

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туризму та готельно-рестраної справи

***КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА /
GRADUATION PAPER***

Методичні рекомендації

Ступінь вищої освіти	«магістр» /	«master»
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво /	Engineering, Manufacturing and Construction
Спеціальність	G13 Харчові технології /	Food Technology
Освітня програма	Ресторанні технології /	Restaurant Technology

Вінниця – 2026

Розробники: Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент;
Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент;
Божок Олександр, кандидат технічних наук.

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від
08.05.2026, пр. № 08;
на засіданні методичної комісії факультету торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування від 27.05.2026, пр. № 05.

Рецензент: Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор.

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 05.06.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 2,96.
Обл.-вид. арк. 2,36. Тираж 2. Зам. № 322.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Кваліфікаційна робота – це кваліфікаційне самостійне дослідження, яке виконує здобувач вищої освіти при завершенні навчання за освітньою програмою у ВТЕІ ДТЕУ.

Кваліфікаційна робота покликана забезпечити об'єктивний контроль ступеня сформованості у здобувачі вищої освіти загальних та фахових компетентностей, які зазначені у стандарті вищої освіти за відповідною спеціальністю та освітнім ступенем.

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 здобувачами вищої освіти 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 кваліфікаційної роботи – на основі вивчення та систематизації сучасної спеціальної літератури вітчизняних та зарубіжних авторів, проведення її критичного аналізу, узагальнення історичного та ґносеологічного 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.

У методичному плані зміст кваліфікаційної роботи базується на компетентностях здобувачів вищої освіти, сформованих у процес теоретичного навчання, виконання ними науково-дослідної роботи, а також проходження виробничої (переддипломної) практики.

Кваліфікаційна робота свідчить про опанування магістром системи загальнонаукових, спеціальних та професійних теорій і методик дослідження, володіння відповідними компетентностями, необхідними для аналізу ринку ресторанного господарства і діяльності суб'єктів індустрії гостинності задля проектування ресторанної продукції і вироблення практичних рекомендацій зі сталого розвитку підприємства.

Результатом виконання кваліфікаційної роботи для освітньої програми «Ресторанні технології» є формування комплексу компетентностей:

- **інтегральна компетентність:**

- ІК. Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

- **загальні компетентності (ЗК):**

- ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

- ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

- ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

- ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.фахові:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково технічного розвитку галузі.

СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій. Виконання здобувачами вищої освіти кваліфікаційної роботи забезпечить досягнення ними відповідних програмних результатів навчання.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 7. *Здатність розробляти та реалізовувати науково дослідні роботи у сфері ресторанних технологій з урахуванням інноваційних та інших аспектів.*

СК 8. *Здатність аналізувати дані проведених експериментальних досліджень в галузі ресторанних технологій.*

Виконання здобувачами вищої освіти кваліфікаційної роботи забезпечить досягнення ними відповідних **програмних результатів навчання:**

РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.

РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

Основні наукові результати кваліфікаційної роботи обов'язково повинні бути опубліковані у Віснику студентського наукового товариства «ВАТРА» та інших виданнях ВТЕІ ДТЕУ у кількості дві статті, що відображається у календарному графіку підготовки кваліфікаційних робіт.

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. У разі, якщо науково-педагогічний працівник кафедри не має наукового ступеня або науковий ступінь не відповідає напряму дослідження, дозвіл на керівництво надається вченою радою ВТЕІ ДТЕУ та призначається науковий консультант за відповідною темою.

До основних обов'язків наукового керівника кваліфікаційної роботи відносяться:

- допомога здобувачеві вищої освіти 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 здобувачем вищої освіти;
- консультування щодо змісту кваліфікаційної роботи, відповідності підготовлених матеріалів вимогам, що висуваються до неї;
- контроль за виконанням окремих етапів роботи, оформлення поетапних результатів дослідження;
- підготовка здобувачів вищої освіти до проведення захисту кваліфікаційної роботи;
- складання відгуку про відповідність кваліфікаційної роботи вимогам та оцінювання можливості її допуску до захисту.

За дані, викладені у кваліфікаційній роботі, порядок використання фактичного матеріалу під час її виконання, обґрунтованість й достовірність

висновків, положень відповідає здобувач вищої освіти і науковий керівник. Не допускається запозичення (плагіат) матеріалу без посилання у кваліфікаційній роботі на автора та джерело інформації.

Критерії плагіату чітко визначені у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf>).

Кваліфікаційна робота виконується державною мовою. Написання кваліфікаційної роботи іншою, ніж державна, мовою можливе за поданням декана факультету та погодженням директора.

Використання ШІ при виконанні кваліфікаційної роботи здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) (<http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf>). Згідно п. 3.1, Інститут заохочує відповідальне використання ШІ для покращення та оптимізації процесу навчання. Здобувачі можуть використовувати інструменти ШІ для таких завдань, як планування та генерація ідей, допомога в дослідженнях, покращення власного тексту, за умови, що фінальний продукт є результатом їхньої власної інтелектуальної праці. При виконанні кваліфікаційної роботи, написанні наукових статей, тез здобувачі вищої освіти мають дотримуватися вимог до декларування та цитування, визначених п. 3.3.

Внесення змін та уточнень до тем / об'єктів дослідження кваліфікаційних робіт можливе, як виняток, не пізніше першого тижня від початку проходження здобувачами вищої освіти виробничої (переддипломної) практики. Зміни здійснюються за наказом директора, проєкт якого вносить декан факультету на підставі службової записки завідувача кафедри за обґрунтованою заявою здобувача вищої освіти, погодженою з науковим керівником та гарантом освітньої програми.

Кваліфікаційна робота виконується відповідно до календарного плану, який складається випусковою кафедрою, затверджується завідувачем кафедри, деканом та розміщується на інформаційних ресурсах кафедри.

2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО НАПИСАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

2.1 Вибір теми та складання плану

Тематика й науковий рівень кваліфікаційної роботи повинні відповідати освітній програмі підготовки здобувачів вищої освіти.

Теми кваліфікаційних робіт формуються відповідно до напрямів науково-дослідної тематики випускової кафедри, запитів роботодавців, сучасних досягнень у відповідній предметній галузі або суміжних сферах науки й техніки.

Орієнтовна тематика кваліфікаційних робіт розробляється випусковою кафедрою згідно з вимогами освітньої програми із зазначеної спеціалізації та відповідно до затверджених програм дисциплін, опанованих здобувачами вищої освіти, і відображає актуальну проблематику. Тематика щорічно переглядається, затверджується на засіданні кафедри, розміщується на інформаційних ресурсах кафедри.

Тему кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти обирає із запропонованих кафедрою, погоджує її з науковим керівником та (за необхідності) з консультантом. Якщо здобувач вищої освіти не мав змоги у визначені графіком навчального процесу строки обрати тему кваліфікаційної роботи, це робить науковий керівник та гарант освітньої програми.

За погодженням із науковим керівником, здобувач вищої освіти може запропонувати самостійно сформульовану тему дослідження. При цьому він обґрунтовує доцільність її розроблення через ознайомлення з аналітичними оглядами і статтями у спеціалізованих наукових виданнях, враховує свої наукові та професійні інтереси, що були проявлені під час написання курсових робіт, підготовки статей та конкурсних наукових робіт, у виступах на студентських наукових конференціях.

Кваліфікаційна робота може виконуватися за тематикою, яку замовляють державні установи, підприємства та організації, що уклали з ВТЕІ ДТЕУ договори про навчання (підготовку) або мають з інститутом договори / меморандуми про співпрацю.

Кваліфікаційна робота може носити теоретичний характер. При цьому вона повинна містити фундаментальні дослідження, мати наукову новизну, теоретичну цінність та практичну значущість.

Виконання кваліфікаційної роботи на абстрактну тему, без використання й аналізу матеріалів, що характеризують діяльність об'єкта дослідження, не допускається. Якщо немає пропозицій здобувача вищої освіти щодо об'єкта дослідження, випускова кафедра призначає підприємство, з яким ВТЕІ ДТЕУ має відповідний договір / меморандум про співпрацю.

Назва теми повинна бути чіткою, лаконічною та не містити неоднозначного тлумачення. У темі зазначається об'єкт, який досліджується, або підприємство, організація тощо, за матеріалами якого виконується робота.

Після остаточного узгодження теми кваліфікаційної роботи з науковим керівником, здобувач вищої освіти подає заяву на ім'я завідувача кафедри, в якій зазначає назву теми і повну назву об'єкта дослідження (зразок заяви наведено у додатку А).

