УКРАЇНА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

НАКАЗ

28.02.2020р. **м. Одеса** № 118-03

Про затвердження тем
та керівників дипломних
проектів кваліфікаційних
робіт магістрів

Відповідно до навчальних планів та графіку навчального процесу

НАКАЗУЮ:

1. Нижчезазначеним студентам факультету ТтаТХПіПБ, які навчаються за СВО «магістр» освітньо-професійної програми «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції» денної форми навчання, затвердити теми кваліфікаційних робіт магістрів та призначити керівників:

Керівник – к.т.н., доц. Гураль Л. С., проф. Черно Н.К.

1.1 Гуцулюк А.С.	Розроблення технології функціонально - фізіологічного продукту детоксикаційної дії на основі чорнозерної пшениці.

Керівник – к.т.н., доц. Науменко К. І. проф. Черно Н.К.

1.2 Єршова К.С.	Розроблення способу отримання куркуміну підвищеної біодоступності.

Керівник – к.т.н., доц. Вікуль С. І.

1.3 Тівецький К.М.	Розроблення технології напою категорії «Near water» з рослинними екстрактами та технологічна експертиза його виробництва.
1.4 Скрипнік Ю.Ю.	Розроблення рецептури пюре фруктово-ягідного з підвищеним вмістом антиоксидантів та технологічна експертиза його виробництва.

Керівник – к.т.н., доц. Антіпіна О. О.

1.5 Гавловский А.М.	– Розроблення технології олії нерафінованої збагаченої вітаміном D.
1.6 Ляшан Г.Г.	– Розроблення технології виробництва кольорового тіста для м'ясних напівфабрикатів з використанням рослинної сировини.

Керівник – к.т.н., доц. Малинка О. В.

1.7 Крижановська А.Ю.	Технологічна експертиза картопляних снеків та розробка методів визначення куркуміна
1.8 Петрик К.О.	Експертиза чаю пакетованого, встановлення будови та складу пластикових чайних упаковок методами оптичної мікроскопії та FTIR- спектроскопії

Керівник – к.т.н., доц. Озоліна С. О.

1.9 Стахурська Ю. О.	– Розроблення технології соусу томатного збагаченого біологічно активними речовинами кукурудзи.

Керівник – к.т.н., доц. Капустян А. І.

1.10 Штембуляк В.О.	Розроблення технології та плану НАССР виробництва мармеладу желейного з екстрактом стевії.
1.11 Пислар Т. В.	Розроблення технології та плану НАССР виробництва галет, збагаченими халатним комплексом заліза.

Керівник – к.х.н., доц. Лівенцова О.О.

1.12 Кривохиженко О.В.	Контроль безпечності безалкогольних напоїв вироблених с додаванням консервантів

Підстава: подання завідувачки кафедри харчової хімії та експертизи.

2. Контроль за виконанням цього наказу покласти на проректора з НПтаНР.

В.о. ректора М.Р. Мардар