

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**Никифоров Р. П., Слащева А. В., Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А., Коренець Ю. М.**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИКОНАННЯ
КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології»
Ступінь: магістр

Кривий Ріг
2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

**Никифоров Р. П., Слащева А. В., Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А., Коренець Ю. М.**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Ресторанні технології»

Ступінь: магістр

Затверджено на засіданні кафедри
технологій в ресторанному
господарстві, готельно-ресторанної
справи та підприємництва
Протокол № 1
від 28 серпня 2023 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 1
від 28 серпня 2023 р.

Кривий Ріг
2023

УДК 339.9:378.147(076.5)

Н 19

Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець

Н 19 Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи [Текст] : для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «магістр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 16 с.

Методичні рекомендації розроблені для надання допомоги здобувачам вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «магістр» у виконанні кваліфікаційної роботи (проєкту).

У методичних рекомендаціях сформульовано мету кваліфікаційної роботи, порядок її виконання, вимоги до структури, оформлення роботи та підготовки до захисту.

© Никифоров Р. П., Слащева А. В.,
Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А.,
Коренець Ю. М., 2023

© Донецький національний
університет економіки й торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
2023

ЗМІСТ

1.	Нормативне підґрунтя виконання та захисту кваліфікаційної роботи	4
2.	Мета виконання кваліфікаційної роботи	4
3.	Організація процесу виконання та захисту кваліфікаційних робіт	6
4.	Структура та зміст кваліфікаційної роботи	8

1. НОРМАТИВНЕ ПІДРУНТЯ ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Основними документами, що регламентують порядок організації процесу виконання та захисту кваліфікаційних робіт у Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, їх мету та завдання, а також вимоги щодо їх підготовки та захисту, є:

Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.

Закон України «Про освіту» від 16.07.2019 р. № 10-р/2019.

Положення ДонНУЕТ про організацію освітнього процесу в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (П ДонНУЕТ 02.01-01–2021).

Положення ДонНУЕТ про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (П ДонНУЕТ 02.02-07–2020).

Положення ДонНУЕТ про запобігання та виявлення академічного плагіату (П ДонНУЕТ 02.02-10–2023).

Положення про екзаменаційну комісію (П ДонНУЕТ 02.01-06–2020).

Стандарт Університету «Вимоги до оформлення письмових робіт здобувачів вищої освіти», СТУ ДонНУЕТ 02.02-30–2020.

2. МЕТА ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Відповідно до Положення ДонНУЕТ про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (П ДонНУЕТ 02.02-07-2020), кваліфікаційна робота – це самостійна робота здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання, що виконується на завершальному етапі здобуття першого або другого рівня вищої освіти для встановлення відповідності набутих результатів навчання вимогам стандартів вищої освіти.

Кваліфікаційна робота за освітньою програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти являє собою викладення результатів самостійного оригінального дослідження спрямованого на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій та ресторанного господарства, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Метою кваліфікаційної роботи є відображення знань, вмінь та навичок здобувача вищої освіти (далі – здобувача ВО) магістерського рівня, здобутих протягом періоду навчання, з особливим акцентом на компетентності відповідно до освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», а саме: здатність ставити та успішно вирішувати на достатньому професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання з ресторанних технологій.

Відповідно до змісту освітньої програми, здобувачі ВО через виконання кваліфікаційної роботи демонструють:

здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень;

здатність генерувати нові ідеї та проводити дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі;

здатність захищати інтелектуальну власність;

здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі

здатність діяти соціально відповідально, свідомо та в міжнародному контексті.

Кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» магістерського рівня вищої освіти виконуються за тематикою, запропонованою групою забезпечення освітньої програми «Ресторанні технології» та затвердженою рішенням кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.

Зміст, мета та завдання кваліфікаційної роботи визначаються її темою.

Логічна завершеність кваліфікаційної роботи передбачає цілісність та внутрішню єдність роботи, взаємозв'язок мети, завдань, методології, структури, повноти, результатів дослідження.

Під час виконання кваліфікаційної роботи здобувачі ВО повинні показати свою спроможність і вміння, спираючись на отримані поглиблені знання, вміння та сформовані загальнокультурні та професійні компетенції, самостійно вирішувати на сучасному рівні завдання професійної діяльності, обробляти та продукувати науково-технічну інформацію, науково аргументувати і захищати свою точку зору.

