Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховийколедж
Державного торговельно-економічного університету»

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання та захисту кваліфікаційних робіт
здобувачами бакалаврського рівня вищої освіти відділення
харчових технологій та сфери обслуговування, що навчаються за
спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18
«Виробництво та технології»

Харків, 2026 рік

Розробники:

Гібкін Кирило Романович, завідувач відділення харчових технологій та сфери обслуговування, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст ІІ категорії, доктор філософії з публічного управління та адміністрування

Сєдих Костянтин Вячеславович, голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст вищої категорії, кандидат технічних наук

Гарант освітньо-професійої програми:

Сєдих Костянтин Вячеславович, голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст вищої категорії, кандидат технічних наук

Методичні вказівки обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, протокол від 28.08.2026 р. № 1.

Методичні вказівки розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії, протокол від 28.08.2026 р. № 1.

1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що призначена для об'єктивного контролю ступеня сформованості умінь вирішувати типові завдання діяльності, що віднесені до технологічної, контрольної, організаційної, управлінської виробничих функцій.

Кваліфікаційна робота (далі КР) є самостійною підсумковою роботою здобувача вищої освіти, що дає змогу підтвердити рівень засвоєння ним теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраною спеціальністю.

Кваліфікаційна робота ставить за мету:

- систематизацію, закріплення і розширення теоретичних і практичних знань здобувача вищої освіти в галузі харчових та ресторанних технологій, набутих в процесі навчання, а також проходження виробничої та переддипломної практик.
- розвиток умінь вести науковий пошук, узагальнювати різні пропозиції (точки зору, методичні підходи, концепції), чітко аргументувати власну точку зору з досліджуваної проблеми;
- опанування навичками логічного, аргументованого та послідовного обґрунтування висловленої пропозиції стосовно проблеми, що вирішується;
- розвиток у здобувача вищої освіти навичок самостійної роботи з науковою, виробничою, патентною, довідковою літературою;
- оволодіння методиками досліджень і експериментування під час вирішення конкретних наукових і виробничих завдань;
- підготовку випускників до самостійної роботи в умовах сучасного виробництва;
- розвиток аналітичного мислення здобувача вищої освіти під час аналізу розрахункових і експериментальних даних та обробки їх статистично-математичними методами з використанням комп'ютерної техніки.

Під час виконання та захисту здобувачами вищої освіти (бакалаврами) кваліфікаційної роботи зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» мають бути виявлені наступні компетенції технолога:

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- вміння управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- навички організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

- здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

- критичного аналізувати споживчі оцінки асортименту і якості харчових продуктів;

- розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням інноваційних принципів харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

КР є самостійним, оригінальним та закінченим дослідженням у галузі виробництва харчової продукції, має внутрішню єдність, сукупність результатів, висновків, рекомендацій, що пропонуються для публічного захисту та свідчать про можливість випускника розв'язувати професійні завдання.

2 КЕРІВНИЦТВО КВАЛІФІКАЦІЙНОЮ РОБОТОЮ

Загальне керівництво роботою здійснюється викладачами циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, які призначаються директором коледжу за поданням завідуючого відділення харчових технологій та сфери обслуговування з числа професорів, доцентів, а також найбільш досвідчених викладачів.

Обов'язки наукового керівника:

1. Керівник роботи видає здобувачу вищої освіти завдання на її виконання, де є календарний план, строк завершення роботи.

2. Керівник роботи стежить за виконанням здобувачем вищої освіти календарного плану, надає йому консультаційну допомогу у вивченні літературних джерел, організації експериментальних робіт, виборі досліджень, обробки та аналізу отриманих даних.

3. Керівник роботи контролює також відповідність змісту роботи, реальну обґрунтованість висновків і пропозицій.

Під час виконання розділів роботи здобувач вищої освіти подає їх керівникові для перевірки. Термін подання розділів визначається календарним планом. Після повернення розділів здобувачу вищої освіти він їх доопрацьовує або ж переробляє, а після остаточного узгодження оформлює у відповідності з вимогами, які ставляться до оформлення КР.

Періодично на засіданні циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму заслуховуються керівники КР про хід виконання робіт кожним здобувачем вищої освіти.

3 ВИБІР ТЕМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Теми кваліфікаційних робіт повинні бути актуальними, враховувати реальні проблеми і завдання, що стоять перед галуззю і відповідати основним напрямам розвитку харчової промисловості України з урахуванням досягнень науки та техніки на сучасному етапі, тенденцій розвитку теорії та практики.

Теми формуються відповідно до напрямів науково-дослідної роботи викладачів циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму. Теми розглядаються на засіданні циклової комісії та затверджуються наказом директора коледжу.

Тематика кваліфікаційних робіт щорічно переглядається та оновлюється. Орієнтовний перелік тем КР наведено в **додатку А.**

Тему КР студент обирає із запропонованих цикловою комісією, погоджує її з науковим керівником.

Також здобувач вищої освіти може запропонувати свою тему роботи, обґрунтовуючи її актуальність та погоджуючи її з керівником роботи. Формулює остаточну назву теми роботи керівник.

Назва теми повинна бути чіткою, лаконічною та не містити неоднозначного тлумачення. У темі зазначається об'єкт, який досліджується.

Після остаточного узгодження теми КР з науковим керівником здобувач подає заяву на ім'я голови циклової комісії, в якій зазначає назву теми і повну назву об'єкта дослідження (приклад заяви наведено в **додатку Б**).

Узгоджені теми КР закріплюються за здобувачами вищої освіти бакалавр та затверджуються наказом директора коледжу.

Після затвердження теми науковий керівник оформлює бланк-завдання **(додаток В)**, у якому зазначаються реквізити автора, фіксуються тема, термін здачі здобувачем вищої освіти закінченої роботи, вихідні дані роботи, зміст роботи (перелік питань, що їх належить розробити), графік виконання. Завдання підписують науковий керівник і здобувач вищої освіти.

Бланк-завдання подається разом з завершеною роботою.

4 СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ РОБОТИ

4.1. Загальні вимоги

Кваліфікаційна робота здобувача вищої освіти є його науковою працею. Вона виконується на основі глибокого вивчення питань теми та їх творчої розробки самостійно під керівництвом наукового керівника.

Назва роботи повинна бути, по можливості, стислою, відповідати обраній спеціальності.

Роботу умовно поділяють на: вступну частину; основну частину; додатки.

Робота повинна містити наступні структурні елементи:

– титульний аркуш;

– бланк – завдання;

– анотація;

– зміст;

– перелік умовних позначень, символів, одиниць, скорочень і термінів;

– вступ;

– основну частину;

– висновки;

– список використаних джерел;
– додатки (за необхідності).

4.2. Вимоги щодо структурних елементів робіт

Титульний аркуш роботи. Зразок оформлення титульної сторінки представлено в **Додатку Г**.

Бланк-завдання. Зразок оформлення бланк-завдання представлено в **Додатку В**.

Анотація. Анотація до КР повинна бути виконана двома мовами – українською і англійською. В анотації вказується кількість сторінок роботи, таблиць, рисунків, додатків до роботи, кількість використаних джерел.

Обов'язкові елементи анотації до КР: об'єкт, предмет, мета роботи, методи дослідження, короткий зміст кожного розділу роботи і ключові слова.

Анотація повинна містити не більш 500 слів і розміщуватися на одній сторінці.

Перелік ключових слів містить від 5 до 15 слів (словосполучень), надрукованих великими літерами в називному відмінку в рядок через коми.

Приклад оформлення анотації наведено **в додатку Д.**

Зміст. Зміст розташовують безпосередньо після анотації, починаючи з нової сторінки. Він містить найменування та номери початкових сторінок вступу, усіх розділів, підрозділів, висновків, переліку посилань (списку використаних джерел), додатків. Приклад оформлення змісту наведено в **додатку Е .**

Перелік умовних позначень, символів, скорочень і термінів. Якщо в роботі вжито специфічну термінологію, а також використано маловідомі скорочення, нові символи, позначення тощо, то їх перелік може бути поданий у вигляді окремого списку, який розміщують перед вступом. Приклад оформлення переліку наведено в **додатку Ж.**

Вступ. У вступі розкривається сутність і стан проблеми (завдання), її значущість, підстави та вихідні дані для розроблення теми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Далі подається загальна характеристика роботи в рекомендованій нижче послідовності.

● Актуальність теми. Шляхом критичного аналізу та порівняння з відомими розв'язаннями проблеми обґрунтовують актуальність і доцільність роботи для розвитку відповідної галузі науки чи виробництва. Висвітлення актуальності не повинно бути багатослівним. Достатньо кількома реченнями висловити головне - сутність проблеми або наукового завдання.

● Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Коротко викладають зв'язок обраного напряму з планами організації, де виконана робота, з галузевими та (або) державними планами та програмами, а також зазначають відповідність роботи щодо Законів України, Постанов КМУ тощо.

● Мета і завдання дослідження. Формулюють мету роботи та завдання, які

необхідно вирішити для досягнення поставленої мети. Не слід формулювати мету як “Дослідження...”, “Вивчення...”, оскільки ці слова вказують на засіб досягнення мети, а не на саму мету.

● Предмет дослідження. Формулюють предмет дослідження, який являє собою процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення.

● Об'єкт дослідження міститься в межах предмету дослідження.

● Методи дослідження. Подають перелік використаних методів дослідження для досягнення поставленої в роботі мети.

● Новизна одержаних результатів. Подають коротку анотацію нових положень (рішень), запропонованих здобувачем вищої освіти особисто. Необхідно показати відмінність одержаних результатів від відомих раніше, описати ступінь новизни (вперше одержано, удосконалено, набуло подальшого розвитку).

