

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общая часть



<b>Фамилия, имя, отчество</b>	Шевчик Ирина Валерьевна
<b>Дата рождения/гражданство</b>	04.06.2002 / Республика Беларусь
<b>Факультет</b>	Технологии органических веществ
<b>Специальность</b>	Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров
<b>Семейное положение</b>	Не замужем
<b>Место жительства (указать населенный пункт)*</b>	Брестская обл., Каменецкий р-н, аг. Видомля
<b>E-mail*</b>	
<b>Социальные сети (ID)*</b>	
<b>Моб. телефон/Skype*</b>	+375336526537

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

## II. Результаты обучения

<b>Основные предметы по профилю, изучаемые в БГТУ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка соответствия;</li> <li>2. Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>3. Квалиметрия систем, процессов и продукции;</li> <li>4. Резонансные методы измерения;</li> <li>5. Статические методы управления качеством продукции;</li> <li>6. Химико-аналитический контроль продовольственных товаров;</li> <li>7. Хроматография и электрофорез контроля качества продовольственных товаров;</li> <li>8. Сенсорный контроль качества пищевых продуктов;</li> <li>9. Радиохимия;</li> <li>10. Оптические методы и приборы контроля продовольственных товаров;</li> <li>11. Электрофизические методы и приборы контроля продовольственных товаров;</li> <li>12. Химия пищевых производств;</li> <li>13. Технология пищевых производств;</li> <li>14. Организация и технология испытаний;</li> <li>15. Системы управления качеством;</li> <li>16. Метрология;</li> <li>17. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных продуктов;</li> <li>18. Научно-техническая экспертиза и нормоконтроль;</li> <li>19. Планирование и организация эксперимента;</li> <li>20. Обработка сигналов</li> </ol>
<b>Средний балл (за весь период обучения)</b>	8,1
<b>Темы курсовых проектов</b>	<p>«Разработать проект технических условий на консервы овощные»</p> <p>«Разработать проект стандарта организации «Управление рабочей средой»»</p> <p>«Разработка методики расчета неопределенности измерений сахара в изделиях кондитерских фотоколориметрическим методом по ГОСТ 5903-89»</p> <p>«Разработка основных разделов бизнес-плана предприятия на примере производства колбасных изделий на ОАО «Брестский мясокомбинат»»</p> <p>«Оформить комплект документов для проведения работ по подтверждению соответствия мясосоодержащего продукта с массовой долей мясных ингредиентов 60% требованиям технических регламентов ЕАЭС»</p> <p>«Верификация методики определения влаги в мясосоодержащих продуктах методом гравиметрии»</p>
<b>Владение иностранными языками (оставить необходимое); наличие международных сертификатов, подтверждающих</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. начальный;</li> <li>2. элементарный(немецкий);</li> <li>3. средний;</li> <li>4. продвинутый;</li> </ol>

<b>знание языка: TOEFL, FCE/CAE/CPE, BEC и т.д.</b>	5. свободное владение.
<b>Дополнительное образование (курсы, семинары, стажировка)</b>	Водительское удостоверение категории В
<b>Результаты научно-исследовательской деятельности (участие в конференциях, выступления с докладами, научные публикации, участие в НИР)</b>	Участие в: – научно-практической конференции по физике, – студенческой олимпиаде «Управление качеством», – конференции по немецкому языку
<b>Владение ПК и знание специализированных программ (указать)</b>	Уверенный пользователь ПК. Владение базовым пакетом MS Office (Word, Excel, PowerPoint, AutoCAD, 1С)

### III. Самопрезентация

<b>Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться</b>	Планы и реализация: найти работу по специальности с перспективой дальнейшего карьерного роста, уделить внимание саморазвитию (например, улучшение навыков в общении на иностранных языках) Хобби: туризм, чтение литературы, вязание
<b>Желаемое место работы (область, город, предприятие)</b>	г. Брест (Брестская обл.), г. Минск