



Борук Сергій

BORUK SERHIY

Доктор технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу, Академік міжнародної академії Безпеки життєдіяльності

Associate Professor of the Department of Food Technology, Hotel, Restaurant and Tourist Service, Doctor of Engineering Sciences

ПРОФІЛІ НАУКОВЦЯ:

ORCID:

<https://orcid.org/0000-0001-9087-8199>

SCOPUS:

<https://www.scopus.com/authorid/detail.uri?authorId=6508379952>

ResearcherID:

<https://www.researchgate.net/scientific-contributions/S-D-Boruk-2070014349>

Google Scholar:

<https://scholar.google.com.ua/citations?user=UVsk2xkAAAAJ&hl=ru>



boruk_s@hotmail.com

ОСВІТА

У 1987 р. закінчив Чернівецький державний університет за спеціальністю „Хімія”.

У 1995 р. захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня к.х.н. у Чернівецькому державному університеті імені Юрія Федьковича, у 2018 р. – дисертацію на здобуття наукового ступеня д.т.н. в Державній екологічній академії післядипломної освіти і управління МОН України.

СТАЖ РОБОТИ

З 2004 р. – доцент кафедри фізичної і аналітичної хімії та екології хімічних виробництв Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

З 2017 року – доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.

У 2022 р. закінчив магістратуру Державного біотехнологічного університету (м. Харків), спеціальність – 181 „Харчові технології”.

З 2002 року доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу, Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету

ФАХОВА ТА НАУКОВА КВАЛІФІКАЦІЯ

· 2000 рік – спецфакультет ДКНВЦ (м.Київ) за напрямом «Розробка проектів ГДВ забруднюючих речовин в атмосферу»(72 год.). Свідоцтво № 10-4-00 від 24 листопада 2000 року.

· 2010 рік – відділ товарознавства, стандартизації і сертифікації Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького за напрямом «Стандартизація і сертифікація товарів і послуг».

· 2015 рік – кафедра медичної та фармацевтичної хімії Буковинського державного медичного університету за напрямом «Загальна, органічна та фізикоїдна хімія». Посвідчення № 03-19 від 31.11.2015 року.

· 2019 рік – Національний університет харчових технологій за напрямом «Харчові технології» (3 кредити). Сертифікат № 464/19 від 20.12.2019 року.

· 2020 рік – Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича за напрямом «Основи користування MOODLE» (3 кредити, 90 год.). Сертифікат.

· 2021 рік - Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP» Сертифікат №4387/121д, (6 кредитів, 180 годин).

· 2021-2022 - виробниче стажування без відриву від основної роботи на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» (15 кредитів, 450 годин).

ДИСЦИПЛІНИ, ЯКІ ВИКЛАДАЮТЬСЯ

“Гігієна і санітарія”, “Хімія в харчових технологіях”, “Сенсорний аналіз”