● Практичне значення одержаних результатів. У роботі, що має теоретичне значення, треба подати відомості про використання результатів досліджень або рекомендації щодо їх використання. Відзначаючи практичну цінність здобутих результатів, необхідно подати інформацію про ступінь їх готовності до використання або масштабів використання.

● Апробація результатів роботи (за наявності). Надається перелік публікацій результатів досліджень.

Основна частина. **Основна частина КР складається з двох розділів**

1. Теоретичний розділ. Заголовок цього розділу повинен буди сформульований як основа теми дослідження. Наприклад: «Сучасні аспекти якості кексів різних виробників». Або: «Теоретичні основи оцінки якості кексів різних виробників». Розділ має містити два підрозділи, в яких відображаються певні напрями висвітлення проблеми. У рамках розділу обґрунтовується теоретична основа проблеми, що розглядається, її сутність, визначається роль і місце досліджуваних явищ та процесів. Розділ повинен містити розгляд і оцінку різних теоретичних концепцій, поглядів, методичних підходів щодо рішення даної проблеми. Основою роботи над першим розділом є робота над літературними джерелами. При підборі літератури необхідно звертатися до каталогів і бібліографічних довідників. При цьому необхідно проглядати не тільки розділи, які збігаються з вибраною темою, але і близькі до неї.

При роботі над **аналітичним оглядом літератури** здобувач вищої освіти може користуватись такими джерелами:

– спеціальною науково-виробничою літературою з питань, що розробляються в кваліфікаційній роботі: монографії, статті в періодичній літературі, в журналах відповідних галузей промисловості, реферативних збірниках наукових праць вищих навчальних закладів і науково-дослідних інститутів, газетах тощо;

– поряд з вітчизняними виданнями знайомитись з працями зарубіжних авторів в перекладі, з експрес-інформацією в галузях промисловості;

– патентною літературою;

– інструкціями і документами нормативного характеру;

– стандартами, технічними умовами, технологічними інструкціями на вітчизняні та зарубіжні товари, щоб порівняти вимоги до асортименту і якості вітчизняних та імпортних товарів;

– довідковими виданнями;

- Інтернет - ресурсами.

Використані літературні джерела повинні бути занесені до списку використаних джерел, що дозволяє оцінити рівень роботи, правильність вибору шляхів та засобів висвітлення поставленої мети.

У кінці розділу формулюють короткі висновки зі стислим викладенням наведених у розділі наукових і практичних результатів, що дає змогу вивільнити загальні висновки від другорядних подробиць.

Загальний обсяг теоретичного розділу не повинен перевищувати 30-35% обсягу основної частини роботи.

2. Аналітико-дослідний та рекомендаційний розділ. Заголовок другого розділу формулюють із зазначенням його змісту. Наприклад: «Управління асортиментом кексів за рахунок використання рослинної сировини».

Розділ має містити підрозділи, в яких відображаються певні напрями висвітлення проблеми.

Обов'язковим пунктом другого розділу повинно бути – організація, предмет, об'єкти та основні методи дослідження.

Крім цього в розділі необхідно відображати результати дослідження, проведеного здобувачем самостійно. Наприклад: «Дослідження якості кексів під час їх зберігання в різних умовах», «Розширення асортименту кексів за рахунок використання рослинної сировини».

Також обов'язковим пунктом другого розділу повинна бути технологія дослідного об'єкту та підбір сучасного обладнання для виробництва дослідного об'єкту.

Матеріали розділу повинні дозволити оцінити коректність, повноту і обґрунтованість висновків і рекомендацій з проблеми, що розглядається в кваліфікаційній роботі.

Розділ передбачає розробку конкретних пропозицій, рекомендацій.

Одержані експериментальні данні та розробки необхідно ілюструвати рисунками, схемами, таблицями. Закінчувати кожну серію експериментів необхідно поясненнями, аналізом, обґрунтуванням висновків.

Висновки. Висновки по КР є стислим підсумком проведеного дослідження. Їх формулюють з кожного розділу та роботи в цілому. Висновки повинні містити такі слова: визначено, встановлено, запропоновано, розроблено, науковий результат, вперше, удосконалено, отримало подальший розвиток тощо. Висновки по розділах формуються як підсумкові твердження в кінці розділу, що виражають у короткій формі найбільш важливі результати

(теоретичні та практичні) роботи, якій присвячений даний розділ. ***Висновків по роботі повинно бути виділено стільки, скільки поставлено завдань щодо виконання кваліфікаційної роботи у вступі.***

Список використаних джерел. Список використаних джерел наводять у кінці роботи, починаючи з нової сторінки, під назвою «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ».

До списку використаних джерел включають всі використані джерела (20 – 25 найменувань). У відповідних місцях тексту роботи мають бути посилання, наприклад, «... у роботі *9+ визначені шляхи...».

Список використаних джерел слід розміщувати одним із таких способів:

- у порядку появи посилань у тексті **(найбільш зручний для користування та рекомендований при написанні роботи);**
- в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків;
- у хронологічному порядку.

Приклад оформлення списку використаних джерел наведено у **додатку І**.

Додатки (за необхідністю). Для повноти сприйняття роботи до додатків за необхідності доцільно вносити допоміжний матеріал:

- таблиці допоміжних цифрових даних;
- інструкції;
- матеріали публікацій власних результатів досліджень;
- допоміжні ілюстрації.

Додатки повинні бути тісно пов’язані з основним текстом роботи та доповнювати його. На них повинні бути зроблені посиланні в порядку появи в основному тексті.

4.3. Вимоги до оригінальності кваліфікаційної роботи

Оригінальність кваліфікаційної роботи визначається процедурою перевірки на плагіат. Не допускається запозичення (плагіат) матеріалу без посилання у кваліфікаційній роботі на автора та джерело інформації.

У випадку виявлення плагіату, тобто використання запозиченого матеріалу як власного результату дослідження здобувачем, кваліфікаційна робота знімається з розгляду без права її повторного захисту. Організаційні процедури щодо перевірки на плагіат наведено у Положення про забезпечення академічної доброчесності https://surl.li/xwparp

Плагіатом вважається:

- перефразування частин тексту інших авторів без посилання на джерело;
- оприлюднення твору, написаного третьою особою на замовлення здобувача;
- копіювання письмових робіт інших здобувачів, викладачів, аспірантів; наукових співробітників;

- компіляції частин запозиченого тексту без введення їх у цитати.

Для перевірки на плагіат КР здобувач оформлює заяву **(додаток К).**

Перевірка кваліфікаційної роботи на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу. Після перевірки надається висновок про рівень оригінальності твору **(додаток Л).**

Оригінальність текстів повинна бути не менш 75%. У випадках не відповідності відсоткам оригінальності здобувачу слід доопрацювати тексти своїх матеріалів.

Для власної перевірки КР (вступ, два розділи, висновки) рекомендовано систему перевірки текстів на плагіат Duplichecker (https://www.duplichecker.com/).

5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ РОБОТИ

5.1. Загальні вимоги до оформлення роботи

Залежно від особливостей і змісту КР складають у вигляді тексту, таблиць, рисунків, діаграм, графіків або їх сполучень. При оформлюванні роботи використовується шрифт текстового редактора Word 14 з полуторним міжрядковим інтервалом. Загальний обсяг КР становить 30-35 сторінок.

Роботу оформлюють на аркушах формату А4 (210×297 мм). Текст роботи друкують, залишаючи поля таких розмірів: ліве – не менш 25 мм, праве – не менш 10 мм, верхнє та нижнє - не менш 20 мм.

Шрифт друку повинен бути чітким, чорного кольору середньої жирності.

Робота повинна бути оформлена згідно з вимогами до наукових робіт. Оформлюють роботу за вимогами ДСТУ 3008:2015, з обов'язковим урахуванням Єдиної системи конструкторської документації (ЄСКД).

Заголовки структурних елементів роботи «АНОТАЦІЯ», «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до набору жирним шрифтом.

Кожний структурний елемент роботи треба починати з нової сторінки.

Розділи і підрозділи повинні мати заголовки.

Перенесення слів у заголовку розділу не допускається. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Відстань між заголовком і подальшим чи попереднім текстом має бути один рядок.

Абзацний відступ повинен бути однаковим впродовж усього тексту роботи і дорівнювати п’яти знакам (1,25 см).

Не допускається розміщення назви розділу, підрозділу в нижній частині строки, якщо після неї розміщено всього один рядок тексту.

Для написання роботи слід користуватись тільки державною мовою.

До загального обсягу роботи не входять додатки, список використаних джерел, таблиці та рисунки, які повністю займають площу сторінки. Але всі сторінки зазначених елементів роботи підлягають суцільній нумерації.

Приклад оформлення сторінки основної частини тексту роботи наведено в **додатку М.**

5.2. Скорочення

У роботі слід використовувати лише терміни, рекомендовані існуючими нормативними документами. Скорочення слів і абревіатури також повинні бути загальноприйнятими. У роботі дозволено вживати:

– загальноприйняті скорочення: «див.» – дивись; «номін.» –номінальний; «гран. відх.» – граничний відхил;

– скорочення: «абс.» – абсолютний; «відн.» – відносний, які вживають із числовими значеннями;

– скорочення, установлені в самій роботі.

Замість скорочень « і т.д.» (і так далі), « і т. ін.» (і таке інше), «подібні» – в роботі необхідно використовувати термін «тощо».

5.3. Переліки

При необхідності, в роботі можуть бути наведені переліки. Поряд з переліком ставлять двокрапку. Перед кожною позицією переліку слід ставити малу літеру української абетки з дужкою, або не нумеруючи – дефіс (перший рівень деталізації).

