



Решение для обнаружения заимствований в
документах

- Оценка самостоятельности квалификационных работ
 - Поиск автоцитирования
 - Защита интеллектуальной собственности от несанкционированного копирования
 - Обнаружение дубликатов и схожих документов в хранилищах
-

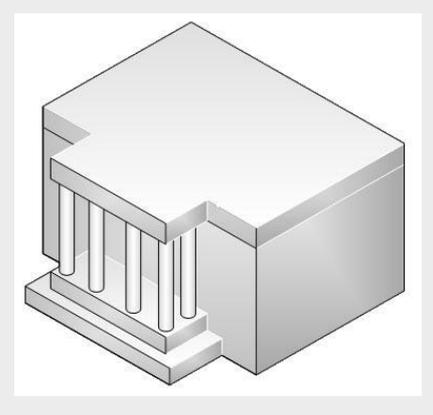
- 2005: старт проекта, www.antiplagiat.ru
- 2006: внедрение в МИЭМП, начало внедрения в ВАК РФ
- 2007: внедрение в ГУ ВШЭ, МФТИ, НГГУ, АБиК МФ РФ
- 2008: внедрение в РГБ, МПГУ, проектируется система для РФФИ, начато внедрение в МГУ

Варианты использования



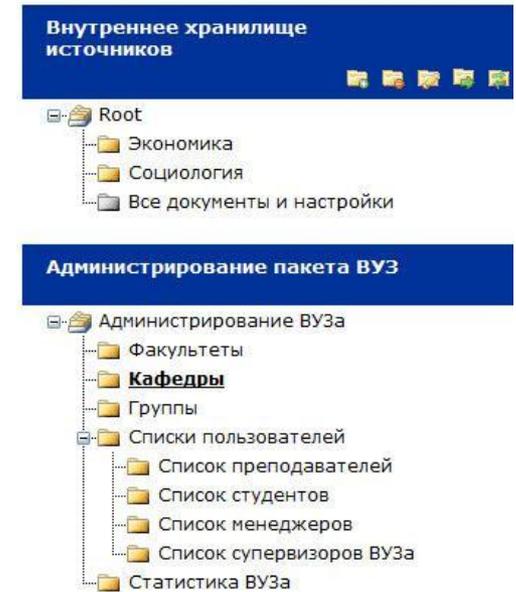


