**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

**І. Общие сведения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия, имя, отчество** | Барановская Маргарита Феликсовна |
| **Дата рождения/гражданство** | 10.09.1999/РБ |
| **Факультет** | Технология органических веществ |
| **Специальность** | Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции |
| **Семейное положение** | Не замужем |
| **Место жительства (указать область, район, населенный пункт)** | г.Гродно |
| **E-mail** | margo6a.99@gmail.com |
| **Социальные сети (ID)\*** |  |
| **Моб.телефон/Skype\*** |  |

Место для фото

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

**ІІ. Результаты обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ**  **Дисциплины курсового проектирования** | 1. Подтверждение соответствия пищевых продуктов;  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. 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 испытаний;  21. Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль.  1. Пищевая химия  2. Организация и технология испытаний  3. Техническое нормирование и стандартизация  4. Оптические методы и приборы контроля качества продукции  5. Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации  6. Подтверждение соответствия пищевых продуктов |
| **Средний балл по дисциплинам специальности** | 8,0 |
| **Места прохождения практики** | ОАО «Молочный Мир», РУП «Гродненское производственное кожевенное объединение» |
| **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; 3. **средний (французский, английский);** 4. продвинутый; 5. свободное владение. |
| **Дополнительное образование (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)** | Владение Microsoft Office, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint |
| **Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)** | Лауреат студенческой олимпиады «Инженерное творчество и изобретательство» |
| **Общественная активность** | Капитан команды КВН факультета |

**ІІІ. Самопрезентация**

|  |  |
| --- | --- |
| **Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться** | Стать настоящим профессионалом своего дела. Получить практический опыт по специальности с перспективой дальнейшего карьерного роста. Совершенствовать владение иностранными языками в профессиональной сфере |
| **Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)** | г.Гродно |