Основними **завданнями** кваліфікаційної роботи є:

- теоретичне обґрунтування і розкриття суті основних понять і проблем, пов'язаних з обраною темою;

- розвиток навичок самостійної роботи з методичними матеріалами та інформаційними джерелами, збір і аналіз теоретичного та практичного матеріалу за темою роботи;

- оволодіння методиками аналізу, дослідження, експериментування в межах даної наочної області;

- дослідження шляхів (способів, методів) вирішення проблем, що досліджуються, в рамках конкретного напрямку професійній діяльності;

- формування науково-обґрунтованих висновків, пропозицій і рекомендацій з використання отриманих результатів у науковій та практичній діяльності;

- впровадження наукової розробки у проєкті закладу ресторанного господарства або підприємства харчової промисловості, який містить маркетингові дослідження, організаційно-технологічні та інженерні розрахунки.

Кваліфікаційна робота повинна бути виконана на високому науково-теоретичному рівні з глибоким і повним аналізом досліджуваних проблем, заснованим на логічній аргументації. У роботі рекомендується застосовувати

різноманітні методи наукових досліджень: аналіз, спостереження, соціологічні опитування, тестування та ін.

Кваліфікаційна робота повинна відповідати таким вимогам:

- виконуватися здобувачем вищої освіти самостійно, бути дослідженням конкретної актуальної наукової або практичної проблеми або її частини;
- відображати сучасний стан основного предмету дослідження в науковій і спеціальній літературі;
- містити наявні в літературі точки зору з проблем, що розглядаються, з критичною оцінкою концепцій різних авторів і власним відношенням до них;
- містити конкретний і точний виклад даної проблеми, основні висновки і пропозиції.

Загальні вимоги до кваліфікаційної роботи наступні:

- актуальність;
- науково-дослідний характер;
- практична значимість;
- чітка структура, завершеність;
- логічний, послідовний виклад матеріалу;
- обґрунтованість висновків і пропозицій.

Самостійність здобувача вищої освіти передбачає наявність у кваліфікаційній роботі оригінальності, принципової новизни наведених результатів дослідження або концептуально нове узагальнення раніше відомих матеріалів і положень.

Кваліфікаційна робота не повинна містити академічний плагіат, фабрикацію, фальсифікацію.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ

Кваліфікаційна робота за освітньою програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти може виконуватися за одним з напрямків:

1. Інноваційний напрямок – здобувач ВО виконує кваліфікаційну роботу (далі – КВР);
2. Проектно-технологічний напрямок – здобувач ВО виконує кваліфікаційну роботу (проект) (далі – КВР (П)).

Процес виконання та захисту кваліфікаційних робіт складається із 2 етапів: підготовчого та виконавчого.

На підготовчому етапі здійснюється:

1. Вибір теми кваліфікаційної роботи.

Відповідно до Положення ДонНУЕТ про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (П ДонНУЕТ 02.02-07-2020), тематика кваліфікаційних робіт затверджуються на засіданні випускової кафедри та оприлюднюється на її сайті до 1 квітня поточного навчального року.

Тематика повинна відрізнятися новизною, актуальністю і відповідати сучасному стану і перспективам розвитку науки і техніки.

До 1 травня здобувач вищої освіти має можливість ознайомитися із тематикою кваліфікаційних робіт та узгодити тему із керівником кваліфікаційної роботи.

При виборі напрямку та теми кваліфікаційної роботи дуже важливо враховувати наявність попередніх «наробок» здобувача ВО при написанні курсових робіт та індивідуальних завдань, а також досвід виступів на наукових конференціях та семінарах.

Істотну допомогу у виборі теми надає ознайомлення з аналітичними оглядами й статтями в спеціальній періодиці, а також бесіди й консультації з фахівцями-практиками, у процесі яких виявляються важливі мало вивчені галузеві проблеми.