Для подальшої деталізації переліку слід використовувати арабські цифри з дужкою (другий рівень деталізації).

Наприклад:

В Україні застосовуються такі види оцінки якості харчової продукції:

а) органолептичні:

1) зовнішній вигляд;

2) колір, смак тощо;

б) фізико-хімічні;

в) мікробіологічні.

Переліки першого рівня деталізації друкують малими літерами з абзацного відступу, другого рівня – з відступом відносно місця розташування переліків першого рівня.

5.4.. Позначення фізичних величин та одиниць фізичних величин

Для позначення фізичних величин та їхніх одиниць виміру треба використовувати Міжнародну систему одиниць (SI).

Поряд з одиницями SI за потреби в дужках можна зазначити одиниці раніше застосовуваних систем, які дозволено використовувати. Заборонено в роботі використовувати різні системи позначення фізичних величин.

Між числовим значенням та познакою одиниці фізичної величини має бути проміжок. Наприклад: «5 кг; 10 м; 5 млн. л ; 40 $см^3$…».

Якщо в тексті роботи наведено низку числових значень фізичної величини, які виражено однією одиницею виміру, познаку цієї одиниці виміру пишуть тільки за останнім числовим значенням. Наприклад: «1,0; 1,5; 2,0; 2,5 г».

5.5.. Числові значення

Установлені числові значення величин та їхніх допусків та довірчих інтервалів для її застосування і контролювання, треба задавати з граничними відхилами або зазначати як найбільші і (або) найменші значення. Наприклад: «80 мм ± 2 мм або (80±2) мм; (0,52±0,03) моль/л».

Діапазон чисел у тексті позначають, використовуючи прийменники «від» і «до». Якщо в тексті роботи наводять діапазон числових значень фізичної величини, познаку одиниці виміру треба наводити після обох меж діапазону.

Наприклад: «від 1 мм до 5 мм (а не від 1 до 5 мм); від 0 ˚С до 17 ˚С (а не від 0 до 17 ˚С); від 10 кг до 120 кг (а не від 10 до 120 кг)».

Не можна відокремлювати одиницю фізичної величини від числового значення (подавати їх на різних рядках або сторінках).

Якщо треба зазначити два або три виміри, їх подають так:

80 ммХ25 мм Х 50 мм, а не 80 Х 25 Х 50 мм.

Дробові числа треба подавати як десяткові дроби, за винятком розмірів у дюймах, які треба друкувати тільки, використовуючи знак правобіжна похила риска: «1/4», «1/2».

Якщо неможливо подати числове значення як десятковий дріб, то дозволено записати його як звичайний дріб в один рядок, використовуючи правобіжну похилу риску. Наприклад: «5/32; (50а – 4с)/(40в+20)».

Округлення числових значень величин до першого, другого, третього десяткових знаків для різних типорозмірів, марок і подібної продукції однієї назви має бути однакове. Наприклад, якщо градація товщини сталевої стрічки 0,25 мм (у числі два десяткових знаки), то весь ряд товщин стрічки треба подавати числами з такою самою кількістю десяткових знаків.

Якщо треба навести діапазон числових значень, його межі подають числами з однаковою кількістю десяткових знаків.

Усяку групу з трьох цифр числового значення величини, починаючи з молодшого розряду для цілого числа або праворуч та ліворуч від десяткової коми дробового числа, рекомендовано відокремлювати проміжком від попередніх або подальших цифр, за винятком чисел, що означають рік.

Наприклад: «23 456», але «2024 рік».

Множення чисел або числових величин треба позначати знаком «·». Знаки «Х», «*» чи будь-який інший знак використовувати не рекомендовано.

Наприклад: «1,8·1,56 (а не 1,8Х1,56 чи 1,8*1,56); $1,8 \cdot 10^{-3}$ (а не $1,8Х10^{-3}$ чи $1,8*10^{-3}$)».

5.6. Нумерація

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №.

Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, який підлягає загальній нумерації сторінок. **На титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних - номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.**

Такі структурні елементи роботи, як «АНОТАЦІЯ», «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» не мають порядкового номера.

Звертаємо увагу на те, що всі аркуші, на яких розміщені згадані структурні елементи, нумерують звичайним чином. Не нумерують лише їх заголовки, тобто не можна друкувати: «1. ВСТУП» або «Розділ 6. ВИСНОВКИ».

Номер розділу ставлять після слова «РОЗДІЛ», після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці номера підрозділу не повинна стояти крапка, наприклад: «2.3» (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку наводять заголовок підрозділу.

Ілюстрації (фотографії, рисунки, схеми, графіки), таблиці необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації позначають словом «Рисунок» і нумерують послідовно в межах розділу за винятком ілюстрацій, наведених у додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу та порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка.

Наприклад: Рисунок 1.2 – Структура виготовлення кондитерських виробів в Україні (другий рисунок першого розділу).

Номер ілюстрації, її назву та пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 2.1» (перша таблиця другого розділу). Наприклад:

Таблиця 2.1 – Органолептичні показники кексів без начинки

Назва показника	Характеристика
Форма	Правильна, що відповідає, встановленій за рецептурою без надломів.
Колір	Від світло – коричневого до темно – коричневого. Колір нижньої кірочки може відрізнятися від кольру верхньої і бокової кірочки.

При перенесенні частини таблиці на інший аркуш (сторінку) слово «Таблиця» і номер її вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовження таблиці» і вказують номер таблиці, наприклад: «Продовження таблиці 1.2».

Формули в роботі (якщо їх більше однієї) нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу та порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку.

Номери формул пишуть біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (2.1) - перша формула другого розділу.

5.7. Ілюстрації

Ілюструють роботу, виходячи з певного загального задуму, за ретельно продуманим тематичним планом, що допомагає уникнути ілюстрацій випадкових, пов'язаних із другорядними деталями тексту. Кожна ілюстрація має відповідати тексту, а текст - ілюстрації. Основними видами ілюстративного матеріалу є: **схема, діаграма, графік. креслення, фотографія.**

Назви ілюстрацій розміщують після їхніх номерів. За необхідності ілюстрації доповнюють пояснювальними даними (підрисунковий підпис).

Підпис під ілюстрацією зазвичай має чотири основних елементи:

- найменування графічного сюжету, що позначається словом «Рисунок»;
- порядковий номер ілюстрації, який вказується без знака номера арабськими цифрами;
- тематичний заголовок ілюстрації, що містить текст із якомога стислою характеристикою зображеного.

У тому місці, де викладається текстовий матеріал, що пов'язаний з ілюстрацією, треба вказати на неї, розміщують посилання у вигляді виразу в круглих дужках «(рисунок 2.1)» або зворот типу: «...як це видно з рисунку 2.1» або «... як це показано на рисунку 2.1».

Після наведеної ілюстрації обов’язково з нового рядка вказують джерело, на основі якого відбулась будова даної ілюстрації. Це можуть бути посилання на номери літературних джерел або на власні дослідження.

Зразок оформлення рисунків наведено у **додатках М та Н.**

5.8. Таблиці

Цифровий матеріал, як правило, повинен оформлюватися у вигляді таблиць. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею.

Таблицю слід розташовувати безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці мають бути посилання в тексті.

Таблиці слід нумерувати арабськими цифрами порядковою нумерацією в межах розділу, за винятком таблиць, що наводяться у додатках.

Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, відокремлених крапкою, наприклад, таблиця 2.1 – перша таблиця другого розділу.

Після наведеної таблиці обов'язково з нового рядка вказують джерело, на основі якого відбулось створення таблиці. Це можуть бути посилання на номери літературних джерел або на власні дослідження.

Зразки оформлення таблиці наведено **у додатку П.**

5.9. Формули та рівняння

При використанні формул та рівнянь необхідно дотримуватися наступних правил. Найбільші, а також довгі та громіздкі формули, котрі мають у складі знаки суми, добутку, диференціювання, інтегрування, розміщують на окремих рядках. Це стосується також і всіх нумерованих формул.

Рівняння і формули, що розміщують на окремих рядках, повинні бути відокремлені від тексту. Вище і нижче кожної формули залишають інтервал, що становить не менше одного рядка.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів, що входять до формули чи рівняння, слід наводити під формулою у тій послідовності, в якій вони наведені у формулі чи рівнянні.

Пояснення значення кожного символу та числового коефіцієнта слід давати з нового рядка. Перший рядок пояснення починається з абзацу словом «де» без двокрапки.

Наприклад:

Обробка експериментальних вимірювань проводиться в такій послідовності:

Кожну величину вимірюють декілька разів і визначають середнє арифметичне значення показника властивості за формулою (2.1):

$$\bar{X} = \frac{x_1 + x_2 + x_3 + \cdots + x_n}{n} = \sum_{i=1}^{n} \frac{x_1}{n}, \qquad (2.1)$$

де

X_1, X_2, X_3, X_n – значення вимірюваної величини;

n – кількість вимірювань.

Формули або рівняння повинні приводитися в тексті тільки один раз. В подальшому на них необхідно давати посилання. Наприклад: «За рівнянням (2.1)».

5.10. Загальні правила цитування та посилання на використані джерела

При написанні роботи здобувач вищої освіти повинен посилатися на джерела, матеріали, на ідеях і висновках яких розроблюються питання, вивченню яких присвячена робота. Посилатися слід на останні видання публікацій.

Коли використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, формул з джерела, на яке є посилання.

Посилання в тексті роботи на джерела слід зазначати порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях *1-7+...».

