

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор



Руслан БЕСПАЛЬКО

08 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

обов'язкова

Освітньо-професійна програма «Якість та безпека харчової продукції»

Спеціальність 181 – Харчові технології

Галузь знань 18 – Виробництво та технології

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Кваліфікаційна робота» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Якість та безпека харчової продукції» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології, галузі знань 18 – Виробництво та технології, затвердженої 27 травня 2024 р.

Розробник:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор

Викладачі:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор;

Борук Сергій Дмитрович, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор технічних наук, доцент;

Сачко Анастасія Валеріївна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент;

Воробець Марія Михайлівна, доцент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук, доцент;

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук.

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри

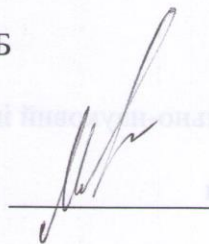


Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННІБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННІБХБ



Галина МОСКАЛИК

© Кобаса І.М., 2024

© Чернівецький національний
університет імені Юрія
Федьковича, 2024

Пояснювальна записка

Мета освітнього компоненту. Кваліфікаційна робота – заключний етап навчання здобувача за освітньо-професійною програмою «Якість та безпека харчової продукції» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» і має на меті систематизувати та розширити теоретичні знання, закріпити професійні уміння та навички щодо вирішення актуального науково-практичного завдання, максимально наближеного до умов виробництва.

Кваліфікаційна робота – самостійне дослідження проєктного чи дослідницького характеру, яке виконане відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника. Вона показує рівень професійної підготовки здобувача, його вміння виконувати виробничі функції, інтегрує знання з різних дисциплін, розвиває самостійне творче мислення, сприяє пошуку нових організаційно-технологічних рішень, спрямованих на перспективи розвитку харчової промисловості України.

Кваліфікаційна робота відображає здатність здобувача працювати з науковою літературою, планувати та виконувати експериментальні дослідження, систематизувати й аналізувати отримані результати, порівнювати їх із результатами інших дослідників, робити узагальнення та висновки, а також пропозиції для виробництва, прогнозувати технологічні рішення, оформляти текстову та графічну частини роботи.

Мета навчальної дисципліни: узагальнення та поглиблення теоретичних, науково-технічних і практичних знань здобувача вищої освіти, сприяння їх використанню для вирішення конкретного технологічного завдання, яке вимагає освоєння та впровадження у виробництво сучасних методів дослідження сировини та готової продукції з метою забезпечення їх якості та екологічної безпеки.

Завдання виконання кваліфікаційної роботи

- розвиток навиків проведення самостійних теоретичних та експериментальних досліджень;
- засвоєння основних методик для проведення дослідження;
- набуття досвіду обробки, аналізу та систематизації результатів теоретичного пошуку й експериментальних досліджень з метою їх практичного застосування;
- розвиток навиків проведення технологічних, технічних, економічних розрахунків в рамках створення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок;
- ознайомлення зі структурою, методикою написання та оформлення кваліфікаційних робіт;
- набуття досвіду презентації та публічного захисту отриманих результатів.

Пререквізити. Місце дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона є однією з основних у комплексі професійної та практичної підготовки

здобувачів вищої освіти. Виконання та написання кваліфікаційної роботи в основному базується на вже наявних у здобувачів вищої освіти знаннях, отриманих під час засвоєння обов'язкових та вибіркових компонент циклу професійної підготовки, що визначає її місце в структурі професійної підготовки майбутніх фахівців.

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Кваліфікаційна робота» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких *компетентностей*:

Інтегральна компетентність. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

- **ЗК 1.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- **ЗК 2.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- **ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- **ЗК 4.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- **ЗК 5.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- **ЗК 6.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- **ЗК 7.** Здатність працювати в команді.
- **ЗК 8.** Здатність працювати автономно.
- **ЗК 9.** Навички здійснення безпечної діяльності.
- **ЗК 10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- **ЗК 11.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахові компетентності:

- **ФК 1.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- **ФК 3.** Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
- **ФК 4.** Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- **ФК 5.** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, заощадження ресурсів та інтенсифікації технологічних процесів.
- **ФК 6.** Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

- **ФК 8.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- **ФК 12.** Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- **ФК 14.** Здатність впроваджувати новітні методи та методики контролю показників якості й безпечності інноваційних харчових продуктів.
- **ФК 15.** Здатність організовувати систему контролю якості й безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів, проводити теоретичні й експериментальні дослідження в умовах науково-дослідних і виробничих лабораторій.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачами наступних *програмних результатів навчання*:

- **ПРН 1.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- **ПРН 2.** Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- **ПРН 4.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- **ПРН 5.** Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.
- **ПРН 8.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- **ПРН 11.** Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- **ПРН 14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- **ПРН 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- **ПРН 18.** Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- **ПРН 19.** Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- **ПРН 21.** Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

- **ПРН 22.** Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- **ПРН 24.** Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
- **ПРН 28.** Впроваджувати новітні методи та методики контролю окремих показників якості та безпечності інноваційних харчових продуктів.
- **ПРН 29.** Проводити ідентифікацію та оцінювати якість і безпечність продовольчої сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів за різними параметрами щодо відповідності їй вимогам діючих національних та міжнародних нормативних документів.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:

знати:

- основні поняття, засади та принципи наукового дослідження;
- види наукових досліджень та особливості їх проведення;
- основи методології наукового дослідження;
- інформаційні основи науково-дослідної роботи, методи пошуку наукової інформації;
- вимоги до написання кваліфікаційної роботи;
- теоретичні основи проведення статистичної обробки результатів дослідження;
- рекомендації щодо підготовки публікацій і доповідей.

вміти:

- самостійно осмислити проблему та критично її проаналізувати;
- користуватися сучасними джерелами наукової інформації;
- ставити мету, визначати завдання, планувати та проводити експеримент;
- володіти методами експериментальних досліджень, які застосовують під час виконання кваліфікаційної роботи;
- робити обґрунтовані висновки, зазначати теоретичне й практичне значення виконаної роботи;
- застосовувати методи математичної обробки отриманих даних з використанням комп'ютерної техніки;
- оформляти роботу згідно вимог, що висуваються;
- готувати доповіді, тези та матеріали статей.

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ТА ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ¹

Кваліфікаційна робота за освітньо-професійною програмою «Якість та безпека харчової продукції» повинна мати переважно практичне спрямування, зокрема: створення нових та удосконалення існуючих харчових технологій з урахуванням принципів раціонального харчування, заощадження ресурсів та інтенсифікації технологічних процесів; впровадження технологій продуктів цільового призначення; освоєння та впровадження у виробництво сучасних

методів дослідження сировини та готової продукції з метою забезпечення їх якості та безпечності; розширення асортименту продукції та формування якості інноваційних харчових продуктів тощо.

Назва кваліфікаційної роботи має відповідати суті проблеми, яка досліджується, бути лаконічною.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у закріпленні та систематизації здобувачем вищої освіти навичок самостійного науково-теоретичного та практичного дослідження, аналізу результатів дослідження та окреслення обґрунтованих пропозицій, спрямованих на вдосконалення проблеми дослідження.

Кваліфікаційна робота містить такі структурні елементи: титульний аркуш, анотацію українською й англійською мовами, декларативне ствердження здобувача (власним підписом) про дотримання академічної доброчесності при написанні кваліфікаційної роботи, зміст, перелік умовних позначень (за необхідності), вступ, огляд літератури, матеріали та методи досліджень, заходи з охорони праці, пожежної та екологічної безпеки, результати досліджень та їх обговорення, висновки, список використаних джерел, додатки.

ВСТУП – це стисле подання актуальності, мети і завдань галузі, її сучасного стану та практичного значення дослідження.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи формулюється шляхом критичного аналізу діяльності базового підприємства, основних проблем технологічного й організаційного характеру виробництва, асортименту продукції, оцінки можливих шляхів вирішення проблеми на прикладах провідних підприємств цієї ж галузі в Україні та за кордоном.

Мета кваліфікаційної роботи повинна чітко визначати проблему підприємства. Відповідно до мети, формулюються завдання дослідження, які відображають етапність розв'язання проблеми.

Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення.

Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

Практичне значення кваліфікаційної роботи висвітлюється у прикладному аспекті – відзначають практичну цінність запропонованих технологічних рішень.

РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ. Проаналізований та систематизований матеріал викладають відповідно до змісту роботи у вигляді розділів і підрозділів. Кожний розділ висвітлює самостійне питання, а підрозділ – окрему частину цього питання.

У літературному огляді наводять результати економічного аналізу стану галузі в Україні та світі, статистичні дані щодо виробництва та споживання певних груп продукції мешканцями нашої держави. Результати аналізу необхідно поєднувати із завданням дослідження. Обов'язковою складовою огляду літератури повинен бути аналіз економічної діяльності, сировинної зони, можливих ринків збуту, основних конкурентів базового підприємства. Наводять нові досягнення науки і техніки в галузі харчової промисловості. Пошук, оброблення й узагальнення інформації здійснюється із застосуванням сучасних інформаційних технологій.

РОЗДІЛ 2. МАТЕРІАЛИ ТА МЕТОДИКИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ.