Допомогти здобувачу вищої освіти обрати тему кваліфікаційної роботи можуть наступні підходи:

- перегляд каталогів захищених дисертацій та ознайомлення з вже виконаними на кафедрі дисертаційними роботами;
- ознайомлення з новітніми результатами досліджень у суміжних областях науки і техніки, маючи на увазі, що на стику різних наук можливо знайти нові, й часом несподівані, рішення;
- оцінка стану розробки методів дослідження, принципів конструювання рецептур і технологічних прийомів стосовно галузі харчової промисловості та ресторанного господарства;
- перегляд відомих наукових рішень за допомогою нових методів, з нових теоретичних позицій, з залученням нових істотних фактів.

До 10 травня здобувачі вищої освіти подають на ім'я завідувача кафедри заяву, у якій просять закріпити за ними певну тему кваліфікаційної роботи.

Здобувачі вищої освіти можуть запропонувати свою тему кваліфікаційної роботи за умови відповідного обґрунтування доцільності її розробки. При цьому необхідно враховувати, що назва теми кваліфікаційної роботи має бути актуальною, чіткою, лаконічною і в той же час найбільш повно відображати сутність та зміст питань, що розглядаються.

Тема кваліфікаційної роботи має бути сформульована щонайбільше із 11 слів.

До 1 вересня видається наказ по Університету про закріплення тем кваліфікаційних робіт, призначення керівників та консультантів.

2. Визначення та узгодження мети, формулювання основних завдань кваліфікаційної роботи.

3. Складання плану роботи над кваліфікаційною роботою та узгодження його із керівником.

4. Вивчення літератури й добір фактографічної інформації.

На виконавчому етапі:

1. Підготовка кваліфікаційної роботи відповідно до узгодженого із керівником плану із дотриманням основних вимог щодо її структури та змісту.

2. Перевірка кваліфікаційної роботи на запозичення.

3. Попередній захист кваліфікаційної роботи, під час якого здобувач ВО повинен представити перед комісією роботу в роздрукованому, але не

зброшурованому вигляді, який відбувається за 2-3 тижні до захисту. Комісія обговорює основні положення кваліфікаційної роботи, надає рекомендації щодо удосконалення окремих розділів.

4. Допуск гарантом освітньої програми кваліфікаційної роботи до захисту. Кваліфікаційна робота допускається до захисту, якщо показник її оригінальності відповідає вимогам Університету, робота виконана із дотриманням існуючих вимог щодо змісту, структури, оформлення та строків виконання.

5. Захист кваліфікаційної роботи. Захист кваліфікаційної роботи відбувається на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії, графік роботи якої затверджує перший проректор. Захист супроводжується відповідним роздатковим матеріалом та презентацією.

Порядок допуску до захисту кваліфікаційної роботи та захист регламентується Положенням ДонНУЕТ «Про екзаменаційну комісію» П 02.01-06-2020.

Поточний контроль виконання кваліфікаційної роботи здійснює керівник даної роботи, який видає завдання на кваліфікаційну роботу із календарним графіком її виконання, консулює здобувача ВО та контролює якість виконання окремих розділів і роботи в цілому.

Основна відповідальність за зміст та результати написання кваліфікаційної роботи покладається на здобувача вищої освіти.

4. СТРУКТУРА І ЗМІСТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Структура кваліфікаційної роботи (проєкту) – це послідовність розташування її основних частин. Всі структурні елементи кваліфікаційної роботи повинні починатися з нової сторінки. Структурні елементи основної частини нумерують, інші (завдання, реферат, інформаційна картка, паспорт підприємства, вступ, висновки, список літератури) мають бути без нумерації.

Основними частинами кваліфікаційної роботи є:

1. Титульний аркуш

1. Завдання на кваліфікаційну роботу (проєкт)

2. Реферат – частина кваліфікаційної роботи, яка призначена для ознайомлення з кваліфікаційною роботою і вміщує коротку інформацію, що розкриває сутність і зміст роботи.

Реферат включає інформацію про: об'єкт, предмет, мету та завдання кваліфікаційної роботи, методи та методика дослідження, основні висновки та рекомендації, ключові слова.

Ключові слова – це слова або словосполучення специфічної термінології за темою кваліфікаційної роботи, що найчастіше зустрічаються в роботі та здатні представити найбільш значимі поняття, за якими може вестися оцінка та пошук через пошукові системи. Ключові слова наводяться в називному відмінку, словосполучення вважаються одним ключовим словом, кількість ключових слів має становити 5-8.

