



**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та
туризму**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ**

освітній ступінь

бакалавр

галузь знань

24 Сфера обслуговування

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

**Освітньо-професійна
програма**

Готельно-ресторанна справа

Автори: Бережна Ю. Г., викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, кандидат економічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії.

Болотова Т.М., викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент.

Мірошніченко Т. М, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, спеціаліст II категорії.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

освітній ступінь	бакалавр
галузь знань	24 Сфера обслуговування
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Автори: Юлія БЕРЕЖНА
Тетяна БОЛОТОВА
Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Загальні положення	5
2. Вибір теми кваліфікаційної роботи.....	6
3. Основні етапи та організація виконання кваліфікаційної роботи... ..	6
4. Структура і зміст кваліфікаційної роботи... ..	8
5. Основні вимоги до оформлення КР	11
6. Порядок захисту кваліфікаційної роботи... ..	12
7. Критерії оцінювання кваліфікаційних робіт.....	13
8. Список використаних джерел... ..	14
9. Додатки	
Додаток А Темати кваліфікаційних робіт спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»... ..	17
Додаток Б. Бланк заяви на закріплення теми кваліфікаційної роботи	19
Додаток Г. Завдання на кваліфікаційну роботу	20
Додаток Д. Приклад оформлення титульної сторінки розрахунково-пояснювальної записки.....	21
Додаток Ж. Приклад оформлення анотації до кваліфікаційної роботи.....	24
Додаток З. Приклад оформлення титульної сторінки ілюстративних матеріалів.....	24
Додаток К. Зразки оформлення розділів кваліфікаційної роботи.....	25

ВСТУП

Мета даного видання – допомогти студенту та керівнику кваліфікаційної роботи (надалі КР) ефективно вибудувати процес написання та успішного захисту роботи.

Підготовка бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за першим (бакалаврським) рівнем освіти, передбачає виконання та захист кваліфікаційної роботи, яка дає змогу діагностувати компетенції бакалавра. Така робота є окремим елементом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», та ефективною складовою науково-практичної орієнтації навчального процесу, яка завершує даний етап навчання.

Завданням роботи є узагальнення знань, вмінь та навичок, які здобуваються під час навчання, в процесі розв'язання конкретних задач сфери гостинності, проходження всіх видів практики й у письмовому викладанні результатів.

Кваліфікаційна робота виконується самостійно особою, на завершальному етапі навчання за даним рівнем освіти, є складовою атестації, підсумковою дослідницькою роботою. На підставі роботи визначається рівень теоретичної підготовки випускника, рівень його вмінь і уявлень, його готовність до роботи за фахом. Екзаменаційна комісія за результатами захисту роботи приймає рішення про присвоєння здобувачу кваліфікації бакалавр зі спеціальності 241 Готельно - ресторанна справа.

Кваліфікаційна робота є кінцевим результатом навчання, вона підтверджує вміння здобувача застосовувати фундаментальні і прикладні знання, узагальнювати результати проходження практики (у тому числі онлайн) на підприємствах різних форм власності. Цим підтверджується, що КР є результатом самостійно виконаного дослідження з елементами реальних, практичних пропозицій щодо покращення діяльності підприємств. Вона передбачає і практичне впровадження рекомендацій та пропозицій у готельно-ресторанній галузі .

У методичних рекомендаціях наводяться поради щодо вибору теми кваліфікаційної роботи, її структури, логіки викладання, взаємозв'язку поставлених завдань з їх вирішенням та висновками. Крім того, для планомірної роботи здобувача та оцінки етапів виконання робіт, методичні рекомендації містять процентне співвідношення трудовитрат по структурним розділам роботи. Наводиться приклад заповнення завдання на виконання кваліфікаційної роботи з планом її виконання.

Важливе значення при захисті кваліфікаційної роботи має доповідь та ілюстративні матеріали, що його супроводжують, тому в методичних рекомендаціях наведені поради з підготовки доповіді, ілюстративних матеріалів та захисту роботи.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Кваліфікаційна робота – це кваліфікаційне самостійне дослідження, що виконує здобувач освіти при завершенні навчання за освітньо-професійною програмою Коледжу, призначене для об'єктивної оцінки ступеня досягнення програмних результатів навчання, які закріплені у стандартах освіти відповідного ступеня освіти, містить висновки та пропозиції за результатами аналітичних і експериментальних досліджень, які направлено на вирішення актуального науково-практичного та суспільно важливого завдання

Кваліфікаційна робота – це закінчена науково-дослідна робота з актуальної проблеми управління, виконана здобувачем на завершальному етапі навчання з використанням знань як із загально-теоретичних, так і зі спеціальних дисциплін. Вона включає разом з теоретичною і практичну частину, в якій необхідно показати уміння використовувати методи, раніше вивчених дисциплін, для вирішення поставлених в роботі завдань.

Метою виконання кваліфікаційної роботи є розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Для досягнення поставленої мети необхідно: обґрунтувати актуальність і значущість вибраної теми дослідження; оволодіти методикою наукових досліджень: роботи з літературою, критичним аналізом різних точок зору і виробки власної позиції у вирішенні проблеми; закріпити набуті у процесі навчання отриманні теоретичні знання, професійні вміння і практичні навички, які будуть необхідні для подальшої самостійної наукової чи виробничої діяльності; звернути увагу та більш глибоко вивчити сферу ресторанного бізнесу; провести дослідження та показати уміння адаптувати розроблені організаційно-економічні моделі підприємств сфери гостинності до конкретних умов господарської діяльності; вміти застосовувати засоби обчислювальної техніки в наукових дослідженнях та практичній роботі; вміти професійно, грамотно і логічно висловлювати та науково обґрунтовувати свої ідеї, узагальнювати результати досліджень; аргументувати висновки, обґрунтувати пропозиції і рекомендації.

Зміст роботи має відповідати компетенціям затребуваного ринком праці фахівця, який буде вести професійну діяльність щодо організації обслуговування споживачів у сфері ресторанного бізнесу.

Методичні рекомендації розроблені відповідно до:

1. Положення про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» [4];

2. Положення про забезпечення академічної доброчесності у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» [5];

3. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [6].

4. ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення» [7].

2. ВИБІР ТЕМИ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Вибір теми кваліфікаційної роботи відбувається з урахуванням наукових інтересів, виявлених здобувачем за період навчання, а також на замовлення державних установ, підприємств, підприємницьких структур, що уклали договір із навчальним закладом, або на матеріалах яких виконується робота.

Тема кваліфікаційної роботи має відображати основну науково-практичну ідею дослідження. Одним із критеріїв вибору теми дослідження є її актуальність щодо сучасних тенденцій розвитку науки і практики. Тематика розробляється згідно з вимогами кваліфікаційної характеристики фахівців та, за поданням керівника освітньо-професійної програми, затверджується на засіданні циклової комісії до початку навчання студентів.

Тематика й науковий рівень кваліфікаційної роботи повинні відповідати освітній програмі підготовки здобувачів відповідного освітнього ступеня.

Назва роботи за ключовими словами має корелюватися з метою, предметом та об'єктом дослідження, висновками.

Орієнтовний перелік тем кваліфікаційних робіт для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» представлений у розділі 7 даного видання.

Детальні методичні рекомендації щодо вибору теми КР зазначені у п. 2.1 «Положення про кваліфікаційну роботу», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 31 січня 2022 р. [4].

Внесення змін та уточнень редакції тем кваліфікаційних робіт можливе, як виняток, не пізніше ніж за місяць до захисту. Зміни здійснюються за наказом Директора Коледжу, проєкт якого вносить завідувач відділення на підставі службової записки завідувача циклової комісії за обґрунтованою заявою здобувача, погодженою з науковим керівником та гарантом освітньої програми. У заяві аргументується необхідність зміни теми. Циклова комісія подає письмове клопотання про зміну теми кваліфікаційної роботи здобувача (витяг з протоколу засідання циклової комісії).

3. ОСНОВНІ ЕТАПИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота виконується у такій послідовності:

1. Вибір теми кваліфікаційної роботи та підприємства (організації, закладу), на матеріалах діяльності якого вона має бути виконана та її узгодження із науковим керівником.

2. Подання завідувачу циклової комісії заяви на виконання КР.

3. Підготовка науковим керівником завдання на виконання КР з відображенням в ньому графіка виконання.

4. Затвердження завідувачем циклової комісії завдання на виконання роботи складання і узгодження графіка виконання.
5. Опрацювання літературних джерел з обраної теми.
6. Написання вступу та першого розділу роботи.
7. Збирання фактичного матеріалу та його аналіз з використанням сучасних програмних продуктів обробки даних.
8. Проведення аналітико-дослідної роботи.
9. Написання другого розділу роботи.
10. Проходження першого нормоконтролю.
11. Надання роботи на перевірку.
12. Написання третього розділу роботи.
13. Підготовка висновків.
14. Подання роботи науковому керівнику.
15. Усунення недоліків та оформлення КР.
16. Отримання відгука наукового керівника на кваліфікаційну роботу.
17. Підготовка ілюстративних матеріалів до кваліфікаційної роботи.
18. Отримання зовнішньої рецензії на кваліфікаційну роботу.
19. Отримання допуску від завідувача циклової комісії до захисту на ЕК кваліфікаційної роботи.
20. Підготовка доповіді.
21. Подача переплетеної роботи з супутніми документами до циклової комісії
22. Захист здобувачем кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота повинна виконуватися здобувачем відповідно до затвердженого завдання та календарного плану. У випадках відставання від графіка здобувач зобов'язаний надати письмове пояснення завідувачу циклової комісії.

Відповідно до календарних етапів виконання кваліфікаційної роботи, здобувач може подавати науковому керівнику роботу частинами, а у встановлений графіком кінцевий термін – завершену кваліфікаційну роботу.

Орієнтовний розподіл загального обсягу робіт такий:

- вступ – 5 %;
- теоретичні аспекти дослідження – 25 %;
- аналітичні аспекти дослідження – 25 %;
- проєктно-рекомендаційний розділ – 30 %;
- висновки та пропозиції – 5 %;
- підготовка ілюстративних матеріалів та доповіді – 10 %.

За період написання кваліфікаційної роботи здобувач повинен пройти 2 етапи перевірки роботи – нормоконтроль, який проводять найбільш кваліфіковані викладачі. Мета нормоконтролю – своєчасно надати методичну допомогу здобувачу, а також перевірити відповідність оформлення роботи вимогам стандартів.

Контролер під час першої перевірки розглядає пояснювальну записку, оцінюючи відповідність виконаної частини роботи заявленій темі, цілям та завданням роботи, а також визначає відсоток виконання роботи. Під час другої

перевірки контролер перевіряє відповідність кваліфікаційної роботи заявленому змісту, дотримання стандартів, а також готовність роботи до захисту.

Результати нормоконтролю завіряються підписом на титульному аркуші пояснювальної записки та ілюстративного матеріалу ВКР.

4. СТРУКТУРА І ЗМІСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Типова структура кваліфікаційної роботи з застосуванням розподілу сторінок представлена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Структура кваліфікаційної роботи

№ з/п	Найменування розділу кваліфікаційної роботи (орієнтовне)	Приблизна кількість сторінок
1.	Титульний аркуш	1
2.	Завдання на виконання кваліфікаційної роботи	2
3.	Зміст	1-2
4.	Перелік умовних позначень (за необхідності)	1
5.	Анотація до роботи двома мовами – українською та англійською	2
6.	Вступ	1-2
7.	Розділ 1. Теоретичні аспекти...	5
8.	1.1. Сутність теоретичних аспектів та базових понять певної категорії .	2
9.	1.2. Теоретичне та прикладне значення певної категорії...	3
10.	Розділ 2. Аналітико-дослідний ...	10
11.	2.1. Характеристика сучасного стану ...(об'єкта дослідження)	5
12.	2.2. Аналіз ...(проблеми дослідження)...	5
13.	Розділ 3. Проектно-рекомендаційний...	20
14.	3.1. Розробка рекомендацій ...(об'єкта дослідження)	10
15.	3.2. Оцінка запропонованих заходів щодо удосконалення (діяльності, тенденцій, перспектив)	10
16.	Висновки	1-2
17.	Список використаних джерел	1-3
18.	Всього сторінок по роботі	35
19.	Додатки	1-20
20.	Ілюстративні матеріали	5-10
21.	Копії публікацій (за необхідності)	10
	Документи, що не прошиваються до роботи, але надаються	
22.	Рецензія від підприємства (організації чи закладу) чи зовнішня рецензія від провідних науковців та практиків	1
23.	Відгук керівника кваліфікаційної роботи	1

Рецензія від підприємства (організації чи закладу) чи зовнішня рецензія від провідних науковців та практиків, відгук керівника до кваліфікаційної роботи не прошиваються, а вкладаються у відповідні конверти.

