

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол 1 від 31.08.2023 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ ТА ЗАХИСТ/
QUALIFICATION WORK AND DEFENSE**

| | |
|----------------------|--|
| ступінь вищої освіти | бакалавр\bachelor |
| галузь знань | 18 «Виробництво та технології» \Production and technologies |
| спеціальність | 181 «Харчові технології» \ Food technologies |
| освітня програма | «Ресторанні технології» \Restaurant technologies |

Ужгород 2023

Укладачі: Сабалош Г. О., к.т.н., доцент
Гуштан Т. В., д.т.н, професор
Нетребський О.А., д.тех.н., професор
Головко О.М., к.т.н., доцент
Талапа С.Ю., ст. викладач

Рецензент: Стадник І. Я., д.т.н., професор

ВСТУП

Кваліфікаційна робота є завершальним етапом підготовки здобувачів вищої освіти за освітнім ступенем «бакалавр» і спрямований на визначення рівня засвоєння та опанування студентом здобутих теоретичних знань, професійних умінь та навичок, що формують професійні компетенції фахівця за спеціальністю «Харчові технології».

Кваліфікаційна робота – кваліфікаційне самостійне дослідження, направлене на вирішення проблем, пов'язаних з об'єктом проектування, із залученням програмних інформаційних продуктів, інженерних засобів.

Кваліфікаційна робота являє собою висвітлення стану вивчення проблеми (огляд та аналіз), детально обґрунтовану та належним чином оформлену пропозицію, що передбачає впровадження (за можливості) певних змін (нововведень) у діяльність об'єкту дослідження та висновки.

Написання кваліфікаційної роботи передбачає виконання студентами **таких завдань:**

- поглиблення, систематизацію та закріплення знань, набутих в процесі навчання;
- розвиток навичок та умінь здійснення інформаційно-аналітичної, проектно-дослідницької діяльності для вирішення прикладних проблем тематики дослідження;
- опанування теоретичними знаннями за темою випускного кваліфікаційної роботи– на основі вивчення та систематизації сучасної спеціальної літератури вітчизняних та зарубіжних авторів, проведення її критичного аналізу, узагальнення історичного та гносеологічного аналізу;
- розвиток умінь вести науковий пошук, узагальнювати різні пропозиції (точки зору, методичні підходи, концепції), чітко аргументувати власну точку зору з досліджуваної проблеми;
- набуття вміння адаптації теоретичних положень, методичного інструментарію, викладеного в спеціальній літературі, передового досвіду

науковців та практиків до умов діяльності об'єкту дослідження;

- закріплення практичних навичок проведення досліджень, формування його методичного забезпечення – з урахуванням сутності поставленої проблеми та обмежень, що мають тісний зв'язок з діяльністю об'єкту дослідження;

- опанування навичками логічного, аргументованого та послідовного обґрунтування висловленої пропозиції стосовно проблеми, що вирішується, проведення планових і прогнозних розрахунків на базі сучасного методичного забезпечення, оцінювання ефективності висловленої пропозиції;

- оволодіння системним підходом, сучасною методологією, методичним інструментарієм та технологічними прийомами обґрунтування власних пропозицій, оцінки їх наслідків, впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій у практичну діяльність конкретного підприємства (організації, установи).

Закріплення теми кваліфікаційної роботи, призначення наукового керівника і консультантів (у разі потреби) затверджується наказом директора за поданням декана та завідувача кафедри з урахуванням графіка освітнього процесу.

Науковим керівником кваліфікаційної роботи призначається науково-педагогічний працівник кафедри, який має науковий ступінь доктора або кандидата наук, і проводить наукові дослідження за відповідним напрямом.

До основних обов'язків наукового керівника кваліфікаційної роботи відносяться:

- допомога здобувачу в остаточному формулюванні теми дослідження, формування структури роботи та плану;

- надання консультацій щодо вивчення окремих літературних джерел, збору та обробки інформаційних матеріалів діяльності підприємства – об'єкта написання кваліфікаційної роботи, методичних аспектів використання окремих аналітичних, прогнозних, експертних

- розрахунків, застосування окремих методичних прийомів дослідження тощо;
- забезпечення дотримання академічної доброчесності студентом;
 - консультування щодо змісту кваліфікаційної роботи, відповідності підготовлених матеріалів вимогам, що висуваються до неї;
 - контроль за виконанням окремих етапів роботи, оформлення поетапних результатів дослідження;
 - підготовка студентів до проведення захисту кваліфікаційної роботи;
 - складання відгуку про відповідність кваліфікаційної роботи вимогам та оцінювання можливості її допуску до захисту.

Не допускається запозичення (плагіат) матеріалу без посилання у випускній кваліфікаційній роботі на автора та джерело інформації.

Кваліфікаційна робота виконується відповідно до календарного графіку підготовки випускної кваліфікаційної роботи, що складається випусковою кафедрою, затверджується завідувачем кафедри, державною мовою.

При написанні кваліфікаційної роботи здобувач повинен керуватися положеннями Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», положеннями навчально-методичної документації, розробленої Ужгородським торгівельно-економічним інститутом та кафедрі технології і ресторанного господарства, Положенням про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі студентів, методичними вказівками до виконання, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи.

На основі даних рекомендацій випускова кафедра може розробляти методичні рекомендації відповідно до специфіки підготовки фахівців.

1. ЗАГАЛЬНА ЧАСТИНА

1.1 Мета і завдання підготовки кваліфікаційної роботи

Метою підготовки кваліфікаційної роботи є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань, а також виявлення рівня професійно-

психологічної готовності майбутнього фахівця щодо практичної діяльності при постановці та вирішенні конкретних завдань.

Кваліфікаційна робота повинна представляти закінчену розробку актуальної наукової проблеми. Вона повинна:

- бути актуальною, мати новизну, виконуватись на рівні сучасних досягнень науки і техніки;
- мати спрямування на вирішення практичних завдань майбутньої професійної діяльності;
- стимулювати у студентів творчий пошук нових пріоритетних наукових рішень;
- вимагати опрацювання спеціальної наукової і методичної літератури;
- пов'язуватись з планами наукових досліджень керівника, кафедри;
- узагальнювати і розвивати науково-дослідницькі вміння студента.