Реферат повинен бути представлений українською та англійською мовами. Обсяг реферату становить не більше 1 сторінки.

3. Зміст – частина кваліфікаційної роботи, що відображає її структуру та містить інформацію про найменування та номери початкових сторінок усіх її частин, крім титульного аркуша та змісту, які не нумеруються, але враховуються при нумеруванні.

Позначення ступенів прийнятої рубрикації та їхні порядкові номери треба писати у підбор із відповідними заголовками й відділені від них крапками і пробілами.

Формулювання розділів, підрозділів, пунктів і підпунктів у змісті мають бути ідентичними заголовкам у тексті та точно їх повторювати. Заголовки у змісті не можна скорочувати, давати їх в іншій редакції чи надавати їм іншої форми, послідовності та підпорядкованості порівняно із заголовками у тексті роботи.

Усі заголовки у змісті починають із прописної (великої) літери. Останнє слово кожного заголовка з'єднують крапками з відповідним номером сторінки у правому стовпчику змісту.

Писати над графою колон цифр змісту скорочене слово «Стор.» (С.) не треба, оскільки зрозуміло, що ці цифри означають номери сторінок.

4. Перелік умовних позначень, скорочень, термінів і символів

Якщо у роботі вжито специфічну термінологію, а також використано маловідомі, нерозповсюджені скорочення, нові терміни, символи, позначення тощо, то їх перелік може бути поданий у вигляді окремого списку.

5. Вступ

У вступі обґрунтовується актуальність обраної теми, ступінь її розроблення, невирішені питання, мета кваліфікаційної роботи та її завдання, об'єкт, предмети та методи дослідження. Описуються: наукова новизна одержаних результатів; практичне значення одержаних результатів; особистий внесок здобувача вищої освіти; структура й обсяг роботи.

У вступі відображається зв'язок роботи з науковими програмами, темами, планами випускової кафедри, надаються мета та завдання кваліфікаційної роботи, визначається об'єкт та предмет роботи, методи, які використовувалися при написанні роботи, формулюються елементи наукової новизни, визначається практична значимість дослідження, наводиться апробація окремих результатів кваліфікаційної роботи, повідомляється у чому полягають теоретична значимість і прикладна цінність отриманих результатів.

Актуальність кваліфікаційної роботи представляє собою обґрунтування обраної теми дослідження, в якому здобувач ВО повинен продемонструвати сутність проблемної ситуації та необхідність її вирішення. Актуальність роботи висвітлюється стисло – у межах однієї сторінки.

Щоб повідомити про стан розробки обраної теми складається *короткий огляд літератури*, який повинен привести до висновку, що саме дана тема ще не розкрита (розкрита частково, розкрито інші аспекти та ін.) і тому потребує подальшої розробки.

Огляд літератури за темою повинен показати ґрунтовне ознайомлення

здобувача ВО зі спеціальною літературою, його уміння систематизувати джерела, критично їх розглядати, виділяти істотне, оцінювати раніше зроблене іншими дослідниками, визначати головне в сучасному стані вивчення теми.

Приклад:

В наш час проблема дефіциту в сфері виробництва харчових продуктів поступається їх якості, зокрема, акцентується увага на «корисні продукти». Наприкінці ХХ століття було прийнято світову концепцію «Здорове харчування», наукову основу якої складає теорія збалансованості раціонів за основними найважливішими компонентами, переважно екологічно чистими та натуральними.

Поставлені задачі реалізуються шляхом використання рослинної сировини та максимального збереження їх властивостей під час переробки. Значний внесок у вивченні цих питань належить ряду науковців: Тележенко Л. М., Малюк Л.П., Павлюк Р. Ю., Хомич Г.П., Осокіній Н. М., Ткач Н. І., Пилипенко І.В. і ін.

Одним зі шляхів вирішення проблеми адекватного харчування є створення принципової нової продукції на науковій основі, призначених для щоденного вживання. Серед таких продуктів харчування в особливу групу слід виділити соуси, які призначені для надання стравам, насамперед, привабливого зовнішнього вигляду, та здатні збагатити основну страву мінеральними, екстрактивними, ароматичними речовинами, вітамінами та біологічно цінними компонентами.