АНТИПЛАГИАТ

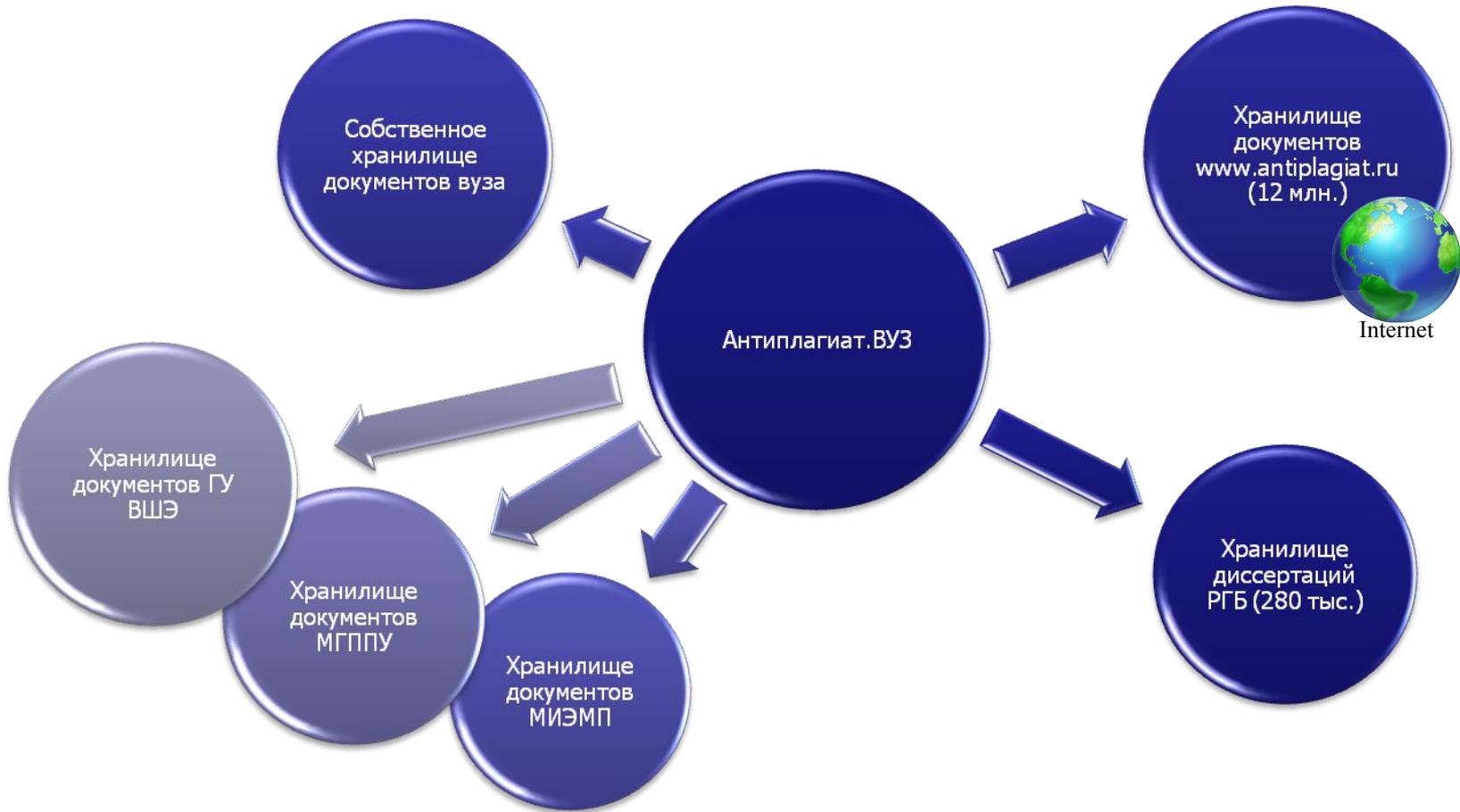


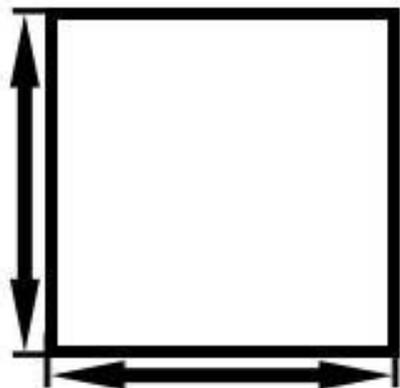
АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ

- Создание структуры вуза
- Ведение списков преподавателей и студентов
- Просмотр статистики использования системы и качества студенческих работ
- Наличие собственного хранилища документов
- Настройка политики пополнения хранилища проверенными студенческими работами
- Интегрированный бизнес-процесс проверки преподавателями студенческих работ









ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Работа с форматами:



DOCX



DOC, RTF



PDF



HTML



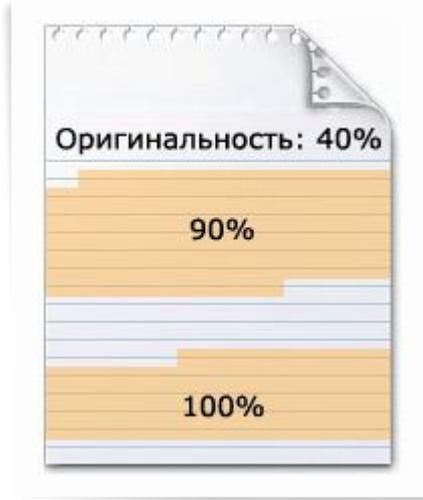
TXT



RAR, ZIP

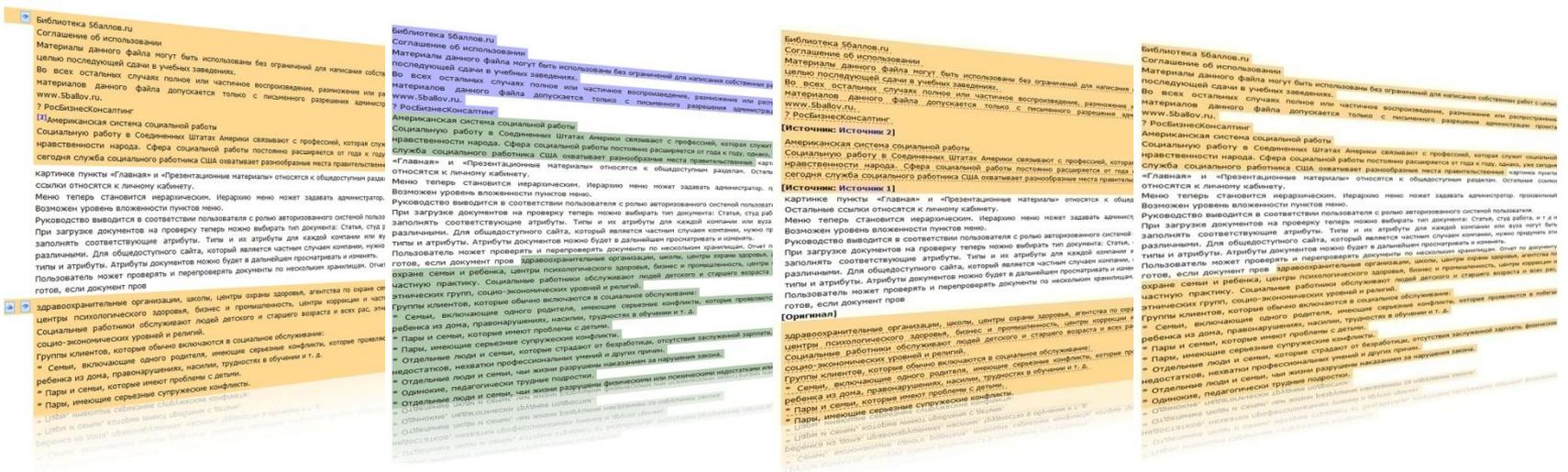
- Возможность поддержки других форматов по требованию заказчика

- Лидерство на рынке по показателям быстродействия без ущерба для качества
 - Около 20 тыс. проверок пользователями интернет сервиса ежедневно
(по 12 млн. документов на Xeon 2 x 2.4GHz, 4GB RAM)
 - Постоянное совершенствование алгоритмов поиска и расширение функциональности
-



РАБОТА С ОТЧЕТАМИ

• Четыре базовых вида отчета о проверке документа



- Возможность добавления новых видов отчетов
- Экспорт отчетов в формате XML
- Экспорт отчетов в формате электронного документа «APD»

- Возможность исключения источников цитирования из списка найденных с быстрым перестроением отчета

<input checked="" type="checkbox"/>	Сохраненная копия	Ссылка на источник	Хранилище	Доля в отчете	Доля в тексте
<input checked="" type="checkbox"/>	Источник 1	http://fb.rin.ru/cgi-bin/load/load.pl?open=174990	Антиплагиат	67,61%	67,61%
<input checked="" type="checkbox"/>	Источник 2	http://www.cooking.ru/cats/cooking/first_dishes/Hot_soups/ma...	Антиплагиат	29,83%	66,57%

Пересчитать

Частично оригинальные блоки: 0%
 Оригинальные блоки: 2,56%
 Итоговая оценка оригинальности: 2,56%

После этого всыпать 0,5 стакана промытого риса, залить 5 стаканами воды, накрыть крышкой и варить на слабом огне 40-50 минут; затем вместе с отваром протереть сквозь сито, предварительно отложив 2 ст. ложки сваренного риса (без моркови) для гарнира.Полученное пюре развести горячим молоком и по вкусу посолить. При подаче к столу суп заправить маслом и положить сваренный рис. К супу подать гренки...

На 800 г моркови - 3/4 стакана риса, 3 ст. ложки масла, 2 стакана молока, 1 чайную ложку сахара.

Сварить курицу, отделить мясо от костей, оставить одно филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2-3 ст. ложки холодного бульона, протереть сквозь сито.На 1 курицу - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки. Для заправки - 2 яйца и 1 стакан сливок или молока. Так же можно приготовить суп-пюре из кролика

Курицу сварить, отделить мясо от костей, пропустить через протирочную машину или растереть в ступке до кашеобразной консистенции, добавляя холодный бульон. Из бульона и пассерованной муки приготовить белый соус, процедить его, соединить с протертой массой и довести до кипения. Суп заправить смесью из желтков, молока, кусочками сливочного масла.