Цей розділ демонструє не тільки рівень досліджень, а й уміння здобувача проводити експеримент. У цьому розділі має бути подано обґрунтування вибору об'єктів дослідження, визначення факторів і діапазонів їх змін, доведення достовірності результатів. Розділ має бути поданим так, щоб за наведеним описом методів і реактивів, умов проведення дослідів можна було б відтворити експерименти.

Початок розділу має містити короткі відомості про підприємство: напрям спеціалізації, обсяг та види різних виробів за три звітні роки, основні показники виробничої потужності галузі за якою виконується дослідження згідно теми роботи, характеристика ефективності виробництва, наводиться схема організації виробничих і структурних ланок підприємства. Письмовий аналіз табличного матеріалу цього підрозділу повинен бути лаконічним і обмежуватись 2 сторінками. Розділ за суттю та змістом має бути розподілений здобувачем на два підрозділи: місце й об'єкт досліджень та методика виконання роботи.

РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕНЬ ТА ЇХ ОБГОВОРЕННЯ.

Технологічний розділ є базовим у кваліфікаційній роботі. Виконаний у повному обсягу, представляє комплекс розрахунків і заходів, які можуть бути ефективно впроваджені у виробництво.

У цьому розділі викладаються результати власних експериментальних досліджень автора з висвітленням того нового, що він вносить у розробку проблеми. Дається оцінка повноти виконання поставлених завдань, достовірності одержаних результатів, їх порівняння з аналогічними результатами вітчизняних і зарубіжних учених. Результати експериментальних досліджень необхідно зіставити з теоретичними (посилаючись на відповідні літературні джерела), розглянути питання впровадження, ефективності дослідження, перспективи подальшої розробки проблеми.

РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ. В даному розділі наводяться перелік конкретних загроз для життя та здоров'я працівників, які можуть виникнути на підприємстві. Визначення можливих загроз здійснюються з урахуванням особливостей виробництва: температурних режимів у виробничих цехах; вибраного обладнання, особливостей його експлуатації; використання хімічних речовин; фізичні фактори тощо. Відповідно до загроз, наводять перелік заходів на даному виробництві, які допоможуть уникнути нещасних випадків. Окремо наводяться заходи з виконання вимог протипожежної безпеки.

ВИСНОВКИ мають бути новими, оригінальними. У висновках необхідно наголосити на тому, що мету дослідження досягнуто, а всі поставлені завдання виконано, тому текст висновків повинен бути написаний так, щоб вони співвідносилися з висуненими у вступі роботи метою та завданнями дослідження. Висновки формуються з найбільш важливих результатів, одержаних автором у кваліфікаційній роботі за її змістом. У першому пункті висновків коротко оцінюється стан питання, а далі чітко та конкретно розкривають методи вирішення задачі за кожним розділом, підрозділом. Приблизний обсяг висновків для експериментальної кваліфікаційної роботи – 3–4 пункти.

ПРОПОЗИЦІЇ складаються з урахуванням одержаних результатів і сформованих висновків, мають бути реальними до конкретних умов діяльності підприємства, носити переважно практичний характер і бачення автора стосовно впровадження їх у виробництво.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ – елемент бібліографічного апарату, який містить бібліографічні відомості про джерела. У кваліфікаційній роботі список використаних джерел розміщується після висновків. Такий список становить одну із суттєвих частин наукової роботи, що відображає самостійну творчу роботу її автора та свідчить про рівень фундаментальності проведеного дослідження. Бібліографічний опис регламентується нормативними документами. Відомості про джерела, внесені до бібліографічного опису, необхідно давати згідно з вимогами державного стандарту – «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. ДСТУ 8302:2015».

Заголовки структурних частин роботи "АНОТАЦІЯ", "ЗМІСТ", "ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ", "ВСТУП", "РОЗДІЛ", "ВИСНОВКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ", "ДОДАТКИ" друкують великими літерами симетрично до тексту.

ДОДАТКИ формуються з первинного матеріалу, що має біометричну обробку, а також з матеріалів, що необхідні для повноти сприйняття кваліфікаційної роботи:

- таблиці допоміжних цифрових даних;
- інструкції та методики, опис алгоритмів і програм вирішення задач на ЕОМ, які розроблені чи використані в процесі виконання кваліфікаційної роботи;
- ілюстрації допоміжного характеру – фотокартки, рисунки тощо.

Додаток повинен мати заголовок і загальну з текстом кваліфікаційної роботи нумерація сторінок; їх позначають послідовно великими літерами української абетки. Всі додатки повинні бути перелічені у розділі «ЗМІСТ» роботи із наведенням їх позначень і заголовків.

ЗАХИСТ ТА ОЦІНЮВАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Завершальним етапом виконання кваліфікаційної роботи здобувачами є оформлена згідно з вимогами робота, доповідь і презентаційні матеріали для подання до захисту Екзаменаційній комісії.