Кваліфікаційна робота виконується на основі поглибленого вивчення законодавчих та інших нормативно-правових актів, спеціальної вітчизняної і зарубіжної наукової літератури, передового досвіду з обраної проблеми (бажано використовувати літературу за останні 3-5 років, винятки допустимі для базових видань з опрацьованої тематики), результатів власних досліджень з метою вирішення визначених професійних завдань, а також містить результати теоретичних, експериментальних досліджень.

Після опрацювання джерел здобувач вищої освіти складає план, який узгоджується з науковим керівником, гарантом освітньої програми, консультантом, завідувачем випускової кафедри. Розгорнутий план зазначається у Завданні на кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (далі – Завдання), який, за погодженням наукового керівника, може корегуватися, про що робляться відповідні записи у затвердженому варіанті (Додаток Б).

Якщо відбуваються зміни / уточнення до теми / об'єктів кваліфікаційних робіт – відповідно змінюється Завдання.

Важливим є дотримання основних вимог щодо рівня підготовки кваліфікаційної роботи, її змісту, структури, форми викладення матеріалу, а також оформлення.

Індивідуальні завдання на кваліфікаційну роботу здобувач вищої освіти визначає разом з науковим керівником після затвердження теми, до початку проходження виробничої (переддипломної) практики та фіксує їх у щоденнику практики, де зазначається календарний план виконання кожної складової та завдання наукового дослідження за проблемами реального підприємства або установи / організації, галузі економіки / знань тощо.

Для отримання оцінки з виробничої (переддипломної) практики здобувач вищої освіти повинен, окрім відгуку та оцінки керівника від бази практики про роботу здобувача вищої освіти під час її проходження, отримати також оцінку наукового керівника, який визначає ступінь виконання поставлених індивідуальних завдань.

2.2. Структура кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота складається з титульної сторінки (дод. В), змісту (дод. Е), вступу, основної частини (три розділи), висновків та пропозицій, списку використаних джерел (дод. Д), додатків.

У *вступі* розкривається суть та стан проблеми, актуальність теми, обґрунтовується необхідність її дослідження, вихідні дані для розроблення теми, мета, завдання, об'єкт, предмет, методи дослідження, інформаційна база, елементи наукової новизни та практична цінність отриманих результатів. Коротко зазначаються прізвища вчених (як вітчизняних, так і зарубіжних) і

практиків, які розробляли проблему, що розглядається; зазначається відмінність отриманих результатів від існуючих у вітчизняній та зарубіжній теорії і практиці.

Актуальність теми. Шляхом критичного аналізу та порівняння з відомими рішеннями наукового завдання обґрунтовують актуальність та доцільність наступної роботи для розвитку відповідної галузі науки. Висвітлення актуальності повинно якомога точніше показувати сутність теми дослідження.

Мета та завдання дослідження. Слід чітко формулювати мету роботи, лаконічно викладати завдання, які необхідно виконати для її досягнення.

Мета визначає наскрізну ідею роботи, до якої так чи інакше повертається автор у процесі виконання дослідження.

Наприклад, ... Аналіз діяльності досліджуваного закладу ресторанного господарства та розробка інноваційної ресторанної продукції.

Завдання, які необхідно вирішити для досягнення поставленої мети, обумовлюють етапи дослідження. Для кожного розділу варто сформулювати по декілька завдань, які визначатимуть основний зміст підрозділів.

Визначальну роль у кваліфікаційній роботі відіграє визначення об'єкту та предмету наукового дослідження.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, які породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення. Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є комплексний заклад ресторанного господарства певного напрямку в конкретному місті.

Наприклад, ... Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва кулінарних виробів з гідро біонтів у закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження – це деталізація функцій управління процесом або явищем, що міститься в межах об'єкта.

Предмет дослідження виражає найбільш значущі аспекти, властивості, особливості, які підлягають безпосередньому вивченню. Будь-який об'єкт наукового дослідження містить у собі велику, майже нескінченну кількість предметів дослідження. Завдання здобувача полягає в тому, щоб виділити такий предмет наукового дослідження, який був би недостатньо вивчений, відображав суть проблеми і був доступним аналізу.

Наприклад, ... Теоретико-методологічні та практичні аспекти діяльності закладів ресторанного господарства у напрямку удосконалення якості продукції.

Предмет дослідження тісно пов'язаний з метою кваліфікаційної роботи. Формулювання предмета наукового дослідження органічно пов'язане з аналізом джерельної бази, станом наукових досліджень предмета. При цьому аналіз наукової літератури за тематикою є способом обґрунтування предмета наукового дослідження.

Теоретичну основу кваліфікаційної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники,

монографії, статті у наукових періодичних виданнях тощо). Здобувачі вищої освіти повинні творчо підходити до вирішення поставлених в роботі завдань і використовувати наукову літературу з висвітленням останніх досягнень науки і періодичних та інтернет-видань.

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані, а також інші матеріали, які є достовірними та актуальними.

Методологічною основою кваліфікаційної роботи є комплекс загальнонаукових і спеціальних методів: порівняння, узагальнення, аналізу і синтезу, системно-структурного та порівняльного аналізу, комплексного і системного підходів, структурно-логічного моделювання, статистичні методи, розрахунково-аналітичні методи, методи кількісного та якісного аналізу, прогнозування у сфері ресторанних технологій, з підтвердженнями Регламентів ЄС, Компендіумів, ДСТУ, ТУ, ТІ і т.д.

Наукова новизна одержаних результатів. Подається коротка анотація нових наукових положень (рішень), запропонованих особисто здобувачем вищої освіти.

Практичне значення одержаних результатів. Наводять відомості про практичне застосування одержаних результатів або рекомендації щодо їх використання. Коротко характеризують основні теоретичні чи прикладні результати роботи (методичні рекомендації з окремих напрямів діяльності об'єкта дослідження або аспекту предмета дослідження, моделі, доповнення до чинного законодавства та інше), визначають можливу галузь їх упровадження та їх вплив на проблему, яку при цьому вирішують.

Наприклад, ...Запропонована автором розробка продукції для закладів ресторанного господарства м.... рекомендована до впровадження у діяльність сфери ресторанних послуг.

Апробація результатів роботи і публікації. Наводиться інформація про апробацію результатів дослідження (наукові та науково-практичні конференції, семінари, у яких брав участь здобувач вищої освіти, публікацій у наукових періодичних виданнях, збірниках наукових праць, матеріалів чи тез конференцій, семінарів та ін.).

Наприклад, ...За темою дослідження автором опубліковано дві наукові статті у

Структура роботи. Зазначаються всі складові кваліфікаційної роботи.

Розділ 1. Маркетингові дослідження ринку та діяльності закладу ресторанного господарства

Перший розділ передбачає маркетингові дослідження ринку та діяльності закладу ресторанного господарства.

Основна мета розділу – проведення маркетингового дослідження діяльності закладу ресторанного господарства.

У розділі необхідно здійснити аналіз конкурентного середовища, визначити заклади ресторанного господарства, які працюють у радіусі 0,8-2,0 км від місця розміщення закладу, що досліджується. Перелік підприємств із зазначенням адреси, потужності, режиму роботи.

1.1. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності ресторану

В умовах конкуренції, споживач є головною фігурою, тому дослідження споживачів ресторанних послуг необхідно спрямувати на всебічне і комплексне дослідження попиту. Це є першочерговою задачею маркетингових досліджень, оскільки місією будь-якого закладу ресторанного господарства є якісне задоволення потреб споживачів.

Споживчий ринок досліджуваного мікрорайону необхідно дослідити за визначеними *соціально-демографічними характеристиками*:

- статеві-вікова структура;
- стан інституту сім'ї та її життєвий цикл;
- рівень освіти;
- національність;
- належність до релігійних конфесій;
- фізіологічні особливості та характеристики (для ресторанних закладів при лікувально-оздоровчих закладах);
- умови праці та навчання (при навчальних та виробничих закладах, інших установах);

Психологічними та поведінковими характеристиками:

- менталітет та культурні традиції;
- стиль та спосіб життя;
- мода;
- стереотипи поведінки;
- ступінь інформованості споживачів та ін.

Дослідження проводяться за статистичними даними. Їх результати зводяться до таблиць чи відображаються графічно.

