**ГРАФІК ЗАХИСТУ**

кваліфікаційних робіт СВО «магістр»

спеціальності 181 «Харчові технології»

ОПП «Технологічна експертиза та безпека харчової продукції»

 2019/2020 навчальний рік

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Дата  | Аудиторія | Початок роботи | Форма навчання |
| 20.12.19 | Д – 325 | 10.00 | Денна |

**(КОМПЛЕКС)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Манан кавового шламу як компонент харчового функціонально-фізіологічного нанокомплексу****Головний керівник - проф., д.т.н., Черно Н.К.** |
|  | **Керівник – - проф. Черно Н.К., к.т.н., доц. Науменко К.І.** |
|  | 1. Очкурьова Олександра Федорівна | Розроблення технології манану ковового шламу, аналіз небезпечних факторів його виробництва |
|  | **Керівник – проф. Черно Н.К., к.т.н., доц. Гураль Л.С.** |
|  | 2. Антонов Дмитро Олексійович | Розроблення технології харчового нанокомплексу на основі манану кавового шламу |

|  |
| --- |
| **Керівник – к.х.н., доц. Малинка О.В.** |
| 3. Вєльц Максим Євгенович  | Розробка методів визначення харчових добавок Е621 і Е100 за допомогою лантанідних люмінесцентних систем. |

|  |
| --- |
| **Керівник – к.т.н., доц. Вікуль С.І.** |
| 4.Кулава Олена Георгіївна | Розроблення блендів кави меленої виду Арабіка та Робуста та їх технологічна експертиза. |

|  |
| --- |
| **Керівник - проф. Черно Н.К., к.т.н , доц. Капустян А.І.** |
| 5. Пукас Артем Сергійович | Розроблення технології імунокоригувального харчового продукту та його технологічна експертиза. |

Зав. кафедри ХХ та Е, проф. Н.К.Черно