



**Міністерство освіти і науки України**  
**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет переробних і харчових виробництв**  
**Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ З ПРАКТИКИ,  
КУРСОВИХ ТА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ**

**для здобувачів першого (бакалаврського)  
та другого (магістерського) рівня вищої освіти  
денної та заочної форми здобуття освіти  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
(освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних  
виробів та харчоконцентратів»)**

Харків

2023

**Міністерство освіти і науки України**  
**ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**Факультет переробних і харчових виробництв**  
**Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ З ПРАКТИКИ,  
КУРСОВИХ ТА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ**

**для здобувачів першого (бакалаврського)  
та другого (магістерського) рівня вищої освіти  
денної та заочної форми здобуття освіти  
зі спеціальності 181 «Харчові технології»  
(освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних  
виробів та харчоконцентратів»)**

Затверджено  
рішенням Науково-методичної комісії  
факультету переробних  
і харчових виробництв  
Протокол №1  
від 25.10.2023 р.

Харків

2023

УДК 664.6(072)  
Т-38

Схвалено на засіданні кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів  
Протокол №4 від 23.10.2023 р.

**Рецензенти:**

**С. Г. Олійник**, професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів  
Державного біотехнологічного університету, кандидат технічних наук;

**К. Р. Касабова**, доцент кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів  
Державного біотехнологічного університету, кандидат технічних наук.

Т-38      Методичні вказівки до оформлення звітів з практики, курсових та кваліфікаційних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів») / укладачі: О. Г. Шидакова-Каменюка, О. І. Болховітіна ; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2023. – 25 с.

Методичні вказівки розроблені на основі державних стандартів України, Положення про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами Державного біотехнологічного університету, інших нормативних документів. Вказівки надають загальну інформацію щодо оформлення звітів з практики, курсових та кваліфікаційних робіт. Видання призначено здобувачам першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» (освітня програма «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів»).

Методичні вказівки можуть бути корисними для здобувачів інших спеціальностей.

**УДК 664.6(072)**

**Відповідальна за випуск: Шидакова-Каменюка О.Г.**, канд. техн. наук, доцент

© О. Г. Шидакова-Каменюка,  
О. І. Болховітіна, 2023  
© ДБТУ, 2023

## ВСТУП

Під час опанування освітньої програми «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» (спеціальність 181 Харчові технології) здобувачі першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форми навчання проходять різні види практик (виробнича та переддипломна) по завершенню яких мають надати звіт. Крім того, навчальним планом підготовки здобувачів бакалаврського рівня передбачається виконання декількох курсових проєктів – з дисциплін «Харчові технології», «Технологія галузі» та «Проектування підприємств галузі». Здобувачі магістерського рівня вищої освіти мають виконати курсову роботу з дисципліни «Інноваційні технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів». На завершальному етапі навчання здобувачі бакалаврського та магістерського рівня вищої освіти виконують випускову кваліфікаційну роботу. Вимоги до структури, змісту та особливостей виконання зазначених матеріалів наведено у відповідних методичних рекомендаціях.

В даних методичних вказівках представлено узагальнені вимоги щодо оформлення цих робіт. Якісне оформлення матеріалів є одним з критеріїв, який враховується під час оцінювання робіт.

Методичні вказівки розроблені на основі державних стандартів України, Положення про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами Державного біотехнологічного університету та інших нормативних документів. Для спрощення сприйняття інформації всі вимоги супроводжуються прикладами.

## 1. ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Під час виконання робіт студенти повинні дотримуватися Статті 42 Закону України «Про освіту», що присвячена академічній доброчесності.

*Академічна доброчесність* – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

### **Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає**

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання;
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

### **Порушенням академічної доброчесності вважається:**

- академічний плагіат – оприлюднення (частково або повністю) наукових (творчих) результатів, отриманих іншими особами, як результатів власного дослідження (творчості) та/або відтворення опублікованих текстів (оприлюднених творів мистецтва) інших авторів без зазначення авторства;
- самоплагіат – оприлюднення (частково або повністю) власних раніше опублікованих наукових результатів як нових наукових результатів;
- фабрикація – вигадкування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі або наукових дослідженнях;
- фальсифікація – свідомо зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються освітнього процесу чи наукових досліджень;
- списування – виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання, зокрема під час оцінювання результатів навчання;
- обман – надання завідомо неправдивої інформації щодо власної освітньої (наукової, творчої) діяльності чи організації освітнього процесу; формами обману є, зокрема, академічний плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація та списування.