Таблиця 1.1. – Аналіз результатів опитування споживачів

Запитання, варіанти відповідей	Кількість відповідей	Частка відповідей, %
1	2	3
Ваша стать?		
а) жіноча		
б) чоловіча		
Ваш вік?		
а) 20-30		
б) 31-40		
в) 41-50		
г) більше 50		
Ваш сімейний стан?		
а) одружені		
б) неодружені		
Ваша сфера діяльності?		
а) підприємець		
б) працівник бюджетної сфери		
в) пенсіонер		
г) тимчасово безробітний		
д) працівник сфери послуг		
є) студент		

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
Скільки складає Ваш середньомісячний дохід (грн.) на одного члена родини?		
а) 2500-4000		
б) 4000-5000		
в) 5000-6000		
г) більше 6000		
Яким закладам ресторанного господарства Ви надаєте перевагу?		
а) ресторан		
б) кафе		
в) бар		
Яких закладів РГ не вистачає у цьому районі?		
а) ресторан		
б) кафе		
в) бар		
г) їдальня		
Якій кухні Ви надаєте перевагу?		
а) Українська		
б) Італійська		
в) Грузинська		
г) Європейська		
На яку суму на персону Ви зазвичай робите замовлення?		
а) 300-400 грн.		
б) 400-500 грн.		
в) більше 500 грн.		
Чи достатньо ввічливий та доброзичливий обслуговуючий персонал у закладах мікрорайону?		
а) так		
б) ні		
б) здебільшого так		
Чи хотіли б Ви, щоб у вашому мікрорайоні відкрили ресторан італійської кухні?		
а) так		
б) ні		
в) все одно		
Чи подобаються Вам борошняні кулінарні вироби?		
а) так		
б) ні		
в) байдуже		

За результатами усіх досліджень визначається цільовий сегмент відвідувачів, тип, спеціалізація та концепція закладу.

1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства

Для здійснення аналізу конкурентного середовища необхідно визначити заклади ресторанного господарства, які працюють у радіусі до 2,0 км від місця розміщення закладу. Перелік підприємств із зазначенням адреси, потужності, режиму роботи надаються у вигляді таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Характеристика закладів ресторанного господарства у радіусі 2 км від ресторану

Тип закладу, назва	Адреса	Режим роботи	Концептуальне спрямування	Потужність, місць
1	2	3	4	5
Ресторан «Фазенда»	Вул. Пирогова 131	12.00 –00.00	Європейська кухня, українська кухня	200

На основі інформації про діючі заклади необхідно проаналізувати ринок послуг ресторанного господарства, визначити перелік закладів-конкурентів, які безпосередньо впливають на діяльність закладу.

При дослідженні роботи потенційних конкурентів-сусідів необхідно провести аналіз кулінарної продукції, послуг, меню та кількості відвідувачів (табл. 1.3).

Таблиця 1.3 – Кількісна характеристика продукції ресторанного виробництва закладів-конкурентів

Заклади	Основні групи страв							
	Салати	Закуси	Перші страви	Рибні страви	М'ясні страви	Гарячі страви, гарніри	Десерти	Піца
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ресторан «Фазенда»	16	48	-	10	22	9	4	-
.....								

Проведені дослідження дозволять визначити інноваційні тенденції розвитку ресторанного господарства для їх врахування у подальшій роботі підприємства.

При дослідженні підприємств харчування, що знаходяться при лікувально-оздоровчих закладах, необхідно дослідити ціну за комплексну послугу, у складі якої є вартість послуг харчування. Так як найчастіше у таких закладах на визначену суму за харчування складається меню денного раціону, провести критичний аналіз асортиментного складу меню на період (три дні, тиждень) та проаналізувати співвідношення ціна/продукт.

Розділ 2. Інженерно-технологічні засади діяльності закладу ресторанного господарства

Другий розділ – дослідно-аналітичний, який забезпечує логічну послідовність дослідження, має поєднати набуті теоретичні знання та вміння використовувати обрані методи і певний методичний інструментарій.

Зміст дослідно-аналітичного розділу визначається темою кваліфікаційної роботи.

2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності ресторану

З метою позиціонування закладу необхідно дослідити його концепцію та визначити основну ідею функціонування, з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку.

Дослідження концепції повинно ґрунтуватися на одній чи декількох позиціях:

- високоякісній, оригінальній, унікальній пропозиції ресторанної послуги;
- унікальній технології створення страв;
- швидкій зміні технології виробництва, яка веде до зниження виробничих витрат на одиницю продукції.

При цьому необхідно визначити:

- тип закладу (ресторан, кафе, бар, закусочна, їдальня тощо);
- гастроконцепцію закладу; специфічна (сезонна, вегетаріанська, кошерна тощо); етнічна (французька, німецька, італійська тощо); регіональна (поліська, закарпатська, таврійська, середземноморська, середньоевропейська тощо);
- місце знаходження: *фактичне* (в окремо-розташованій будівлі, будівлі іншого призначення, в тому числі житловому будинку; в туристичних закладах розміщення; при промисловому підприємстві, установі; в навчальних закладах тощо), *знакове* (в історичному місці), *в зоні масового відпочинку населення* (садово-парковій, на околиці міста, в зоні водоймищ, в печерах тощо);
- можливість трансформації наявного приміщення у синтетичну структуру з новою філософією використання просторових ресурсів та використанням дизайнерських технологій;
- асоціативне явище: заклад, створений на честь однойменного кінофільму, вистави, казки, легенди, міфу тощо; предмет, який викликає певні асоціації; будь-який процес, в тому числі виробничий, що втілюється в стилі, дизайні тощо;
- формат закладу (повносервісний, фаст-фуд, квік-н-кежел, кейтеринг);
- формат виробництва продукції (напівфабрикати різного ступеня готовності, готова кулінарна та кондитерська продукція, страви охолоджені, заморожені тощо);
- контингент потенційних споживачів (розосереджений контингент споживачів або зосереджений (за місцем роботи, навчання), статево-віковий та соціальний стан);
- профільні групи захворювань споживачів (для закладів лікувально-профілактичного та оздоровчого харчування);
- особливості обслуговування даного контингенту споживачів (вибрати вид, метод та форму обслуговування, способи подавання страв та напоїв тощо);
- режим роботи;
- номенклатуру послуг;
- інші чинники (табл. 1.4).

Таблиця 1.4 – Концепція діяльності комплексного закладу «Gusto d'Italia»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип підприємства	
Клас закладу	
Кулінарне спрямування закладу	
Місце знаходження	
Контингент споживачів	
Формат підприємства	
Формат виробництва	
Кількість місць:	
Режим роботи:	
Форма обслуговування:	
Середній чек	
Дизайнерський стиль:	

2.2 Характеристика виробничого процесу закладу

2.2.1 Виробнича програма ресторану

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості всіх залів закладу за розрахунковий день (субота, вересень).

Прогнозована кількість споживачів у закладах ресторанного господарства визначається за формулою:

$$N_{год} = P \times Об \times K_3, \quad (2.1)$$

де $N_{год}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год роботи закладу;

P – місткість закладу (кількість місць);

$Об$ – оборотність місця за годину;

K_3 – коефіцієнт завантаження, частка від од.

Оборотність місця протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Орієнтована тривалість прийому їжі для міського ресторану з реалізацією комплексних обідів в денні години становить 30 хв., ввечері – 150 хв. Тривалість прийому їжі одним споживачем представлена у додатку К.

Прогнозована динаміка завантаженості ресторану на 200 місць та розрахункові дані по кількості споживачів представлені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Прогнозована динаміка завантаженості ресторану на 200 місць за день

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4	5
11:00-12:00				
.....				
Усього споживачів за день				
Оборотність місця протягом дня				

Загальна прогнозована кількість споживачів за день визначається за формулою:

$$N = \sum N_{\text{год}} \quad (2.2)$$

Оборотність місця протягом дня визначається за формулою:

$$\text{Об}_d = N / P \quad (2.3)$$

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (табл. 2.2):

$$n = N \times m, \quad (2.4)$$

де n – денна кількість страв групи;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи закладу, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв.

Таблиця 2.2 – Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
1	2	3
Холодні закуски	1,9	1786
Салати	1,9	1786
Гарячі закуски	1,2	1128
Супи	0,18	169
Основні гарячі страви	1,2	1128
Солодкі страви (десерти)	0,4	376
Гарячі напої	0,3	282
Холодні напої	0,3	282
Хлібобулочні вироби, у т.ч. піца	0,4	376
Всього		7313

Примітка. Фірмові (авторські) страви враховуються у числі страв основних груп.

Орієнтовні коефіцієнти споживання окремих груп страв та для закладів ресторанного господарства різних типів наведено у додатку Л, таблиця Л.1.

Обов'язковою складовою концепції закладу є меню. Студентам необхідно дослідити концептуальне меню, яке складається з урахуванням усередненого *асортиментного мінімуму* для підприємств різних типів, а також надати пропозиції щодо його вдосконалення.

З метою удосконалення раціону харчування за рахунок продукції функціонального призначення в меню закладу ресторанного господарства необхідно запропонувати нові страви чи напої, рецептури яких розроблялися або вдосконалювалися під час вивчення програмних дисциплін.

