

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общие сведения



|  |  |
|--|--|
| <b>Фамилия, имя, отчество</b>                                      | Смедюк Станислав Александрович                                 |
| <b>Дата рождения/гражданство</b>                                   | 13.08.1996 / Республика Беларусь                               |
| <b>Факультет</b>   | Технология органических веществ                                |
| <b>Специальность</b>   | Физико-химические методы и приборы контроля качества продукции |
| <b>Семейное положение</b>  | Не женат   |
| <b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b> | Гомельская обл., Житковичский р-н, п. Червоное                 |
| <b>E-mail</b>  | regul96@yandex.ru  |
| <b>Социальные сети (ID)*</b>                                       |  |
| <b>Skype*</b>  |  |

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

## II. Результаты обучения

|   |   |
|---|---|
| <b>Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физическая химия</li> <li>2. Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>3. Квалиметрия систем, процессов и продукции;</li> <li>4. Системы управления качеством;</li> <li>5. Метрология;</li> <li>6. Резонансные методы измерения;</li> <li>7. Радиохимия;</li> <li>8. Статистические методы управления качеством продукции;</li> <li>9. Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов;</li> <li>10. Требования безопасности при сертификации пищевых продуктов;</li> <li>11. Химия пищевых производств;</li> <li>12. Химико-аналитический контроль пищевых продуктов;</li> <li>13. Сенсорный контроль качества пищевых продуктов;</li> <li>14. Оптические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>15. Электрофизические методы и приборы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>16. Учебно-исследовательская работа студентов;</li> <li>17. Идентификация и выявление фальсификации пищевых продуктов;</li> <li>18. Микробиологические методы контроля качества пищевых продуктов;</li> <li>19. Технология пищевых производств;</li> <li>20. Подтверждение соответствия пищевых продуктов.</li> </ol> |
| <b>Дисциплины курсового проектирования</b>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и технология испытаний;</li> <li>2. Химия пищевых производств;</li> <li>3. Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>4. Химико-аналитический контроль пищевых продуктов;</li> <li>5. Подтверждение соответствия пищевых продуктов;</li> <li>6. Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации.</li> </ol>   |
| <b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>  | 7.5   |
| <b>Места прохождения практики</b>   | ОАО «Минский молочный завод №1»   |
| <b>Владение иностранными языками (подчеркнуть необходимое, указать язык); наличие международных сертификатов, подтверждающих знание языка: TOEFL, FCE/CAE/CPE, BEC и т.д.</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. начальный;</li> <li>2. элементарный;</li> <li>3. <u>средний (английский)</u>;</li> <li>4. продвинутый;</li> <li>5. свободное владение.</li> </ol>   |
| <b>Дополнительное образование (курсы, семинары,</b>   | -   |

|  |   |
|--|---|
| стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)                                |   |
| Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.) | - |
| Общественная активность  | - |

### III. Самопрезентация

|   |   |
|---|---|
| Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться | - |
| Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)                       | - |