Головними завданнями підготовки випускної кваліфікаційної роботи є:

- поглиблення знань студентів з актуальних проблем відповідної навчальної дисципліни за обраним напрямом підготовки;
- розширення й поглиблення теоретичних знань студентів з обраної проблеми, систематизація і аналіз сучасних наукових підходів до розв'язування теоретичних та практичних завдань;
- удосконалення умінь та компетентностей студентів самостійно організувати та проводити наукові дослідження актуальної проблеми; розвиток умінь студентів застосовувати здобуті теоретичні знання під час вирішення конкретних наукових завдань;
- набуття студентами необхідних компетентностей у процесі підготовки і проведення педагогічного експерименту або його елементів;

- удосконалення компетентностей самостійної роботи студентів із фаховою науковою літературою й розвиток умінь критичного опрацювання наукових інформаційних джерел;
- формування здатності студентів до самоосвіти і саморозвитку, самостійної дослідницької роботи у майбутній професійній діяльності.

Кваліфікаційна робота є ефективна, якщо логічно продовжує тематику курсової роботи або діяльність студента у науковому студентському гуртку.

Кваліфікаційна робота, як обов'язкова компонента освітньої програми «Ресторанні технології», забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідної освітньої – професійної програмою «Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

| Загальні компетентності |
|---|
| <p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності |
| <p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> |

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

K28. Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства

Програмні результати навчання

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

1.2 Порядок визначення і затвердження тематики кваліфікаційної роботи на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Тематика визначається кафедрами і пропонуються студентам у VII семестрі. Тематика повинна відповідати професійним завданням, зафіксованим в освітній програмі спеціальності і сформована під час формування дисциплін варіативної частини.

Тематика оновлюються у кожному навчальному році. Студентам надається право запропонувати свою тему з обґрунтуванням доцільності її розробки. У таких випадках перевагу надають темам, які безпосередньо

пов'язані з місцем майбутньої професійної діяльності випускника.

Не пізніше кінця першого місяця навчання у VII семестрі теми обговорюють і затверджують на засіданні кафедри та призначають наукових керівників роботи. Загальний список усіх кваліфікаційних робіт, які виконуватимуться на кафедрі, затверджуються наказом директора інституту.

Зміни або уточнення у формулюванні затвердженої теми можуть бути внесені лише за об'єктивних причин та за згодою наукового керівника. Будь-яка довільна зміна студентом теми своєї роботи не допускається.

Основними критеріями вибору теми бакалаврського дослідження є:

- актуальність, елементи новизни і перспективність обраної теми;
- ступінь вивчення теми у науковій літературі;
- наявність доступної для студента і достатньої для розкриття теми джерельної бази;
- можливість виконання теми на кафедрі;
- зв'язок теми з конкретними науковими планами та довгостроковими програмами кафедри;
- можливість отримання від впровадження результатів дослідження науково-освітнього ефекту;
- особисті наукові інтереси студента.

Тема роботи повинна окреслювати межі проведення дослідження, відображати мету і відповідати змісту роботи. У назві не можна вживати скорочення та аббревіатури, потрібно уникати використання ускладненої термінології. Недопускається починати назву зі слів «Вивчення процесу...», «Дослідження шляхів...», «Деякі питання...», «Матеріали до вивчення...», «До питання...» тощо.

1.3 Порядок призначення і затвердження наукових керівників

Науковими керівниками кваліфікаційної роботи на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти призначають висококваліфікованих фахівців кафедри з числа професорів і доцентів. В окремих випадках допускається керування бакалаврською роботою старшими викладачами та асистентами безнаукового ступеня, які є провідними фахівцями з питань, що висвітлюються в роботі, і здатні надати студентові суттєву організаційно-методичну допомогу в підготовці роботи, її оформленні та захисті.

Призначення керівником бакалаврської роботи асистента кафедри можливе лише за рішенням Вченої ради (інституту).

Основні обов'язки наукового керівника кваліфікаційної роботи:

- 1) допомога студентові у виборі теми;
- 2) погодження завдань кваліфікаційної роботи, календарного плану її виконання, систематична перевірка виконання календарного плану студентом;
- 3) допомога студентові при розробленні плану (змісту) кваліфікаційної роботи;
- 4) надання необхідних консультацій з питань порядку, послідовності виконання роботи, визначення змісту та обсягу відповідних частин роботи;
- 5) надання допомоги студенту в доборі наукових джерел, які доцільно використовувати при виконанні кваліфікаційної роботи ;
- 6) перевірка виконання студентом проміжних етапів підготовки кваліфікаційної роботи й надання допомоги в її науковому редагуванні;
- 7) систематичний контроль щодо якості виконання кваліфікаційної роботи;
- 8) спрямування студента у питаннях апробації кваліфікаційної роботи;
- 9) підготовка висновку на засідання кафедри про допуск кваліфікаційної роботи до захисту в Екзаменаційній комісії;
- 10) підготовка письмового відгуку на кваліфікаційної роботи.

Основні права наукового керівника:

- 1) вимагати від студента дотримання встановленого графіку виконання кваліфікаційної роботи;
- 2) висловлювати зауваження до кваліфікаційної роботи загалом або окремих її частинах та повернення роботи студенту на додаткове опрацювання;
- 3) приймати рішення про невідповідність кваліфікаційної роботи встановленим вимогам з інформуванням про це студента та завідувача кафедри, на якій виконується робота.

1.4 Організаційні етапи написання кваліфікаційної роботи на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Після визначення на кафедрі теми студент із науковим керівником розробляє індивідуальний план-графік виконання кваліфікаційної роботи із зазначенням усіх етапів та офіційних термінів виконання. Графік підписується студентом, науковим керівником та затверджується на засіданні відповідної кафедри. Графік складається у двох примірниках, один з яких одержує студент, другий – зберігається на кафедрі. Зміна плану-графіка виконання бакалаврської роботи допускається тільки за згодою наукового керівника (*Додаток А. Форма завдання на бакалаврську роботу*).

