

Звіт про перевірку дипломних робіт студентів  
системою **Strikeplagiarism.com** (випуск 2022-2023 н. року).

№п/ п	Тема роботи	Виконавець	Керівник	дата здачі	КП1 %	КП2 %	КЦ %
<b>Спеціальність 181 «Харчові технології» наказ №81-н від 11.01.2022р.</b>							
1. Д	Удосконалення технології структурованого продукту на основі сиру кисломолочного нежирного з додаванням борошна ядра соняшника	Барбалат М. Ю.	д.т.н., професор Перцевой Ф.В.	09.12.22	89,13	81,07	0,26
2.	Удосконалення технології соусу-майонез на основі безглютенового емульгатора природного походження	Гіріченко С. С.	к.т.н., доцент Геліх А. О.	05.12.22	3,43	0,00	0,72
3.	Удосконалення технології пастили з додаванням криопорошків	Ілляшенко Я. І.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	15.11.22 22.11.22	23,53 8,09	16,57 1,93	0,49 0,57
4.	Удосконалення технології хлібобулочних виробів із використанням водоростей спіруліна	Касьянова А. В.	к.т.н., ст. викладач Кошель О. Ю.	09.12.22	14,47	6,64	0,43
5.	Удосконалення технології м'ясних напівфабрикатів геродієтичного призначення	Кондрух Є. В.	к.т.н., доцент Геліх А. О.	05.12.22	3,97	0,50	0,28
6.	Удосконалення технології виробництва вершкового масла з айвою	Коркішко А. О.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н.В.	05.12.22	13,60	5,54	0,41
7.	Удосконалення технології соусу «Майонез» із додаванням каротиноїдів	Кукса А. О.	д.т.н., професор Перцевой Ф.В.	18.11.22	8,57	3,12	0,10
8.	Розробка технології кисломолочного напою на основі хмелевої закваски	Пігуль А. В.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	30.11.22	8,67	3,33	0,38
9.	Удосконалення технології термостабільних начинок для кондитерських виробів	Прокопенко І. В.	к.т.н., ст. викладач Кошель О. Ю.	09.12.22	2,95	0,00	1,40
10.	Розробка технології виготовлення морквяного мармеладу на основі відходів виробництва цукатів	Топоркова Ю. С.	к.т.н., доцент Самілик М. М.	30.11.22	18,72	8,47	0,68
11.	Удосконалення технології соусів із використанням овочевої та ягідної сировини	У Чуйна	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	02.02.23	4,08	1,14	0,77
12.	Удосконалення технології м'ясних січених виробів із використанням харчових волокон	Чжан Фен	к.т.н., доцент Степанова Т.М.	06.02.23	0,78	0,46	1,76
13.	Удосконалення технології хлібців із використанням нетрадиційних видів борошна	Якуб К. В.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	09.12.22	8,12	2,29	0,76
<b>Заочна форма навчання наказ № 1581-н від 28.09.2022 року</b>							
1.	Удосконалення технології начинок для борошняних страв із використанням нетрадиційної сировини	Бистрицька В.П.	к.т.н., доцент Степанова Т.М.	29.11.22 06.12.22	35,68 27,27	19,95 11,11	0,09 0,06
2.	Удосконалення технології мафінів	Казбан Ю.Д.,	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	05.12.22	5,03	0,43	0,16
3.	Удосконалення технології млинцевого напівфабрикату з	Клименко М.М.	к.т.н., доцент	29.11.22	17,34	4,78	0,02

