



# SERHII BOKOVETS

✉ E-mail: sergiy\_bokovec@ukr.net

☎ 0671878061

🏠 160v Gerasima Kondratieva Street, Sumy, 40021 Sumy

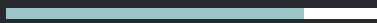
📍 Berestya village, Sarnensky district, Rivne region

♂ Male

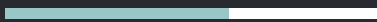
🇺🇦 Ukrainian

## SKILLS

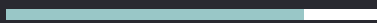
Computer skills



Cooking skills

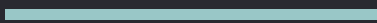


Quick adaptation to new conditions



## LANGUAGES

Ukrainian



English



## HOBBIES

■ Football

■ Movies

■ Video games

## EDUCATION

**Professional education** Sep 2012 – Jun 2013  
Rivne Cooperative Economic and Legal College, Rivne  
working profession "Confectioner".

**Secondary special education** Sep 2013 – Jun 2015  
Rivne Cooperative Economic and Legal College, Rivne  
Diploma of junior specialist, specialty "Technician technologist"

**First (bachelor) level of higher education** Sep 2015 – Jun 2017  
Sumy National Agrarian University, Sumy  
Bachelor's degree, specialty 181 "Food technologies".

**The second (master's) level of higher education** Sep 2017 – Dec 2018  
Sumy National Agrarian University, Sumy  
Master's degree, specialty 181 "Food technologies".

**The third (educational and scientific) level of higher education** Oct 2019 – Sep 2023  
Sumy National Agrarian University, Sumy  
Doctor of Philosophy, field of knowledge 18 "Production and technologies", specialty 181 "Food technologies".

## EMPLOYMENT

**Senior laboratory technician** Nov 2019 – Aug 2021  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

**Assistant** Sep 2021 – Aug 2023  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

**Senior lecturer** Sep 2023 – Present  
Department of Food Technology of SNAU, Sumy

## COURSES

**Bartender, waiter courses** 2013

Scientific publications 2019

1. Боковець С. П., Кондрашина Л. А., Бідюк Д. О., Гурський П. В., Перцевой Ф. В. Дослідження впливу технологічних чинників на піноутворювальні властивості розчинів желатину. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2019. Вип. 2(30). С. 83-95

Scientific publications 2020

1. Боковець С. П., Перцевой Ф. В., Мельник О. Ю., Гурський П. В., Маренкова Т. І. Особливості технології нового батончика шоколадного. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2020. Вип. 2(32). С. 32-41.
2. Боковець С. П. Вивчення міцності гелів при додаванні гліцерину / С.П. Боковець, Ф.В. Перцевой, О.Ю. Мельник, П.В. Гурський // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного Університету : електронне наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д. т. н., проф. В. М. Кюрчев. – Мелітополь: ТДАТУ, 2020. – Вип. 10, том 2. с. 1-11.
3. Боковець С.П., Особливості харчової та біологічної цінності нового батончика шоколадного. / Перцевой Ф.В., Боковець С.П., Маренкова Т.І. // Topical issues of science and practice. Abstracts of VII International Scientific and Practical Conference. London, Great Britain November 02-06, 2020 –731-733 p.
4. Боковець С. П. Актуальність використання меду та порошку горіхового у виробництві шоколадних батончиків / С. П. Боковець, Ф.В. Перцевой // Матеріали Всеукраїнської студентської наукової конференції (13-17 квітня 2020 р.). – Суми, 2020. – С. 471.
5. Боковець С. П. Вивчення міцності гелевих систем для отримання корпусу батончика шоколадного [Електронний ресурс] / С. П. Боковець, Ф. В. Перцевой // Виклики сьогодення та новації у харчових технологіях і готельно-ресторанному бізнесі : збірник тез Науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю, ( м. Київ, 2020 р.). – Київ : ККІБП, 2020. – С.16-17.

Scientific publications 2022

1. Боковець С. П. Дослідження динамічної в'язкості начинки для виробництва батончиків шоколадних/ Боковець С.П., Перцевой Ф.В. // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. – Мелітополь: ТДАТУ, 2022. – Вип. 12, том 1.
2. Боковець С. П. Дослідження гідрогелів агару у поєднанні з медом та кунжутним борошном методом ДСК для виробництва батончиків / Боковець С.П., Перцевой Ф.В. // Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету: електронне наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. – Мелітополь: ТДАТУ, 2022. – Вип. 12, том 3. ст. 72-77.
3. Вивчення міцності гелів при додаванні гліцерину / Боковець С.П., Перцевой Ф.В. // Вісник Уманського національного університету садівництва. 2022. Том 2. ст. 190-201.

4. Боковець С.П., Перцевой Ф.В. Дослідження впливу агару, меду та кунжутного борошна на теплофізичні характеристики агарових гідрогелів для виробництва батончиків. IV Міжнародній науково-практичній конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі». 01-25 листопада 2022 р., м. Запоріжжя.
5. Боковець С. П., Перцевой Ф. В. Визначення динамічної в'язкості начинки на основі агару для виробництва батончиків шоколадних. Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» та «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві». – К.: НУХТ, 2022. – 190 с.