Над кваліфікаційною роботою студент працює під контролем наукового керівника протягом всього навчального семестру. Організаційно процес написання бакалаврської роботи складається з таких етапів:

- *підготовчого*, який починається з вибору студентом теми й отримання індивідуального завдання від кваліфікаційної роботи щодо питань, які необхідно вирішити: ознайомлення зі станом проблеми, збирання фактичних матеріалів, проведення необхідного огляду та аналізу аналогічних розробок;
- *основного*, який реалізовується відповідно до вимог щодо організації наукового дослідження і передбачає на основі вивчення досвіду роботи збирання фактичного матеріалу та його опрацювання, викладення тексту роботи згідно з її структурою, формулювання висновків та рекомендацій;

- *підсумково-оформлювального*, На цьому етапі робота повинна бути повністю виконана та перевірена керівником;
- *заключного*, який включає отримання відгуку керівника та рецензії на кваліфікаційну роботу від кваліфікованого спеціаліста відповідного профілю (за яким виконувалася робота), проведення попереднього захисту на кафедрі та фіксування його результату у протокол засідання кафедри про допуск до захисту і подання роботи до Екзаменаційної комісії (ЕК).

1.5 Контроль за виконанням кваліфікаційної роботи на здобуття першого(бакалаврського) рівня вищої освіти

Безпосередній контроль за підготовкою кваліфікаційної роботи відповідно до календарного плану здійснює науковий керівник. Інформація наукових керівників про хід виконання студентами кваліфікаційної роботи заслуховується на засіданнях кафедри. При цьому визначається спроможність студента справитися з роботою, які у нього виникли труднощі та необхідність вживання заходів щодо їхнього подолання.

Робота має бути актуальною, скерованою на новітні методи теоретичного й експериментального дослідження, розкривати самостійне дослідження автора, відображати практичне значення одержаних результатів, їх апробацію та впровадження в сферу практичної діяльності.

Кваліфікаційна робота на здобуття першого (бакалаврського) рівня вищої освіти готується державною мовою у вигляді спеціально підготовленої наукової праці на правах рукопису в твердій або м'якій палітурці та в електронній формі. У процесі підготовки випускного кваліфікаційної роботизастосовуються методичні й технічні прийоми наукової роботи.

Норми наукової комунікації регламентують характер викладення інформації, передбачаючи відмову від висловлювання власної думки від першої особи. У зв'язку з цим вживаються мовні конструкції, в яких замість особового займенника «я» вживається займенник «ми», оскільки дослідження здійснюється під постійним консультуванням з боку наукового керівника.

Оформлення випускного 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».

Набір тексту здійснюється на комп'ютері через 1,5 міжрядкових інтервали (29-30 рядків на сторінці), друк – на принтері з одного боку аркуша білого паперу формату А4 (210 мм x 297 мм) з використанням шрифтів текстового редактора Word Times New Roman. Висота шрифту – 14 мм. Поля: ліве – не

менше ніж 25 мм, праве – не менше 10 мм, верхнє і нижнє – не менше 20 мм. Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту – однаковою, стрічка – чорного кольору середньої жирності.

Сторінки нумеруються наскрізно арабськими цифрами (без знаку №), охоплюючи додатки. Номер сторінки проставляють праворуч у верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Першою сторінкою є титульна, яка враховується в нумерацію, але не нумерується. На титульному аркуші зазначають повну назву навчального закладу та його відомчу підпорядкованість, кафедру, на якій виконано кваліфікаційну роботу, тему роботи, дані про здобувача, наукового керівника, керівника проектної групи (гаранта освітньої програми), місто та рік подання кваліфікаційної роботи до захисту. Скорочення в назвах навчального закладу та теми не допускаються.

Кожну структурну частину випускного кваліфікаційної роботи починають з нової сторінки. Заголовки структурних частин роботи: **«ЗМІСТ»**, **«ВСТУП»**, **«РОЗДІЛ»**, **«ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ»**, **«СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ»**, **«ДОДАТКИ»** друкують великими літерами посередині рядка напівжирним шрифтом без крапки в кінці. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів друкують з абзацного відступу з великої літери без крапки в кінці. Абзацний відступ має бути однаковий упродовж усього тексту роботи і дорівнювати п'яти знакам (1,25).

Номер розділу ставлять після слова **«РОЗДІЛ»**, починаючи з цифри «1», без крапки, а потім з нового рядка друкують заголовок розділу. Структурні частини **«ЗМІСТ»**, **«ВСТУП»**, **«ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ»**, **«СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ»**, **«ДОДАТКИ»** не нумерують.

Підрозділи як складові частини розділу нумерують у межах кожного розділу окремо. Номер підрозділу складається з номера відповідного розділу та номера підрозділу, відокремлених крапкою. Після номера підрозділу крапку не ставлять. У тому ж рядку зазначають заголовок підрозділу.

В окремих випадках у кваліфікаційної роботи підрозділи можуть бути

поділені на пункти, які нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, між якими ставлять крапку. Наприкінці номера крапка не ставиться, наприклад: «1.2.3» (третій пункт другого підрозділу першого розділу).

Основний текст після заголовку розміщується через два рядки на третьому.

Відстань між заголовком, приміткою, прикладом і подальшим або попереднім текстом має бути не менше ніж два міжрядкових інтервали.

Усі графічні матеріали випускного кваліфікаційної роботи(ескізи, діаграми, графіки, схеми, фотографії, рисунки, кресленики тощо) повинні мати однаковий підпис «**Рисунок**».

Рисунок подають одразу після тексту, де вперше посилаються на нього, або якнайближче до нього на наступній сторінці, а за потреби – в додатках до роботи. Назва рисунка має відображати його зміст, бути конкретно та стислою. Назву рисунка друкують з великої літери та розміщують під ним посередині рядка. Рисунок виконують на одній сторінці аркуша.

Рисунки нумерують арабськими цифрами в межах кожного розділу, крім рисунків у додатках. Номер рисунка складається з номера розділу та порядкового номера рисунка в цьому розділі, які відокремлюють крапкою, наприклад, «Рисунок 3.2» – другий рисунок третього розділу

Рисунки кожного додатка нумерують окремо. Номер рисунка додатка складається з позначки додатка та порядкового номера рисунка в додатку, відокремлених крапкою. Наприклад, «Рисунок В.1 – _____ », тобто перший рисунок додатка В.

Якщо в тексті роботи подано лише один рисунок, його не нумерують.

Цифрові дані випускної кваліфікаційної роботи оформлюють як **таблицю** відповідно до форми, поданої на рис. 1.