## 2. ВИМОГИ ЩОДО СТРУКТУРИ РОБІТ

Структура та зміст робіт визначаються їх видом та мають містити наступні елементи:

- Титул
- Завдання (для курсових та випускових кваліфікаційних робіт)
- Реферат або анотація (для випускових кваліфікаційних робіт)
- Зміст
- Вступ
- Основна частина
- Висновки
- Список використаних джерел
- Додатки (за наявності)

Кожну структурну частину роботи починають з нової сторінки.

## 3. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

**Титул та завдання** заповнюються згідно шаблонів, що розроблені на факультеті та наведені у відповідних методичних вказівках (рис. 3.1).

<p>ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ</p> <p><b>КУРСОВА РОБОТА</b></p> <p>з дисципліни «Технологія галузі»</p> <p>на тему: <u>«Удосконалення технології пісочного печива за рахунок використання порошку гарбуза»</u></p> <p>Студента 3 курсу, групи 181-206-03 спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокоцентратів» Іванов І.І. Керівник: к.т.н., доц. Шилакова-Камешова О.Г.</p> <p>Національна шкала _____ Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____</p> <p>Члени комісії _____ (підпис) (ПІБ) _____ (підпис) (ПІБ) _____ (підпис) (ПІБ)</p> <p>м. Харків – 2023 рік</p>	<p>МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ Державний біотехнологічний університет Факультет переробних і харчових виробництв Спеціальність 181 Харчові технології ОПШ Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчокоцентратів</p> <p>ДОПУЩЕНО до захисту</p> <p>Декан _____ Янчева М.О. (підпис) ініціали і прізвище « _____ » _____ 2023 р</p> <p>ДОПУЩЕНО до захисту</p> <p>Завідувач кафедри технології хлібпродуктів і кондитерських виробів _____ (підпис) ініціали і прізвище « _____ » _____ 2023 р.</p> <p><b>ТЕХНОЛОГІЯ ПІСОЧНО-ВІДСАДНОГО ЗДОБНОГО ПЕЧИВА З ПОРОШКОМ М'ЯКОТІ ГАРБУЗА ТА РОЗРОБКА ПРОЕКТУ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДІЛЬНИЦІ З ЙОГО ВИГОТОВЛЕННЯ ПОТУЖНІСТЮ 380 КГ/ГОД</b></p> <p>The shortbread butter cookies with pumpkin pulp powder technology and development of the technological site project for its production with output of 380 kg/h</p> <p>КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА студента СВО «БАКАЛАВР» денної форми навчання академічна група 181-196-02</p> <p>Виконавець _____ (підпис) ініціали, прізвище</p> <p>Керівник _____ (підпис) посада, ініціали, прізвище</p> <p>Харків, 2023 р.</p>
--	--

Рис. 3.1. Приклад оформлення титульного аркушу для курсової та випускової кваліфікаційної роботи

Шаблон титульного аркушу може змінюватися у разі змін рекомендацій Університету, тому остаточний варіант шаблону титулу необхідно уточнювати у викладача. Титульний аркуш містить найменування вищого навчального закладу та факультету, де виконана робота; найменування кафедри, на якій затверджено тему; прізвище, ім'я, по батькові студента; назву роботи, шифр і найменування спеціальності; науковий ступінь, вчене звання, прізвище і ініціали наукового керівника; місто, в якому знаходиться вищий навчальний заклад, і рік захисту курсової роботи .

**Зміст** подається на початку роботи та містить найменування та номери перших сторінок усіх розділів та підрозділів (якщо вони мають заголовки), зокрема вступу, розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків (рис. 3.2) [3].

<b>ЗМІСТ</b>	
Вступ.....	3
1. Загальна характеристика підприємства і району його розташування.....	4
2. Характеристика відділень цеху .....	9
2.1. Зберігання основної і додаткової сировини.....	9
2.2. Виробничі відділення підприємства.....	9
2.3. Зберігання готової продукції.....	10
3. Характеристика технологічного процесу.....	11
3.1. Апаратурно-технологічні схеми виробництва .....	11
3.2. Способи і режими приготування окремих видів продукції.....	12
3.3. Технохімічний контроль виробництва.....	17
3.4. Техніка безпеки та заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	21
3.5. Компонувальні рішення і взаємозв'язок приміщень.....	27
Висновки.....	29

Рис. 3.2. Оформлення змісту на прикладі звіту з преддипломної практики бакалавра

**Текст** друкується на одному боці аркуша білого паперу формату А4 (210×297 мм) через 1,5 інтервали з використанням шрифту текстового редактора Word – Times New Roman, 14-й кегль.