Анотація до кваліфікаційної роботи 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, підприємство (організація, заклад), на базі якого виконувалася робота, методи дослідження, короткий зміст кожного розділу роботи, і ключові слова.*

Вступ кваліфікаційної роботи має певну структуру:

Актуальність теми. Здобувач повинен пояснити чому важливо досліджувати саме ту тему, яку він обрав для дослідження. Висвітлення актуальності повинно бути стислим. Достатньо в межах однієї-двох сторінок коротко викласти: сутність проблеми дослідження, хто з вітчизняних та закордонних фахівців приділяв суттєве значення для подальшого розвитку відповідної галузі науки; соціальну значущість проблеми дослідження; доцільність виконання роботи та її відмінність у порівнянні з уже відомими прикладами розв'язання схожої проблеми. Також треба обґрунтувати доцільність виконання роботи з точки зору практичного застосування результатів дослідження, особливо для України.

Після формулювання наукової проблеми формулюють мету дослідження і завдання дослідження.

Мета дослідження випливає з його актуальності. Вона повинна бути узгоджена з предметом і об'єктом, а також передбачати очікувані результати. У викладі мети не слід вживати терміни «дослідження», «вивчення», оскільки вони вказують на засіб досягнення мети, а не на саму мету. Мета роботи реалізується через конкретні завдання, які треба вирішити відповідно до цієї мети. Здобувач повинен відповісти на питання для чого він досліджує саме цю проблему.

Завдання дослідження повинні дозволити досягти мети дослідження, розкрити його логіку і зміст. У тексті після формулювання мети дослідження пишуть: «Для досягнення поставленої мети в кваліфікаційній роботі потрібно вирішити такі завдання:...» і перерахувати їх.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію і обране для вивчення. Об'єктом дослідження є вся сукупність відносин різних аспектів теорії і практики науки, яка служить джерелом необхідної для дослідника інформації.

Предмет дослідження міститься у межах його об'єкта. Предмет дослідження – це тільки ті суттєві зв'язки, які підлягають безпосередньому вивченню в даній роботі, є головними, визначальними для конкретного дослідження.

Підприємство (організація чи заклад), на базі якого виконувалась ВКР. Називають повну юридичну назву підприємства, його організаційно-правову форму, галузеву приналежність, сферу діяльності та місцезнаходження.

Джерела інформації. Указують основні джерела інформації, які були використані при написанні роботи. Це закони України, постанови Верховної Ради, укази Президента України, постанови Кабінету Міністрів України, літературні джерела з теми роботи, автореферати дисертацій з теми дослідження, вихідні дані про роботу підприємства.

Методи дослідження – це способи, за допомогою яких отримують нові наукові результати. Їх слід перерахувати, визначаючи, що саме досліджувалось тим чи іншим методом.

Практичне значення одержаних результатів. Відзначають цінність одержаних результатів для практики, можливість їх застосування на підприємствах, в організаціях та у закладах; ступінь готовності і масштаби використання або рекомендації до застосування. Наприклад, практична значущість може бути сформульована таким чином: «Розроблені заходи дозволять покращити,» «Як свідчить проведений аналіз, на підприємстві (в організації, закладі) є ресурси для покращення.....» .

Апробація результатів кваліфікаційної роботи (за необхідності). Вказується, на яких вітчизняних та закордонних конференціях і в яких наукових виданнях висвітлено результати дослідження.

Публікації (за необхідності). При наявності оприлюднення результатів попередніх наукових досліджень, що склали основу кваліфікаційної роботи, наводять інформацію про наукові та науково-практичні конференції, семінари, у яких брав участь автор, а також вказують наявність публікацій у наукових журналах, збірниках наукових праць, матеріалах і тезах конференцій, семінарів. Ксерокопії додаються до ВКР.

Основна частина кваліфікаційної роботи складається з трьох розділів:

1. Теоретичний розділ. Теоретична частина повинна розкривати теоретичну базу обраної проблеми. В цьому розділі проводиться огляд літературних джерел, існуючих нових досліджень та розробок, використання опублікованих статистичних даних з посиланням на джерела, іншої інформації, пов'язаної з темою дослідження. На основі вивчення наукової, навчально-методичної літератури (зокрема іноземної) розкриваються підходи різних авторів до вирішення проблеми, показується, в чому полягає подібність, а в чому – відмінність їх поглядів, а також обґрунтовуються власні погляди на проблему, подається аналіз чинних законів, постанов, указів та інших офіційно-розпорядчих документів, нормативної і довідкової бази за досліджуваною проблемою. У тексті роботи, якщо виникає необхідність, може демонструватись графічний і статистичний матеріал. Якщо у теоретичному розділі багато схем, що підкріплюють зміст роботи, то цей матеріал, разом з ілюстраціями виносяться в додатки до ВКР.