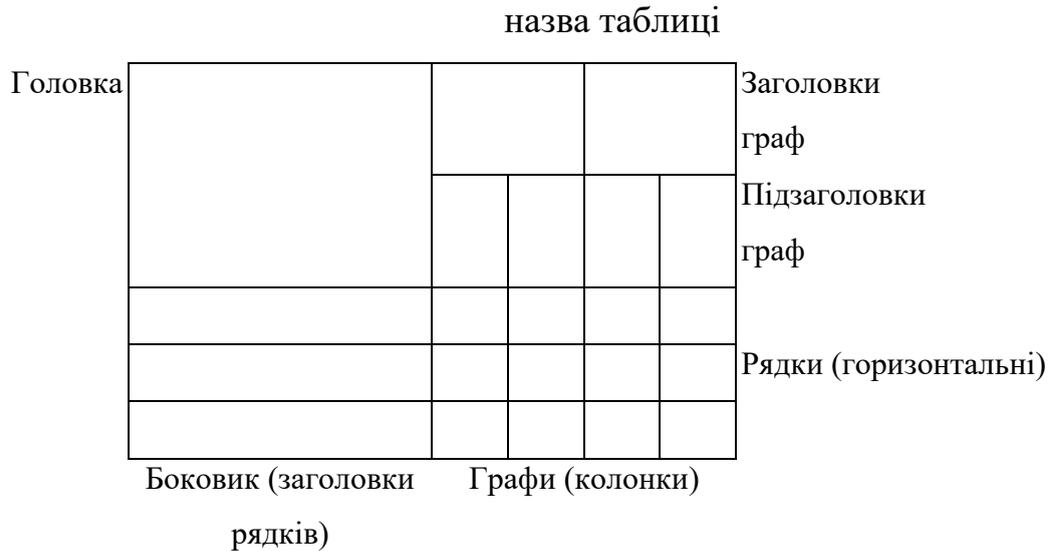


Рисунок 1.1 – Форма таблиці

Таблицю подають безпосередньо після тексту, у якому її згадано вперше, або на наступній сторінці.

На кожну таблицю має бути посилання в тексті випускного кваліфікаційної роботи із зазначенням її номера.

Назва таблиці має відображати її зміст, бути конкретною та стислою.

Назву таблиці друкують з великої літери і розміщують над таблицею з абзацного відступу.

Слово «Таблиця» подають лише один раз над першою частиною таблиці. Над іншими частинами таблиці з абзацного відступу друкують «Продовження таблиці _____» або «Кінець таблиці _____» без повторення її назви.

Якщо рядки або колонки таблиці виходять за межі формату сторінки, таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину під іншою або поруч, чи переносять частину таблиці на наступну сторінку. У кожній частині таблиці повторюють її головку та боковик або заміняють їх відповідно номерами колонок чи рядків, нумеруючи їх арабськими цифрами в першій частині таблиці.

Заголовки колонок таблиці починають з великої літери, а підзаголовки – з малої літери, якщо вони становлять одне речення із заголовком.

Підзаголовки, які мають самостійне значення, подають з великої літери. У кінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Переважна форма іменників у заголовках – однина.

У таблиці слід обов'язково зазначати одиницю виміру (відповідно до стандартів); числові величини повинні мати однакову кількість десяткових знаків.

Якщо цифрові або інші дані в якому-небудь рядку таблиці не наводяться, то в ньому ставиться прочерк «—».

Таблиці нумерують арабськими цифрами в межах розділу, крім таблиць у додатках. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці, відокремлених крапкою, наприклад, «Таблиця 2.1» – перша таблиця другого розділу.

Таблиці кожного додатка нумерують окремо. Номер таблиці додатка складається з позначення додатка та порядкового номера таблиці в додатку, відокремлених крапкою. Наприклад, «Таблиця В.1 – _____», тобто перша таблиця додатка В.

Якщо в тексті роботи подано лише одну таблицю, її не нумерують.

Переліки (за потреби) подають у розділах, підрозділах, пунктах і/або підпунктах.

Перед переліком ставлять двокрапку (крім пояснювальних переліків на рисунках).

Якщо подають переліки одного рівня підпорядкованості, на які у випускній кваліфікаційній роботі (проекті) немає посилань, то перед кожним із переліків ставлять знак «тире» (–).

Якщо у роботі є посилання на переліки, підпорядкованість позначають малими літерами української абетки, далі – арабськими цифрами, далі – через знаки «тире».

Після цифри або літери певної позиції переліку ставлять круглу дужку.

Текст кожної позиції переліку починається з малої літери з абзацного відступу відносно попереднього рівня підпорядкованості.

Примітки подають у кваліфікаційної роботи, якщо є потреба пояснень до тексту, таблиць, рисунків.

Примітки подають безпосередньо за текстом, під рисунком (перед його назвою), під основною частиною таблиці (у її межах).

Одну примітку не нумерують.

Слово «Примітка» друкують кеглем 12 через один міжрядковий інтервал з абзацного відступу з великої літери з крапкою в кінці. У тому самому рядку через проміжок з великої літери друкують текст примітки тим самим шрифтом.

Якщо приміток дві та більше, їх подають після тексту, якого вони стосуються, і нумерують арабськими цифрами.

Формули виконуються у формульному редакторі Microsoft Equation 3.0 або MathType 4.0 Equation.

Формули подають посередині сторінки симетрично тексту окремим рядком безпосередньо після тексту, у якому їх згадано.

Найвище та найнижче розташування запису формул(и) має бути на відстані не менше ніж один рядок від попереднього й наступного тексту.

Нумерують лише ті формули, на які є посилання в тексті роботи чи додатка.

Формули у роботі, крім формул у додатках, нумеруються в межах кожного розділу.

Номер формули друкують на їх рівні праворуч у крайньому положенні в круглих дужках, наприклад (3). У багаторядкових формулах їхній номер проставляють на рівні останнього рядка.

У кожному додатку номер формули складається з великої літери, що позначає додаток, і порядкового номера формули в цьому додатку, відокремлених крапкою, наприклад (A.3).

Якщо в тексті роботи чи додатка лише одна формула, їх нумерують так: (1) чи (A.1) відповідно.

Пояснення познач, які входять до формули, подаються безпосередньо

під формулою у тій послідовності, у якій їх наведено у формулі.

Пояснення познач подаються без абзацного відступу з нового рядка, починаючи зі слова «де» без двокрапки. Позначки, яким встановлюють визначення чи пояснення, рекомендовано вирівнювати у вертикальному напрямку.

Фізичні формули подають аналогічно математичним формулам, але з обов'язковим записом у поясненні позначки одиниці виміру відповідної фізичної величини. Між останньою цифрою та одиницею виміру залишають проміжок (крім позначення одиниць плоского кута – кутових градусів, кутових мінут і секунд, які пишуть безпосередньо біля числа вгорі).