Для отримання соусів з високим вмістом біологічно активних речовин (БАР), в нашій країні та за кордоном використовують різноманітну сировину, але особливу цінність в даному відношенні представляють ягідні культури. Вивчення їх хімічного складу свідчить, що вони оптимально поєднують нутрієнти та є постачальником органічних кислот, пектинів, вітамінів, ферментів, харчових волокон та флавоноїдних сполук, які зумовлюють виняткову цінність цих культур.

Відомо, що смородина чорна (СЧ) та порічки червоні (ПЧ) є багатим джерелом БАР, яким притаманна антимутагенна та антиокислювальна дія, вони приймають участь у профілактиці серцево-судинних захворювань, регулюванні нормальної проникності капілярів та згортанні крові, що зумовлює використання цих ягід, а також продуктів їх переробки в харчуванні як продукції лікарсько-профілактичного призначення.

Одним з перспективних продуктів переробки плодів, що можуть виступати в якості компонентів соусів, є соки. Завдяки комплексу розчинних речовин вони характеризуються легкою засвоюваністю та високою харчовою цінністю. Соки з ЧС та ПЧ відносяться до полівітамінних, багатих на вітамін С та флавоноїди.

Недоліком сучасних технологій виробництва соків є жорсткі параметри обробки, як сировини, так і готового продукту, що викликає різке зниження їх якісних показників та значну втрату вмісту БАР. У зв'язку з цим, пошук нових технологічних прийомів для розробки маловідходних технологій переробки смородини та порічок з отриманням продуктів з підвищеною біологічною активністю є актуальним.

Від визначення наукової проблеми і доказу того, що частина цієї проблеми, яка є темою даної кваліфікаційної роботи, ще не одержала своєї розробки й висвітлення в спеціальній літературі, логічно перейти до формулювання **мети** кваліфікаційної роботи. Мета дослідження повинна чітко відповідати темі роботи.

Приклад:

Метою роботи є розробка технології виробництва фруктових солодких соусів з використанням соків ЧС і ПЧ підвищеної біологічної цінності.

Після формулювання мети кваліфікаційної роботи необхідно визначити конкретні **завдання**, що мають крок за кроком вирішуватися відповідно до цієї мети. Це робиться у формі переліку того, що потрібно зробити (*вивчити, описати, установити, виявити, вивести формулу...*).

Перелік цих завдань необхідно робити якомога більш ретельно, оскільки опис їхнього рішення повинний скласти зміст підрозділів кваліфікаційної роботи. Це важливо також і тому, що заголовки розділів відповідають сформульованим завданням роботи.

Приклад:

Для досягнення поставленої мети були сформульовані наступні задачі:

- на основі аналізу та систематизації літературних і патентних джерел інформації обґрунтувати пріоритетні напрями розширення асортименту соусів фруктових;
- дослідити склад та біологічні властивості фруктової сировини, обґрунтувати шляхи її раціонального використання при виробництві продуктів чорної смородини та порічок червоних для формування необхідних фізіологічних та технологічних властивостей соусів фруктових;
- обґрунтувати використання біокаталітичних способів обробки ягід чорної смородини та порічок червоних при отриманні соків з метою максимального вилучення фенольних сполук та дослідити механізм деградації клітин рослинної тканини під дією ферментів;
- розробити мультиензимний комплекс на основі вітчизняних ферментних препаратів пектолітичної та целюлолітичної дії для отримання соків з підвищеним вмістом БАР;
- установити вплив найбільш вагомих технологічних параметрів і рецептурних компонентів на структурно-механічні властивості соусів фруктових на основі бананової сировини;
- дослідити основні показники якості та безпечності соусів, їх зміну в процесі зберігання та провести їх комплексну оцінку;
- удосконалити технологію фруктових соусів шляхом використання соків з ягід чорної смородини та порічок червоних підвищеним вмістом БАР;
- розробити проект нормативної документації на нові види харчових продуктів;
- виконати комплекс організаційно-технологічних заходів для впровадження результатів досліджень у виробництво і дати оцінку їх ефективності.