Відступи від краю сторінки: лівий – 30 мм, верхній, нижній – 20 мм, правий – 10 мм. Вирівнювання тексту за шириною. Абзацний відступ («червона строка» на початку абзацу) – 1,25.

Не потрібно робити відступи між абзацами!

Необхідно дотримуватися рівномірної щільності, контрастності та чіткості тексту впродовж усього документу. Прізвища, назви підприємств, установ, організацій у роботі наводяться мовою оригіналу.

**Заголовки** структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ» (для кваліфікаційної роботи), «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкуються великими літерами (допускається використання напівжирного шрифту) симетрично до тексту (по центру сторінки) без крапки в кінці (рис. 3.3). Такі структурні частини, як «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не мають порядкового номера.

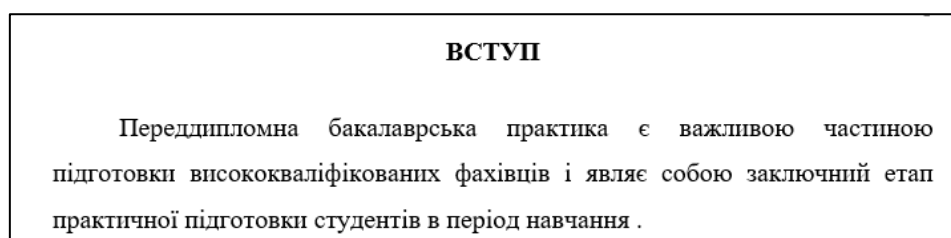


Рис. 3.3. Приклад оформлення заголовків структурних частин роботи

Розділи основної частини можуть включати декілька підрозділів. Заголовки підрозділів друкуються маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу, напівжирним шрифтом. Крапка в кінці заголовку не ставиться. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Заголовок має відокремлюватися від основного тексту вільним рядком (рис. 3.4, 3.5).

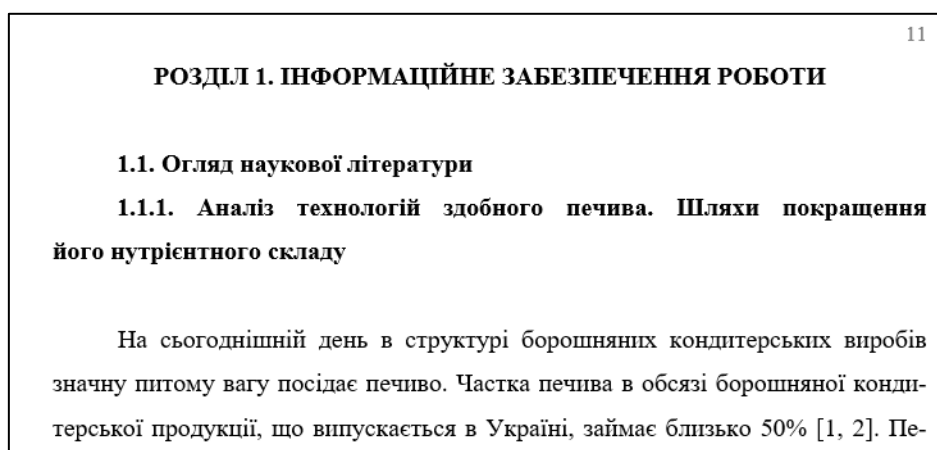


Рис. 3.4. Оформлення заголовків розділу та підрозділу на прикладі кваліфікаційної роботи



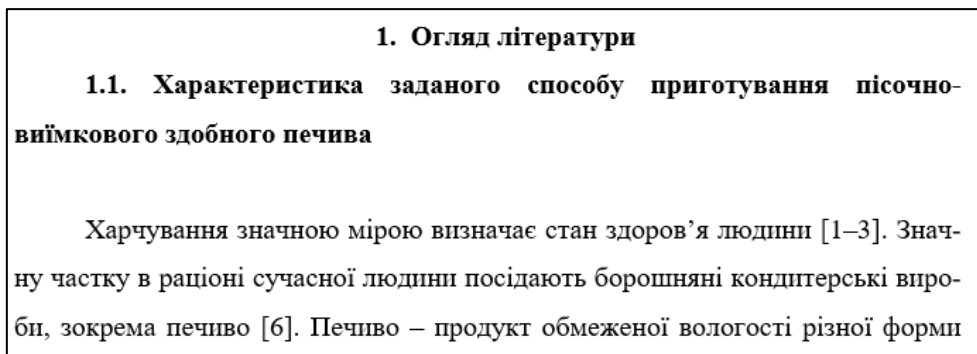


Рис. 3.5. Оформлення заголовків та підзаголовків на прикладі курсової роботи

У заголовках та підзаголовках переноси слів не допускаються.

