**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 химия2. Организация и технология испытаний3. Техническое нормирование и стандартизация4. Оптические методы и приборы контроля качества продукции5. Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации6. 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 |