У формулах верхні та нижні індекси, а також показники ступеня, в усьому тексті роботи мають бути однакового розміру, але меншими за букву чи символ, якого вони стосуються.

Переносити формули на наступний рядок дозволено лише на знаках виконуваних операцій, які пишуть у кінці попереднього рядка та на початку наступного. У разі перенесення формули чи рівняння на знакові операції множення застосовують знак «х». Перенесення на знаку ділення «:» слід уникати.

Кілька наведених і не відокремлених текстом формул пишуть одну під одною і розділяють комами.

$$f_1(X, Y) = S_1, \quad (1.2)$$

$$f_2(X, Y) = S_2 \quad (1.3)$$

Числові значення величин з допусками наводять так:

$$(65 \pm 3) \%$$

$$80 \text{ мм} \pm 2 \text{ мм} \text{ або } (80 \pm 2) \text{ мм.}$$

Діапазон чисел фізичних величин наводять, використовуючи прикметники «від» і «до». Наприклад,

Від 1 мм до 5 мм (а не від 1 до 5 мм).

Якщо треба зазначити два чи три виміри, їх подають так: 80 мм х 25 мм х 50 мм (а не 80 х 25 х 50 мм).

У тексті кваліфікаційної роботи робляться **посилання** на структурні елементи самого звіту та інші джерела.

У разі посилання на структурні елементи самої роботи зазначають відповідно номери розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, позицій переліків, рисунків, формул, таблиць, додатків.

Посилаючись, треба використовувати такі вирази: «у розділі 4», «див. 2.1», «відповідно до 2.3.4.1», «(рис. 1.3)», «відповідно до табл. 3.2», «згідно з формулою (3.1)», «(додаток Г)» тощо.

Посилаючись на позицію переліку, треба зазначити номер структурного елемента роботи та номер позиції переліку з круглою дужкою, відокремлені комою. Якщо переліки мають кілька рівнів – їх зазначають, наприклад: «відповідно до 2.3.4.1, б), 2)».

Список використаних джерел формується за алфавітом у такому порядку: спочатку літературні джерела українською мовою, а потім мовою країн ЄС. Приклади оформлення бібліографічного опису у списку використаних джерел з урахуванням ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання».

Посилання на джерело інформації, наведене в списку використаних джерел, рекомендовано подавати так: номер у квадратних дужках, за яким це джерело зазначено в списку використаних джерел, наприклад, «у роботах [2]–[3]».

Щоб уникнути переобтяження викладу тексту основної частини кваліфікаційної роботи, у структурному елементі «ДОДАТКИ» наводять відомості, які доповнюють або унаочнюють роботу, які:

- є необхідними для повноти звіту, але долучення їх до основної частини звіту може змінити впорядковане й логічне уявлення про роботу;
- не можуть бути послідовно розміщені в основній частині роботи через великий обсяг або способи відтворення;
- є необхідними лише для фахівців конкретної галузі.

Додатки розміщують у порядку посилання на них у тексті роботи.

Додатки можуть містити:

- допоміжні рисунки й таблиці;
- документи, що стосуються проведених досліджень або їх результатів, які через великий обсяг, специфіку викладення або форму подання не може бути внесено до основної частини випускного кваліфікаційної роботи(фотографії; проміжні розрахунки, формули, математичні доведення; перелік засобів вимірювальної техніки, які були застосовані під час виконання досліджень; протоколи випробувань; висновок метрологічної експертизи; копія технічного завдання чи документа, що замінює його; інструкції та методики, розроблені в процесі виконання робіт тощо);
- опис нової апаратури, приладів, які було використано під час проведення досліджень, вимірювань, випробувань тощо;
- додатковий перелік джерел, на які не було посилань у роботі, але до яких можуть виявити інтерес її користувачі;
- іншу інформацію.

Кожний додаток повинен мати заголовок, який друкують вгорі малими літерами з першої великої симетрично до тексту сторінки. Над заголовком, але посередині рядка, друкують слово «ДОДАТОК» і відповідну велику літеру української абетки, крім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, яка позначає додаток. Текст кожного додатка починають з наступної сторінки.

У разі повного використання літер української і/або латинської абеток дозволено позначати додатки арабськими цифрами.

Один додаток позначають як ДОДАТОК А.

Рисунки, таблиці, формули та рівняння в тексті додатків треба нумерувати в межах кожного додатка, починаючи з літери, що позначає додаток, наприклад, рисунок Г.3 – третій рисунок додатка Г; таблиця А.2 – друга таблиця додатка А; формула (А.1) – перша формула додатка А. Якщо в додатку один рисунок, одна таблиця, одна формула чи одне рівняння, їх нумерують, наприклад, рисунок А.1, таблиця Г.1, формула (В.1).

Перевірка на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної доброчесності науково-педагогічними, педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти УТЕІ ДТЕУ.

Оформлення кваліфікаційної роботи здійснюється відповідно до загальних вимог, що висувуються до наукових робіт. Оформлення текстової частини кваліфікаційної роботи повинно відповідати вимогам Національного стандарту України «Інформація та документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. ДСТУ 3008:2015».

Оформлення списку використаних джерел повинно відповідати вимогам національного стандарту України «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. ДСТУ 8302:2015».

Загальний обсяг роботи має становити до 40 сторінок друкованого тексту формату А4, розмір шрифту - 14 кегль, міжрядковий інтервал - 1,5 та регламентується відповідно до специфіки освітньої програми.

1.6. Захист кваліфікаційної роботи

До захисту кваліфікаційної роботи допускаються студенти, які успішно виконали вимоги навчального плану/індивідуального навчального плану студента, успішно склали заліково-екзаменаційну сесію.

Процес підготовки кваліфікаційної роботи систематично контролює науковий керівник відповідно до календарного графіка, затвердженого випусковою кафедрою.

На період виконання кваліфікаційної роботи на випусковій кафедрі складається розклад проведення консультацій науковими керівниками, згідно з яким забезпечується системна робота кваліфікаційної роботи студентів та наукових керівників (план-графік розміщується на сторінці кафедри офіційного сайту УТЕІ ДТЕУ). Також у календарному плані-графіку

встановлюються строки подання на рецензування науковому керівникові окремих розділів і роботи у цілому.