Для даних розрахунків концептуальне меню приймається за основу. Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу є переліком найменувань страв із зазначенням виходу страви та їхньої кількості.

Виробничу програму ресторану складають з урахуванням асортименту продукції, характерної для певного виду кухні, Збірника рецептур страв зарубіжної кухні, спеціальної фахової літератури (таблиця М.1)

Розрахунок необхідної кількості сировини для виготовлення ресторанної продукції, що проєктується. Денна кількість сировини може визначатися декількома шляхами: за меню, за фізіологічними нормами, за укрупненими показниками. В загальнодоступних закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню (одноденному, триденному, за тиждень).

Основою розрахунку добової кількості сировини є виробнича програма закладу і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою:

$$Q = \Sigma (q \times n / 1000) \quad (2.5)$$

де n - кількість порцій (виробів), шт.;

q - норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

Розрахунок добової кількості сировини для виготовлення кулінарної продукції зводять у розрахунково-продуктову відомість (додаток Н, таблиця Н.1).

2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства.

Дана схема технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Приймання сировини на підприємстві проводиться у завантажувальній, після чого сировина і продукти надходять для зберігання у охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Зі складських приміщень сировина направляєється на обробку і виготовлення напівфабрикатів у заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий). Звідти напівфабрикати надходять у доготівельні цехи. Після теплової обробки і доведення до готовності страви реалізують у торговельних залах підприємства. Кожен виробничий процес складається з декількох операцій, виконання яких потребує правильної організації та певної кваліфікації працівника. Ці операції виконуються на робочих місцях, які потрібно розглядати як основу виробничого процесу. Кожне робоче місце пов'язане з особливостями технологічних операцій по кулінарній обробці продуктів і приготуванню страв, обсягом робіт, спеціалізацією виробництва, ступенем кооперації праці.

Приклад структурно-технологічної схеми виробництва та реалізації продукції у ресторані представлено у додатку П.

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперебійне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами, предметами матеріально-технічного оснащення.

Вимоги до організації постачання у закладі ресторанного господарства наступні: поставка необхідного асортименту товарів в достатній кількості та високої якості; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; скорочення ланцюга просування товарів; оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів.

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Згідно ДБН В.2.2-25:2009, мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів для ресторану, що працює на сировині на 100 посадкових місць становить 95 м², на подальші місця понад 100 – 0,47м².

Розрахунок площі складських приміщень можна робити за нормою навантаження на 1 м² площі підлоги і коефіцієнтом використання її за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{P \times 100}{N (100 - K_{\text{сп}})} \quad (2.6)$$

де $S_{\text{заг}}$ - загальна площа складу, м²;

P - маса продукту, кг;

N - норма навантаження, кг/м²;

$K_{\text{сп}}$ - коефіцієнт, що враховує вільні проходи, % (приймаємо 1,5).

Норма завантаження (кг/м²) для окремих продуктів така: м'ясо, м'ясопродукти, риба – 150-200; напівфабрикати м'ясні і рибні – 100; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти – 200-250; напої, вино, пиво, вода, картопля – 400-500; зелень, фрукти, ягоди свіжі, цибуля – 250-300; коренеплоди, капуста свіжа, сухофрукти, макаронні і кондитерські вироби – 300; борошно, крупи, цукор – 500-600.

Норма завантаження залежить від способу укладання. Укладання дозволяє більш раціонально використовувати площу і кубатуру складських приміщень.

Площу складських приміщень можна визначити, обравши необхідне складське устаткування. Для цього використовуємо формулу 2.7:

$$S_{\text{прим}} = \frac{S_{\text{устатк}}}{\eta} \quad (2.7)$$

де $S_{\text{прим}}$ – площа приміщення, м²;

$S_{\text{устатк}}$ – площа, яку займає устаткування, м²;

η – коефіцієнт використання площі приміщення.

Результат розрахунків площ окремих складських приміщень представлено у таблиці Р.1.

Характеристика адміністративно-побутових приміщень надається в описовій формі.

Адміністративно-побутові приміщення розраховують, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника для робочого місця, обладнаного комп'ютером. Кількість адміністративних працівників визначається за штатним розкладом згідно прийнятої організаційної структури управління.

Для переодягання офіціантів та персоналу кухні (окремі приміщення – відповідно до санітарного режиму роботи) передбачають гардероб з площею на 1 працівника – 0,65 м², але не менше 6 м². Якщо кількість працівників перевищує 10 осіб в максимальну зміну, то передбачають окремо чоловічий та жіночий гардероби. На кожного працівника передбачають індивідуальну шафу на 2 відділення (500×500 мм). Для переодягання гардероб оснащується стільцями-бенкетками і умивальниками.

З гардеробу персоналу планують вхід до душових, кількість яких розраховується, виходячи з нормативу 1 духова на 10 осіб персоналу в максимальну зміну.

При кількості працюючих понад 20 чол. облаштовується 2 санвузли – чоловічий і жіночий.

В будівлі комплексу згідно існуючих нормативів передбачаються технічні приміщення – тепlopункт, електрощитові та приточна вентиляція площею ...м².

Визначення загальної площі закладу та поверховості будівлі. Площу загальної бенкетної зали, малої зали і VIP-зали ресторану згідно ДБН В.2.2-25:2009 необхідно розраховувати, виходячи із нормативу не менше 2 м² на 1 місце. Площа вестибюлю має складати 1/4 площі залів, тобто 0,3-0,45 м² на одне місце.

Після визначення площ окремих приміщень закладу результати представляють у вигляді табл. Т.1.

Визначення загальної площі будівлі та її поверховості.

Отже, загальну площу закладу ресторанного господарства знаходять за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{розр}} \times K_1 \times K_2 \quad (2.8)$$

де K_1 – коефіцієнт, що враховує площу на коридори; $K_1=1,15$;

K_2 – коефіцієнт, що враховує товщину стін; $K_2 = 1,05$;

2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Технологічні процеси механічної кулінарної обробки сировини та виготовлення напівфабрикатів організовуються у заготівельних цехах. Обґрунтування складу заготівельних цехів здійснюється з урахуванням характеру виробничого процесу, типу й потужності закладу ресторанного господарства, що проектується.

Необхідно представити загальну схему технологічних ліній виготовлення овочевих, м'ясних та рибних напівфабрикатів у закладі ресторанного господарства.

Користуючись формулою 2.7, визначають площу заготівельних цехів.

Технологічні процеси обробки картоплі, коренеплодів та овочів інших видів сировини потребують застосування в цехах різного обладнання, підбір якого представляють в додатках.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому й холодному цехах закладу і передбачає наступні етапи:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого і холодного цехів;

- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної і загальної площ гарячого і холодного цехів.

Виробнича програма гарячого і холодного цехів складається на основі виробничої програми закладу. Вона є планом добового випуску готової продукції цехів (табл. Т.2).

Розрахунок площі холодного та гарячого цеху здійснюється на підставі розрахунку площі під обладнанням, який представляють у відповідних таблицях (див. додаток С).

2.2 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ

Організація обслуговування споживачів починається з вибору та характеристики видів, методів та форм обслуговування.

Далі, при розкритті питання, звертається увага на культуру обслуговування та кадрове забезпечення. Щоб обслуговування було дійсно культурним не достатньо мати сучасне, красиве підприємство з технічним обладнанням. Важливо забезпечити заклад висококваліфікованими кадрами, адже культура обслуговування підтримується ефективною кадровою політикою, яка виражена у підборі та системі заохочення персоналу, тому необхідно розробити заходи, які будуть стимулювати робітників та підвищувати їх кваліфікацію.

Згідно типу, концепції, міскості закладу, форми обслуговування, а також ОСТ 28-1-95 «Требования к обслуживающему персоналу» визначається кількість обслуговуючого персоналу (таблиця У.1).

Отже, при написанні другого розділу особливе значення має правильне узагальнення накопиченого фактичного матеріалу, групування та обробка даних, на основі яких проводиться аналіз, обґрунтовуються пропозиції.

Обсяг другого розділу – у межах 25-30 % загального обсягу кваліфікаційної роботи.

Робота обов'язково повинна містити текстове пояснення розрахованих показників. При побудові графіків обов'язково необхідно підписувати осі, проставляти значення аналізованих показників (підписи даних), указувати назву рисунків.

Розділ 3. Шляхи підвищення конкурентноспроможності ресторанної продукції

3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції

В цьому підрозділі необхідно розкрити суть наукової роботи, що виконувалася в дисципліні, що вивчаються.