Коли в тексті необхідно зробити посилання на складову частину чи конкретні сторінки відповідного джерела, можна наводити посилання у квадратних дужках, при цьому номер посилання має відповідати його бібліографічному опису за переліком посилань.

Приклад:

Цитата в тексті: «... незважаючи на пріоритетне значення мовних каналів зв'язку між діловими партнерами, ні в якому разі не можна ігнорувати найбільші канали передавання інформації *6+».

Відповідний опис у переліку використаних джерел:

6. Горбунова А. В. Управління економічною захищеністю підприємства: теорія і методологія : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 240 с.

5.11. Додатки

Додатки (за необхідністю) оформлюють як продовження роботи на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи.

Якщо додатки оформлюють на наступних сторінках роботи, кожний такий додаток повинен починатися з нової сторінки.

Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки.

Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток » і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад: додаток А, додаток Б. Один додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед

кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад: А.2 - другий розділ додатка А; В.3.1 - перший підрозділ третього розділу додатка В.

Ілюстрації, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д. 1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) - перша формула додатка А.

5.12. Оформлення списку використаних джерел

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після додатків. Відомості про джерела, включені до списку, необхідно давати відповідно до вимог державного стандарту з обов'язковим наведенням назв робіт.

6 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ, ПІДГОТОВКА ДО ЗАХИСТУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РЕЦЕНЗУВАННЯ

Термін написання кваліфікаційної роботи відповідно до навчального плану становить 3 тижні.

Робота має виконуватися здобувачем вищої освіти у повній відповідності до завдання та визначених вище вимог щодо змісту та оформлення роботи.

Під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач демонструє:

1) вміння логічно та аргументовано викладати матеріал, коректно використовувати аналітичні, статистичні, математичні та інші методи наукового дослідження, проводити експерименти;

2) володіння навичками узагальнення та формулювання висновків;

3) вміння працювати з інформаційними джерелами.

Робота здобувача повинна пройти нормоконтроль на відповідність її оформлення встановленим вимогам. Проходження нормоконтролю зазначається в завданні КР.

У випадках відставання від графіка здобувач вищої освіти зобов'язаний надати пояснення своєму науковому керівнику або голові циклової комісії.

Кваліфікаційна робота подається науковому керівнику для перевірки його змісту та структури у строки, визначені у завданні, але не пізніше 15 днів до засідання ЕК.

Критеріями оцінювання кваліфікаційної роботи є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання змісту і теми роботи в цілому;
- рівень розв’язання сформульованих завдань і досягнення поставленої мети дослідження;
- рівень обґрунтування результатів проведеного дослідження;
- ступінь самостійності проведення дослідження та наявність власних міркувань, узагальнень, висновків, результатів;
- широта та доцільність застосування методичного апарату дослідження;

- науковість стилю викладення;

- відсутність орфографічних і синтаксичних помилок, а також рівень грамотності викладення матеріалів дослідження;

- правильне оформлення роботи відповідно до державних стандартів.

Кваліфікаційна робота не допускається до захисту, якщо:

- має невідповідності у формулюванні теми;

- не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, дотримання затвердженого плану;

- не містить матеріалів дослідження за обраною темою і обґрунтованих пропозицій;

- виконана з порушенням затвердженого графіку підготовки кваліфікаційної роботи;

- не має відгуку наукового керівника, зовнішньої рецензії.

За поданням витягу з протоколу засідання випускової циклової комісії здобувач, чию роботу не допущено до захисту, відраховується з Коледжу.

На закінчену роботу науковий керівник дає стислий відгук, в якому оцінює якість виконання самої роботи та праці здобувача вищої освіти над нею, дає характеристику науковим, методичним та практичним результатам і робить висновок про можливість допуску роботи до захисту у ЕК.

Під час підготовки до захисту здобувач вищої освіти має погодити зі своїм науковим керівником складену ним стислу доповідь щодо основних змістовних частин КР і підготовлені наочні матеріали.

Обсяг тексту доповіді має містити основні результати аналізу матеріалів об'єкта дослідження і творчих розробок щодо пропозицій і рекомендацій, які випливають із проведеного дослідження, акцентувати елементи новизни та практичної значущості роботи. Наочні матеріали мають послідовно ілюструвати доповідь здобувача вищої освіти і забезпечувати повноту висвітлення всіх положень, які піддягають захисту.

Доповідь повинна бути стислою !!! Можна рекомендувати такий орієнтовний розподіл цього часу:

- вступ, тема, її актуальність і значення - 1-2 хв.;

- коротка характеристика роботи і перелік її структурних частин - 1-2 хв.;

- повідомлення про власне експериментальне дослідження, його методику, одержані результати - 6-9 хв.;

- висновки та рекомендації - 2 хв.

Разом 10 – 15 хв.

При позитивному висновку наукового керівника робота допускається до попереднього захисту на цикловій комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

З метою підвищення якості КР проводиться їх попередній захист на випусковій цикловій комісії, для цього створюється комісія у складі 3-4

викладачів, виходячи з їх спеціалізації за напрямами наукових досліджень та інтересів.

Після проведення попереднього захисту робіт на цикловій комісії КР прямує на зовнішню рецензію.

До зовнішнього рецензування КР залучаються провідні фахівці підприємств, виробничих і наукових структур державних установ, викладачі інших вищих навчальних закладів, які мають вищу освіту, стаж роботи за фахом, бажано ступінь кандидата (доктора) наук.

Зовнішня рецензія надається у письмовому вигляді довільної форми і та містить такі складові:

- висновки щодо актуальності обраної теми, практичного значення виконаної роботи та характеристику повноти завдання щодо розкриття теми;
- висновки щодо використання в роботі сучасних методів дослідження, елементів новизни;
- оцінку конкретних пропозицій, рекомендацій;
- оцінку оформлення, логіки, стилю і грамотність викладення тощо;
- зауваження;
- висновок рецензента про відповідність якості виконаної роботи до вимог, що ставляться до таких робіт, про можливість допущення її до захисту.

Рецензент підписує рецензію із зазначенням свого імені та прізвища, місця роботи і посади, яку займає.

Для підготовки здобувача вищої освіти до пояснень у зв'язку з можливими зауваженнями рецензента йому надається можливість ознайомитися з рецензією до захисту роботи на засіданні ЕК.

Після отримання позитивної зовнішньої рецензії робота переплітається у тверду палітурку.

Супроводжувальні матеріали (висновок про оригінальність роботи, зовнішня рецензія; відгук керівника) вкладаються в конверт, який приклеюється до внутрішньої сторони обкладинки роботи.

Оформлену роботу реєструють на цикловій комісії і передають на розгляд голові циклової комісії, який має прийняти рішення про допуск здобувача вищої освіти до захисту роботи на засіданні ЕК.

Якщо голова комісії вважає за неможливе допустити роботу до захисту через її незадовільну якість, це питання має бути заслухано на засіданні циклової комісії та за участю наукового керівника.

Обговорення оформляється протоколом і подається на затвердження завідуючому відділення.

7 ОРГАНІЗАЦІЯ, ПОРЯДОК ЗАХИСТУ ТА ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Для захисту роботи заздалегідь повинен бути підготовлений ілюстративний матеріал, обумовлений завданням: таблиці, рисунки, схеми,

графіки, фотографії тощо (не менше 7 шт.).

Ілюстративний матеріал повинен відображати зміст роботи і бути використаним здобувачем вищої освіти при доповіді під час захисту роботи.

До змісту і оформлення графічного матеріалу ставляться ті ж вимоги, що й до подібного матеріалу, вміщеному в роботі. Ілюстративний матеріал подається у вигляді слайдів. Підготовлений графічний матеріал узгоджується з керівником.

Захист роботи відбувається на відкритому засіданні екзаменаційної комісії (ЕК), склад та графік роботи якої затверджує директор коледжу.

Термін роботи ЕК визначається у відповідності з графіком навчального процесу.

На засіданні ЕК повинні бути в наявності такі документи:

- витяг із наказу директора коледжу про затвердження персонального складу цієї комісії;
- список здобувачів вищої освіти екзаменаційної групи, які допущені до захисту КР;
- довідка відділення харчових технологій та ресторанного бізнесу про виконання здобувачем вищої освіти навчального плану та про одержані ним оцінки з теоретичних дисциплін, навчальних та виробничих практик;
- кваліфікаційна робота здобувача вищої освіти;
- письмовий відгук керівника КР;
- зовнішня рецензія на роботу.

До початку захисту голова ЕК поздоровляє здобувачів вищої освіти з початком роботи, зачитує наказ директора коледжу про ЕК і черговість захисту.

Черговість захисту КР здобувачами вищої освіти визначається цикловою комісією харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму.

Після доповіді здобувача вищої освіти члени комісії можуть поставити запитання щодо змісту роботи. Відповіді здобувача вищої освіти мають бути конкретними, аргументованими і короткими.

Після відповідей на запитання головою або членом ЕК зачитуються зовнішня рецензія та відгук наукового керівника виконаної роботи.

Процедура захисту протоколюється секретарем комісії.

Здобувачу, який не захистив КР у встановлений термін з поважної причини, що підтверджено документально, може бути продовжено термін навчання до наступного періоду роботи ЕК, але не більше ніж на 1 рік.

Державна екзаменаційна комісія на закритому засіданні оцінює роботу, враховуючи її зміст, висновки зовнішнього рецензента та весь хід публічного захисту, приймає рішення щодо оцінки захисту роботи, про присвоєння здобувачу вищої освіти відповідної кваліфікації і про видачу йому диплома державного зразка.

