**ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ**

**І. Общие сведения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Фамилия, имя, отчество**  | Новикова Анастасия Алексеевна |
| **Дата****рождения/гражданство** | 22.08.2000 (Республика Беларусь) |
| **Факультет**  | Технология органических веществ  |
| **Специальность**  | Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров |
| **Семейное положение**  | Не замужем  |
| **Место жительства** **(указать область, район, населенный пункт)**  | г. Минск |
| **E-mail**  | nastyusha\_novikova\_082000@mail.ru |
| **Социальные сети (ID)**  | <https://vk.com/id136018055>https://www.instagram.com/n.novikova\_88/ |
| **Моб. телефон/Skype**  | +375 (29) 196-70-01  |

 |

**ІІ. Результаты обучения**

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ** | 1 Оценка соответствия и аккредитация2 Техническое нормирование и стандартизация3 Системы управления качеством4 Статистические методы управления качеством продукции5 Метрология6 Химико-аналитический контроль пищевой продукции7 Хроматография и электрофорез в контроле качества продукции8 Пищевая химия9 Обработка сигналов10 Оптические методы и приборы контроля качества продукции11 Электрофизические методы и приборы контроля качества продукции12 Идентификация и выявление фальсификаций пищевой продукции13 Микробиологические методы контроля качества пищевой продукции14 Технология пищевых производств15 Организация и технология испытаний16 Квалиметрия систем, процессов и продукции17 Резонансные методы измерения18 Радиохимия19 Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль20 Учебно-исследовательская работа студентов |
| **Дисциплины курсового проектирования** | 1 Оценка соответствия и аккредитация2 Техническое нормирование и стандартизация3 Экономика предприятия, стандартизация и сертификация4 Системы управления качеством5 Организация и технология испытаний6 Методы и средства производства и контроля |
| **Средний балл по дисциплинам специальности** | 8,5 |
| **Места прохождения практики** | РУП «Белмедпрепараты»НПЦ «ЛОТИОС» |
| **Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык)** | 1. начальный
2. элементарный (украинский);
3. средний (английский язык);
4. продвинутый;
5. свободное владение.
 |
| **Дополнительное образование (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)** | Владение базовым пакетом MS Office, уверенный пользователь ПК. Наличие свидетельства о присвоении квалификационного 3 разряда по профессии кондитер. |
| **Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)** | Участие в Международной студенческой олимпиаде «Управление качеством» (2020 г), участие в олимпиаде по основам управления интеллектуальной собственностью и изобретательству (I место), а также в олимпиадах по физике органической химии, высшей математике. |
| **Общественная активность** | Участие в переписи населения 2019 г. |

**ІІІ. Самопрезентация**

|  |  |
| --- | --- |
| **Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться** | Ставлю целью дальнейшее совершенствование имеющихся навыков, изучение иностранных языков. Стремлюсь реализоваться как квалифицированный специалист в области сертификации и стандартизации. Заинтересована в развитии, самосовершенствовании, и получении новых знаний, уделяю время самообразованию, рисованию, истории.Личные качества: ответственность, пунктуальность, целеустремленность, быстрая обучаемость, умение работать в команде, любознательность, исполнительность. |
| **Желаемое место работы (область /город/ предприятие и др.)** | г. Минск |