	використанням кальцієвмісної сировини		Степанова Т.М.				
4.	Удосконалення технології бісквітів із підвищеним вмістом білку	Панова Ю.В.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	17.11.22	6,50	0,38	0,35
5.	Удосконалення технології печива з термостабільними начинками	Соболев О.Г.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	14.12.22 15.12.22	29,17 13,36	15,03 5,04	0,04 0,08
6.	Удосконалення технології сиркових десертів із використанням похідних продуктів переробки бузини	Циганій В.О.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н.В.	30.11.22	4,14	2,24	0,55
7.	Удосконалення технології напоїв оздоровчого призначення з використанням мікрозелені	Шатських Н.С.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	13.12.22	11,34	5,94	0,41
8.	Удосконалення технології сиркових десертів із використанням похідних продуктів переробки калини	Єськова О.В.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н.В.	30.11.22	5,55	2,24	1,98
9.	Удосконалення технології самбуку з використанням насіння чіа	Цигвінцева Є.О.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	15.11.22	6,84	3,53	0,00
<b>ОС бакалавр наказ № 2007-н від 10.11.2022 року</b>							
1.	Проект технічного переоснащення ФОП Опришко Д.В. та технологія виробництва молочних продуктів	Барабанова Л. П.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н. В.	30.05.23	8,29	3,27	0,74
2.	Розширення асортименту страв із рибної січеної маси та проектування технологічного процесу в ресторані на 50 місць із розрахунком складської групи приміщень	Босак Д. М.	ст. викладач Маренкова Т. І.	27.04.23	3,40	1,26	1,64
3.	Розширення асортименту кремкових десертів та проектування технологічного процесу в ресторані на 80 місць із розрахунком холодного цеху	Ведмідь І. О.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	12.05.23	7,63	0,00	0,45
4.	Розширення асортименту начинок для круасанів та проектування технологічного процесу в ресторані на 70 місць із розрахунком гарячого цеху	Власенко О. М.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	23.05.23	9,65	0,80	1,30
5.	Розширення асортименту начинок для пиріжків печених та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком гарячого цеху	Дардак К. О.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	24.05.23 26.05.23	60,77 30,76	51,28 11,45	8,02 4,05
6.	Розширення асортименту хлібобулочних виробів та проектування технологічного процесу в кафе на 100 місць із розрахунком кондитерського цеху	Джулай Д. Р.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	19.05.23 22.05.23	25,99 14,70	16,24 6,00	0,93 0,87
7.	Проект технічного переоснащення цеху виробництва масла вершкового філії «Роменський молочний комбінат» ПП «Рось»	Дудченко Н. І.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н. В.	12.05.23 30.05.23	50,90 16,48	26,13 3,58	2,65 1,10
8.	Розширення асортименту пампушок із використанням водоростей спіруліна та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком гарячого цеху	Заболотна А. В.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	23.05.23	7,15	1,19	5,23
9.	Розширення асортименту страв із круп та проектування технологічного процесу в їдальні на 100 місць із розрахунком	Затокін В. О.	ст. викладач Маренкова Т. І.	05.05.23	14,08	2,46	0,55

	складської групи приміщень						
10.	Проект цеху з виробництва напівфабрикатів в тістовій оболонці	Кобзар О. С.	ст. викладач Соколенко В. В.	17.05.23	5,56	2,69	0,52
11.	Розширення асортименту млинців та проектування технологічного процесу в їдальні на 100 місць із розрахунком гарячого цеху	Користов В. Л.	ст. викладач Маренкова Т. І.	27.04.23	12,15	7,76	1,36
12.	Розширення асортименту начинок до борошняних страв із використанням регіональної сировини та проект технологічного процесу в закуочній на 50 місць із розрахунком складської групи приміщень	Костель А. О.	к.т.н., доцент Степанова Т. М.	25.05.23	20,47	1,96	1,27
13.	Розширення асортименту тіста для піци підвищеної харчової цінності та проектування технологічного процесу в піцерії на 50 місць із розрахунком складської групи приміщень	Крутась А. В.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	19.05.23	17,66	5,61	1,17
14.	Проект м'ясопереробного цеху потужністю 1,5 т за зміну в умовах Шепелівської сільської громади, Кременчуцького району	Наливайко В. Ю.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	11.05.23	2,66	0,00	1,45
15.	Розширення асортименту печива здобного підвищеної харчової цінності та проектування технологічного процесу в кафе на 70 місць із розрахунком складської групи приміщень	Олійник-Карпець А. С.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	19.05.23	9,72	2,82	1,37
16.	Розширення асортименту холодних закусок із використанням культивованої грибною сировини та проект технологічного процесу в ресторані на 100 місць із розрахунком холодного цеху	Полятикіна Ю. К.	к.т.н., доцент Степанова Т. М.	26.05.23	31,94	15,48	1,23
17.	Технічне переоснащення ПрАТ «Новгород-Сіверський сирзавод» та технологія виробництва розсільних сирів	Фещенко Д.І.	асистент, Синенко Т. П. к.т.н., доцент Самілик М. М.	16.05.23	9,11	0,65	3,21
18.	Розширення асортименту булочних виробів та проектування технологічного процесу в кафе на 80 місць із розрахунком складської групи приміщень	Юнак В.М.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	11.05.23	4,39	1,03	0,08
19.	Розширення асортименту мафінів із використанням борошна кіноа та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком складської групи приміщень	Ворожко І.В.	к.т.н., доцент Степанова Т. М.	26.05.23 30.05.23	55,71 27,93	34,44 5,60	0,79 0,79
20.	Проект м'ясопереробного цеху з виробництва напівфабрикатів потужністю 1 тона/зміну в умовах Тростянецької громади Охтирського району	Давиденко С. Г.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	12.05.23	4,08	1,02	0,57
21.	Проект технічного переоснащення ТОВ «Сумська Паляниця» з метою розширення асортименту продукції	Капітоненко А. Д.	к.с.-г.н., доцент Болгова Н. В.	12.05.23	16,29	3,34	2,05
22.	Проект ковбасного цеху потужністю 3 т/зміну	Кирилів Р. А.	к.с.-г.н., доцент	12.05.23	4,96	4,21	0,27