2. Аналітико-дослідний розділ. Заголовок другого розділу формулюють із зазначенням його змісту, тобто це аналіз конкретних проблемних ситуацій, процесів, системи показників діяльності і оцінки результатів проведених досліджень. Цей розділ забезпечує логічну послідовність дослідження, характеризує вміння використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій. На основі аналізу аспектів діяльності об'єкта дослідження слід висвітлити питання, пов'язані з організаційно-технічною характеристикою суб'єктів господарювання готельної та/або ресторанної сфери, тобто розглянути організаційну структуру управління, наявність та роботу основних служб, чисельність персоналу суб'єкту господарювання, економічні показники діяльності. Крім того, цей розділ може включати аналіз функціональної організації приміщень

з погляду їх відповідності встановленим нормам і правилам, а також характеристику складових інтер'єру (обладнання, інвентар, устаткування тощо) та умови забезпечення санітарно-гігієнічних норм. Розділ може містити аналіз основних та допоміжних технологічних циклів обслуговування відвідувачів, організацію виробничої програми підприємства харчування, спосіб обслуговування, меню, технологічні карти, технологічні лінії, забезпечення сировиною й напівфабрикатами

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

3. Проектно-рекомендаційний розділ. Розділ передбачає розробку конкретних пропозицій, рекомендацій, методичних підходів, методичного інструментарію, а також інформаційного забезпечення реалізації пропозицій. Це можуть бути розробка заходу, удосконалення процесу чи об'єкту, інші проблемні ситуації та їх економічне та технічне, технологічне обґрунтування, власні пропозиції щодо перспектив розвитку готельно-ресторанної справи в тому чи іншому регіоні.

Висновки по кваліфікаційній роботі є стислим підсумком проведеного дослідження. Їх формують 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.***

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 Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [5].

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.

Перевірка кваліфікаційної роботи на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [5].

5. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Матеріал кваліфікаційної роботи слід надати в такій послідовності:

- титульний аркуш;
- завдання на виконання кваліфікаційної роботи;
- зміст;
- перелік умовних позначень (за необхідності);
- анотація двома мовами;
- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки;
- довідка про унікальність роботи (антиплагіат);
- ілюстративні матеріали (до роботи не прошиваються);
- копії публікацій (за необхідності або наявності).

Усі складові кваліфікаційної роботи потребують відповідного оформлення. Оформлення кваліфікаційної роботи здійснюється відповідно до загальних вимог, що висуваються до наукових робіт, згідно з ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання» [6]. Детальні методичні рекомендації до оформлення кваліфікаційної роботи зазначені у «Положенні про кваліфікаційну роботу (проект)», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 31 січня 2022 р. [4].

Роздатковий матеріал оформлюють у вигляді презентації. Кількість слайдів та листів ілюстративного матеріалу (без титульної сторінки) повинна бути до 10-14 шт. Структура слайдів та листів ілюстративного матеріалу наступна: 40% відводиться на перший та другий розділ, 60 % – на третій розділ. На слайди та листи не потрібно виносити матеріал, який є загально відомим і не має особистих здобутків.

Слайди та листи роздавального матеріалу, що відводяться на перший та другий розділ, мають таку структуру:

- лист 1 титульна сторінка;
- лист 2 – мета та завдання дослідження, об'єкт, предмет, практична значимість дослідження;
- лист 3-4 – присвячений результатам теоретичного розділу, якщо в ньому є особисті здобутки автора;
- лист 5-8 – присвячені результатам аналітично-дослідного розділу;
- листи 9-12 – присвячені результатам проектно-рекомендаційного розділу.

6. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

До захисту кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі, які успішно виконали вимоги навчального плану/індивідуального навчального плану

здобувача, у т.ч. програму виробничої (переддипломної) практики та склали заліково-екзаменаційну сесію.

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

До початку захисту кваліфікаційних робіт (за 5 днів до захисту) претендент повинен представити до циклової комісії наступні документи:

1. Кваліфікаційну роботу (у твердій палітурці) + ілюстративний матеріал.
2. Відгук наукового керівника (складається науковим керівником).
3. Рецензію з теми дослідження надану або базою практики, або науковцем іншого закладу освіти відповідного професійного профілю.
4. Довідку про перевірку на антиплагіат.

Робота здобувача повинна пройти нормоконтроль на відповідність її оформлення встановленим вимогам.

Захист кваліфікаційної роботи відбувається на відкритому засіданні ЕК.

Атестаційна комісія виявляє підготовленість здобувача до професійної діяльності і приймає рішення про можливість видачі диплома відповідного зразка. Тому при захисті здобувачу важливо не тільки продемонструвати знання теоретичних джерел і сучасного рівня розвитку системи управління персоналом, але і відобразити особистий внесок у вивчення проблеми (для ступінь практичної значимості дослідження та положення, що виносяться на захист), сформулювати конкретні пропозиції і дати оцінку їх економічної ефективності, вказавши джерела формування економічного ефекту.

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

Детальні методичні рекомендації до захисту кваліфікаційної роботи та критеріїв їх оцінювання зазначено в «Положенні про кваліфікаційну роботу», затвердженого педагогічною радою ВСП «ХТЕФК» ДТЕУ від 31 січня 2022 р. [4].

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

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.

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 наукового 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, назві організації, за матеріалами якої виконано дослідження;
- не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, дотримання затвердженого плану;
- не містить матеріалів дослідження реального сектора економіки / організації 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, чия роботу не допущено до захисту, відраховується з Коледжу.

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» [4].

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр / укладачі: Н.В. Лохман, К.С. Хаврова, О.М. Романуха, А.В. Слащева, В.С. Коверза, О.А. Гришук, Л.М., Плужнікова. - Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2021. - 11 с.
2. Методичні рекомендації для підготовки, виконання та захисту бакалаврських кваліфікаційних робіт для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» Розробники: д.е.н., професор Галина ТАРАСЮК, д.е.н., доцент Альона КЛИМЧУК, к.т.н., доцент Андрій ЧАГАЙДА, Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2022. – 57 с.
3. Положення про кваліфікаційну роботу у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» <https://surl.li/ghsitf>.
4. Положення про забезпечення академічної доброчесності у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» <https://surl.lt/heigki>.
5. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
6. ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення».

