

# ПОРТФОЛИО ВЫПУСКНИКА ФАКУЛЬТЕТА ТОВ

## I. Общие сведения

*По желанию выпускника, для открытого представления в сети интернет.	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	Докучиц Антон Сергеевич
	<b>Дата рождения/гражданство</b>	29.01.1998, Белорус
	<b>Факультет</b>	ТОВ
	<b>Специальность</b>	ФХМСП
	<b>Семейное положение</b>	Холост
	<b>Место жительства (указать область, район, населенный пункт)</b>	Г. Минск
	<b>E-mail</b>	france.minsk@gmail.com
	<b>Социальные сети (ID)*</b>	<a href="https://vk.com/antondokuchits">https://vk.com/antondokuchits</a>
<b>Моб.телефон/Skype*</b>	+37544 7465902	

## II. Результаты обучения

<b>Основные дисциплины по специальности, изучаемые в БГТУ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Подтверждение соответствия пищевых продуктов</li> <li>2 Техническое нормирование и стандартизация;</li> <li>3 Квалитетрия 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 Пищевая химия;</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 Организация и технология испытаний</li> </ol>
<b>Дисциплины курсового проектирования</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевая химия</li> <li>2. Организация и технология испытаний</li> <li>3. Техническое нормирование</li> <li>4. Химико-аналитический контроль продуктов питания</li> <li>5. Экономика на предприятиях сертификации и стандартизации</li> <li>6. Подтверждение соответствия</li> </ol>
<b>Средний балл по дисциплинам специальности</b>	8,7
<b>Места прохождения практики</b>	ОАО «Криница», УЗ «Национальная антидопинговая лаборатория»
<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. <u>элементарный</u> (Французский);</li> <li>3. <u>средний</u> (Английский);</li> <li>4. продвинутый;</li> <li>5. свободное владение.</li> </ol>
<b>Дополнительное образование (курсы,</b>	MS Office, Mathtype.

семинары, стажировки, владение специализированными компьютерными программами и др.)	
Научно-исследовательская деятельность (участие в НИР, конференциях, семинарах, научные публикации и др.)	Участник XII студенческой научно-практической конференции факультета ТОВ «Наука – шаг в будущее».
Общественная активность	

### III. Самопрезентация

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