Обов'язковим елементом вступу є встановлення **об'єкта, предмета та методів дослідження**. Об'єкт – це процес чи явище, що породжують проблемну ситуацію й обрані для вивчення. Предмет – це те, що знаходиться в межах об'єкта. Об'єкт і предмет дослідження, як категорії наукового процесу, співвідносяться між собою як загальне і часткове. В об'єкті виділяється та його частина, котра є предметом дослідження.

Приклад:

Об'єкт дослідження – технологія соусів з використанням соків з чорної смородини та порічок червоних, технологія соків з ягід чорної смородини та порічок червоних, отриманих з використанням ферментних препаратів, реологічні властивості соусів.

Предмет дослідження – плоди бананів, ягоди та соки з чорної смородини та

порічок червоних; соуси фруктові солодкі.

Методи дослідження – стандартні фізико-хімічні, структурно-механічні, мікробіологічні, органолептичні, кваліметричні, методи планування експерименту і математичного моделювання.

Обсяг вступу – 2-3 сторінки.

6. Основна частина – це частина кваліфікаційної роботи, у якій викладаються основні її положення. В залежності від напрямку кваліфікаційної роботи структура основної частини у робіт та проєктів має певні відмінності.

6.1. Структура основної частини кваліфікаційної роботи (КВР).

Основна частина КВР складається:

1. Аналітичний огляд літератури

Наприклад: Науково-теоретичні основи (аналітичний огляд літератури)

2. Об'єкти, предмети та методи досліджень

3. Науково-практична частина

Наприклад:

3.1 Розробка ... напівфабрикату(-тів) для ... продукції ...

3.1.1. Обґрунтування вибору сировини для напівфабрикату

3.1.2. Обґрунтування параметрів виробництва напівфабрикату

3.1.3. Розробка технологічної схеми напівфабрикату

3.2. Розробка технології ... продукції на основі напівфабрикату...

3.2.1. Розробка технологічних схем і карт страв і виробів з використанням розроблених напівфабрикату (-тів)

3.2.2. Розрахунок показників харчової цінності...

3.2.3. Дослідження фізико-хімічних, або реологічних, або функціонально-технологічних показників, або показників безпеки ...

3.2.4. Розрахунок комплексного показника якості, або оптимізація технологічних параметрів виробництва продукції чи її рецептури

Обсяг основної частини КВР має складати, як правило, не більше 90 сторінок.

Важливою частиною КВР є розробка проєкту деклараційного патенту на винахід, проєкту технічних умов та технологічної інструкції, а також практичне впровадження результатів наукової розробки у виробництво (що підтверджується актами впровадження на діючих підприємствах ресторанного господарства або харчової промисловості та протоколами дегустації продукції на виробництві) та навчальний процес (підтверджується розробкою лекції, або практичного заняття, або майстер-класу для студентів ДонНУЕТ спеціальності 181 «Харчові технології»). Як правило, ці розробки (наукові, практичні, методичні) наводяться у додатках до КВР.

6.2. Структура основної частини кваліфікаційної роботи (проєкту) (КВР (II)).

Основна частина КВР (II) на початку містить Інформаційну картку підприємства та Паспорт підприємства, а також складається з чотирьох частин:

1. Науково-дослідницький розділ

2. Техніко-економічне обґрунтування проєкту
3. Організаційно-технологічний розділ
4. Інженерний розділ

Науково-дослідницький розділ. Інформація, що наводиться у цій частині кваліфікаційної роботи (в т. ч. у основній частині КВР), має відповідати темі, меті та завданням дослідження, подаватися грамотно, науковим стилем. У тексті не повинно бути виразів типу: “я вважаю”, “мені здається”, “у нас прийнято” тощо. Замість них рекомендуються вирази: “вважається доцільним”, “як свідчить проведений аналіз” тощо.

Під час написання науково-дослідницького розділу необхідно дотриматися основних принципів подання інформації:

Доказовість. Необхідно забезпечити наявність доказової бази щодо всієї інформації, яка наводиться у кваліфікаційній роботі, активно використовувати статистичні дані.

Селективність. Вся інформація, що наводиться у кваліфікаційній роботі, має бути присвячена досягненню її мети та вирішенню завдань.