Результати захисту кваліфікаційних робіт оцінюються за 100-баловою шкалою ВСП «ХТЕФК ДТЕУ», яка відповідно переводиться в шкалу ЄКТС, і

регламентуються Положенням про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» https://surl.li/mrgdta

Кваліфікаційна робота, що носить дослідницький характер, в якій, крім виконання основних вимог, зроблений критичний аналіз різних інформаційних джерел, подано результати власних досліджень, а при її захисті здобувач демонструє глибокі знання предмету дослідження, вільно оперує даними дослідження, має пропозиції за темою дослідження, впевнено і докладно відповідає на поставлені запитання, може бути оцінена на 90–100 балів.

Кваліфікаційна робота, що носить дослідницький характер та оформлена за встановленими вимогами, матеріал якої викладено логічно і послідовно з відповідними висновками, проте має незначні помилки, а при її захисті здобувач освіти демонструє знання предмету дослідження, вільно володіє даними дослідження, під час доповіді вміло використовує презентацію та без особливих труднощів відповідає на поставлені запитання, може бути оцінена на 82–89 балів.

Кваліфікаційна робота, що носить дослідницький характер та оформлена за встановленими вимогами, матеріал якої викладено логічно і послідовно з відповідними, але недостатньо ґрунтовними висновками; у структурі, мові і стилі роботи є лише незначні погрішності, а при її захисті роботи здобувач освіти показує знання предмету дослідження, оперує даними дослідження, під час доповіді використовує презентацію, відповідає на поставлені запитання, може бути оцінена на 75–81 балів.

Кваліфікаційна робота, що носить дослідницький характер та оформлена за встановленими вимогами, матеріал якої викладено непослідовно, сформульовано висновки без необхідного їх обґрунтування; в якій розкрито предмет дослідження, проаналізований відповідний аналітичний матеріал, але яка містить значну кількість суттєвих помилок, а при її захисті здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень роботи за допомогою членів екзаменаційної комісії, може бути оцінена на 69–74 балів.

Кваліфікаційна робота, що носить дослідницький характер та оформлена за встановленими вимогами, предмет дослідження якої розкритий, проте матеріал викладено непослідовно та необґрунтовано; має нечітко сформульовано висновки та зауваження рецензента щодо змісту, а при її захисті ілюстративний матеріал здобувач освіти не коментує, виявляє невпевненість, показує слабкі знання основних положень роботи, не дає аргументованих відповідей на запитання, може бути оцінена на 60–68 балів.

Кваліфікаційна робота, яка не носить дослідницького характеру, не містить результатів узагальнень чи аналізу та не відповідає встановленим вимогам, не має висновків або вони носять декларативний характер; у відгуках наукового керівника і рецензента є критичні зауваження, а під час захисту

здобувач освіти припускається грубих помилок, може бути оцінена на 35–59 балів.

Кваліфікаційна робота, яка не носить дослідницького характеру, не містить результатів узагальнень чи аналізу та не відповідає встановленим вимогам, не має висновків або вони носять декларативний характер; мають місце негативні відгуки наукового керівника і рецензента, відсутня презентація доповіді, а при захисті роботи здобувач не може відповісти на жодне поставлене запитання, може бути оцінена на 1–34 балів

Детальні методичні рекомендації до захисту та оцінювання кваліфікаційної роботи зазначено в «Положенні про кваліфікаційну роботу», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 28 серпня 2024 р. https://surl.li/mrgdta

Голова ЕК після завершення роботи складає звіт, в якому відображаються:

- основні кількісні показники щодо рівня і якості успішності по проведених захистах;
- характеристики виконаних робіт щодо новизни конкретних пропозицій в КР;;
- застосування сучасних інформаційних і комп'ютерних технологій в аналітичних дослідженнях тощо.

Звіт ЕК обговорюється на педагогічній раді ВСП «ХТЕФК ДТЕУ».

Захищені роботи випускова циклова комісія здає в архів не пізніше як через 3 дні після завершення роботи ЕК, де вони зберігаються протягом встановленого строку.

Додаток А

Орієнтований (!!!) перелік тем кваліфікаційних робіт спеціальності 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

1. Розробка технології *(конкретна назва продукції)* з використанням *(назва інноваційного компонента)*.
2. Поліпшення споживних властивостей *(конкретна назва продукції)* пониженої *(конкретна назва характеристики).*
3. Удосконалення технології застосування нетрадиційних добавок у виробництві *(конкретна назва продукції)*.
4. Формування якості *(конкретна назва продукції)* за рахунок нетрадиційної сировини.
5. Поліпшення споживчих властивостей *(конкретна назва продукції)* з використанням *(назва інноваційного компонента)*.
6. Розширення асортименту *(конкретна назва продукції)* за рахунок додавання *(назва інноваційного компонента)*.
7. Шляхи розширення асортименту *(конкретна назва продукції)* функціонального призначення.
8. Формування якості *(конкретна назва продукції)* спеціального спрямування.
9. Розробка проєкту технології *(конкретна назва продукції)* та її впровадження у спеціалізованому цеху.
10. Удосконалення технології *(конкретна назва продукції)* з функціональними рецептурними компонентами.
11. Характеристика якості та порівняння споживних властивостей *(конкретна назва продукції різних ґатунків)*, що реалізується в торговельній мережі.
12. Поліпшення процесу піноутворення *(конкретна назва продукції)* за рахунок *(назва інноваційного компонента)*.
13. Управління асортиментом та якістю *(конкретна назва продукції)* з заданими властивостями.
14. Розробка проєкту технології *(конкретна назва продукції)* на основі *(назва інноваційної сировини)*.
15. Поліпшення нутрієтрого складу *(конкретна назва продукції)* за рахунок застосування *(назва інноваційного компонента)*.
16. Розробка проєкту технології *(конкретна назва продукції)* з використанням *(назва інноваційного компонента)* для впровадження в загальнодоступній їдальні м. Харкова.
17. Удосконалення технології *(конкретна назва продукції)* підвищеної біологічної цінності.
18. Проєкт підприємства швидкого харчування на 120 місць у м. Харків, яке спроєктоване за принципом «lean manufacturing».
19. Поліпшення споживчих властивостей *(конкретна назва продукції)* за рахунок використання *(назва інноваційного компонента).*

20. Розробка технології нового продукту *(конкретна назва продукції)* з додаванням біологічно-активних інгредієнтів *(назва інноваційного компонента)*.
21. Інноваційна технологія нових видів харчових продуктів *(конкретна назва продукції)*.
22. Використання сучасних видів пакування в технології *(конкретна назва продукції)* для подовження терміну зберігання.
23. Інноваційні напрямки виробництва *(конкретна назва продукції)* на основі *(назва інноваційного компонента)*.
24. Сучасні технології *(конкретна назва продукції)* з використанням нетрадиційної сировини *(назва інноваційного компонента)*.
25. Інноваційні технології виробництва харчових продуктів *(конкретна назва продукції)* подовженого терміну зберігання з додаванням антиоксидантної сировини *(назва інноваційного компонента)*.
26. Удосконалення технології харчових продуктів підвищеної біологічної цінності з використанням основних мікроелементів.
27. Удосконалення технології виробництва *(конкретна назва продукції)* та проєкт технологічної лінії з його виробництва.
28. Удосконалення рецептурного складу і технологічного процесу виробництва *(конкретна назва продукції)* та проєкт технологічної лінії з його виробництва.
29. Розробка технології виробництва нового харчового продукту з використанням принципів НАССР при його виробництві.
30. Удосконалення технології виробництва *(конкретна назва продукції)* на основі *(назва інноваційного компонента)*.
30. Покращення споживних характеристик *(конкретна назва продукції)* шляхом використання *(назва інноваційного компонента).*
31. Удосконалення технології приготування *(конкретна назва продукції)* із використанням *(назва інноваційного компонента)* з метою розширення асортименту.
32. Вивчення споживних властивостей та терміну зберігання *(конкретна назва продукції)* різних вітчизняних виробників.
33. Розробка технології нового виду *(конкретна назва продукції).*

Додаток Б

Приклад оформлення аркуша заяви на виконання кваліфікаційної роботи

Голові циклової комісії

_____

ПІБ голови циклової комісії

_____

ПІБ здобувача

здобувача групи_____,_____курсу
відділення _____
спеціальності _____
спеціалізації_____

Заява

Прошу затвердити тему кваліфікаційної роботи: _____
_____
_____
_____
та призначити науковим керівником кваліфікаційної роботи
_____
_____

_____ _____

дата *підпис здобувача*

Додаток В

Приклад оформлення завдання на кваліфікаційну роботу

Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та сфери обслуговування
Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»

здобувачу групи ….. *Прізвище Ім'я По-батькові*

1. Тема роботи: ……...

Тему затверджено наказом директора від ……. № …..

2. Термін подання завершеної роботи – …….

3. Графік виконання роботи

Назва етапів виконання або структурних елементів роботи	Дата закінчення
Вступ	
Розділ 1 (аналітичний огляд літератури)	
Розділ 2 (експериментальна частина)	
Висновки	
Список використаних джерел	
Оформлення роботи	
Нормоконтроль	
Подання завершеної роботи керівнику	
Оформлення пояснювальної записки та ілюстративного матеріалу	
Отримання допуску до захисту	
Подання роботи на циклову комісію	

4. Методичні вказівки щодо виконання
В першому розділі необхідно вивчити ……
В другому розділі наводиться ……
При виконанні роботи необхідно використовувати законодавчу базу, сучасні матеріали, новітні розробки, статистичні дані.

Завдання видав
Науковий керівник,
кандидат технічних наук, доцент
_____*І.П. Прізвище*
«… »..... 202… р.

Завдання отримав
Здобувач
_____*І.П. Прізвище*
«….» .....202… р.