			Тищенко В. І.				
23.	Розробка технології комбінованих напівкопчених ковбас та проект м'ясопереробного цеху потужністю 2 т/зміну у м. Суми	Савенко О. М.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	11.05.23	5,35	0,00	0,34
<b>ОС бакалавр наказ № 2008-н від 10.11.2022 року</b>							
1.	Розширення асортименту борошняних виробів із дріжджового тіста з використанням борошна насіння розторопші плямистої та проектування технологічного процесу в їдальні на 50 місць із розрахунком гарячого цеху	Банчукова С. В.	ст. викладач Маренкова Т. І.	02.05.23	11,02	2,05	2,92
2.	Розширення асортименту кулінарних страв із прісного тіста з використанням борошна насіння гарбуза та проектування технологічного процесу в ресторані на 100 місць із розрахунком складської групи приміщень	Банчукова Т. В.	ст. викладач Маренкова Т. І.	02.05.23	14,77	2,51	1,56
3.	Технологія виробництва м'ясних консервів та проект цеху потужністю 7 туб/зміну	Бачкир А. А.	к.с.-г.н., доцент Тищенко В. І.	12.05.23	5,24	2,91	1,66
5.	Технічне переоснащення Філії «Сумський молочний завод» ДП «Аромат» та технологія виробництва твердих сирів	Кириченко М. В.	асистент, Синенко Т. П. к.т.н., доцент Самілик М. М.	16.05.23	21,97	9,52	2,05
6.	Розширення асортименту холодних страв із риби підвищеної харчової цінності та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком холодного цеху	Кіяшко М. В.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	11.05.23	12,31	1,56	8,48
7.	Технічне переоснащення Філії «Сумський молочний завод» ДП «Аромат» та технологія виробництва ультрапастеризованого питного молока	Лисенко В. Д.	ст. викладач Губа С. О.	11.05.23	17,35	2,24	3,13
8.	Технічне переоснащення Філії «Сумський молочний завод» ДП «Аромат» та технологія виробництва сиру кисломолочного	Мусіхіна К. С.	ст. викладач Губа С. О.	11.05.23	17,14	4,56	3,82
9.	Розширення асортименту холодних страв та проектування технологічного процесу в ресторані на 80 місць із розрахунком холодного цеху	Недосека О. А.	к.т.н., доцент Мельник О. Ю.	11.05.23	4,71	1,55	3,8
10.	Технічне переоснащення Філії «Сумський молочний завод» ДП «Аромат» та технологія виробництва глазуrowаних сирків	Русанова К. О.	ст. викладач Губа С. О.	22.05.23 23.05.23	22,71 7,37	16,54 2,00	0,72 0,56
11.	Розширення асортименту борошняних кулінарних виробів та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком гарячого цеху	Сезонова Н. О.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	24.05.23 25.05.23	67,87 30,43	55,27 15,65	4,94 8,15
12.	Розширення асортименту страв із кисломолочного сиру та проектування технологічного процесу в ресторані на 70 місць із розрахунком гарячого цеху	Часник М. А.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	24.05.23 26.05.23	56,13 20,94	47,05 6,51	0,86 0,44
13.	Проект цеху з виробництва консервів	Баранова Т. С.	ст. викладач	19.05.23	12,17	5,32	0,27

			Соколенко В. В.				
14.	Розширення асортименту крему сирного та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком холодного цеху	Горовий В. А.	д.т.н., професор Перцевой Ф. В.	12.05.23	6,88	2,48	0,69
17.	Проект цеху з виробництва кисломолочної продукції	Кондратенко В. К.	ст. викладач Соколенко В. В.	19.05.23	18,10	2,45	0,42
18.	Проект цеху виробництва напівфабрикатів з м'яса птиці	Лебедева С. В.	ст. викладач Соколенко В. В.	16.05.23	17,45	6,95	0,25
20.	Розширення асортименту страв з птиці та проектування технологічного процесу в ресторані на 50 місць із розрахунком м'ясного цеху	Марченко Д. В.	д.т.н., професор Перцевой Ф. В.	05.05.23	0,25	0,00	0,62
<b>ОС бакалавр наказ № 670-н від 20.03.2023 року</b>							
1.	Розширення асортименту оздоровчих напоїв та проектування технологічного процесу в кафе на 50 місць із розрахунком холодного цеху	Хашба О.О.	д.ф., доцент Кошель О. Ю.	12.05.23	9,27	5,47	0,42