Помірковане цитування. Важливо не переобтяжувати текст цитатами, а наводити резюме або власні висновки із прочитаного. При цьому передавання авторської інформації має здійснюватися точно, але власними словами із обов’язковим посиланням на першоджерело.

Узагальнення та синтез. Кваліфікаційна робота має продемонструвати вміння здобувача вищої освіти узагальнювати великі обсяги інформації, роботи власні висновки, синтезувати / генерувати нові знання.

Домінанта власної позиції. Більша частина тексту роботи має відображати авторську позицію та висновки.

Науково-дослідницький розділ умовно складається із таких елементів:

1.1. Аналітичний огляд літератури

Наприклад: Науково-теоретичні основи (аналітичний огляд літератури)

1.2. Об’єкти, предмети та методи досліджень

1.3. Науково-практична частина

Наприклад:

1.3.1 Розробка ... напівфабрикату(-тів) для ... продукції ...

1.3.2. Розробка технології продукції на основі напівфабрикату.....

1.3.3. Розробка технологічних схем і карт страв і виробів з використанням розроблених напівфабрикату (-тів)

1.3.4. Дослідження якісних показників ..., або розрахунок показників харчової цінності...

Обсяг науково-дослідницького розділу має складати 30-40 % від загального обсягу роботи (30-50) сторінок.

Техніко-економічне обґрунтування проєкту* складається із таких елементів:

2.1. Дослідження ринку

2.2. Характеристика підприємства

*Виконується відповідно до методики, що викладена у [1].

Організаційно-технологічний розділ* складається із таких елементів:

3.1. Розробка виробничої програми

3.2. Проектування складських приміщень

3.3. Проектування процесів механічної обробки сировини

3.4. Проектування процесів теплової обробки сировини

3.5. Розрахунок виробничих, торгових, адміністративно-побутових та технічних приміщень

*Виконується відповідно до методики, що викладена у [1].

Інженерний розділ* складається із таких елементів:

4.1. Вихідні дані щодо розробки проєкту

4.2 Об'ємне планувальне рішення

4.3 Проектування окремих приміщень підприємства

4.4 Конструктивні елементи будинку

*Виконується відповідно до методики, що викладена у [2].

8. Висновки та рекомендації. Викладаються авторські пропозиції щодо розв'язання проблем, які були встановлені.

Даний розділ містить основні висновки та пропозиції дослідження, викладені в основному тексті кваліфікаційної роботи, рекомендує рішення проблеми та вказує простір для реалізації нових ідей. Кваліфікаційна робота магістра повинна містити висновки та рекомендації, які пов'язані між собою та остаточно показують, що мета та завдання досягнуті.

У висновках рекомендується стисло, у кількох окремих пунктах, сформулювати, які саме питання вивчено та які результати отримано. Їх слід робити небагатослівними, нечисленними та обґрунтованими. Пропозиції з практичного застосування висновків дають лише в тому випадку, коли вони є перспективними.

Подають висновки у вигляді окремих лаконічних положень, методичних рекомендацій. Дуже важливо, щоб вони відповідали поставленим завданням.

Основна вимога до висновків – не повторювати змісту вступу, основної частини роботи і висновків, зроблених у розділах.

Так як у висновках підбивають підсумки всієї роботи, тому, як правило, тут не наводять нові фактичні дані, нові теоретичні положення, про які не йшлося в основних питаннях. Важливо простежити, щоб на питання, сформульовані у вступі, була дана відповідь у кінці роботи.

Висновки і практичні рекомендації мають бути всебічно обґрунтованими і коротко резюмувати проведені дослідження.

9. Список використаних джерел – частина кваліфікаційної роботи, що містить інформацію про джерела літератури, використані під час написання кваліфікаційної роботи, відображає вміння здобувача вищої освіти ідентифікувати валідні, надійні та актуальні джерела інформації. Кожне включене у такий список джерело повинне мати відображення в тексті кваліфікаційної роботи, бути використане для її написання. Серед різних

джерел інформації слід віддавати перевагу законам та іншим нормативно-правовим актам України та інших країн, монографіям, дисертаціям, науковим статтям, навчальним посібникам, правоохоронним документам. Необхідно звертати увагу на рік, яким датуються джерела інформації, віддаючи перевагу тим, які були опубліковані не пізніше 10 років тому. Оформлення списку використаних джерел здійснюється відповідно до ДСТУ 8302:2015.

