**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

# І. Общие сведения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| https://sun9-86.userapi.com/impg/Vq1AOuoIqN1Vf_ywYieHqnnUDhPfp1NAu9xJsg/lrWWh_BR05g.jpg?size=810x1080&quality=96&sign=403ed9b1311d6900bf030b0c9223345e&type=album | |  |  | | --- | --- | | **Фамилия, имя, отчество** | Цыбульская Анастасия Ивановна | | **Дата**  **рождения/гражданство** | 17.06.2001 (Республика Беларусь) | | **Факультет** | Технология органических веществ | | **Специальность** | Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров | | **Семейное положение** | Не замужем | | **Место жительства**  **(указать область, район, населенный пункт)** | Республика Беларусь, Могилевская обл., Шкловский р-н, аг. Евдокимовичи | | **E-mail** | tsybulckaya@mail.ru | | **Социальные сети (ID)\*** |  | | **Моб.телефон/Skype\*** | +375 (29) 370-86-53 | |

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

# ІІ. Результаты обучения

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ**                                          **Дисциплины курсового проектирования** | 1. Оценка 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. Пищевая химия; 11. Химико-аналитический контроль пищевых продуктов; 12. Сенсорный контроль качества пищевых продуктов; 13. Оптические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов; 14. Электрофизические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов; 15. Учебно-исследовательская работа студентов; 16. Идентификация и выявление фальсификации пищевых продуктов; 17. Микробиологические методы контроля качества пищевых продуктов; 18. Технология пищевых производств; 19. Организация и технология испытаний 20. Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль 21. Обработка сигналов 22. Оценка соответствия пищевых продуктов 23. Техническое нормирование и стандартизация; 24. Экономика предприятия стандартизации и сертификации 25. Системы управления качеством 26. Организация и технология испытаний 27. Методы и средства производства и контроля |
| **Средний балл по дисциплинам специальности** | 8,1 |
| **Места прохождения практики** | ОАО «Минский мясокомбинат», ОАО «Минский молочный завод №1» |
| **Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертифи- катов, подтверждающих знание языка: ТОЕFL,**  **FСЕ/САЕ/СРЕ, ВЕС и т.д.** | 1. начальный; 2. элементарный ; 3. средний (немецкий); 4. продвинутый; 5. свободное владение. |
| **Дополнительное образо- вание (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)** | Уверенный пользователь ПК. Знание MS Word, Excel. |
| **Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)** | - |
| **Общественная активность** | - |

# ІІІ. Самопрезентация

|  |  |
| --- | --- |
| **Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться** | Реализация в сфере деятельности, связанной со специальностью, а также совершенствование знания английского языка.  Личные качества: энергичность; стрессоустойчивость; коммуникабельность; честность; креативность; добросовестность; дисциплинированность; пунктуальность; аккуратность; находчивость; исполнительность. |
| **Желаемое место работы**  **(область/город/предприятие**  **и др.)** | г. Минск, г. Могилев |