Студенту потрібно стисло:

- показати актуальність обраного напрямку розроблення нових рецептур;
- обґрунтувати основні перспективи реалізації обраного напрямку в проекті закладу харчування, що проектується;

- викласти результати своїх наукових досліджень (фізико-хімічні показники розробленого продукту, порівняльна характеристика органолептичних показників якості, розрахунок харчової цінності розробленої продукції (табл. Ф.1));

- навести перелік документів що підтверджують якість виконання досліджень: розробити проект технологічної документації (технологічна карта, технологічна схема).

3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції

На сьогоднішній день надзвичайно гостро стоїть проблема впровадження системи НАССР у діяльність закладів ресторанного господарства. Тому з метою забезпечення якості та безпечності розробленої продукції необхідно проаналізувати контрольно-критичні точки (ККТ) технологічного процесу її виготовлення, визначивши ступінь ризику погіршення якості на основі аналізу небезпечних факторів: хімічних, фізичних та біологічних. Для фіксації ККТ слід використати розроблену технологічну схему виготовлення нового продукту.

Результати цього аналізу слід представити у таблиці (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Аналіз небезпечних факторів у контрольно-критичних точках технологічного процесу виготовлення страви «.....»

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція впливу фактору
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
1	2	3	4	5
Приймання сировини				
.....				

3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції

Під час розроблення нової продукції її собівартість обчислюється тільки як імовірнісна прогнозна величина. Для спрощення розрахунків при прогнозуванні собівартості виробів приймаємо, що впровадження здійснюється одним підприємством, розроблена технологія суттєво не відрізняється від традиційної (не зумовлює зростання витрат на енергію, основну заробітну плату виробників тощо), не потребує значних додаткових інвестицій. Отже, різниця собівартості традиційних та нових виробів визначатиметься, головним чином, витратами на сировину та основні матеріали.

Витрати по статті «Сировина й матеріали» можна безпосередньо обчислити на одиницю продукції на підставі норм закладання та цін на сировину. Застосовуваний підхід обумовлений також тим, що у ресторанному господарстві поширений розрахунок роздрібних цін на продукцію за вартістю сировини та торговельною націнкою, розмір якої заклади ресторанного господарства встановлюють самостійно.

Калькулювання витрат на сировину для виготовлення 100 шт. виробів проводять за цінами на конкретне число поточного року та наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Розрахунок вартості сировинного набору для виробництва кулінарних / кондитерських виробів

Найменування сировини	Норма витрат на 100 шт. виробів, кг		Планова ціна закупівлі, грн.	Вартість сировини, грн.	
	Базова страва / виріб (контроль)	Розроблена страва / виріб		Базова страва / виріб (контроль)	Розроблена страва / виріб
1	2	3	4	5	6
Борошно пшеничне	10,50	13,89	12,00	126	164,28
.....					
Разом					
Вартість, 1 шт					

Ціна виробу формується як сума валової собівартості і ПДВ,%.

$$Ц = C + \text{ПДВ},\%$$

Рентабельність розробленого продукту обчислюється як різниця ціни виробу та валової собівартості, поділена на валову собівартість і помножена на 100% за формулою:

$$R = \frac{Ц - C}{C} \times 100\%$$

Для підвищення практичної значущості дослідження доцільним буде провести порівняльну характеристику рентабельності базового і розробленого виробу.

3. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

У процесі підготовки кваліфікаційної роботи застосовуються 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.

Науковий керівник є взірцем моральності для здобувача вищої освіти щодо ставлення до науки та до авторських прав згідно з Етичним кодексом ученого України та Етичним кодексом здобувача вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ.

Перевірка кваліфікаційної роботи на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf>).

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».

Рекомендований обсяг основного тексту кваліфікаційної роботи – 50 сторінок тексту формату А4 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 х 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 кваліфікаційної роботи 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, повну юридичну назву підприємства, за матеріалами якого виконувалась кваліфікаційна робота, дані про здобувача, наукового керівника, гаранта освітньої програми, місто та рік подання кваліфікаційної роботи до захисту. Скорочення в назвах навчального закладу та теми не допускаються.

Кожну структурну частину 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 кваліфікаційної роботи 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 кваліфікаційній роботі 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 (дод. Ж).

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

Усі графічні матеріали 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 конкретною та стислою.

Назву рисунка друкують з великої літери і розміщують над рисунком з абзацного відступу, вирівнювання по ширині.

Рисунок виконують на одній сторінці аркуша. Якщо він не вміщується на одній сторінці, його можна переносити на наступні сторінки. У такому разі назву рисунка зазначають лише на першій сторінці, пояснювальні дані – на тих сторінках, яких вони стосуються, і під ними друкують:

«Рисунок 3.2, аркуш 2 ».

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

Таблиця 2.1 – _____

назва таблиці					
Головка				Заголовки граф	
				Підзаголовки граф	
Боковик (заголовки рядків)		Графи (колонки)			

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

На кожному таблицю має бути посилання в тексті 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, вирівнювання по ширині.

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 кваліфікаційній роботі 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 кваліфікаційній роботі, 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 (А.3).

Якщо в тексті роботи чи додатка лише одна формула, їх нумерують так: (1) чи (А.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 хвилин 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 кваліфікаційної роботи (фотографії; проміжні розрахунки, формули, математичні доведення; перелік засобів вимірювальної техніки, які були застосовані під час виконання досліджень; протоколи випробувань; висновки 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, Ї, 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).

4. ЗАХИСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

4.1. Підготовка до захисту та захист кваліфікаційної роботи

До захисту кваліфікаційної роботи допускаються здобувачі вищої освіти, які успішно виконали вимоги навчального плану/індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти, у т.ч. програму виробничої (переддипломної) практики та склали екзаменаційну сесію.

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

На період виконання кваліфікаційних робіт на випусковій кафедрі складається розклад проведення консультацій науковими керівниками, згідно з яким забезпечується системна робота над кваліфікаційною роботою здобувачів вищої освіти та наукових керівників.

Кваліфікаційна робота подається науковому керівнику для перевірки її змісту та структури у строки, визначені у Завданні, але не пізніше 30 робочих днів до засідання ЕК.

У випадку недотримання календарного плану підготовки кваліфікаційних робіт, науковий керівник надає інформацію на засіданні кафедри (з відображенням у протоколах) та готує службову записку щодо наявності відхилень від календарного плану підготовки кваліфікаційної роботи, але не пізніше 30 днів до засідання екзаменаційної комісії (далі – ЕК) із захисту кваліфікаційної роботи.

Витяг з протоколу засідання кафедри передається декану факультету, який складає службову записку на ім'я директора ВТЕІ ДТЕУ та проєкт наказу про відрахування здобувача вищої освіти з інституту.

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 здобувача вищої освіти у наведених експериментальних дослідженнях, теоретичній обробці отриманих результатів, формулюванні наукового положення / ідеї / методиці;
- повноту розкриття теми;
- перспективність запропонованих рекомендацій;
- недоліки роботи та зауваження;
- дає рекомендацію до захисту.

Кваліфікаційна робота обов'язково повинна бути рецензована. Рецензування доручають висококваліфікованим фахівцям (викладачам і науковцям) ВТЕІ ДТЕУ (внутрішнє рецензування), провідним спеціалістам виробничих, наукових організацій, державних установ (зовнішнє рецензування). Склад внутрішніх рецензентів затверджується деканом за поданням завідувача кафедри.

Кваліфікаційна робота може містити відгук від підприємства (установи, організації), за матеріалами якого проведено дослідження. Відгук завіряється підписом його керівника і підтверджує достовірність наведених у кваліфікаційній роботі матеріалів щодо діяльності підприємства-об'єкта дослідження.

При рецензуванні кваліфікаційної роботи рекомендується визначати:

- новизну постановки і розроблення проблеми;
- використання наукових методів дослідження;
- аргументованість висновків і обґрунтованість пропозицій;
- вміння здобувача вищої освіти 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 та відгуку з підприємства кваліфікаційна робота реєструється на кафедрі (форма реєстраційного журналу наведена в додатку Г), але не пізніше, ніж за 15 календарних днів до захисту.

Титульна сторінка (додаток Д) представленої роботи містить підписи: здобувача вищої освіти, наукового керівника, гаранта освітньої програми, наукового (-вих) консультанта (-ів).

У разі виявлення формальних невідповідностей, у тому числі в формулюванні теми, назві підприємства (організації), за матеріалами якого виконано дослідження тощо, кваліфікаційна робота не реєструється, на рецензування не приймається і до захисту не допускається.

З метою визначення якості та ступеня готовності до захисту випускова кафедра відповідно до календарного плану підготовки організовує попереднє заслуховування представлених здобувачем вищої освіти основних положень 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 кваліфікаційна робота передається на розгляд завідувачу кафедри, який робить висновок про рекомендацію її до захисту на засіданні ЕК.