Додаток Г
Приклад оформлення титульної сторінки кваліфікаційної роботи

Державний торговельно-економічний університет
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»

Відділення харчових технологій та сфери обслуговування
Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

Безпалий Євгеній Олександрович

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

УПРАВЛІННЯ АСОРТИМЕНТОМ КЕКСІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Спеціальність 181 Харчові технології
Галузь знань 18 Виробництво та технології

Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»

Науковий керівник:
Шубіна Лідія Юріївна,
кандидат технічних наук, доцент

Харків – 2026

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Голова циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, кандидат технічних наук — Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Рекомендовано до захисту рішенням циклової комісії харчових технологій готельно-ресторанної справи та туризму, протокол від .....20.. р. № ..

Гарант освітньої програми, кандидат технічних наук, доцент — Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер, кандидат технічних наук, доцент — Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Науковий керівник, кандидат технічних наук, доцент — Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач — Євгеній БЕСПАЛОВ

Підсумкова оцінка:_____(літера / балів)

Секретар екзаменаційної комісії — Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Додаток Д

Приклад оформлення анотації кваліфікаційної роботи

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота: … с., … рис., … табл., … додатків, … джерел.

Предмет кваліфікаційної роботи – споживні властивості січених напівфабрикатів із м'яса птиці.

Об'єкт кваліфікаційної роботи – січені напівфабрикати із м'яса птиці – котлети Пожарські.

Методи дослідження – органолептичні, математико-статистичні.

Мета кваліфікаційної роботи – визначення впливу нетрадиційної сировини, на функціональні властивості січених напівфабрикатів із м'яса птиці, розробка технології та підбір технологічного устаткування для виробництва дослідної продукції.

Для досягнення поставленої мети було вирішено ряд подальших взаємопов'язаних завдань: проаналізували асортимент січених напівфабрикатів із м'яса птиці; дослідили сучасну структуру асортименту січених напівфабрикатів із м'яса птиці; провели оцінку якості м'ясних напівфабрикатів за органолептичними; вивчили вплив нетрадиційної сировини на показники якості січених напівфабрикатів із м'яса птиці; надали характеристику технології та зробили підбір технологічного устаткування для виробництва дослідної продукції.

Прогнозні припущення щодо розвитку об'єкта дослідження – пошук оптимальної технології виробництва напівфабрикатів із м'яса птиці, створення продукції функціонального харчування.

АСОРТИМЕНТ, СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ, ХАРЧОВІ ВОЛОКНА, УДОСКОНАЛЕНА ТЕХНОЛОГІЯ, ТЕХНОЛОГІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ.

Додаток Е

Приклад оформлення змісту кваліфікаційної роботи

ЗМІСТ

Вступ

Розділ 1 Сучасні аспекти якості кексів різних виробників

1.1 Аналіз внутрішнього та зовнішнього ринку кондитерських виробів

1.2 Характеристика кексів та новітні досягнення в галузі їх виробництва

Розділ 2 Управління асортиментом кексів за рахунок використання рослинної сировини

2.1 Організація, предмет, об’єкти та основні методи дослідження

2.2 Дослідження якості кексів під час їх зберігання в різних умовах

2.3 Розширення асортименту кексів за рахунок використання рослинної сировини та технологічна схема їх виробництва

2.4 Підбір сучасного обладнання для виробництва кексів

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Додаток А Загальна методика визначення органолептичних показників якості кексів.

Додаток Б Результати дослідження маркування упаковки кексів

Додаток Ж

Приклад оформлення переліку умовних позначень,символів, одиниць, скорочень і термінів

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ, СИМВОЛІВ, ОДИНИЦЬ, СКОРОЧЕНЬ І ТЕРМІНІВ

ЄС	– Європейський Союз;
НД	– нормативний документ;
ТУ	– технічні умови;
ТОВ	– товариство з обмеженою відповідальністю;
ПрАТ	– приватне акціонерне товариство;
ДСТУ	– національний стандарт України;
ПАТ	– публічне акціонерне товариство;
ФОП	– фізична особа – підприємець;
АТ	– акціонерне товариство.

Додаток І

Приклади оформлення бібліографічного опису у списку використаних джерел у КР з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Книги: Один автор	1. Бондаренко В. Г. Український вільнокозацький рух в Україні та на еміграції (1919-1993 рр.) : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 600 с. 2. Вагіна О. М. Політична етика : навч.-метод. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 102 с. 3. Верлос Н. В. Конституційне право зарубіжних країн : курс лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 145 с. 4. Горбунова А. В. Управління економічною захищеністю підприємства: теорія і методологія : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 240 с. 5. Дробот О. В. Професійна свідомість керівника : навч. посіб. Київ : Талком, 2016. 340 с.
Два автори	1. Аванесова Н. Е., Марченко О. В. Стратегічне управління підприємством та сучасним містом: теоретико-методичні засади : монографія. Харків : Щедра садиба плюс, 2015. 196 с. 2. Батракова Т. І., Калюжна Ю. В. Банківські операції : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 130 с. 3. Білобровко Т. І., Кожуховська Л. П. Філософія науки й управління освітою : навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2015. 166 с.. 4. Горошкова Л. А., Волков В. П. Виробничий менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 131 с. 5. Гура О. І., Гура Т. Є. Психологія управління соціальною організацією : навч. посіб. 2-ге вид., доп. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. 212 с.
Три автори	1. Аніловська Г. Я., Марушко Н. С., Стоколоса Т. М. Інформаційні системи і технології у фінансах : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2015. 312 с. 2. Городовенко В. В., Макаренков О. Л., Сантос М. М. О. Судові та правоохоронні органи України : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 206 с. 3. Кузнєцов М. А., Фоменко К. І., Кузнецов О. І. Психічні стани студентів у процесі навчально-пізнавальної діяльності : монографія. Харків : ХНПУ, 2015. 338 с.
Чотири і більше авторів	1. Науково-практичний коментар Кримінального кодексу України : станом на 10 жовт. 2016 р. / К. І. Бєліков та ін. ; за заг. ред. О. М. Литвинова. Київ : ЦУЛ, 2016. 528 с. 2. Бікулов Д. Т, Чкан А. С., Олійник О. М., Маркова С. В.

	Менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 360 с. 3. Основи охорони праці : підручник / О. І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2016. 264 с.
Автор(и) та редактор(и)/ упорядники	1. Березенко В. В. PR як сфера наукового знання : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Манакіна. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 362 с. 2. Бутко М. П., Неживенко А. П., Пепа Т. В. Економічна психологія : навч. посіб. / за ред. М. П. Бутко. Київ : ЦУЛ, 2016. 232 с. 3. Дахно І. І., Алієва-Барановська В.М. Право інтелектуальної власності : навч. посіб. / за ред. І. І. Дахна. Київ : ЦУЛ, 2015. 560 с.
Без автора	1. 25 років економічному факультету: історія та сьогодення (1991-2016) : ювіл. вип. / під заг. ред. А. В. Череп. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 330 с. 2. Криміналістика : конспект лекцій / за заг. ред. В. І. Галана ; уклад. Ж. В. Удовенко. Київ : ЦУЛ, 2016. 320 с. 3. Миротворення в умовах гібридної війни в Україні : монографія / за ред. М. А. Лепського. Запоріжжя : КСК-Альянс, 2017. 172 с. 4. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. / за ред.: С. О. Якубовського, Ю. О. Ніколаєва. Одеса : ОНУ, 2015. 306 с. 5. Науково-практичний коментар Бюджетного кодексу України / за заг. ред. Т. А. Латковської. Київ : ЦУЛ, 2017. 176 с. 6. Службове право: витоки, сучасність та перспективи розвитку / за ред.: Т. О. Коломоєць, В. К. Колпакова. Запоріжжя, 2017. 328 с. 7. Сучасне суспільство: філософсько-правове дослідження актуальних проблем : монографія / за ред. О. Г. Данильяна. Харків : Право, 2016. 488 с. 8. Адміністративно-правова освіта у персоналіях : довід. / за заг. ред.: Т. О. Коломоєць, В. К. Колпакова. Київ : Ін Юре, 2015. 352 с. 9. Підготовка докторів філософії (PhD) в умовах реформування вищої освіти : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 5-6 жовт. 2017 р. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 216 с.
Багатотомні видання	1. Енциклопедія Сучасної України / редкол.: І. М. Дзюба та ін. Київ : САМ, 2016. Т. 17. 712 с. 2. Правова система України: історія, стан та перспективи : у 5 т. / Акад. прав. наук України. Харків : Право, 2009. Т. 2 : Конституційні засади правової системи України і проблеми її вдосконалення / заг. ред. Ю. П. Битяк. 576 с.
Автореферати дисертацій	1. Бондар О. Г. Земля як об'єкт права власності за земельним законодавством України : автореф. дис .. канд. юрид. наук : 12.00.06. Київ, 2005. 20 с. 2. Гнатенко Н. Г. Групи інтересів у Верховній Раді України: сутність і роль у формуванні державної політики : автореф. дис. ... канд. політ. наук : 23.00.02. Київ, 2017. 20 с. 3. Кулініч О. О. Право людини на освіту в Україні та конституційно-правовий механізм його реалізації : автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.02. Маріуполь, 2015. 20 с.