ДОДАТКИ

Додаток А**ТЕМИ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

1. Управління та розвиток персоналу закладу готельного (ресторанного) господарства.
2. Контроль та управління якості послуг закладу готельного (ресторанного) господарства.
3. Удосконалення методів управління закладом готельного (ресторанного) господарства.
4. Удосконалення матеріально-технічного постачання закладу готельного (ресторанного) господарства.
5. Організація матеріально-технічного забезпечення закладів готельного (ресторанного) господарства.
6. Управління інноваційним розвитком закладу готельного (ресторанного) бізнесу.
7. Управління системою розвитку персоналу у закладах готельного (ресторанного) бізнесу.
8. Удосконалення системи набору і відбору персоналу в готельному (ресторанному) бізнесі.
9. Розробка стратегії управління закладом готельного (ресторанного) господарства.
10. Розробка системи внутрішнього контролю закладу готельного (ресторанного) господарства.
11. Розвиток системи управління якістю послуг закладу готельного (ресторанного) господарства.
12. Формування інноваційного потенціалу підприємств готельного (ресторанного) господарства.
13. Управління готелем/закладом ресторанного господарства в умовах економічної кризи.
14. Формування та удосконалення цінової політики підприємства готельного (ресторанного) бізнесу.
15. Розробка проекту створення нового товару (послуги) готельного (ресторанного) бізнесу.
16. Розвиток програм лояльності клієнтів в системі готельного (ресторанного) бізнесу
17. Анімація як засіб конкурентоспроможності підприємств готельного (ресторанного) бізнесу.
18. Удосконалення процесу обслуговування споживачів у сфері готельного (ресторанного) бізнесу.
19. Управління безпечністю харчових продуктів у закладах ресторанного господарства
20. Удосконалення організаційної структури управління у закладах готельного (ресторанного) бізнесу.
21. Управління організаційною культурою і якістю обслуговування клієнтів у закладах готельного (ресторанного) бізнесу.

22. Вдосконалення програм надання анімаційних послуг готельного підприємства.
23. Упровадження стандартів ISO на підприємствах готельного (ресторанного) бізнесу.
24. Розвиток кадрового потенціалу підприємства готельного (ресторанного) бізнесу.
25. Впровадження концепції екоготелю як фактору впливу на формування іміджу готелю.
26. Впровадження методів енергозбереження у готельному господарстві.
27. Впровадження інноваційних сервісних технологій в готельному (ресторанному) бізнесі.
28. Розробка рекомендацій з впровадження інноваційних сервісних технологій у готелі.
29. Управління витратами у сфері готельного (ресторанного) бізнесу
30. Впровадження дизайн-концепції закладу готельного (ресторанного) бізнесу
31. Удосконалення методів формування харчового раціону гостей закладів сфери гостинності
32. Удосконалення матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства
33. Організація закладу готельного (ресторанного) бізнесу у зимовій курортній зоні.
34. Організація закладу готельного (ресторанного) бізнесу для сімейного відпочинку.
35. Удосконалення організації обслуговування в закладі готельного (ресторанного) бізнесу.
36. Удосконалення організації надання послуг на підприємстві готельного (ресторанного) бізнесу.
37. Сучасні технології у забезпеченні якості комплексного обслуговування споживачів в ресторані.
38. Вдосконалення виробничої програми ресторану відповідно до сучасних вимог індустрії гостинності.
39. Удосконалення технологій обслуговування споживачів у залі ресторану.
40. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства.
41. Шляхи підвищення ефективності діяльності підприємств готельного господарства.
42. Організація послуг харчування відвідувачів в закладі ресторанного господарства.
43. Аналіз особливостей ресторанного обслуговування споживачів в торгівельно-розважальних комплексах.
44. Технологія та організація обслуговування в готелі (ресторані).
45. Сучасні тенденції формування нових гастрономічних маршрутів Україною.
46. Розробка рекомендацій з модернізації роботи ресторану в готелі.
47. Вдосконалення діяльності готельного підприємства шляхом реновації.
48. Вдосконалення діяльності готельного підприємства шляхом реновації.
49. Формування і розвиток конкурентних переваг малого готелю.
50. Розробка рекомендацій з впровадження кейтерингового обслуговування в

готелі.

55. Розробка рекомендацій з вдосконалення системи менеджменту якості у готелі.

56. Розробка рекомендацій з вдосконалення рекламної політики готелю.

57. Розробка рекомендацій з вдосконалення роботи інженерно-технічної служби готелю.

58. Розробка рекомендацій з формування і впровадження інноваційної послуги в готелі.

59. Інноваційні методи стимулювання попиту в індустрії гостинності.

60. Диверсифікація діяльності готелю як спосіб підвищення ефективності його функціонування.

Додаток Б***Приклад заяви на затвердження теми кваліфікаційної роботи***

Голові ЦК _____

*ПІБ**ПІБ здобувача*

гр. _____, _____ курс,

*спеціальність, спеціалізація, відділення****Заява***

Прошу затвердити тему кваліфікаційної роботи:

за матеріалами

*повна юридична назва підприємства/організації/установи*_____
*дата*_____
підпис здобувача

Приклад оформлення завдання на виконання кваліфікаційної роботи

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

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 «Готельно-ресторанна
справа»
студентці групи ГРБ-23 Котовій Інні Вікторівні

1. Тема роботи: Розробка рекомендацій з впровадження кейтерингового обслуговування в готелі

Тему затверджено наказом директора від2026р. №

2. Термін подання завершеної роботи на циклову комісію –..... 2027 р.

3. Графік виконання роботи

Назва етапів виконання або структурних елементів роботи	Дата закінчення
Вступ	18.05-19.05.2027
Розділ 1 Теоретичні основи	19.05–20.05.2027
Нормоконтроль	21.05.2027
Розділ 2 Дослідження питань у сфері гостинності.....	22.05–25.05.2027
Розділ 3 Рекомендації щодо покращення	25.05–27.05.2027
Висновки	26.05–27.05.2027
Список використаних джерел	28.05.2027
Подання завершеної роботи керівнику	29.05–30.05.2027
Підготовка ілюстративного матеріалу та доповіді	30.05–01.06.2027
Отримання відгуку керівника та рецензій від підприємства або науковця	01.06-02.06.2027
Нормоконтроль	30.05-01.06.2027
Отримання допуску до захисту у завідувача циклової комісії	01.06–06.06.2027

4. Методичні вказівки щодо виконання

В першому розділі необхідно розкрити ...

В другому розділі наводиться

При виконанні роботи необхідно використовувати ...

Завдання видав

Завдання отримав

Науковий керівник,
кандидат економічних наук, доцент
_____Ю.Г. Бережна

Здобувач
_____І.В. Котова

«___» _____2026 р.