Після успішного проходження попереднього захисту кваліфікаційна робота подається на перевірку щодо вмісту плагіату. Відповідно до критеріїв оцінювання академічного плагіату, визначених Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти (<http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf>), понад 88 % - текст письмової роботи є оригінальним (несуттєвий об'єм запозичень); від 88 % до 80 % - оригінальність тексту задовільна (незначний об'єм запозичень), проте слід переконатися у наявності і правильному оформленні цитувань та посилань на використані джерела; від 80 % до 50 % - письмова робота приймається до розгляду після доопрацювання автором (авторами) та наявності і правильного оформлення цитувань та посилань на використані джерела, оскільки має значний об'єм запозичень; менше 50 % - письмова робота до розгляду не приймається і не може бути рекомендована до друку (захисту), оскільки має суттєвий об'єм запозичень, що трактується як плагіат.

У випадку порушення здобувачем вищої освіти правил академічної доброчесності, питання виноситься на розгляд комісії з питань етики та академічної доброчесності.

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

Здобувачі вищої освіти, кваліфікаційні роботи яких на попередньому захисті і розгляді завідувачем випускової кафедри були оцінені позитивно, допускаються деканом до захисту на засіданні ЕК не пізніше, ніж за 5 робочих днів до початку її роботи. У такий же термін здобувач вищої освіти подає на кафедру переплетену кваліфікаційну роботу з належним чином оформленими супровідними документами:

- заява на ім'я завідувача кафедри на затвердження теми кваліфікаційної роботи;

- завдання на кваліфікаційну роботу;
- рецензія організації, за матеріалами якої виконувалася робота;
- внутрішня рецензія;
- подання голові ЕК щодо захисту кваліфікаційної роботи;
- копії наукових праць;
- довідка-плагіат;
- квитанція за надані послуги.

Здобувач вищої освіти 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 додатку Г.

Якщо здобувач вищої освіти планує захищати кваліфікаційну роботу іноземною мовою, робота повинна бути підготовлена цією ж мовою. При цьому керівник кваліфікаційної роботи має володіти мовою її написання. Для одержання дозволу на захист роботи іноземною мовою здобувач вищої освіти подає на ім'я декана факультету заяву із візою завідувача кафедри іноземної філології та перекладу, керівника кваліфікаційної роботи та гаранта освітньої програми. До складу ЕК у такому випадку має бути включений викладач або фахівець-практик, який володіє відповідною іноземною мовою.

Публічний захист кваліфікаційної роботи може відбуватися у ВТЕІ ДТЕУ або на базі підприємств, з якими укладені договори про співпрацю.

Після захисту кваліфікаційних робіт секретарі екзаменаційних комісій передають їх в друкованому вигляді – в архів ВТЕІ ДТЕУ.

4.2. Загальні критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти 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 та законодавчо-нормативними актами.

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, не містить матеріалів дослідження реального сектора економіки / підприємства / організації за обраною темою і обґрунтованих пропозицій, виконана з порушенням затвердженого календарного плану підготовки кваліфікаційної роботи, а також не має відгуку наукового керівника, зовнішньої рецензії та відгуку з підприємства (за наявності), до захисту не допускається, і

за поданням витягу з протоколу засідання випускової кафедри, здобувач вищої освіти відраховується з ВТЕІ ДТЕУ (відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти (<http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/34.pdf>))

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-баловою шкалою ДТЕУ.

Результати захисту кваліфікаційних робіт оцінюються за 100-баловою шкалою ДТЕУ.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Крім виконання основних вимог, у кваліфікаційній роботі зроблено 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 здобувач вищої освіти показує глибокі знання з питань теми, оперує даними дослідження, вносить пропозиції по темі дослідження, під час доповіді вміло використовує презентацію, впевнено і докладно відповідає на поставлені запитання.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Кваліфікаційна робота 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 здобувач вищої освіти показує знання з питань теми, оперує даними дослідження, під час доповіді вміло використовує презентацію, без особливих труднощів відповідає на поставлені запитання.
	75-81	Кваліфікаційна робота 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 здобувач вищої освіти показує знання з питань теми, оперує даними дослідження, під час доповіді використовує презентацію, відповідає на поставлені запитання.

Елементарний (репродуктивний)	69-74	У кваліфікаційній роботі розкрито тему, прореферовано необхідні літературні джерела, проаналізовано відповідні інформаційні та статистичні дані, разом з тим, проведений аналіз є поверховим та містить значну кількість суттєвих помилок, матеріал викладено непослідовно, висновки сформульовано без необхідного їх обґрунтування, а при її захисті здобувач вищої освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень роботи за допомогою членів ЕК.
	60-68	Кваліфікаційна робота носить дослідницький характер, оформлена за вимогами, які пред'являються до кваліфікаційних робіт, але має недостатньо критичний аналіз, матеріал викладено непослідовно та необґрунтовано, має значні зауваження до змісту, основні тези роботи розкриті, але недостатньо обґрунтовані, нечітко сформульовано висновки, пропозиції і рекомендації, а при її захисті ілюстративний матеріал здобувач вищої освіти не коментує, виявляє невпевненість, показує слабкі знання з питань теми, не дає вичерпні аргументовані відповіді на запитання.
Низький (фрагментарний)	35-59	Кваліфікаційна робота не має дослідницького характеру та не містить аналізу, висновки мають декларативний характер; вимоги щодо оформлення не дотримані; під час захисту здобувач вищої освіти припускається грубих помилок, не може аргументувати свою думку.
	1-34	Кваліфікаційна робота не має дослідницького характеру та не містить аналізу, висновки мають декларативний характер; вимоги щодо оформлення не дотримані; під час захисту здобувач вищої освіти припускається грубих помилок, неправильно відповідає на питання, не може аргументувати свою думку, презентація доповіді відсутня.

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

Особі, яка успішно виконала освітню програму, наказом директора інституту, підготовленого на підставі рішення ЕК, присуджується відповідний ступінь вищої освіти та присвоюється кваліфікація.

Здобувач вищої освіти, який з поважних причин у встановлений строк не захистив кваліфікаційну роботу, має право на повторну атестацію протягом наступних трьох років (під час роботи ЕК за тією ж освітньою програмою). Дата повторного захисту визначається наказом директора інституту.

Якщо захист кваліфікаційної роботи визнається незадовільним, ЕК визначає, чи може здобувач вищої освіти подавати на повторний захист ту ж роботу з доопрацюванням, чи він повинен підготувати кваліфікаційну роботу за новою темою.

Захист кваліфікаційної роботи за іншою темою можливий не раніше, ніж через рік.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Ф-7.5.1-137

Завідувачу кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
ПІБ завідувача кафедри

_____ *ПІБ з. в. о.*
групи _____, _____ курсу,
спеціальності _____
освітньої програми
_____ факультету _____

Заява

Прошу затвердити тему кваліфікаційної роботи:

за матеріалами

_____ *повна юридична назва підприємства/організації/установи*

та призначити науковим керівником кваліфікаційної роботи

_____ *дата*

_____ *підпис з. в. о.*

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Факультет _____
Кафедра _____
Освітній ступінь _____
Спеціальність _____
Освітня програма _____

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачу**

1. Тема кваліфікаційної роботи « _____ »
(за матеріалами _____)
затверджена наказом від _____ № _____

2. Календарний план виконання роботи

№ з/п	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1.	Вступ		
2.	Розділ 1		
3.	Розділ 2		
4.	Розділ 3		
5.	Висновки та пропозиції		
6.	Список використаних джерел		
7.	Оформлення роботи та додатків		
8.	Попередній захист		
9.	Перевірка роботи на вміст плагіату		
10.	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру		

3. Керівник кваліфікаційної роботи _____

4. Гарант освітньої програми _____

5. Завдання прийняв до виконання здобувач _____

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

7. Висновок про кваліфікаційну роботу

Гарант освітньої програми _____

_____ 20 _____ p.

ДОДАТОК В

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

назва теми

Здобувача вищої освіти
_____ курсу, _____ групи,
спеціальності (шифр, назва)
освітньої програми
(назва)

Ім'я, прізвище

підпис

Науковий керівник
науковий ступінь
вчене звання

Ім'я, прізвище

підпис

Гарант освітньої програми
науковий ступінь
вчене звання

Ім'я, прізвище

підпис

Вінниця 20 ____

ДОДАТОК Г

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ІЛЮСТРАТИВНИЙ МАТЕРІАЛ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**
на тему:

назва теми

Здобувача вищої освіти
_____ курсу, _____ групи,
спеціальності (шифр, назва)
освітньої програми
(назва)