Кваліфікаційна робота подається науковому керівнику для перевірки її змісту та структури у строки, визначені у завданні, але не пізніше 12 робочих днів до засідання ЕК.

Науковий керівник перевіряє на відповідність встановленим вимогам оформлення кваліфікаційної роботи та надає відгук, в якому зазначається:

- актуальність дослідження;
- сучасність використаних методів дослідження;
- рівень використання набутих у процесі навчання теоретичних знань при виконанні дослідження;
- вміння самостійно вирішувати наукові та практичні проблеми; логічно, послідовно, аргументовано викладати матеріал і робити висновки;
- участь студента у наведених експериментальних дослідженнях, теоретичній обробці отриманих результатів, формулюванні наукового положення / ідеї / методиці;
- повнота розкриття теми;
- перспективність запропонованих рекомендацій;
- недоліки роботи та зауваження;
- рекомендація до захисту.

Кваліфікаційна робота обов'язково повинена бути рецензована. Рецензування доручають висококваліфікованим фахівцям виробничих, організацій (зовнішнє рецензування). При рецензуванні кваліфікаційної роботи рекомендується визначати:

- новизну постановки і розроблення проблеми;
- використання наукових методів дослідження;
- аргументованість висновків і обґрунтованість пропозицій;
- вміння здобувача освітнього ступеня бакалавра, чітко, грамотно й аргументовано викладати матеріал, правильно оформлювати його;
- недоліки та зауваження щодо змістовної частини роботи, оформлення;

– висновок про можливість допуску до захисту.

Зовнішня рецензія надається письмово і містить загальний висновок щодо рекомендації до захисту.

Негативний письмовий відгук наукового керівника або негативна рецензія щодо змісту кваліфікаційної роботи та отриманих результатів дослідження не є підставою недопущення до захисту.

За наявності рукопису, зовнішньої рецензії кваліфікаційної роботи реєструється на кафедрі, але не пізніше, ніж за 15 календарних днів до захисту.

Титульна сторінка (дод. В) представленої роботи містить підписи: студента, наукового керівника, керівника (гаранта освітньої програми).

З метою визначення якості та ступеня готовності до захисту випускова кафедра відповідно до графіку підготовки організовує попереднє заслуховування представлених студентом основних положень с кваліфікаційної роботи спеціально сформованою комісією попереднього захисту, отримання рекомендації до захисту (або зауважень щодо змісту та оформлення).

Попередній захист кваліфікаційної роботи проходить із залученням профільних фахівців кафедри, члена проєктної групи (голови комісії з попереднього захисту) та регламентується розпорядженням по кафедрі з представленням графіку, який оприлюднюється у встановленому порядку.

Комісія робить узагальнений висновок про готовність кваліфікаційної роботи до захисту, про що ставить відповідну позначку в Завданні.

Після успішного проходження попереднього захисту кваліфікаційної роботи передається на розгляд завідувачу кафедри, який робить висновок про рекомендацію її до захисту на засіданні ЕК.

Студенти, кваліфікаційної роботи яких на попередньому захисті і розгляді завідувачем випускової кафедри були оцінені позитивно, допускаються до захисту на засіданні ЕК не пізніше, ніж за 5 робочих днів до початку її роботи (відповідно до «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та

екзаменаційну комісію з атестації у УТЕІ ДТЕУ»). У такий же термін студент подає на кафедру прошиту кваліфікаційну роботу.

Студент готує виступ-презентацію з використанням комп'ютерних технологій на 7-10 хвилин, а також необхідний роздатковий матеріал – наочну ілюстрацію відповідних тверджень під час доповіді, – зміст та якість якого перевіряє науковий керівник. Кількість примірників ілюстративного матеріалу повинна відповідати кількісному складу ЕК. Зразок оформлення титульної сторінки ілюстративного матеріалу наведено у дод. Г.

Публічний захист випускного кваліфікаційної роботи може відбуватися у УТЕІ ДТЕУ або на базі підприємств, установ і організацій, з якими укладені договори / меморандуми про співпрацю.

Після захисту кваліфікаційної роботи секретарі екзаменаційних комісій передає їх електронні копії в бібліотеку УТЕІ ДТЕУ для подальшого поповнення репозитарію кваліфікаційної роботи, а друковані – в архів УТЕІ ДТЕУ.

4.2. Загальні критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Під час виконання кваліфікаційної роботи студент демонструє: вміння логічно та аргументовано викладати матеріал, коректно використовувати аналітичні, статистичні, математичні та інші методи наукового дослідження, проводити експерименти; володіння навичками узагальнення, формулювання висновків; вміння працювати з літературними джерелами.

Критеріями оцінювання кваліфікаційної роботи є:

- чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану 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, яка має невідповідності у в формулюванні теми, назві підприємства (організації), за матеріалами якого виконано дослідження, не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, дотримання затвердженого плану, виконана з порушенням затвердженого графіку підготовки кваліфікаційної роботи, а також не має відгуку наукового керівника, рецензій, до захисту не допускається, і за поданням витягу з протоколу засідання випускової кафедри, студент відраховується з УТЕІ ДТЕУ (відповідно до Правил внутрішнього розпорядку та «Положення про організацію освітнього процесу студентів»).

ЕК оцінює рівень якості презентації основних результатів досліджень та відповідей на запитання під час захисту кваліфікаційної роботи – уміння стисло і чітко викласти результати дослідження, аргументовано відповісти на поставлені запитання, якісно презентувати результати дослідження.

При оцінюванні кваліфікаційної роботи ЕК враховує не лише якість самого наукового дослідження, його наукову новизну, практичну значущість, вміння захистити сформульовані положення та висновки, але і його оформлення відповідно до встановлених вимог.

Результати захисту кваліфікаційних робіт оцінюються за 100-бальною шкалою УТЕІ ДТЕУ, яка відповідно переводиться в шкалу ЄКТС.

Кваліфікаційна робота, в якому, крім виконання основних вимог, зроблено власний критичний аналіз різних літературних джерел, представлено результати власних досліджень з використанням економіко-математичних методів, побудовано формалізовану модель проблеми, розрахунки і на їх основі – аргументовано висновки та обґрунтовано пропозиції, а при її захисті студент показує глибокі знання з питань теми, вносить пропозиції по темі

дослідження, під час доповіді вміло використовує презентацію, впевнено і докладно відповідає на поставлені запитання, може бути оцінена на 90-100 балів.