**Мова і стиль.** Всі роботи повинні виконуватися державною мовою.

Під час застосування наукових термінів та визначень необхідно користуватися авторитетними джерелами (підручниками, довідковими та нормативними виданнями тощо).

В тексті застосовують переважно виклад від третьої особи («автор рекомендує») або від першої особи множини («на нашу думку», «зазначимо, що»), часто використовують безіменну форму подачі інформації («як було сказано»). Текст кваліфікаційної роботи слід старанно вчитати та перевірити на наявність помилок.

**Нумерація.** Сторінки нумеруються арабськими цифрами, з дотриманням наскрізної нумерації впродовж усього тексту. Номер сторінки проставляється при комп'ютерному друці роботи у правому верхньому куті без крапки в кінці (рис. 3.4). Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, який враховують під час загальної нумерації сторінок, але номер сторінки на ньому не ставлять.

Розділи, підрозділи, пункти та підпункти роботи нумеруються арабськими цифрами. Номер підрозділу складається з двох цифр, розділених крапкою (наприклад: 1.1.; 1.2.; 1.3.; 2.1.). Перша цифра означає порядковий номер розділу; друга – порядковий номер підрозділу. У кінці номера підрозділу ставиться крапка (наприклад: 1.1. – перший підрозділ першого розділу) (рис. 3.4, 3.5).

Пункти (якщо вони є) нумеруються у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, пункту, між якими ставиться крапка. У кінці номера ставиться крапка (наприклад: 2.3.2.), потім у тому ж рядку розміщується заголовок пункту (рис. 3.4).

**Ілюстрації** (рисунок, схеми, фотографії тощо) розміщуються безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше або у додатках. На всі ілюстрації в тексті мають бути зроблені посилання.

Номер ілюстрації, її назва та пояснювальні підписи розміщуються послідовно під ілюстрацією. Всі ілюстрації позначаються словом «Рис.» і нумеруються послідовно в межах розділу. Номер ілюстрації складається з номера розділу та порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка (наприклад: Рис. 3.1. – перший рисунок третього розділу) (рис. 3.6).

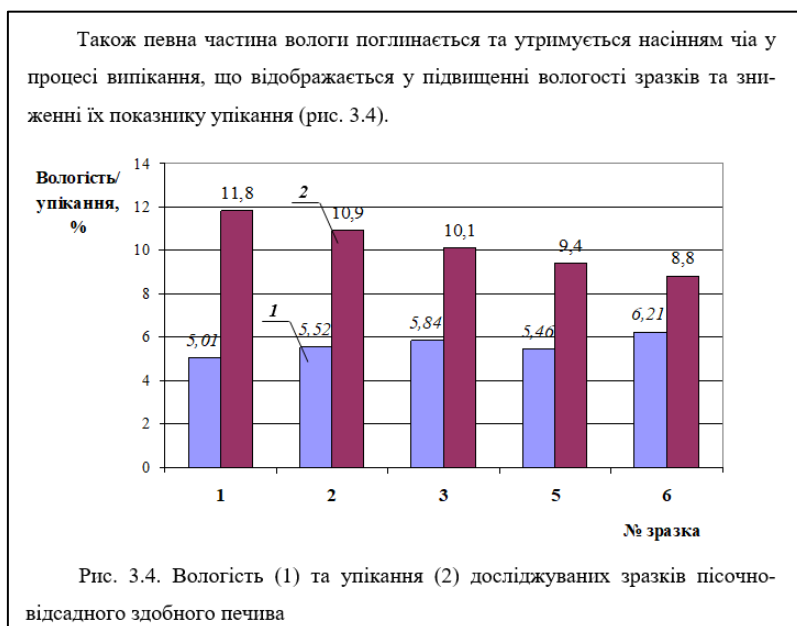


Рис. 3.6. Приклади оформлення ілюстрацій

Не правильно нумерувати ілюстрації в межах підрозділів або пунктів  
(наприклад, позначення «Рис. 3.2.1.» є НЕ ВІРНИМ)

Підрисунковий підпис розташовується з абзацного відступу (вирівнювання за шириною)

Від основного тексту рисунок зверху і знизу має бути відокремлений вільним рядком.

**Таблиці** як і рисунки розташовують безпосередньо після тексту, у якому вона наведена вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці в тексті повинні бути посилання. На рис. 3.7 наведена структурна схема таблиці.