Ім'я, прізвище

підпис

Науковий керівник
науковий ступінь
вчене звання

Ім'я, прізвище

підпис

Гарант освітньої програми
науковий ступінь
вчене звання

Ім'я, прізвище

підпис

Вінниця 20 ____

ДОДАТОК Д

Таблиця Д.1 – Приклади оформлення бібліографічного опису у списку використаних джерел з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015

Характеристика джерела	Приклад оформлення
1	2
Книги: Один автор	1. Гнідєвич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження: навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с. 2. Загорський В. С. Концептуальні основи формування системи управління сталим розвитком еколого-економічних систем : монографія, 2018. 336 с. 3. Зеркалов Д. В. Наукові основи охорони праці: монографія. Київ: «Основа», 2020. 934 с.
Два автори	1. Процюк Т. Б., Руденко В. І. Технологічне проектування підприємств м'ясної промисловості: навч. посібник. Київ : Вища школа, 2020. 269 с.. 2. Кучерук З. І., Шматченко Н. В. Технологія кондитерських виробів : навч. посібник. Харків : ХДУХТ, 2020. 179 с.
Три автори	1. Новгородська Н. В., Овсієнко С. М., Соломон А. М. Корми, м'ясо, вироби із свинини: монографія. Вінниця : ТОВ «Друк», 2021. 172 с. 2. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с.
Автор(и) та редактор(и)/упорядники	1. Березенко В. В. PR як сфера наукового знання: монографія / за заг. наук. ред. В. М. Манакіна. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 362 с. 2. Бутко М. П., Неживенко А. П., Пепа Т. В. Економічна психологія: навч. посіб./ за ред. М. П. Бутко. Київ : ЦУЛ, 2016. 232 с. 3. Дахно І. І., Алієва-Барановська В. М. Право інтелектуальної власності: навч. посіб. / за ред. І. І. Дахна. Київ : ЦУЛ, 2015. 560 с.
Без автора	1. Міжнародні економічні відносини: навч. посіб. / за ред.: С. О. Якубовського, Ю. О. Ніколаєва. Одеса: ОНУ, 2015. 306 с. 2. Сучасне суспільство: філософсько-правове дослідження актуальних проблем: монографія / за ред. О. Г. Данильяна. Харків: Право, 2016. 488 с.
Багатотомні видання	1. Енциклопедія сучасної України / редкол.: І. М. Дзюба та ін. Київ: САМ, 2016. Т. 17. 712 с.
Автореферати дисертацій	1. Бондар О. Г. Земля як об'єкт права власності за земельним законодавством України: автореф. дис. ... канд. юрид. наук: 12.00.06. Київ, 2005. 20 с. 2. Гнатенко Н. Г. Групи інтересів у Верховній Раді України: сутність і роль у формуванні державної політики: автореф. дис. ... канд. політ. наук: 23.00.02. Київ, 2017. 20 с.
Дисертації	1. Вініченко О. М. Система динамічного контролю соціально-економічного розвитку промислового підприємства: дис. ... д-ра екон. наук: 08.00.04. Дніпро, 2017. 424 с. 2. Коркач Г. В. Науково-практичне обґрунтування та розроблення технологій кондитерських виробів з синбіотиками : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01. Одеса : ОНАХТ, 2021. 275 с.
Законодавчі та нормативні документи	1. Конституція України: офіц. текст. Київ: КМ, 2013. 96 с. 2. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Голос України. 2017. 27 верес. (№ 178-179). С. 10–22. 3. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 28.09.2017. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18 (дата звернення: 15.11.2017).

Продовження таблиці Д.1

1	2
Стандарти	1. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація). 2. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ). [На заміну ДСТУ3582-97; чинний від 2013-08-22]. Вид. офіц. Київ: Мінекономрозвитку України, 2014. 15 с. (Інформація та документація).
Каталоги	1. Історико-правова спадщина України: кат. вист. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В. Г. Короленка; уклад.: Л. І. Романова, О. В. Земляніщина. Харків, 1996. 64 с. 2. Національна академія наук України. Анотований каталог книжкових видань 2010 року / уклад. : А.І. Радченко, Ю.В. Діденко. Київ : Академперіодика, 2011. 427 с.
Бібліографічні покажчики	1. Харчова хімія : наук.-допом. бібліогр. покажч. / уклад. Л. Дейнека. Луцьк, 2024. 25 с. 2. Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича в незалежній Україні: бібліогр. покажч. / уклад.: Н. М. Загородна та ін.; наук. ред. Т. В. Марусик; відп. за вип. М. Б. Зушман. Чернівці: Чернівецький національний університет, 2015. 512 с. (До 140-річчя від дня заснування).
Частина видання: книги	1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за ред. А. С. Ткаченка. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. 2. Черевко О. І. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення : монографія. Харків : Світ Книг, 2020. 168 с.
Частина видання: матеріалів конференцій (тези, доповіді)	1. Горобець О.М., Бондаренко В.О. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини. <i>Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв</i> : матеріали II міжнар. наук.-практ. конф., (м. Полтава, 24 грудня 2024 р.), Полтава : ПУЕТ, 2024. С. 146-148. 2. Полумбрик М. А., Піскун Д. В. Колагеновий білок як альтернатива м'язовим білкам. <i>Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки, технології, якість та безпека</i>: матеріали міжнародної наук.-практ. конф., (м. Київ, 12-13 трав. 2019 р.), Київ, 2016. С. 54–56.
Частина видання: довідкового видання	1. Кучеренко І. М. Право державної власності. <i>Великий енциклопедичний юридичний словник</i> / ред. Ю. С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 673. 2. Пирожкова Ю. В. Благодійна організація. <i>Адміністративне право України: словник термінів</i> / за ред.: Т. О. Коломоєць, В. К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54–55. 3. Сірий М. І. Судова влада. <i>Юридична енциклопедія</i>. Київ, 2003. Т. 5. С. 699.
Частина видання: періодичного / продовжуваного видання	1. Мазуренко Я. В. Удосконалення технології виробництва варених ковбас з використанням регіональної сировини. <i>Вісник студентського 49 наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ</i>. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. №175. С. 2. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Сучасний підхід до старовинних технологій приготування шпундри. <i>Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки</i>. 2025. Вип. 2. С.418-428. 3. Dovgal O., Dovgal G., Ishchenko M. Prospects for digitalization of the economy of Ukraine: opportunities and threats. <i>Bulletin of KhNU named after V.N. Karazin</i>. 2021. No. 13. Pp. 78-88.
Електронні ресурси	1. Трачук Б. Дослідження режимів роботи обладнання для виробництва вафельного тіста. Вінниця: ВНАУ, 2023. URL: https://salo.li/C7D7eBd (дата звернення: 15.01.2025). 2. Теличкун В. Технологічне обладнання харчових виробництв: навч. посібник. Київ : Сталь, 2023. 634 с. URL: https://salo.li/9e73a55 (дата звернення 10.02.2025).

ДОДАТОК Е

Орієнтовний зміст кваліфікаційної роботи

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу

1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства

РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу ресторанного господарства

2.2 Характеристика виробничого процесу закладу

2.2.1 Виробнича програма закладу

2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства

2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ

РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції

3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції

3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ДОДАТОК Ж

Приклад оформлення розділів і підрозділів

РОЗДІЛ 1

МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу

Для успішної діяльності будь-якого закладу ресторанного господарства необхідно визначити очікувану цільову аудиторію, адже чим ширшим буде сегмент споживачів, тим прибутковішим і популярнішим буде заклад.

ДОДАТОК К

Таблиця К.1 – Тривалість прийому їжі одним споживачем

Найменування підприємства	Тривалість прийому їжі, хв
1	2
Загальнодоступна їдальня:	
- сніданок;	20
- обід;	30
- вечеря.	30
Дієтична їдальня:	
- сніданок;	30
- обід;	40
- вечеря.	30
їдальня при виробничому підприємстві. Загальний і	
- сніданок;	15
- обід;	20
- вечеря.	20
їдальня при вузі. Зал відпустки студентам блюд по	
- сніданок;	15
- обід;	20
- вечеря.	15
Ресторан міський, що реалізує в денні години обідню	
-день;	40
- вечір.	150 (2,5 год)
Ресторан при готелі:	
- сніданок;	30
- обід;	40
- вечеря.	100 (1,6 год)
Ресторан міський:	
-день;	40
- вечір.	150 (2,5 год)
Ресторан міський, що реалізує в денні години комплексні	
- день;	30
- вечір.	150 (2,5 год)
Ресторан залізничний і при аеровокзалі:	
- ранок, день;	40
- вечір.	100 (1,6 год)
Кафе загального типу із самообслуговуванням:	
-день;	30
- вечір.	40
Кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами:	
-день;	40
- вечір.	120 (2,0 год)
Спеціалізоване кафе.	
Кафе-кондитерське:	
- ранок;	20
- день;	30
- вечір.	30

