**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  |