#### Scientific publications 2023

1. S. Bokovets. Investigation of infrared spectra of agar-based gel systems for the production of jelly bars / S. Bokovets, F. Pertsevoi, N. Murlykina, I. Smetanska, A. Borankulova, M. Ianchyk, S. Omelchenko, O. Grinchenko, N. Grychenko, A. Dikhtyar, O. Kotliar, T. Yarmosh // Journal of Chemistry and Technologies, 2023. Vol. 31. No. 1. (Scopus).
2. S. Bokovets. Study of the dynamic viscosity of the filling for the production of jelly bars / Bokovets S., Pertsevoi F. // The scientific heritage (Budapest, Hungary). No 110 (110) (2023). P. 96-101.
3. Боковець С.П., Перцевой Ф.В. Термогравіметричний аналіз гідрогелів агару у поєднанні з медом та кунжутним борошном для виробництва желейних батончиків. Збірник наукових праць «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2023. № 1. С. 114–123.
4. S. P. Bokoves, F. V. Pertsevoi. Study of the influence of agar, honey and sesame flour on the thermophysical characteristics of agar hydrogels for the production of bars. Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конференції молодих учених (Запоріжжя, 30 січня–24 лютого 2023 р.) / ТДАТУ: ред. кол., С. В. Кюрчев, В. М. Кюрчев, В. Т. Надикто, О. Г. Скляр [та ін.]. – Запоріжжя: ТДАТУ, 2023. – 245 с.
5. Боковець С.П., Мішан Д.М. Використання безглютенового борошна та псиліуму у технології печива. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Технічне забезпечення інноваційних технологій в агропромисловому комплексі» (01-24 листопада 2023 р.)

#### Patents

1. Пат. на корисну модель 146753. Україна. МПК А23L 5/00 А21D13/00. Спосіб отримання батончика шоколадного / Боковець С.П., Перцевой Ф.В., 12 Мельник О.Ю., Маренкова Т.І., Шильман Л.З., Ярмош Т.А.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u 2020 04650 ; заявл. 22.07.2020 р. ; опубл. 17.03.2021 р., Бюл. № 11. – 4 с.
2. Пат. на корисну модель 146752. Україна. МПК А23L 5/00 А21D13/00. Спосіб отримання батончика шоколадного / Боковець С.П., Перцевой Ф.В., Мельник О.Ю., Маренкова Т.І., Шильман Л.З., Ярмош Т.А.; заявник та патентовласник Сумський національний аграрний університет. – № u 2020 04649 ; заявл. 22.07.2020 р. ; опубл. 17.03.2021 р., Бюл. № 11. – 4 с.

#### Methodical work 2020

1. Боковець С.П. Лабораторний практикум з дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій» для студентів

спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання ОПП «Харчові технології»: укладачі П. П. Пивоваров, А. Б. Горальчук, О. П. Тищенко, Н. Г. Гринченко, Ф. В. Перцевої, С. Б. Омельченко, О. Ю. Нагорний, О. Ю. Рябець, О. Ю. Мельник, С. П. Боковець. Х. : СНАУ, 2020. 49 с.

2. Боковець С.П. Конспект лекцій з дисципліни «Теоретичні основи харчових технології» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання ОПП «Харчові технології»; укладачі: Пивоваров П. П., Гринченко О. О., Пивоваров Є. П., Горальчук А. Б., Тищенко О. П., Гринченко Н. Г., Перцевої Ф. В., Рябець О. Ю., Черемська Т. В., Нагорний О. Ю., Омельченко С. Б., Мельник О. Ю., Боковець С. П., Х. : СНАУ, 2020. 202 с.

#### Methodical work 2021

1. Перцевої Ф. В., Ладика В. І., Пивоваров П. П., Гринченко Н. Г., Камсуліна Н. В., Дроменко О. Б., Мельник О. Ю., Котляр О. В., Діхтярь А. М., Омельченко С. Б., Боковець С. П. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1. Х.: СНАУ, 2021. 317 с
2. Перцевої Ф. В., Ладика В. І., Пивоваров П. П., Гринченко Н. Г., Камсуліна Н. В., Дроменко О. Б., Мельник О. Ю., Котляр О. В., Маренкова Т. І., Омельченко С. Б., Боковець С. П. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 2. Харків: СНАУ, 2021. 203 с.

#### Methodical work 2022

1. Боковець С.П. Методологія наукових досліджень : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевої Ф. В. та ін.; за заг. редакцією Ладика В. І. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. 222 с.
2. Сучасні досягнення харчової науки : навчальний посібник для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології» : У 2-х ч. Ч. 2 / Ладика В. І., Шильман Л. З., Перцевої Ф. В. та ін. ; за заг. редакцією Ладика В. І. Херсон : Олді+, 2022. 352 с.
3. Боковець С.П. Інноваційні технології в підприємствах галузі : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, О.Ю. Кошель, С.П. Боковець, – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 44.
4. Боковець С.П. Низькотемпературні та екструзійні технології : Лабораторний практикум для студентів 2 курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Магістр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2022р. – с. 55.

#### Methodical work 2023

1. Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 58.
2. Інноваційні технології в ресторанній індустрії :

Лабораторний практикум для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 27.

3. Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Конспект лекцій для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 80. Протокол МР № 5 від 16 травня 2023 р.
4. Інноваційні технології в ресторанній індустрії : Конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсу спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 43. Протокол МР № 4 від 06 квітня 2023 р.