75 г курицы, 10 г моркови, 10г петрушки, 10г лука репчатого, 20г муки, 20г масла сливочного, 75г молока, 1 яйцо (желток)

Стручки фасоли очистить и вымыть, отделить четвертую часть их для гарнира и нарезать ромбиками; остальные пропустить через мясорубку.

<input type="checkbox"/>	Сохраненная копия	Ссылка на источник	Хранилище	Доля в отчете	Доля в тексте
<input type="checkbox"/>	Источник 1	http://fb.rin.ru/cgi-bin/load/load.pl?open=174990	Антиплагиат	0	67,61%
<input checked="" type="checkbox"/>	Источник 2	http://www.cooking.ru/cats/cooking/first_dishes/Hot_soups/ma...	Антиплагиат	66,57%	66,57%

Пересчитать

Частично оригинальные блоки: 0%
 Оригинальные блоки: 33,43%
 Итоговая оценка оригинальности: 33,43%

После этого всыпать 0,5 стакана промытого риса, залить 5 стаканами воды, накрыть крышкой и варить на слабом огне 40-50 минут; затем вместе с отваром протереть сквозь сито, предварительно отложив 2 ст. ложки сваренного риса (без моркови) для гарнира.Полученное пюре развести горячим молоком и по вкусу посолить. При подаче к столу суп заправить маслом и положить сваренный рис. К супу подать гренки...

На 800 г моркови - 3/4 стакана риса, 3 ст. ложки масла, 2 стакана молока, 1 чайную ложку сахара.

Сварить курицу, отделить мясо от костей, оставить одно филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2-3 ст. ложки холодного бульона, протереть сквозь сито.На 1 курицу - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки. Для заправки - 2 яйца и 1 стакан сливок или молока. Так же можно приготовить суп-пюре из кролика

Курицу сварить, отделить мясо от костей, пропустить через протирочную машину или растереть в ступке до кашеобразной консистенции, добавляя холодный бульон. Из бульона и пассерованной муки приготовить белый соус, процедить его, соединить с протертой массой и довести до кипения. Суп заправить смесью из желтков, молока, кусочками сливочного масла.

75 г курицы, 10 г моркови, 10г петрушки, 10г лука репчатого, 20г муки, 20г масла сливочного, 75г молока, 1 яйцо (желток)

Стручки фасоли очистить и вымыть, отделить четвертую часть их для гарнира и нарезать ромбиками; остальные пропустить через мясорубку.

- Возможность просмотра процитированного фрагмента источника не переходя к просмотру всего текста источника

бензоколонок.

Сбербанку же надо быть максимально узнаваемым широкой аудитории людей, включая неразумных студентов и пожилых но и офисы б

Источник 7 <http://www.smoney.ru/article.s...> Цитируемость: 58% X

Проверяемый документ: бензоколонок. Сбербанку же надо быть максимально узнаваемым широкой аудитории людей, включая неразумных студентов и

Фирменный ст Источник цитирования: бензоколонок. Сбербанку же надо быть четко узнаваемым максимально широкой аудиторией, включая пожилых людей со слабым зрением и неразумных

