

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общие сведения



<b>Фамилия, имя, отчество</b>	Крачун Роман Федорович
<b>Дата рождения/гражданство</b>	01.04.1996.
<b>Факультет</b>	Технологии органических веществ
<b>Специальность</b>	Физико-химические методы сертификации продовольственных товаров
<b>Семейное положение</b>	Не женат
<b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b>	Минская область, город Молодечно
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:roma.krachun@mail.ru">roma.krachun@mail.ru</a>
<b>Социальные сети (ID)*</b>	
<b>Skype*</b>	Krachun Roman

\*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 Оценка соответствия;</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 Хроматография и электрофорез в контроле качества пищевых продуктов;</li> <li>5 Экономика и управление на предприятиях сертификации и стандартизации.</li> </ol>
<b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>	9,42
<b>Места прохождения практики</b>	Пивзавод ОАО «Оливария»
<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</u>;</li> <li>4. продвинутый;</li> <li>5. свободное владение.</li> </ol>
<b>Дополнительное образование (курсы, семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)</b>	Посещение курсов технического перевода по английскому языку.
<b>Научно-исследовательская</b>	1 Занимаюсь научной деятельностью на кафедре ФХМСИП по теме «Выделение

<b>деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)</b>	красителей из свеклы»; 2 Участие в конференции «Молодежь в науке 2016» с представлением своей работы. 3. Публикация работы в научном журнале с темой «ОЦЕНКА МЕТРОЛОГИЧЕСК ИХ ХАРАКТЕРИСТИК МЕТ ОДИКИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ БЕТАЛАИН ОВ В КОРНЕПЛОДАХ СВЕКЛЫ» 4.Участие в Республиканской олимпиаде по менеджменту. С командой занял 3-е место
<b>Общественная активность</b>	В университете являюсь старостой группы. Всегда поддерживаю различные мероприятия от БРСМ и др.

### III. Самопрезентация

<b>Жизненные планы, хобби и сфера деятельности, в которой планирую реализоваться</b>	Основные увлечения являются спорт (занимался волейболом, борьбой, чтение книг как профессиональной, так и развлекательной литературы); люблю открывать для себя новое. В планах работа по специальности, желание всегда узнавать что-то новое, не боюсь трудностей.
<b>Желаемое место работы (область/город/предприятие и др.)</b>	Работа по специальности в г. Минск.