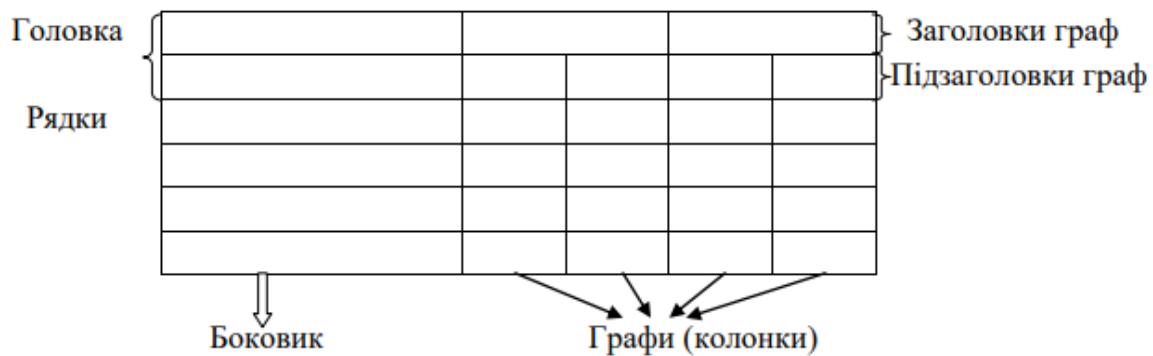


Рис. 3.7. Структурна схема таблиці

Нумерація таблиць здійснюється в межах розділу. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці (наприклад: «Таблиця 2.1»). Таблиця повинна мати назву, котра розміщується над нею та друкується симетрично до тексту (по центру сторінки). Між номером таблиці та її назвою ставиться довге тире (рис. 3.8).

Якщо таблиця в повному обсязі на сторінку не вміщується допускається її поділ на частини та перенесення частини на наступну сторінку. При поділі таблиці на частини її головку заміняють відповідно номерами граф, нумеруючи їх арабськими цифрами у першій частині таблиці. Слово «Таблиця» вказують один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: «Продовження таблиці» із зазначенням її номера (рис. 3.7).

Розрахунковим шляхом визначено, що нові види пісочно-відсадного здобного печива порівняно з контрольним зразком характеризуються кращою біологічною цінністю (табл. 4.2).

Таблиця 4.2 – Аналіз хімічного складу печива

Речовина	Вміст у печиві		
	контроль	«Загадка»	«Вегетаріанське»
Білки, %	7,74	9,90	8,37
Жири, %	19,68	14,93	13,46
в т.ч. ПНЖК, г:	0,62	8,17	8,33
Вуглеводи, %	67,57	69,71	71,95
в т.ч. харчові волокна, %	1,2	4,16	4,79
Енергетична цінність, ккал	478,4	452,8	442,5
Поліфеноли, мг	0	17,23	19,15

Крім того для розроблених зразків властивий нижчий вміст жиру (на 23,8 та 31,4%), але при цьому суттєво збільшується вміст поліненасичених жирів до

Рис. 3.7. Приклад оформлення таблиці

Рецептури здобного печива згідно обраного асортименту наведено у табл. 3.3 – 3.15.

Таблиця 3.3 – Рецептúra печива «Гарбузяко»

Сировина та напівфабрикати	Вміст сухих речовин, %	Витрати сировини на 1 т готової продукції, кг	
		в натурі	в сухих речовинах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Борошно пшеничне вищого сорту	85,50	393,29	336,27
Цукрова пудра	99,85	235,98	235,62
Вершкове масло	84,00	157,32	132,15
Молоко незбиране	12,00	47,18	5,66

42

Продовження табл. 3.3

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Яйця курячі	27,00	118,00	31,86
Ванільна пудра	99,85	1,97	1,96
Натрій дивовуглекислий	50,00	0,79	0,39

Рис. 3.8. Приклад оформлення таблиці з перенесенням її частини на наступну сторінку

Заголовки граф таблиці починають з великої літери, а підзаголовки – з малої, якщо вони складають одне речення з заголовком. Підзаголовки, що мають самостійне значення, пишуться з великої літери (рис. 3.8).

За необхідності допускається оформлення вмісту таблиці через 1,0 інтервал з використанням 12-го кеглю шрифту Times New Roman.

Як і рисунки таблиці відокремлюються від основного тексту зверху та знизу вільним рядком.

**Формули та рівняння.** Формули та рівняння розташовуються безпосередньо після тексту, в якому на них посилаються, посередині рядка. Вище та нижче кожної формули має бути залишено не менше одного вільного рядка.