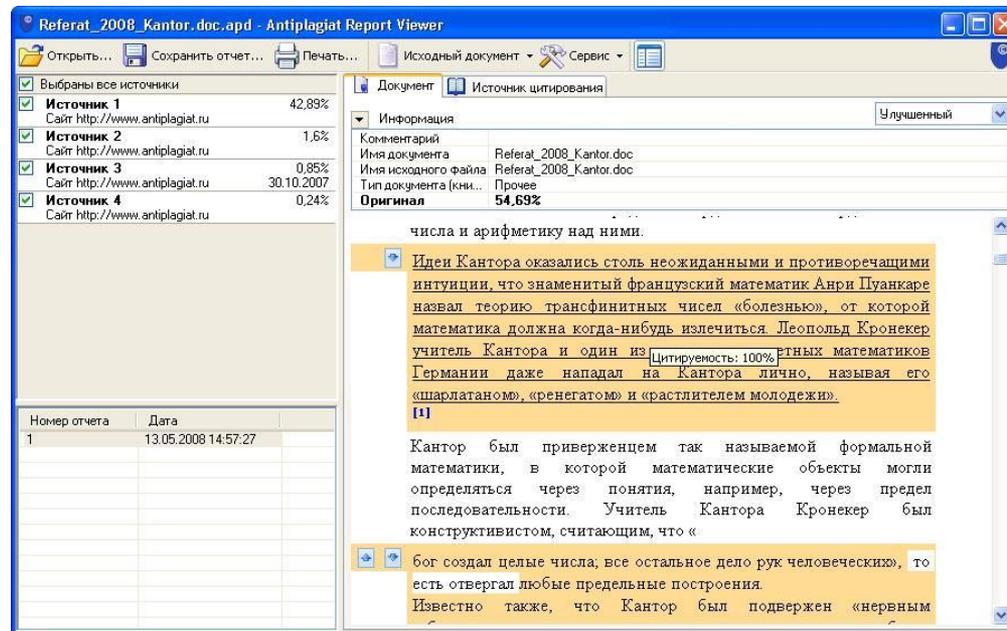
У каждой ком

орпоративная филосо

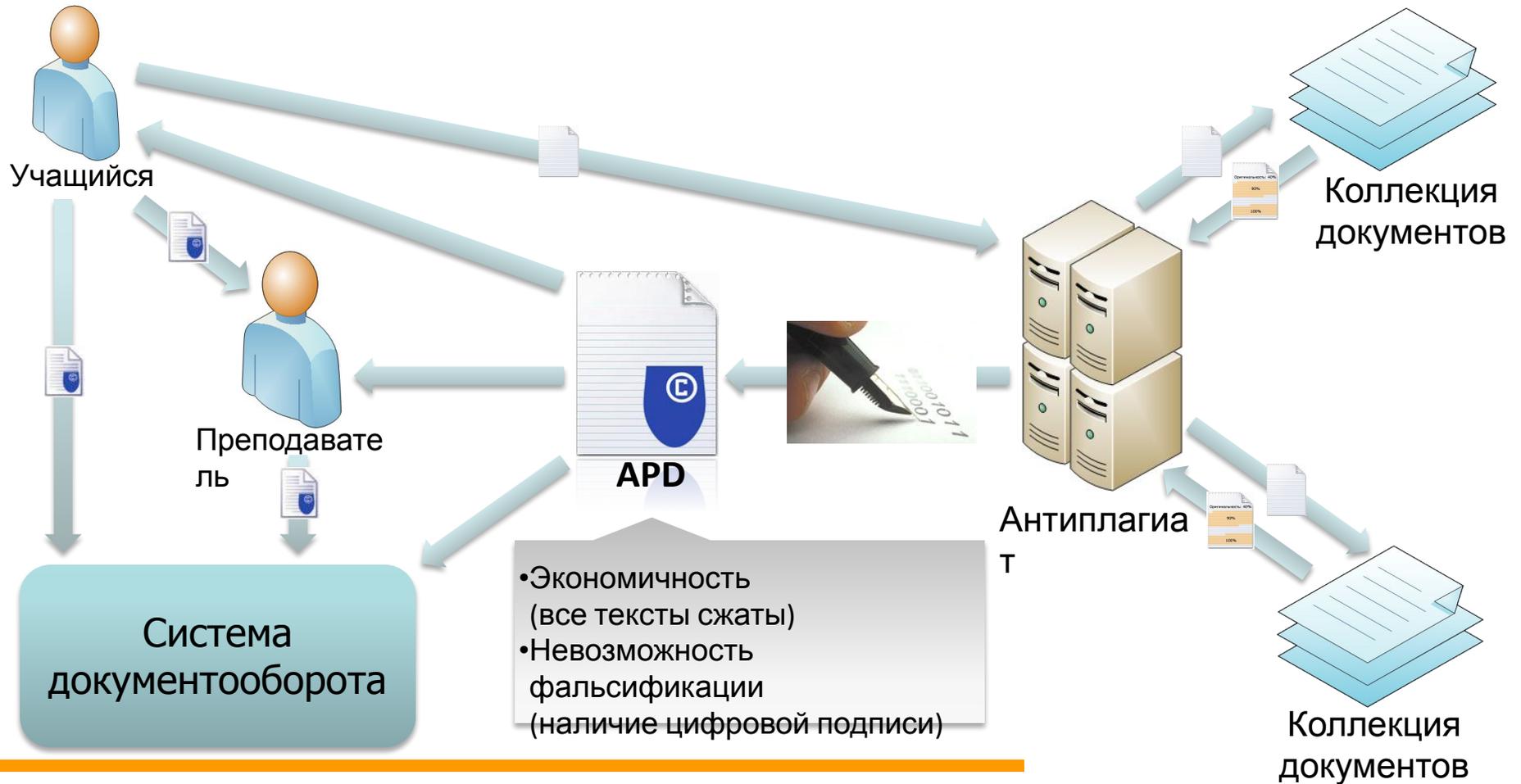
тем лучше проработан отражающий его фирменный стиль.

