

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА ВИКЛАДАЧА

1 ПІП	Божок Олександр Сергійович
2 Вчене звання, посада на кафедрі	доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
3 Адреса персональної робочої електронної пошти	o.bozhok@vtei.edu.ua
4 Правильна транслітерація прізвища	Bozhok

РЕЗЮМЕ ВИКЛАДАЧА

1 Ідентифікатори автора	Researcher ID https://www.webofscience.com/wos/author/record/LEM-3606-2024 ORCID https://orcid.org/0009-0004-5127-2775 Google Scholar https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=uk&user=mnZnMfsAAAAJ
2 Освіта та кваліфікація	<p>У 2005 р. закінчив Національний університет харчових технологій університету та здобув кваліфікацію: спеціаліст з технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо-концентратів.</p> <p>У 2016 р. захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.01 – Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів у Національному університеті харчових технологій, тема дисертації: «Удосконалення технології жувальної карамелі спеціального призначення».</p> <p>Науковий керівник: д-р техн. наук, професор Дорохович А.М.</p>
3 Підвищення кваліфікації	-
4 Міжнародний досвід	-
5 Особисті нагороди	-

6 Перелік найвагоміших праць	<p style="text-align: center;">Статті у фахових виданнях, матеріали конференцій</p> <p>1. Дорохович А.М., Божок О.С. Жувальна карамель для дітей, яка має покращену біологічну цінність за рахунок раціонального використання глюкози і зародків пшениці . <i>Дитяче харчування</i>:</p>
-------------------------------------	---

перспективи розвитку та інноваційні технології : зб. праць Другої спеціалізованої наук.-практ. конф. в рамках XVII Міжнар. форуму товарів і послуг для дітей «Baby expo» (м. Київ, 9 вересня 2014 р.). Київ, 2014. С. 52-57. (особистий внесок – 2 с.)

2 Дорохович А.М., Кохан О.О., Божок О.С. Цукри, оцінка їх якості та використання при виробництві кондитерських виробів спеціального призначення. *Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості* : зб. матеріалів Міжнар. наук. конф., присвяченій 130-річчю Національного університету харчових технологій (м. Київ, 13-17 жовтня 2014 р.). Київ : НУХТ, 2014. С. 61. (особистий внесок – 0,5 с.)

3 Дорохович А.М., Божок О.С., Мазур Л.С. Використання фруктози та пребіотика лактулози при виробництві жувальної карамелі з покращеними дієтично-функціональними властивостями. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : зб. матеріалів 81 Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів (м. Київ, 23-24 квітня 2015 р.). Київ : НУХТ, 2015. Ч. 1. С. 136. (особистий внесок – 0,5 с.)

4 Дорохович А.М., Божок О.С., Мазур Л.С. Тагатоza і мальтитол – інноваційна сировина при виробництві жувальної карамелі. *Харчова наука і технологія*. 2016. № 1 (10). С. 43-48. (фахове видання) (особистий внесок – 2 с.)

5 Дорохович А.М., Божок О.С., Мазур Л.С. Використання тагатоzi та мальтитолу під час виробництва жувальної карамелі спеціального призначення. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*: зб. наук. пр. Харків: ХДУХТ, 2016. Вип. 1 (23). С. 90-101. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)

6 Дорохович А.М., Божок О.С. Використання пребіотика лактулози у виробництві жувальної карамелі. *Продовольча індустрія АПК*. 2016. № 4. С. 22-26. (фахове видання) (особистий внесок – 3 с.)

7 Дорохович А.М., Божок О.С. Аналіз виробництва жувальної карамелі дієтично-функціонального призначення як великої технологічної системи. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2016. Т. 22. № 5. С. 203-211. (фахове видання) (особистий внесок – 5 с.)

8 Дорохович А. М., Дорохович В.В., Кохан О.О., Мазур Л.С., Божок О.С. Оцінка якості цукрозамінників за комплексним показником. *Харчова промисловість*. Київ : НУХТ, 2016. № 20. С. 34-40. (фахове видання) (особистий внесок – 1 с.)

7 Досвід роботи

У 2005-2018 рр. працював на ВАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика» / ПрАТ «Вінницька кондитерська фабрика» (на посадах інженера-технолога, майстра-технолога, майстром дільниці).

У 2018 р. працював у ТОВ «Натуральні продукти» (на посаді начальника виробничого відділу).

У 2018-2020 рр. працював у ТОВ «КБФ» (на посаді начальника зміни).

	<p>У 2020-2023 рр. працював у ТОВ «Альпініон» (на посаді технолога).</p> <p>З 2024 р. працює на посаді доцента кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ.</p>
--	--

