point, Outlook, UniChrom, СЭД «SMBusiness», SDL Trados Studio, а также наличие водительского удостоверения (стаж 3 года).

<p><b>Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Война, Ю.С. Исследование окисления растительных масел и купажей в среде с различным содержанием кислорода / Ю.С. Война, В.О. Мартинчик, А.Н. Никитенко, С.А. Ламоткин // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г.: в 2 томах / Могилев. гос. ун-т продовольствия; редкол.: А.В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2018. – С. 67–69.</li> <li>2. Леснева, М.И. Составление купажей растительных масел с высоким содержанием омега-6-ненасыщенных, омега-3-ненасыщенных жирных кислот / М.И. Леснева, В.О. Мартинчик, Ю.С. Война, А.Н. Никитенко, С.А. Ламоткин // 69-я науч.-техн. конф. студентов и магистрантов: сб. науч. работ, Минск, 2–13 апр. 2018 г.: в 4 ч. / Белорус. гос. технол. ун-т; редкол.: О.Б. Дормешкин [и др.]. – Минск, 2018. – Ч. 2. – С. 75–78.</li> <li>3. Война, Ю.С. Создание БАД на основе растительных масел / А.Н. Никитенко, С.А. Ламоткин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов XI Междунар. науч. конф. Студентов и аспирантов, Могилев, 18–19 апр. 2019 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия; редкол.: А.В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2019. – С. 45.</li> <li>4. Гивойна, Ю.Ю. Исследование обжарки яблочных чипсов в растительных маслах / Ю.Ю. Гивойна, Ю.С. Война, А.Н. Никитенко, С.А. Ламоткин // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г.: в 2 томах / Могилев. гос. ун-т продовольствия; редкол.: А.В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2018. – С. 141–143.</li> <li>5. Война, Ю.С. Изучение обжарки яблочных чипсов в растительных маслах / Ю.С. Война, Ю.Ю. Гивойна, А.Н. Никитенко // 69-я науч.-техн. конф. студентов и магистрантов: сб. науч. работ, Минск, 2–13 апр. 2018 г.: в 4 ч. / Белорус. гос. технол. ун-т; редкол.: О.Б. Дормешкин [и др.]. – Минск, 2018. – Ч. 2. – С. 87–90.</li> <li>6. Справка о внедрении результатов НИРС Гивойна Ю.Ю., Война Ю.С. в учебный процесс (заседание кафедры №10 от 26.05.2017).</li> <li>7. Дипломы I степени внутривузовского конкурса «Лучшая студенческая работа – 2018 года» – в 2 номинациях.</li> <li>8. Дипломы I степени внутривузовского конкурса «Лучшая студенческая работа – 2019 года» – в 2 номинациях.</li> <li>9. Диплом за активное участие в конференции, 18-19 апреля 2019 г.</li> <li>10. Диплом за активное участие в IV Олимпиаде «Управление качеством»</li> <li>11. Сертификат участника VI Олимпиады «Управление качеством» - 2018 г.</li> <li>12. Диплом за активное участие в XI Международной научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств» 18-19 апреля 2019 г. г.Могилев.</li> <li>13. Дипломы I степени внутривузовского конкурса «Лучшая студенческая работа – 2020 года» – в 2 номинациях.</li> </ol>
<p><b>Общественная активность</b></p>	<p>Староста группы</p>

### III. Самопрезентация

<p><b>Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться</b></p>	<p>Жизненные планы: окончить курсы профессионального английского языка и получение второго высшего образования, реализоваться, как высококвалифицированный специалист, заниматься саморазвитием и самосовершенствованием.</p> <p>Личные качества: целеустремленность, коммуникабельность, быстрая обучаемость, тактичность, исполнительность, внимательность, ответственный подход к выполнению обязанностей, большое желание развиваться и самосовершенствоваться.</p>
<p><b>Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)</b></p>	<p>г. Минск</p>