Классическая схема компоновки фирменного стиля строится на двух базовых элементах: логотипе (графическом пред

- Экспорт отчета в файлы внутреннего формата «APD» для работы без подключения к системе



- Просмотр файлов «APD» через бесплатное приложение AntiPlagiat Report Viewer





ВАРИАНТЫ ВНЕДРЕНИЯ

Подключение к Интернет-сервису



Начало работы с системой через 2-3 дня после заключения договора



Отсутствие необходимости приобретения оборудования для целей внедрения

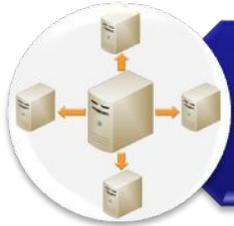
Локальная версия системы



Возможность работы без выхода в Интернет



Максимальная производительность при выборе адекватного оборудования



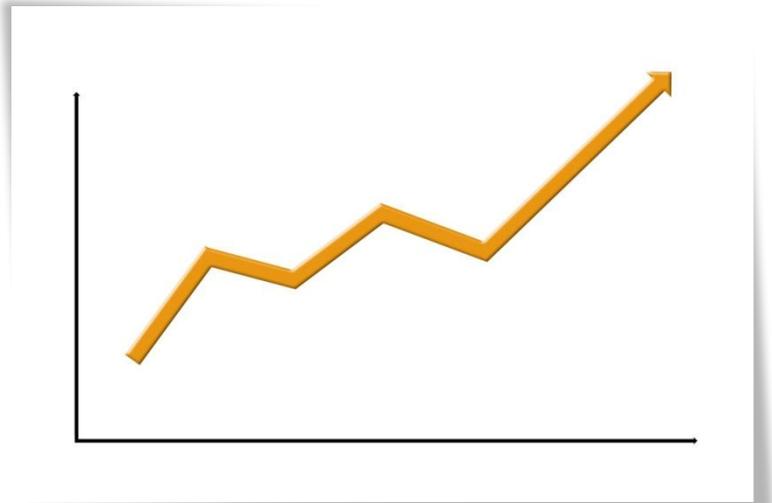
Широкие возможности для масштабирования



Возможность доработки под конкретные нужды заказчика



АНТИПЛАЗМАТ



ПЕРСПЕКТИВЫ

- ✓ Разработка механизма «сигнальных статистик»
 - В отчетах о проверке выделение оглавлений и списков литературы
 - Включение части коллекций в «область правомерного цитирования»
 - Создание механизма настройки системы в режиме обучения для автоматической классификации плагиата
-

- «Консультант+», «Гарант»
 - «Интегрум»
 - Электронные библиотеки
 - Хранилища вузов
 - Увеличение охвата Интернета
-



ВНЕДРЕНИЕ В РОССИЙСКУЮ ГОСУДАРСТВЕННУЮ БИБЛИОТЕКУ

- Исходный объем PDF файлов – 2.5 Tb, общий объем ansi текстов 57 Gb
 - Число документов – 260000, средний размер текста – 222Кб
 - Общее время создания хранилища – 26ч
 - Объем получившегося хранилища системы – 46Gb
-

- Оборудование: 2 x 2 Xeon 1.6 ГГц, 4 GB Ram
 - Реально используется только один жесткий диск емкостью 135Gb
 - Время проверки документа по локальному хранилищу РГБ – не более 3 сек
 - Время проверки документа по 2-хранилищам РГБ и Антиплагиат одновременно – не более 5 секунд
-