Дисертації	1. Авдєєва О. С. Міжконфесійні відносини у Північному Приазов'ї (кінець XVIII - початок XX ст.) : дис ..канд. іст. наук : 07.00.01 / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2016. 301 с. 2. Левчук С. А. Матриці Гріна рівнянь і систем еліптичного типу для дослідження статичного деформування складених тіл : дис. ... канд. фіз.-мат. наук : 01.02.04. Запоріжжя, 2002. 150 с. 3. Вініченко О. М. Система динамічного контролю соціально-економічного розвитку промислового підприємства : дис ..д-ра екон. наук : 08.00.04. Дніпро, 2017. 424 с.
Законодавчі та нормативні документи	1. Конституція України : офіц. текст. Київ : КМ, 2013. 96 с. 2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. *Голос України*. 2017. 27 верес. (№ 178-179). С. 10–22. 3. Повітряний кодекс України : Закон України від 19.05.2011 р. № 3393-VI. *Відомості Верховної Ради України*. 2011. № 48-49. Ст. 536. 4. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 28.09.2017. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18 (дата звернення: 15.03.2024). 5. Деякі питання стипендіального забезпечення : Постанова Кабінету Міністрів України від 28.12.2016 р. № 1050. *Офіційний вісник України*. 2017. № 4. С. 530–543. 6. Про Концепцію вдосконалення інформування громадськості з питань євроатлантичної інтеграції України на 2017-2020 роки : Указ Президента України від 21.02.2017 р. № 43/2017. *Урядовий кур'єр*. 2017. 23 лют. (№ 35). С. 10. *7.* Про затвердження Вимог до оформлення дисертації : наказ Міністерства освіти і науки від 12.01.2017 р. № 40. *Офіційний вісник України*. 2017. № 20. С. 136–141.
Архівні документи	1. Лист Голови Спілки «Чорнобиль» Г. Ф. Лєпіна на ім'я Голови Ради Міністрів УРСР В. А. Масола щодо реєстрації Статуту Спілки та сторінки Статуту. 14 грудня 1989 р. *ЦДАГО України*(Центр. держ. архів громад. об'єднань України). Ф. 1. Оп. 32. Спр. 2612. Арк. 63, 64 зв., 71. 2. Матеріали Ради Народних комісарів Української Народної Республіки. *ЦДАВО України* (Центр. держ. архів вищ. органів влади та упр. України). Ф. 1061. Оп. 1. Спр. 8–12. Копія; Ф. 1063. Оп. 3. Спр. 1–3. *3.* Наукове товариство ім. Шевченка. *Львів. наук. б-ка ім. В. Стефаника НАН України.* Ф. 1. Оп. 1. Спр. 78. Арк. 1–7.
Патенти	1. Люмінісцентний матеріал: пат. 25742 Україна: МПК6 C09K11/00, G01T1/28, G21H3/00. № 200701472; заявл. 12.02.07; опубл. 27.08.07, Бюл. № 13. 4 с. 2. Спосіб лікування синдрому дефіциту уваги та гіперактивності у дітей: пат. 76509 Україна. № 2004042416; заявл. 01.04.2004; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1). 120 с.

Стандарти	1. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація). 2. ДСТУ ISO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDT). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 181 с. 3. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила(ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ). [На заміну ДСТУ3582-97; чинний від 2013-08-22]. Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. 15 с. (Інформація та документація).
Каталоги	1. Історико-правова спадщина України : кат. вист. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В. Г. Короленка; уклад.: Л. І. Романова, О. В. Земляніщина. Харків, 1996. 64 с. 2. Пам'ятки історії та мистецтва Львівської області : кат.-довід. / авт.-упоряд.: М. Зобків та ін. ; Упр. культури Львів. облдержадмін., Львів. іст. музей. Львів : Новий час, 2003. 160 с.
Бібліографічні покажчики	1. Боротьба з корупцією: нагальна проблема сучасності : бібліогр. покажч. Вип. 2 / уклад.: О. В. Левчук, відп. за вип. Н. М. Чала ; Запорізький національний університет. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 60 с. 2. Микола Лукаш : біобібліогр. покажч. / уклад. В. Савчин. Львів : Вид. центр ЛНУ ім. І. Франка, 2003. 356 с. (Українська біобібліографія ; ч. 10). 3. Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича в незалежній Україні : бібліогр. покажч. / уклад.: Н. М. Загородна та ін.; наук. ред. Т. В. Марусик; відп. за вип. М. Б. Зушман. Чернівці : Чернівецький національний університет, 2015. 512 с. (До 140-річчя від дня заснування). 4. Лисодєд О. В. Бібліографічний довідник з кримінології (1992-2002) / ред. О. Г. Кальман. Харків : Одісей, 2003. 128 с. 5. Яценко О. М., Любовець Н. І. Українські персональні бібліографічні покажчики (1856-2013). Київ : Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського, 2015. 472 с. (Джерела української біографістики ; вип. 3).
Частина видання: книги	1. Коломоєць Т. О. Адміністративна деліктологія та адміністративна деліктність. *Адміністративне право України* : підручник / за заг. ред. Т. О. Коломоєць. Київ, 2009. С. 195–197. *2.* Алексєєв В. М. Правовий статус людини та його реалізація у взаємовідносинах держави та суспільства в державному управлінні в Україні. *Теоретичні засади взаємовідносин держави та суспільства в управлінні* : монографія. Чернівці, 2012. С. 151–169.

Частина видання: матеріалів конференцій (тези, доповіді)	1. Антонович М. Жертви геноцидів першої половини ХХ століття: порівняльно-правовий аналіз. *Голодомор 1932-1933 років: втрати української нації* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 4 жовт. 2016 р. Київ, 2017. С. 133–136. 2. Анциперова І. І. Історико-правовий аспект акту про бюджет. *Дослідження проблем права в Україні очима молодих вчених* : тези доп. всеукр. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 24 квіт. 2014 р.). Запоріжжя, 2014. С. 134–137. 3. Микитів Г. В., Кондратенко Ю. Позатекстові елементи як засіб формування медіакультури читачів науково-популярних журналів. *Актуальні проблеми медіаосвіти в Україні та світі* : зб. тез доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 3-4 берез. 2016 р. Запоріжжя, 2016. С. 50–53. *4.* Соколова Ю. Особливості впровадження проблемного навчання хімії в старшій профільній школі. *Актуальні проблеми та перспективи розвитку медичних, фармацевтичних та природничих наук* : матеріали ІІІ регіон. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 29 листоп. 2014 р. Запоріжжя, 2014. С. 211–212.
Частина видання: довідкового видання	1. Кучеренко І. М. Право державної власності. *Великий енциклопедичний юридичний словник /* ред. Ю. С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 673. 2. Пирожкова Ю. В. Благодійна організація. *Адміністративне право України :* словник термінів / за ред.: Т. О. Коломоєць, В. К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54–55. 3. Сірий М. І. Судова влада. *Юридична енциклопедія*. Київ, 2003. Т. 5. С. 699.
Частина видання: продовжуваного видання	1. Коломоєць Т. О. Оцінні поняття в адміністративному законодавстві України: реалії та перспективи формулювання їх застосування. *Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки*. Запоріжжя, 2017. № 1. С. 36–46. 2. Тарасов О. В. Міжнародна правосуб'єктність людини в практиці Нюрнберзького трибуналу. *Проблеми законності.* Харків, 2011. Вип. 115. С. 200–206.
Частина видання: періодичного видання (журналу, газети)	1. Кулініч О. О. Право на освіту в системі конституційних прав людини і громадянина та його гарантії. *Часопис Київського університету права*. 2007. № 4. С. 88–92. 2. Коломоєць Т., Колпаков В. Сучасна парадигма адміністративного права: ґенеза і поняття. *Право України*. 2017. № 5. С. 71–79. 3. Коваль Л. Плюси і мінуси дистанційної роботи. *Урядовий кур'єр*. 2017. 1 листоп. (№ 205). С. 5. 4. Біленчук П., Обіход Т. Небезпеки ядерної злочинності: аналіз вітчизняного і міжнародного законодавства. *Юридичний вісник України*. 2017. 20-26 жовт. (№ 42). С. 14–15.

Електронні ресурси	1. Влада очима історії : фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryId=15725757& (дата звернення: 15.03.2024). 2. Шарая А. А. Принципи державної служби за законодавством України. *Юридичний науковий електронний журнал.* 2017. №5. С. 115–118. URL: http://lsej.org.ua/5_2017/32.pdf. 3. Ганзенко О. О. Основні напрями подолання правового нігілізму в Україні. *Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки*. Запоріжжя, 2015. № 3. – С. 20–27. – URL: http://ebooks.znu.edu.ua/files/Fakhovivydannya/vznu/juridichni/VestUr2015v3/5.pdf. (дата звернення: 15.03.2024). 4. Яцків Я. С., Маліцький Б. А., Бублик С. Г. Трансформація наукової системи України протягом 90-х років XX століття: період переходу до ринку. *Наука та інновації*. 2016. Т. 12, № 6. С. 6–14. DOI: https://doi.org/10.15407/scin12.06.006.

Додаток К

Приклад оформлення заяви для перевірки на плагіат

Голові циклової комісії

_____

_____

здобувача вищої освіти

ПІБ, курс, група

ЗАЯВА

Я, *ПІБ*, засвідчую, що моя кваліфікаційна робота на тему «*Тема роботи*» виконана самостійно. Усі запозичення з друкованих та електронних видань, а також з інших робіт здобувачів вищої освіти оформлені належним чином з посиланням на джерело.

З чинним Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» ознайомлений (-а).

Про використання програмно-технічних засобів перевірки роботи на оригінальність оповіщений.

Надаю свій дозвіл на перевірку роботи на оригінальність та розміщення в репозитарію Коледжу з метою запобігання академічного плагіату.