Розміщувати джерела в списку необхідно у порядку появи посилань у тексті.

10. Додатки – частина кваліфікаційної роботи, у якій можуть бути подані необхідні таблиці, рисунки, розрахунки тощо. Додатки подають на наступних після списку використаних джерел сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті.

Призначення додатків полягає у тому, що в них вміщують матеріал, який необхідний для повноти кваліфікаційної роботи, але включення його до основної частини може змінити впорядковане й логічне уявлення про роботу; не може бути послідовно розміщений в основній частині через великий обсяг або способи відтворення; може бути вилучений для широкого кола читачів, але є необхідним для фахівців у даній галузі.

За необхідності у додатки доцільно включати допоміжні матеріали, необхідні для повноти сприйняття випускної роботи: інструкції, методики, словники, ілюстрації допоміжного характеру тощо; ілюстрації або таблиці; матеріали, які через великий обсяг, специфіку викладення або форму подання не можуть бути внесені до основної частини (фотографії тощо); проміжні математичні розрахунки, формули, протоколи випробувань, акти відпрацювань, дегустацій, акти відпрацювань, акти впровадження у виробництво або навчальний процес та ін.

Нумерація додатків: А, Б, В, Г, Д, Ж, З, К, Л, М, Н, П, Р....

Для КВР обов'язковими є додатки: візуальне супроводження доповіді, проєкт деклараційного патенту на корисну модель, проєкт технічних умов, результати впровадження наукової розробки у виробництво та (або) у навчальний процес (акти, протоколи тощо).

Для КВР(П) обов'язковими є додатки: експлікація приміщень, специфікація обладнання; креслення. Також у додатки можна додавати копію акту впровадження результатів науково-дослідної роботи, проєкт заявки на корисну модель, протоколи дегустацій наукових розробок тощо.

11. Графічний матеріал*. Обсяг графічного матеріалу, що виноситься на захист, визначається керівником у завданні до КВР (П) (не менше 6 аркушів формату А4. Наприклад, схеми відповідно до тематики наукового дослідження – 3 од.; компоновочне рішення приміщень підприємства – 2 од., фасад, розріз, генеральний план – 1 од.).

*Оформлюється відповідно до методики, що викладена у [1].

Додатково (у конверті) до роботи додаються наступні документи:

1. Зовнішня рецензія.
2. Заява щодо самостійності виконання роботи.
3. Відгук керівника.
4. Візуальне супроводження роботи.
5. Звіт подібності (коротка форма).

Також для наочності доповіді при захисті кваліфікаційної роботи повинна бути розроблена презентація.

Кваліфікаційна робота оформлюється згідно з Стандартом Університету «Вимоги до оформлення письмових робіт здобувачів вищої освіти», СТУ ДонНУЕТ 02.02-30–2020. Особливості оформлення кваліфікаційної роботи (проєкту) наведені у [1].

СПИСОК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Коренець Ю. М. Методичні рекомендації до виконання організаційно-технологічної частини кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології». Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 120 с.
2. Коренець Ю. М. Комп'ютерне моделювання в галузі : метод. рек. з вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 126 с.
3. Положення ДонНУЕТ про кваліфікаційну роботу здобувача вищої освіти (П ДонНУЕТ 02.02-07–2020).
4. Стандарт Університету «Вимоги до оформлення письмових робіт здобувачів вищої освіти», СТУ ДонНУЕТ 02.02-30–2020.
5. Положення ДонНУЕТ про запобігання та виявлення академічного плагіату (П ДонНУЕТ 02.02-10–2023).

Навчальне видання

Никифоров Радіон Петрович, к.т.н., доцент
Слащева Аліна Вячеславівна, к.т.н., доцент
Сімакова Ольга Олександрівна, к.т.н., доцент
Горайнова Юлія Артурівна, к.т.н., доцент
Коренець Юрій Миколайович

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології»
Ступінь: магістр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 1,0.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50005, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна, 16.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.
ДК № 4929 від 07.07.2015 р.