

Звіт про перевірку дипломних робіт студентів
системою **Strikeplagiarism.com** (випуск грудень 2021 року).

№п/п	Тема роботи	Виконавець	Керівник	дата здачі	КП1 %	КП2 %	КЦ %
Спеціальність 181 «Харчові технології» магістр							
1.	Удосконалення технології начинок для кондитерських виробів з використанням модифікованих крохмалів	Матенчук І.А.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	24.11.21	3,75	0,75	0,09
2.	Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням фітосировини	Соляник К.М.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	24.11.21	2,72	0,00	0,82
3.	Розробка технології виготовлення мармеладу на основі напівфабрикатів, утворених при виробництві овочевих цукатів	Биков О.М.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	24.11.21	21,03	9,86	1,78
4.	Розробка харчових барвників природного походження, як альтернативи синтетичних	В'юн О.В.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	26.11.21	8,52	6,15	0,29
5.	Розробка технології посічених м'ясомістких напівфабрикатів з використанням рослинної білковмісної сировини	Гаркуша В.М.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	24.11.21 30.11.21	30,79 4,86	25,03 0,65	0,10 0,02
6.	Розробка технології салату на шпажках	Депутат О.С.	к.т.н., ст. викладач Бідюк Д. О.	14.12.21	33,15	24,47	1,27
7.	Удосконалення технології булочних виробів та подовження терміну їх зберігання за рахунок використання біоупаковки	Князев А.І.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	22.11.21	0,29	0,00	0,52
8.	Розробка полі компонентного харчового продукту на основі рослинних олій	Коваленко О.В.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	24.11.21	10,22	3,12	0,16
9.	Удосконалення технології оздоровчих напоїв із використання гарбузового пюре	Комлик О.А.	к.т.н., доцент Степанова Т. М.	26.11.21	9,70	5,07	0,98
10.	Розробка рецептури та технології м'ясовмісних хлібів підвищеної харчової цінності з використанням сировини регіонального виробництва	Кондрух П.І.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	24.11.21	17,58	7,46	0,45
11.	Розробка технології варених ковбас з використанням нетрадиційної високобілкової сировини регіонального виробництва	Мельнікова М.О.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	24.11.21 02.12.21	25,93 6,48	17,67 1,64	0,30 0,40
12.	Удосконалення технології січених рибних виробів з використанням соняшникового насіння	Павлюченко Ю.О.	д.т.н., професор Перцевой Ф.В.	24.11.21	13,34	5,36	0,71
13.	Розробка технології соусів емульсійного типу з використанням конопляної олії	Приходько І.Ю.	к.т.н., доцент Геліх А. О.	24.11.21 26.11.21	26,20 8,19	14,73 2,59	0,45 0,54
14.	Удосконалення технології виробництва кефіру з використання рослинної сировини	Пурігін І.О.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н.В.	24.11.21	25,71	11,11	1,03
15.	Удосконалення технології паштетів з використанням продуктів переробки коноплі	Савісько О.П.	к.т.н., доцент Геліх А. О.	24.11.21	14,10	9,37	0,23
16.	Удосконалення технології м'ясних хлібців з використанням м'яса птиці механічної обвалки	Ткаченко О.М.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	24.11.21	11,82	2,77	0,52

17.	Удосконалення технології виробництва кисломолочних напоїв з використанням рослинної сировини	Шмідт Б.В.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н.В.	24.11.21 26.11.21	35,68 10,16	19,73 2,33	0,60 0,81
18.	Розробка продуктів підвищеної біологічної цінності з подовженим терміном зберігання	Янковський Р.В.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	26.11.21	1,16	0,00	2,09
19.	Розробка комбінованого продукту на основі м'яких сирів рослинних олій	Яременко І.С.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	24.11.21	12,51	2,62	0,70
20.	Удосконалення технології мармеладу з використанням овочевого пюре	Ярмош Т.Ф.	д.т.н., професор Перцевой Ф.В.	24.11.21	17,15	9,91	1,96

Заочна форма навчання

1.	Удосконалення технології виробництва м'ясних продуктів із м'яса птиці	Гордієнко А.В.	к.т.н., доцент Геліх А. О.	30.11.21 01.12.21	30,38 6,74	18,52 1,43	0,34 0,43
2.	Удосконалення технології виробництва йогуртів з використанням рослинної сировини	Коваленко Т.В.	к.т.н., доцент Геліх А. О.	26.11.21	10,62	4,76	0,25
3.	Розробка технології снєків з використанням борошна амаранту	Томаровщенко А.Д.	к.т.н., доцент Степанова Т. М.	24.11.22	10,95	4,76	0,12