Кваліфікаційна робота, який носить дослідницький характер, оформлена за вимогами, які пред'являються до кваліфікаційних робіт, матеріал викладено логічно і послідовно з відповідними висновками, має незначні мовні погрішності, а при її захисті студент показує знання з питань теми, оперує даними дослідження, під час доповіді вміло використовує презентацію, без особливих труднощів відповідає на поставлені запитання, може бути оцінена на 82-89 балів.

Кваліфікаційна робота, який носить дослідницький характер, оформлена за вимогами, які пред'являються до кваліфікаційних робіт, матеріал викладено логічно і послідовно з відповідними, але недостатньо аргументованими висновками; у структурі, мові і стилі роботи є лише незначні погрішності, а при її захисті роботи студент показує знання з питань теми, оперує даними дослідження, під час доповіді використовує презентацію, відповідає на поставлені запитання, може бути оцінена на 75-81 балів.

Кваліфікаційна робота, в якій розкрито тему, прореферовано необхідні літературні джерела, проаналізовано відповідні інформаційні та статистичні бази даних, проведено дослідження, але яка має поверхневий аналіз та містить значну кількість суттєвих помилок, матеріал викладено непослідовно, сформульовано висновки без необхідного їх обґрунтування, а при її захисті студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень роботи, може бути оцінена на 69-74 балів.

Кваліфікаційна робота, який носить дослідницький характер, оформлений за вимогами, які пред'являються до кваліфікаційних робіт, але має недостатньо критичний аналіз, матеріал викладено непослідовно та необґрунтовано, має значні зауваження рецензента щодо змісту; основні тези роботи розкриті, але недостатньо обґрунтовані, нечітко сформульовано висновки, пропозиції і рекомендації, а при її захисті ілюстративний матеріал

студент не коментує, виявляє невпевненість, показує слабкі знання питань теми, не дає вичерпні аргументовані відповіді на запитання, може бути оцінена на 60-68 балів.

Кваліфікаційна робота, який не носить дослідницького характеру, не має аналізу і не відповідає вимогам, не має висновків або вони носять декларативний характер; у відгуках наукового керівника і рецензента є критичні зауваження, під час захисту студент при відповіді припускається грубих помилок, а також відсутня презентація доповіді, – може бути оцінений на 35-59 балів.

Кваліфікаційна робота, який не носить дослідницького характеру, не має аналізу і не відповідає вимогам, не має висновків або вони носять декларативний характер; у відгуках наукового керівника і рецензента є критичні зауваження, а при її захисті відсутня презентація доповіді, студент не може відповісти на жодне поставлене запитання, студент не знає теорії – може бути оцінена на 1-34 балів.

Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів ЕК за результатами захисту з урахуванням висновків наукового керівника та рецензентів.

УТЕІ ДТЕУ на підставі рішення ЕК присуджує особі, яка успішно виконала освітню програму підготовки бакалавра, відповідний ступінь вищої освіти та присвоює кваліфікацію.

Студент, який не захистив з поважних причин у встановлений строк випускний кваліфікаційну роботу, має право на повторну атестацію протягом наступних трьох років під час роботи ЕК за тією ж спеціалізацією. Дата повторного захисту визначається наказом директора УТЕІ ДТЕУ.

Якщо захист випускного кваліфікаційної роботив изнається незадовільним, ЕК визначає, чи може студент подавати на повторний захист ту же роботу з доопрацюванням, чи він повинен підготувати кваліфікаційну роботу за новою темою.

Захист кваліфікаційної роботи за іншою темою можливий не раніше ніж

через рік.

**Рекомендована тематика для кваліфікаційної роботи
для здобувачів денної та заочної форм навчання
ступіня вищої освіти-бакалавр
спеціальності 181 «Харчові технології»**

1. Комплексний заклад ресторанного господарства рибний ресторан і пивний бар з впровадженням новітніх технологій.
2. Ресторан вищого класу з провадженням «Sous-vide» технологій у готельному комплексі.
3. Кафе-кондитерська з інноваційною технологією кондитерських виробів у м. Мукачеве.
4. Заклад ресторанного господарства з впровадженням виробництва хлібобулочних виробів з житньо-солодовим екстрактом.
5. Комплексний заклад ресторанного господарства сімейний ресторан італійської кухні і кафе-морозиво з впровадженням новітніх технологій.
6. Арт-кафе з удосконаленням технології кексі підвищеної біологічної цінності.
7. Кафе загального типу з інноваційною системою постачання.
8. Комплексний заклад ресторанного господарства японської кухні і суши-бар.
9. Спеціалізований заклад ресторанного господарства з впровадженням технології макаронних виробів, збагачених чорничним порошком.
10. Проект ресторану української кухні на 50 місць при агро-готелі.
11. Комплексний заклад ресторанного господарства мисливський ресторан з впровадженням новітніх технологій.
12. Ресторан європейської кухні на 165 місць та бару на 30 місць.
13. Проектування мисливського ресторану в складі готельного комплексу з впровадженням новітніх технологій молекулярної кулінарії.
14. Кафе загального типу з інноваційною технологією солодких страв

підвищеною харчовою цінністю.

15. Ресторан першого класу з провадження інноваційної технології десертної продукції.
16. Комплексний заклад ресторанного господарства грузинської кухні з рестораном та баром і впровадженням новітніх технологій кулінарних виробів із тіста.
17. Ресторан відкритого типу європейської кухні на 100 місць при готельному комплексі 4*.
18. Ресторан європейської кухні та лаунч-баром із впровадженням новітніх технологій ресторанної продукції.
19. Арт-ресторану французької кухні на 60 місць та чайна на 30 місць при готельному комплексі 4*.
20. Спеціалізований ресторан (рибний) на 70 посадкових місць з коктейль-баром.
21. Ресторан італійської кухні зі впровадженням новітніх технологій борошняних виробів (піци).
22. Ресторан вищого класу з банкетним залом на 80 місць (європейської і української кухні) із впровадженням новітніх технологій напоїв функціонального призначення.
23. Ресторан середземноморської кухні з організацією десертного бару зі впровадженням новітніх технологій десертів.
24. Ресторан армійської кухні на 60 посадкових місць із впровадженням новітніх технологій солодких страв .
25. Ресторан на 80 посадкових місць із впровадженням новітніх технологій десертів (молочних).
26. Ресторан угорської кухні з гриль-баром із впровадженням новітніх технологій страв з м'яса.
27. Ресторан грузинської кухні на 100 місць із впровадженням новітніх технологій страв з м'яса.
28. Проєкт комплексного студентського закладу ресторанного господарства.