Формули та рівняння нумеруються порядковою нумерацією в межах розділу. Номер формули або рівняння складається з номера розділу та порядкового номера формули або рівняння, відокремлених крапкою.

Номер формули або рівняння слід зазначати у круглих дужках на рівні формули у крайньому правому положенні на рядку.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів, що входять до формули чи рівняння, наводяться безпосередньо під формулою у тій послідовності, у якій вони наведені у формулі. Пояснення значення кожного символу слід давати з нового рядка. Перший рядок починають з абзацу словом «де» без двокрапки (рис. 3.9).

*Упікання* виробів визначали за різницею між масою заготовки до і після випікання, виражену у % [73] та розраховували за формулою:

$$Y = (M_T - M_{Г.В.}) / M_T \cdot 100, \quad (2.2)$$

де  $Y$  – упік, %;  
 $M_T$  – маса тіста, г;  
 $M_{Г.В.}$  – маса готового виробу, г.

*Масу* напівфабрикатів та готових виробів встановлювали зважуванням на вагах лабораторних електронних 4-го класу ВЛ Е134 з точністю до 0,01 г.

Рис. 3.9. Приклад оформлення формул

**Числа та знаки у тексті.** Великі круглі числа (тисячі, мільйони, мільярди) зручніше писати у вигляді поєднання цифр із скороченням тис., млн., млрд., наприклад, 6 тис., 12 млн., 14 млрд.

Знак №, %, °С у тексті може стояти тільки біля цифри (наприклад: «зразок №1», «містить 12,0% білків», «за температури 180°С»). Якщо такий знак застосований без поєднання з числом у цифровій формі, то його замінюють словом (наприклад: «... відсоток білка має бути вищим»).

**Скорочення слів.** Скорочення слів проводиться згідно ДСТУ 3582:2013 «Інформація та документація. Бібліографічний опис скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила».

Допускаються лише загальноприйняті скорочення:

а) після перерахування (наприклад: та інше – та ін.; і так далі – і т.д.; і тому подібне – і т.п.);

б) при посиланнях (наприклад: дивись – див.; рисунок – рис.; таблиця – табл.);

в) при позначенні цифрами століть і років, одиниць виміру (наприклад: рік – р.; роки – рр.; тисяч гривень – тис. грн.; грами – г; тонни – т);

г) загальноприйняті літерні аббревіатури (наприклад: США, СОТ, ЄС).

Інші скорочення та літерні аббревіатури, що наводяться в роботі при першому згадуванні автором вказуються в круглих дужках після повного найменування (наприклад: «...характеризується високим вмістом поліненасичених жирних кислот (ПНЖК)...») та узагальнюються у переліку умовних позначень (рис. 3.10), який у разі необхідності подається перед вступом.

21
<b>ПЕРЕЛІК УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ</b>
ТГЖ – трансізомери жирних кислот;
ТТГ – тверді тригліцерини;
ПНЖК – поліненасичені жирні кислоти;
ВУЗ – водоутримуюча здатність;
ЖЕЗ – жироемульгувальна здатність;
ЖУЗ – жирутримувальна здатність.

Рис. 3.10. Приклад оформлення переліку умовних позначень

**Посилання та список використаних джерел.** Посилання в тексті роботи на джерела зазначаються в кінці речення згідно з їхнім переліком у квадратних дужках. За необхідності посилання може наводитися в середині речення, якщо це є логічно доцільним. Якщо необхідно надати посилання на

два джерела – вони вказуються в одних квадратних дужках через кому (наприклад: «у роботах [1, 2]»). Якщо більше, ніж на два джерела – через довге тире (наприклад: «у роботах [1 – 7]») (рис. 3.11).

складу борошняних кондитерських виробів можна досягти у разі застосування під час їх виготовлення соєвих паростків, борошна з нуту та сочевиці, горохової крупки [16, 17]. Цінним джерелом незамінних амінокислот є соєва окара, яку отримують в процесі віджиму соєвого молока на фільтр-пресі. Надано рекомендації щодо заміни в технології печива 30% пшеничного борошна соєвою окарою [18]. Широкого застосування у виробництві печива набули соєпродукти. Запропоновано використання в технології виробів з пісочного тіста соєвої окари (20% від маси тіста зі зниженням вмісту яєць та борошна) [19 – 22], соєвої пасти (30% від маси яєчно-жирової суміші) [20] або шроту (20% від маси

Рис. 3.11. Приклад наведення в тексті посилань на інформаційні джерела

Бібліографічний опис списку використаних джерел у роботі оформлюється з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» (приклади оформлення бібліографічного опису джерел наведено у додатку А).