«___» _____2026 р.

Приклад оформлення титульної сторінки кваліфікаційної роботи

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

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

Котова Інна Вікторівна

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ З ВПРОВАДЖЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛІ**

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:
Бережна Юлія Геннадіївна,
кандидат економічних наук, доцент

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Голова ЦК харчових технологій,
готельно-ресторанної справи та туризму,
кандидат технічних наук

К.В. Сєдих

РЕКОМЕНДОВАНО ДО ЗАХИСТУ
рішенням циклової комісії харчових
технологій, готельно-ресторанної
справи та туризму протокол від
00.06.2027 р. № 0

Гарант освітньої програми,
кандидат економічних наук, доцент

Ю.Г. Бережна

Нормоконтролер,
кандидат технічних наук

К.В. Сєдих

Науковий керівник,
кандидат економічних наук, доцент

Ю.Г. Бережна

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

Здобувач

І.В. Котова

Підсумкова оцінка: _____(літера / балів)

Секретар екзаменаційної комісії

Т. М. Мірошніченко

Приклад оформлення анотації

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота: 45 с., 3 рис., 12 табл., 13 джерел.

Об'єкт дослідження – процес організації кейтерингового обслуговування у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Предмет дослідження – організаційно-економічні аспекти впровадження кейтерингових послуг у діяльність готельно-ресторанного комплексу.

Підприємство, на прикладі якого виконано роботу – готельно-ресторанний комплекс «Сова» (Харківська область).

Мета роботи – розробка практичних рекомендацій щодо впровадження кейтерингового обслуговування в готельно-ресторанному комплексі «Сова» з урахуванням його ресурсного потенціалу та потреб цільової аудиторії.

Методи дослідження – аналіз і синтез наукових джерел, порівняльний аналіз, спостереження, анкетування, економічні моделювання організаційної структури кейтерингової послуги.

Практична значимість роботи полягає у наданні конкретних рекомендацій щодо впровадження кейтерингового обслуговування в ГРК «Сова», що сприятиме підвищенню прибутковості та розширенню послуг.

У роботі проаналізовано теоретичні основи кейтерингу, сучасні тенденції його розвитку та особливості діяльності підприємства, обґрунтовано доцільність запровадження послуги з урахуванням наявних ресурсів.

КЛЮЧОВІ СЛОВА: кейтеринг, готельно-ресторанний комплекс, виїзне обслуговування, банкет, фуршет, кава-пауза, додаткові послуги, сервіс

ANNOTATION

Qualification paper: 45 pages, 3 figures, 12 tables, 13 sources.

Object of research – the process of organizing catering services in the hotel and restaurant business.

Subject of research – organizational and economic aspects of implementing catering services in the activities of a hotel and restaurant complex.

Enterprise used as the case study – Hotel and Restaurant Complex “Sova” (Kharkiv region).

Purpose of the paper – to develop practical recommendations for introducing catering services in the hotel and restaurant complex “Sova” considering its resource potential and target audience needs.

Research methods – analysis and synthesis of scientific sources, comparative analysis, observation, survey, and economic modeling of the organizational structure of catering services.

Practical significance – the paper provides concrete recommendations for implementing catering services in the “Sova” complex, which will enhance profitability and expand the range of services.

The paper analyzes the theoretical foundations of catering, current trends in its development, the specifics of the enterprise's operations, and substantiates the feasibility of introducing catering services based on available resources.

KEYWORDS: catering, hotel and restaurant complex, off-site service, banquet, buffet, coffee break, additional services, service quality, profitability, logistics.

Приклад оформлення титульної сторінки ілюстративних матеріалів

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

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

Котова Інна Вікторівна

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ ДО ДОПОВІДІ
НА ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

**РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ З ВПРОВАДЖЕННЯ
КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ В ГОТЕЛІ**

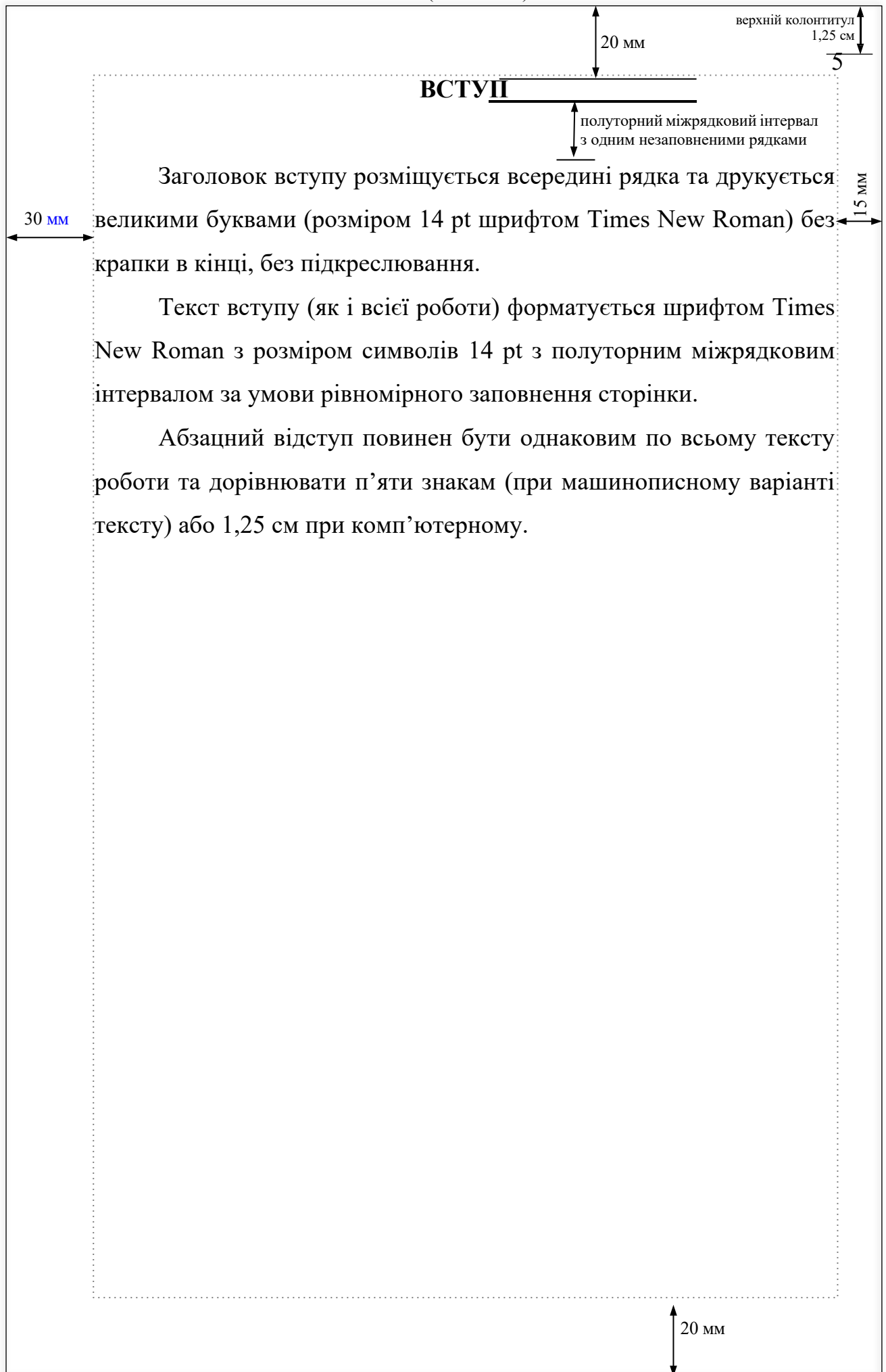
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Подається на здобуття кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр
спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:
Бережна Юлія Геннадіївна,
кандидат економічних наук, доцент