29. Чайний салон у східному стилі на 80 місць.
30. Ресторан китайської кухні на 90 місць.
31. Кафе-пекарня з розрахунком борошняного цеху.
32. Ресторан на 40 пос.місць та удосконалення технології виробництва страв із сиру кисломолочного.
33. Ресторан української національної кухні на 100 місць з впровадженням фірмових страв з яловичин.
34. Ресторану на 150 місць високої кухні, з впровадження сучасної технології солодких страв з нетрадиційною сировини.
35. Дитяче кафе на 50 місць та удосконалення технології виробництва кондитерських виробів із пісочного тіста .
36. Заклад ресторанного господарства в рекреаційному районі з впровадженням сучасної технології виготовлення запечених страв з м'яса.
37. Млинцева на 50 місць із розрахунком гарячого цеху та удосконалення технології борошняних страв .

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 24297. Вхідний контроль сировини, що надходить на виробництво.
2. ДСТУ 10444.15. Мікробіологічні показники готової продукції.
3. ДСТУ 26927. Визначення токсичних елементів.
4. ДСТУ 5897-90. Органолептичний аналіз готової продукції.
5. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені. Технічні умови. Зі змінами та поправками.
6. ДСТУ ISO 6658:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Загальні настанови (ISO 6658:1985, IDT) [Текст]. – Введ. 2006-01-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 26 с.
7. ДСТУ ISO 11035:2005. Дослідження сенсорне. Ідентифікація та

- вибирання дескрипторів для створення сенсорного спектру за багатобічного підходу (ISO 11035:1994, IDT) [Текст]. – Введ. 2006-01-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 32 с.
8. ДСТУ 3946-2000. Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення [Текст]. – К.: Держспоживстандарт України, 2000. – 26 с.
 9. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
 10. Постанова КМ України від 09.11.96 №1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».
 11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування
 12. (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України)
 13. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства./В. Архіпова, В. Русавська-К.: ЦУЛ, 2009 342 с.
 14. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю продукції в сучасному ресторані/ В. Архіпов, Т. Іваннікова, А. Архіпова К.: Центр учбової літератури, 2007. 382 с.
 15. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. /В. Доцяк. – К.: Вища школа, 1995. 550 с.
 16. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів/О. В. Шалімов, Т.П. Дяченко. – Київ А. С. К., 2000. 624 с.
 17. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія. М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг -екон. ун-т, 2008.-718 с.
 18. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. – 428 с.

19. Карпенко П.О., Притульська Н. В., Кравченко М. Ф. Оздоровче харчування : навч. посібник / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред П. О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с.
20. Пат. 44248 UA МПК (2009) А23 С 23/00. Спосіб одержання молочного десерту / Сабадош Г.О., Горальчук А.Б.; Харківський державний університет харчування та торгівлі (Україна). – № u 200904090 Заявлено 27.04.2009; Опубл. 25.09.2009; Бюл. № 18. – 4 с.
21. Патент на корисну модель МПК А23 L 1/315 МПК А23 L 1/221. Натуральна порційна страва із філе птиці - котлета «Фарш мікс» Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. / Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ (Україна). - № u 2015 07891, опубл. 12.01.2016 р., бюл. №1. – 4 с.
22. 5. Патент на корисну модель 101935 МПК А23L 1/31. Натуральна порційна страва з смаженого м'яса «Медальйон Гуцульський» Сабадош Г.О., Гаврилко П.П., Шпирко Г.М. / Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ (Україна). - № u 2015 02904, опубл. 12.10.2015 р., бюл. №19. – 4 с.
23. Сабадош Г.О. Технологія десертів молочних з використанням карагінанів : автореф. дис. канд. техн. наук : 05.18.16 / Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – 18 с.
24. Методичні рекомендації для написання кваліфікаційних робіт для студентів спеціальності "Харчові технології", ОПП «Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. – УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 90 с.
25. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – Київ : 2011. – 215 с.
26. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник: У 2 кн. - Кн. 1 /Аністратенко Т.І., Білко Т.М., Благодарова О.В., Ципріян В.І. - К: Медицина, 2007. - 528 с.
27. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник: У 2 кн. - Кн. 2

- /Аністратенко Т.І., Білко Т.М., Благодарова О.В., Ципріян В.І. - К.: Медицина, 2007. - 544 с.
28. Грибан В.Г., Негодченко О.В. Охорона праці: навч. посібник. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 280 с.
 29. Грищук М.В. Основи охорони праці. — К.: Кондор, 2007 - 240 с.
 30. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: підруч. для ВУЗів. К.: Кондор, 2013. 248 с.
 31. Кравченко М. Ф. Інноваційні технології харчових виробництв. Київ.: Кондор-Видавництво, 2017.374 с.
 32. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використання біологічно активних добавок : монографія. К.: КТНЕУ, 2003. 322 с.
 33. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. К.: НУХТ, 2010. – 294 с.
 34. Пересічний М.І.,Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок. /Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н./ К.: Книга, 2004. – 428 с.
 35. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. -Одеса : Друк, 2003. -312с.
 36. Карпенко П.А. Биологически активные добавки и биопродукты / П.А. Кар- пенко. - К. : Нора-принт, 2000.-168 с.
 37. Реологічні методи дослідження сировини і харчових продуктів та автоматизація розрахунків реологічних характеристик : навч. посібник / [А. Б. Горальчук та ін]. – Х. : ХДУХТ, 2006. – 63 с.
 38. Сабадош Г.О.Еко-тренди-інноваційний напрям розвитку підприємств харчування Закарпатської області.XII Всеукраїнська науково-практична «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».16травня 2023 р. Київ,Національний університет харчових технологій.314 с.С-101.
 39. Сабадош Г.О.Закономірності структуроутворення в технології десертів.

Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Збірник наукових праць. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Х. : НТУ «ХПІ». – 2019, № 15 (1340)

40. Сабадош Г.О. Функціонально-технологічний потенціал лікарських пряно-ароматичних рослин в технології страв оздоровчого призначення /Сабадош Г.О./ Міжнародна науково-практична конференція «Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес» Державний біотехнологічний університет. м.Харків 18 травня 2023 р. 277с. С-166
- 41.