**Додатки.** Додатки наводяться після списку використаних джерел та розміщуються у порядку появи та посилань на них у тексті роботи.

Кожен з додатків починають з нової сторінки, їм дають заголовки, надруковані угорі малими літерами з першої великої симетрично стосовно тексту сторінки (вирівнювання по центру). Праворуч над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток» і велика літера, що позначає додаток (наприклад: «Додаток А») (рис. 3.12 – 3.13).

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Ґ, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь. Якщо додаток лише один, він позначається як додаток А. В тексті роботи обов'язково має бути посилання (наприклад: «наведено у додатку А»).

Нумерація рисунків і таблиць у додатках складається з двох символів, розділених крапкою (наприклад: «Рис. А.1», «Таблиця В.4»). Перший символ позначає додаток, в якому знаходиться таблиця або рисунок, другий – порядковий номер таблиці або рисунку в цьому додатку (рис. 3.12 – 3.13).

Оформлення підписів рисунків та заголовків таблиць здійснюється згідно з вимогами до рисунків і таблиць, що розташовані у тексті роботи.

## Додаток Б

## Результати дериватографічних досліджень горіхових шротів

Таблиця Б.1 – Результати термоперетворень зразків ШКГ і ШВГ

Шрот	$\Delta m_e$ , %	відповідає відриву	$\Delta m_e$ , %	відповідає відриву	$\Delta m_e$ , %	відповідає відриву	$\Delta m_e$ , %	відповідає відриву
ШВГ	20...155°C		155...225°C		225...340 °С		340 ...412 °С	
	6,36	H <sub>2</sub> O вільна	9,94	H <sub>2</sub> O зв'язана	31,28	розкладання	10	розкладання
	$\Delta m_e$ (заг.) = 57,58%							
ШКГ	20 до 170 °С		170 до 240 °С		240 до 300 °С		300 до 348 °С	
	7,73	H <sub>2</sub> O вільна	6,88	H <sub>2</sub> O зв'язана	26,94	розкладання	12,6	розкладання
	$\Delta m_e$ (заг.) = 54,1%							

Таблиця Б.2 – Піки дериватограм ШКГ та ШВГ

Ефект	Максимум температури	Ефект	Максимум температури
ШВГ		ШКГ	
1 ендотермічний пік	130	1 ендотермічний пік	125
2 ендотермічний пік	185	2 ендотермічний пік	202
1 ендотермічний пік	300	3 ендотермічний пік	241
2 екзотермічний пік	343	1 екзотермічний пік	310
3 екзотермічний пік	356	2 екзотермічний пік	343

Рис. 3.12. Приклад оформлення додатку з таблицями

## Додаток Г

## Фаринограми зразків тіста з додаванням горіхових шротів

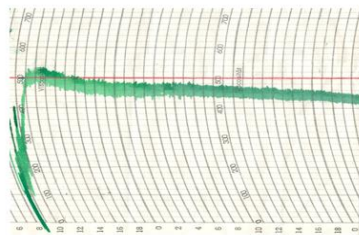


Рис. Г.1. Фаринограма зразку тіста без добавок (контроль)

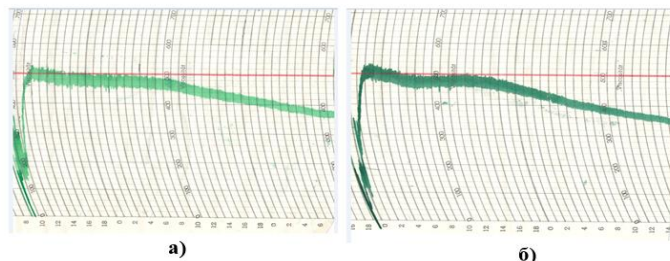


Рис. Г.2. Фаринограми зразків тіста з додаванням ШКГ: а) 5%; б) 10%

Рис. 3.13. Приклад оформлення додатку з рисунками



Якщо у роботі як додаток використовується документ, що має самостійне значення і оформлюється згідно з вимогами до документів цього виду, його копію подають без змін в оригіналі. Перед копією вмішують аркуш, на якому посередині друкують слово «Додаток \_\_\_\_» і його назву, праворуч у верхньому куті проставляють порядковий номер сторінки. Сторінки копії документа нумерують, продовжуючи наскрізну нумерацію (рис. 3.14).