ДОДАТОК Л

Таблиця Л.1 – Орієнтовні коефіцієнти споживання страв окремих груп ресторанної продукції для закладів ресторанного господарства різних типів

Тип закладу/ група страв	Холодні закуски	Супи	Основні гарячі страви та закуски	Солодкі страви (десерти)	Гарячі напої
1	2	3	4	5	6
Сосисочна	0,3	0,15	1,05	0,9	0,6
Їдальня загального типу	0,4	0,8	1,1	0,4	0,5
Дієтична їдальня	0,4	1,0	0,5	0,9	0,2
Ресторан	1,9	0,18	1,2	0,4	0,3
Загальнодоступне кафе	0,5	0,7	0,9	0,4	0,6
Кафе-кондитерська	0	0	0	0,3	1,0
Кафе-молочна	0,5	0,5	1,2	0,3	0,3
Млинцева	0,9	0,4	1,4	0	1,0
Пельменна (варенична)	0,3	0,5	1,0	0	0,6
Пиріжкова (піцерія)	0,3	0,6	1,2	0,3	0,6
Чебуречна	0	0	1,0	0	0,8

ДОДАТОК М

Таблиця М.1 – Розрахункове меню (виробнича програма) закладу

№ страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
1	2	3	4
1. Холодні закуски			
1.1			
1.2			

ДОДАТОК Н

Таблиця Н.1 – Розрахунково-продуктова відомість (гарячі закуски і салати)

Сировина	Яйця по-п'ємонтські		Рис по-італійськи		Капрезе фрітта		Рулетки із мортаделли		Квіти гарбуза фаршировані		Рулетик і зі спаржею і сиром		Аранчіні		Салат Капрезе		Салат з тунцем по-італійськи		Салат з укрою і апельсинами		Зелений салат з куркою	
	140		140		140		140		140		140		140		250		220		220		220	
	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г	Норма на 1 порцію	Кількість, г
Рис	18	2520	18										50	7000								
Масло вершкове	24	3360	20								10	1400	10	1400								
.....																						

ДОДАТОК П

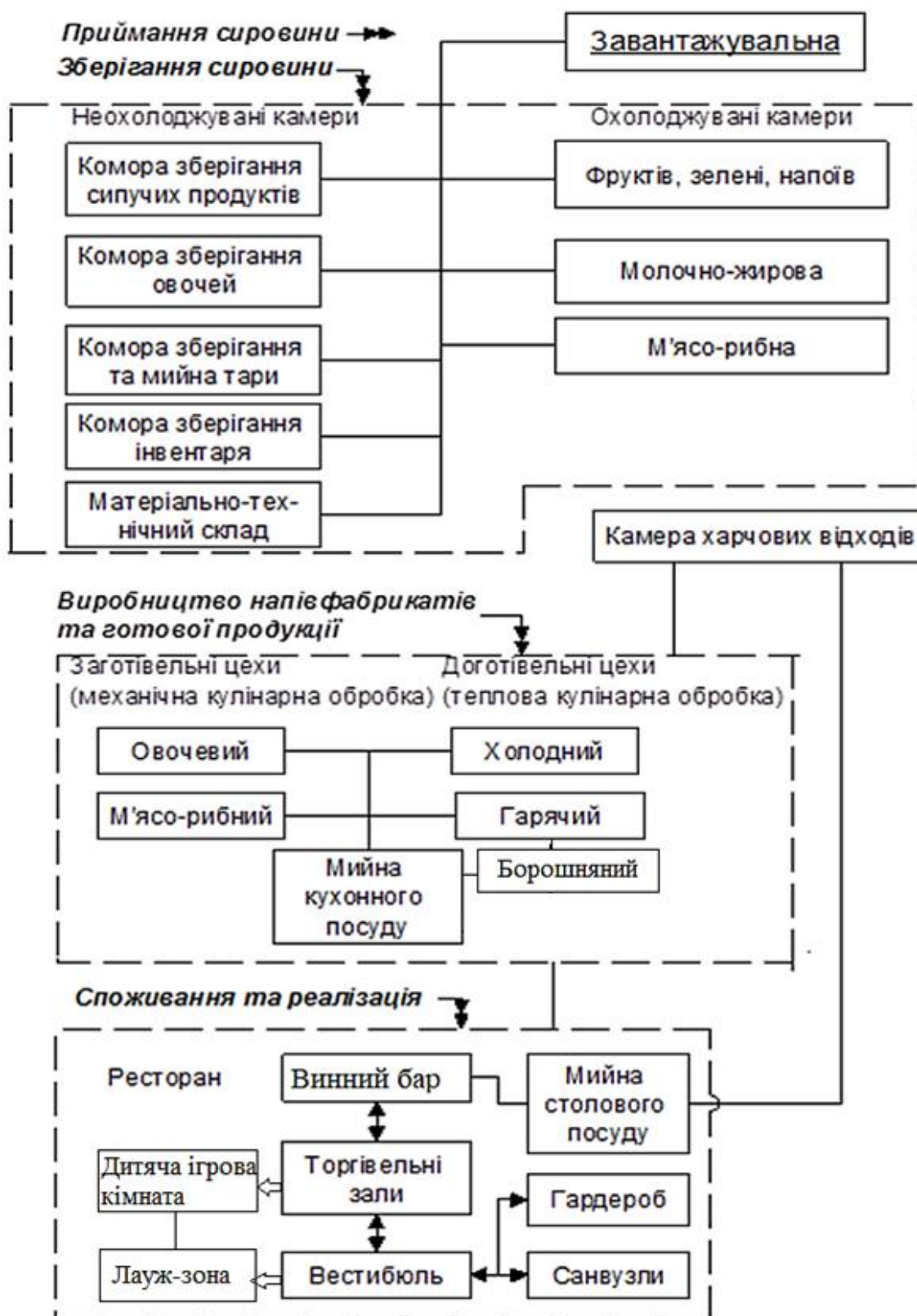


Рисунок П.1 – Структурно-технологічна схема виробництва та реалізації продукції у ресторані

ДОДАТОК Р

Таблиця Р.1– Розрахунок площ складських приміщень

Назва приміщення	Площа, яку займає устаткування, м ²	Коефіцієнт використання площ	Площа приміщення, м ²
1	2	3	4
Завантажувальна			
Збірно-розбірні охолоджувальні камери			
Комора сухих продуктів			
Комора вино-горілчаних виробів			
Комора овочів			
Комора-мийна тари			
Експедиція			
Разом			

ДОДАТОК С

Таблиця С.1 – Проектування процесу механічного кулінарного оброблення сировини в заготівельних цехах

Робочі місця	Кількість сировини, що обробляється за один раз, кг	Необхідне устаткування				Кількість одиниць	Площа устаткування, м ²
		Тип	Продуктивність, марка	Габаритні розміри, мм			
				довжина	ширина		
1	2	3	4	5	6	7	8
Овочевий цех							
Зберігання овочів	150	Підтоварник	ПТ-1А	1000	800	2	1,6
Очищення картоплі та коренеплодів	41	Машина для миття, очищення овочів	150 кг/год, М-10 «Metos»	448	620	1	0,28
.....							
Разом							

ДОДАТОК Т

Таблиця Т.1 – Розрахунок загальної площі закладу

№ з/п	Назва приміщення	площа, м ²
1	2	3
Для споживачів		
1	Вестибюль (включаючи гардероб, санвузли)	51
2		
	Виробничі	
...	Гарячий цех	45
....		
Складські		
....	Приміщення для зберігання охолоджених продуктів	15
....		...
Адміністративні та побутові		
....	Кабінет директора	
....		
	Технічні приміщення	
....	Електрощитова	6
....		
	Всього	

Таблиця Т.2 – Виробнича програма гарячого цеху

Назва страви	Денна к-сть страв (шт., г, порц.)	Кількість у години максим. реаліз.	Вихід 1 порції (г, шт.)	К-сть люд. – год.
1	2	3	4	5
Мінестроне	30	20	300	0,3
Консоме із курчам і макаронами	50	30	300	0,4
.....				

ДОДАТОК У

Таблиця У.1 – Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу закладу ресторанного господарства

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб	
	Вихід на ринок	Планова потужність
1	2	3
Адміністративно-управлінський, в т.ч. керівники:		
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий: допоміжний виробничий:		
торговий, обслуговуючий:		

ДОДАТОК Ф

Таблиця Ф.1 – Харчова цінність розробленої страви «.....»

Назва сировини	Витрата на 1 порцію	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
1	2	3	4	5	6
Борошно вищого гатунку	99	11.39	2.18	56.23	290.07
.....					
.....					
.....					
Всього					