Здобувачі у встановлений термін подають на кафедру завершену кваліфікаційну роботу в електронному вигляді для проведення експертизи на відсутність неправомірних запозичень. До попереднього захисту допускаються здобувачі, кваліфікаційна робота яких пройшли в установленому порядку перевірку на наявність запозичень (плагіату) із загальнодоступних джерел. Захист кваліфікаційної роботи здійснюється на відкритому засіданні екзаменаційної комісії у терміни, визначені навчальними планами та згідно з графіком, який затверджується ректором університету.

Освітні технології, методи навчання та викладання навчальної дисципліни

Залучаються наступні методи та форми навчання:

- форми організації навчання: виконання експериментальних досліджень, консультація.
- методи навчання: словесні (розповідь, пояснення), наочні (демонстрація, ілюстрація, спостереження), практичні.

Контроль та оцінювання результатів навчальних досягнень здобувачів

Види та форми контролю

Формами поточного контролю є виступ на наукових семінарах, написання тез доповідей, виконання експериментальної частини роботи.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту після перевірки на плагіат. Формою підсумкового контролю є захист роботи перед Екзаменаційною комісією.

Засоби оцінювання

Під час оцінювання кваліфікаційної роботи члени Екзаменаційної комісії враховують такі показники:

- актуальність теми та зміст роботи;
- наукову цінність та новизну результатів;
- чіткість постановки мети й завдань досліджень;
- системність дослідження, зв'язок його з іншими близькими проблемами;
- обсяг виконаної роботи;
- завершеність дослідження;
- оригінальність роботи, наявність у ній нових конструктивних рішень, ідей;
- стиль написання, грамотність, аргументованість висновків, оформлення;
- змістовність виступу та відповідей на запитання;
- відгуки керівника та рецензента.

Якщо є додатки до роботи, то враховують їх якість, практичну та наукову значимість. Результати захисту кваліфікаційної роботи обговорюються на закритому засіданні Екзаменаційної комісії й оцінюються згідно критеріїв оцінювання.

Критерії оцінювання кваліфікаційних робіт

| № з/п | Вимоги до кваліфікаційних робіт | Максимальна кількість балів |
|-------|--|-----------------------------|
| 1 | Оформлення роботи, відповідність до вимог. | 10 |
| 2 | Об'єм та якість опрацьованого матеріалу, адекватність методів для вирішення поставлених завдань. | 15 |

| | | |
|-------------------|---|------------|
| 3 | Доповідь: вільне володіння матеріалом, дотримання регламенту. | 30 |
| 4 | Чіткість та повнота відповіді на запитання. | 40 |
| 5 | Якість презентації. | 5 |
| Сума балів | | 100 |
| Додатково | | |
| 6 | Наявність та рівень публікацій: - тези конференцій; - статті у наукових журналах. | 5 10 |
| 7 | Участь у конкурсах наукових робіт. Призове місце у конкурсах наукових робіт | 5 10 |

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

| Оцінка за національною шкалою | Оцінка за шкалою ЄКТС | |
|-------------------------------|-----------------------|--|
| | Оцінка (бали) | Пояснення за розширеною шкалою |
| Відмінно | A (90-100) | відмінно |
| Добре | B (80-89) | дуже добре |
| | C (70-79) | добре |
| Задовільно | D (60-69) | задовільно |
| | E (50-59) | достатньо |
| Незадовільно | FX (35-49) | (незадовільно) з можливістю повторного складання |
| | F (1-34) | (незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання |

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти, у системі формальної освіти) ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW_JybxDr-syswxxHuGOn/view у процесі вивчення дисципліни здобувачу освіти може бути зараховано до 25 % балів, отриманих за результатами неформальної та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

Рекомендована література

1. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр», освітня спеціальність 181 – «Харчові технології» / уклад. О.М. Савінок, О.І. Петрова, М.І. Гиль. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2022. 63 с.
2. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / О.М. Крупа, К.Є. Дацишин, Г.В. Карпик, Л.А. Сторож. Тернопіль : ТНТУ, 2023. 34 с.
3. Кваліфікаційна робота. Навчальний посібник для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, Н.В. Болгова. Суми : Сумський нац. аграрний університет, 2023. 65 с.
4. Методичні рекомендації до виконання дипломного проекту (роботи) для студентів спеціальності 181 “Харчові технології” на здобуття освітнього ступеня “Бакалавр” денної та заочної форм навчання / уклад. : В. Г. Юрчак, В. М. Кошова, В. І. Бабенко [та ін.] ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2017. 37 с.

Посилання на інформаційні ресурси

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8182> – дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Кваліфікаційна робота» регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>