Дата Підпис Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Додаток Л

Приклад оформлення висновку про рівень оригінальності КР

Висновок про рівень оригінальності твору

Назва твору: *Тема кваліфікаційної роботи*

Вид твору: *кваліфікаційна* робота

Автор: *ПІБ, здобувач вищої освіти, курс, група*

Програмно-технічні засоби перевірки на оригінальність твору: *Unicheck.com*

Результати перевірки на оригінальність твору:

Назва структурного елементу твору (розділів)	Обсяг твору, який перевірено на оригінальність	Показник оригінальності (у відсотках)	Обґрунтування правомірності запозичень
Вступ, два розділи, висновки	*100 %*	*88,3 %*	*Схожі терміни, законодавча база*
Всього:	*100 %*	*88,3 %*	*Схожі терміни, законодавча база*

Загальний висновок (рекомендації): *твір вважається оригінальним (висока унікальність).*

Дата перевірки _____

Голова циклової комісії

_____ _____ Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Відповідальний _____Ім’я ПРІЗВИЩЕ

Додаток М

Приклад оформлення сторінки основної частини роботи

РОЗДІЛ 1
ШЛЯХИ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

1.1 Аналіз виробництва м'ясних напівфабрикатів в Україні

Збільшення виробництва м'яса та м'ясопродуктів для більш повного забезпечення потреб населення – одне з найважливіших завдань, що стоїть перед економікою України. При цьому важливо збільшити загальний обсяг виробництва м'ясопродуктів, але й забезпечити їх максимальне вироблення з кожної тони переробленої сировини внаслідок більшого раціонального їх використання, підвищити якість, харчову цінність, урізноманітнити асортимент продукції, зробити доступними ціни [1-2]. Динаміку виробництва м'ясної сировини за останні роки представлено на рисунку 1.1.

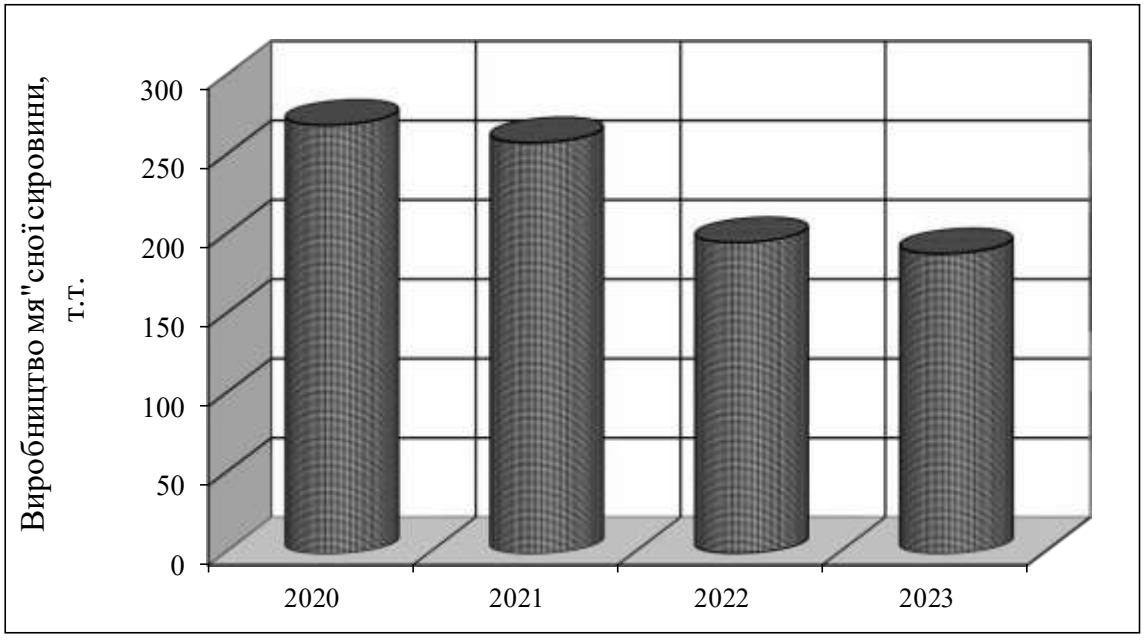

Рисунок 1.1 – Динаміка виробництва м'ясної сировини

Джерело : [2]

Додаток Н

Приклад оформлення рисунків

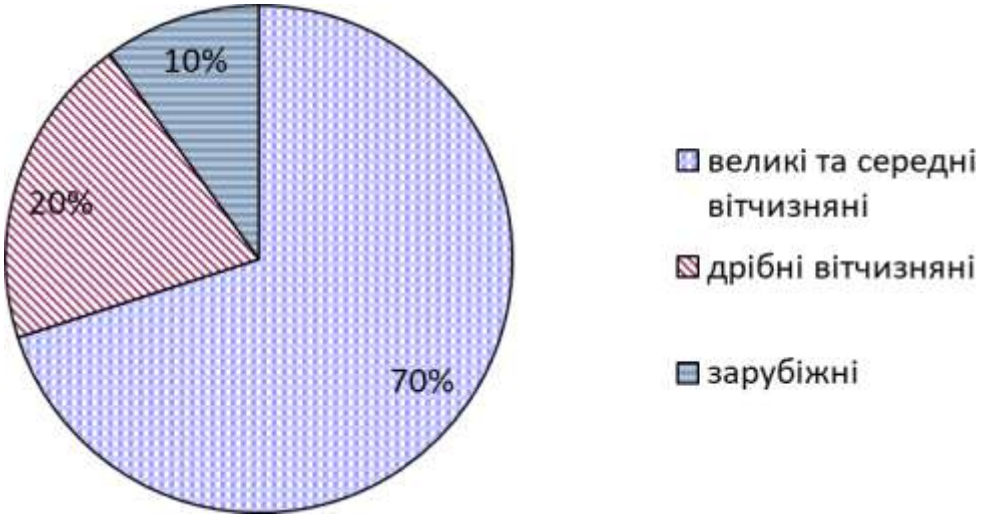

Рисунок 1.1 – Структура категорій виробників макаронних виробів в Україні

Джерело : складено автором за власними дослідженнями

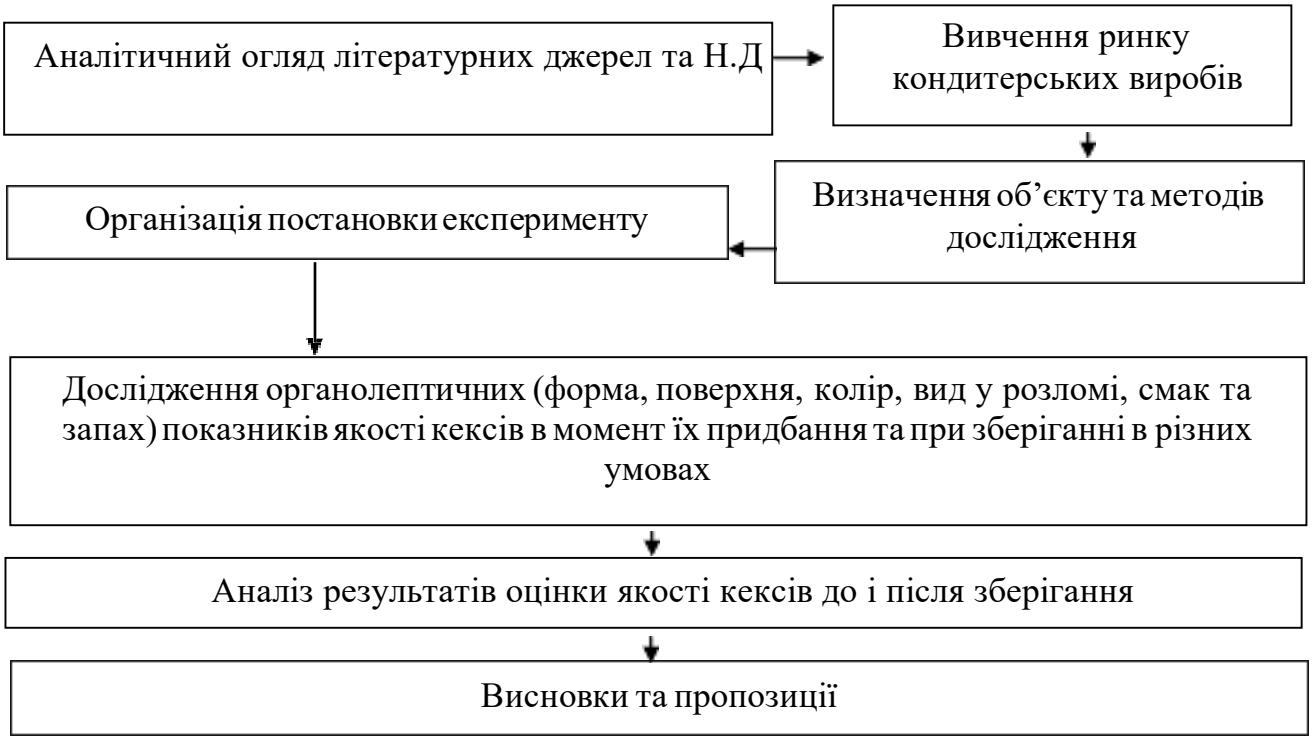

Рисунок 2.1 – Схема організації постановки експерименту

Джерело : складено автором

Додаток П

Приклад оформлення таблиць в роботі

Таблиця 2.1 – Органолептичні показники ковбасних виробів по ДСТУ 4436:2005

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирних набряків.
Консистенція	Пружна
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості.
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.
Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів	Для варених ковбас – прямі або зігнуті батони довжиною від 15 до 60 см, у черевах – відкручені півкільця чи кільця з внутрішнім діаметром не більше ніж 25 см. Для варених ковбас в натуральній та штучній немаркованій оболонці – з поперечними перев'язками через кожні 5 см.

Джерело : [25]