ЗРАЗКИ ОФОРМЛЕННЯ РОЗДІЛІВ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

		20 мм	верхній колонтитул 1,25 см	4
	ЗМІСТ	полуторний міжрядковий інтервал з двома незаповненими рядками		15 мм
30 мм	ВСТУП			
	Розділ 1. Теоретичні основи			
	1.1.			
	1.2.			
	1.2.1.			
	1.2.2.			
	Розділ 2. Дослідження функціонування			
	...			
	Розділ 3. Розробка..			
				
	Висновки			
	Список використаних джерел			
	Додатки			
	Додаток А. Назва додатку			
	...			
	Публікації			
				20 мм



РОЗДІЛ 3**ОБГРУНТУВАННЯ НЕОБХІДНОСТІ
СТВОРЕННЯ ВІЗУАЛЬНО-ІМІТАЦІЙНОЇ МОДЕЛІ**

15 мм

полуторний міжрядковий інтервал
з лідним незаповненими рядками**3.1 Побудова концептуальної моделі існуючої системи**

управління підприємством у сфері гостинності

полуторний міжрядковий інтервал з
одним незаповненим рядком

Заголовок розділу розміщується всередині рядка та друкується великими літерами (розміром 14 pt шрифтом Times New Roman) без крапки в кінці, без підкреслювання. Після номера розділу крапку не ставлять.

Основний текст форматується шрифтом Times New Roman з розміром символів 14 pt з полуторним міжрядковим інтервалом за умови рівномірного заповнення сторінки.

Абзацний відступ повинен бути однаковим по всьому тексту роботи та дорівнювати п'яти знакам (при машинописному варіанті тексту) або 1,25 см при комп'ютерному.

Заголовок підрозділу слід починати з абзацного відступу та друкувати рядковими буквами, окрім першої великої, без крапки в кінці і без підкреслювання (розмір шрифту 14 pt, тип шрифту Times New Roman). Після номера підрозділу ставлять крапку.

20 мм

У межах розділу розміщуються підрозділи (наприклад, підрозділ 2.1). Підрозділи слід розташовувати по тексту, відступаючи два незаповнених рядки від тексту попереднього підрозділу.

30 мм

полуторний міжрядковий інтервал
з одним незаповненими рядками

2.1. Обґрунтування факторів моделі системи управління підприємством у сфері гостинності

полуторний міжрядковий інтервал з
одним незаповненим рядком

Заголовок підрозділу слід починати з абзацного відступу та друкувати рядковими буквами, окрім першої великої, не підкреслюючи (розмір шрифту 14 pt, тип шрифту Times New Roman). Після номера підрозділа ставлять крапку. Текст пункту починається з абзацного відступу, друкується рядковими буквами, окрім першої великої.

15 мм

20 мм

A4 (210x297 мм)

У межах підрозділу розміщуються пункти (наприклад, пункт 2.1.1).

полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненим рядком

2.1.1. Обґрунтування вибору моделі системи управління підприємством

полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненим рядком

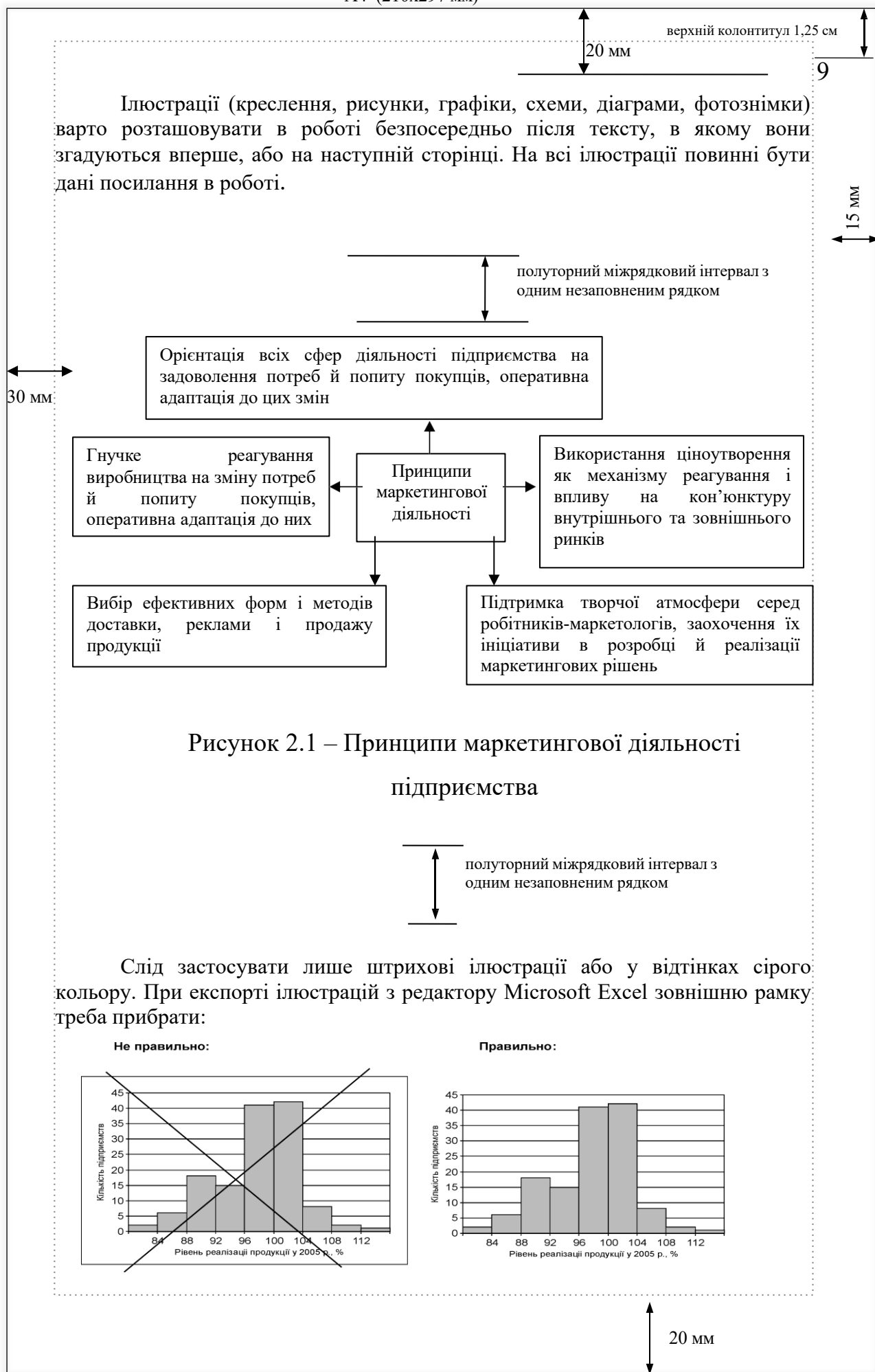
Заголовок пункту слід починати з абзацного відступу та друкувати рядковими буквами, окрім першої великої, не підкреслюючи (розмір шрифту 14 pt, тип шрифту Times New Roman). Після номера пункту ставлять крапку. Текст пункту починається з абзацного відступу, друкується рядковими буквами, окрім першої великої.

Приклад оформлення таблиці.

Таблиця 2.1 – Перелік підприємств – виробників сметани в Україні

№	Підприємство – виробник	Назва продукту
1	2	3
1	ЗАТ «Лакталіс-Миколаїв», м. Миколаїв	Сметана «President», 20 % жиру, маса 400 г.
2	ВАТ «Галактон», м. Київ	Сметана «Простоквашино», 20 % жиру, маса 380 г.
3	ВАТ «Вімм – Білль – Данн Україна», м. Вишневе	Сметана «Веселий молочник», 20 % жиру, маса 380 г.
4	ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат», Київська обл.	Сметана «Біла лінія», 20 % жиру, маса 380 г.

A4 (210x297 мм)



Формули й рівняння розташовують безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються, посередині сторінки. Вище й нижче кожної формули або рівняння повинно бути залишено не менш одного вільного рядка. Формули й рівняння в роботі (за винятком формул і рівнянь, наведених у додатку) варто нумерувати порядковою нумерацією в межах розділу. Номер формули або рівняння складається з номера розділу й порядкового номера формули або рівняння, розділених крапкою, наприклад, формула (2.1) – перша формула другого розділу. Номер формули або рівняння вказують на рівні формули або рівняння в дужках у крайнім правому положенні на рядку.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів, що входять у формулу або рівняння, варто приводити безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони дані у формулі або рівнянні і.

полуторний міжрядковий інтервал з одним незаповненим рядком

$$BC = PI \cdot D \cdot 1,03 - 100, \quad (2.1)$$

де BC – розмір річного відсоткового доходу;
 PI – прогнозний індекс споживчих цін;
 D – коефіцієнт, який дорівнює відношенню фактичного індексу споживчих цін за період, що передує А-року, до цього ж періоду А-року.

$$R = \frac{\Pi}{B}, \quad (3.5)$$

де Π – прибуток, тис. грн;
 B – витрати, тис. грн.

The diagram illustrates the layout of the 'Висновки' (Conclusions) section on an A4 page. The page is 210x297 mm. The title 'Висновки' is centered at the top, underlined, with a 20 mm margin above it. A 5 mm margin exists between the title and the first line of text. The first line of text is 'Проведені дослідження дають підставу констатувати, що'. Below it is a numbered list with four items, each followed by four dots. The text is left-aligned with a 30 mm margin from the left edge. The list is followed by two paragraphs of text. The first paragraph explains the title's placement and font (Times New Roman, 14 pt). The second paragraph explains the text's formatting (Times New Roman, 14 pt, 1.5 line spacing). The third paragraph explains the numbering (Arabic numerals 1, 2, 3...). A 20 mm margin is shown at the bottom of the page.

20 мм

верхній колонтитул
1,25 см

5

ВИСНОВКИ

полуторний міжрядковий інтервал з двома незаповненими рядками

30 мм

Проведені дослідження дають підставу констатувати, що

1.
2.
3.
4.

15 мм

Заголовок висновків друкується з абзацного відступу і розміщується посередині рядка та друкується великими літерами (розміром 14 pt шрифтом Times New Roman) без крапки в кінці, без підкреслювання.

Текст висновків форматується шрифтом Times New Roman з розміром символів 14 pt з полуторним міжрядковим інтервалом за умови рівномірного заповнення сторінки.

Висновки нумерують арабськими цифрами: 1, 2, 3... відповідно до завдань роботи.

20 мм