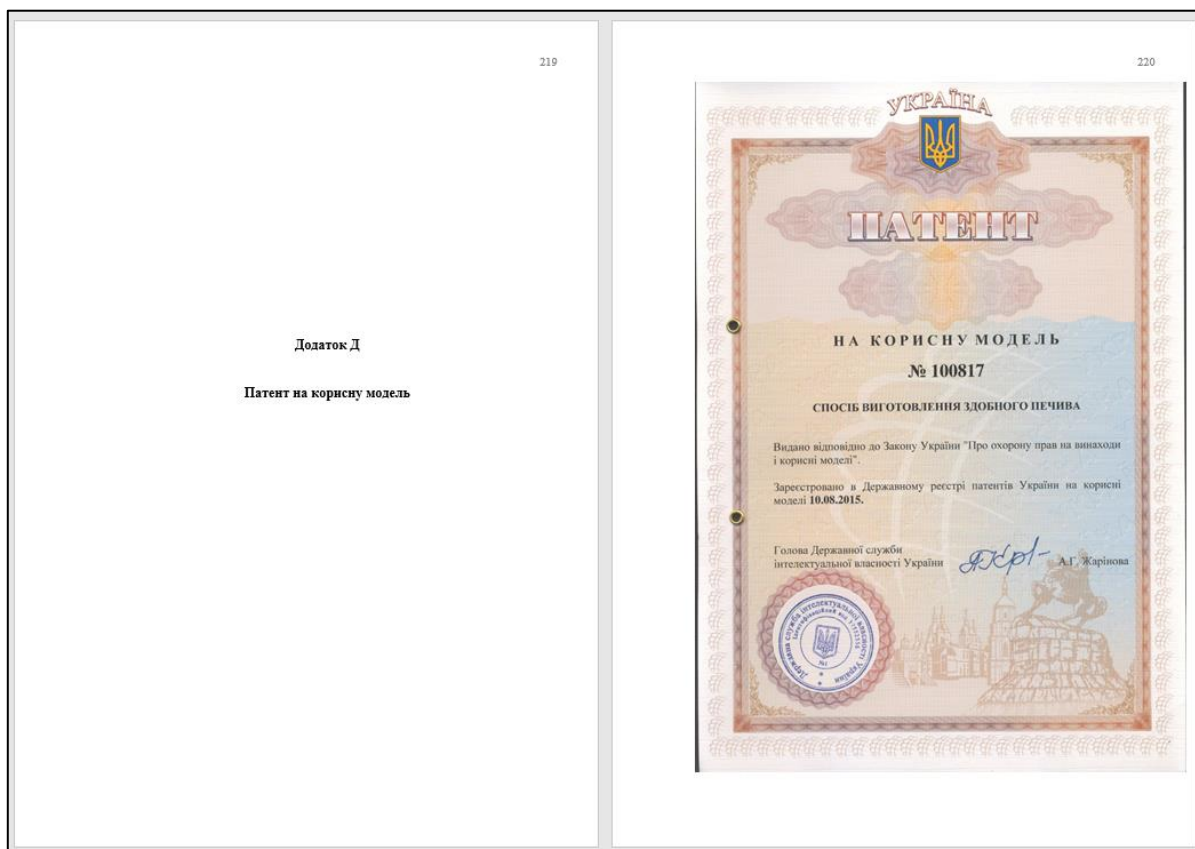


Рис. 3.14. Приклад оформлення додатку з документом, що має самостійне значення

## Список використаних джерел

1. Рекомендації щодо запобігання академічному плагіату та його виявлення в наукових роботах Лист МОН № 1/11-8681 від 15.08.2018 р. – URL: [http://osvita.ua/legislation/Vishya\\_osvita/61647/](http://osvita.ua/legislation/Vishya_osvita/61647/) (дата звернення 25.08.2023).
2. ДСТУ 3008:2015. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення. [Чинний від 2015-06-22]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 31 с. (Інформація та документація).
3. Положення про підготовку і захист кваліфікаційних робіт студентами Державного біотехнологічного університету. URL: <https://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/> (дата звернення 25.08.2023).
4. ДСТУ 3582:2013. Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ ; ISO 832:1994, NEQ). [Чинний від 2014-01-01]. Вид. офіц. Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – 14 с.
5. ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. [Чинний від 2015-06-22]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 20 с. (Інформація та документація).

**Зразки оформлення бібліографічного опису у списку використаних джерел з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015 «Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»**

Характеристика джерела	Приклад оформлення
<b><i>ДОКУМЕНТ</i></b>	
Один автор	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Федій О. А. Естетотерапія : навч. посіб. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ : ЦУЛ, 2012. 304 с.</li> <li>2. Заячук М. Д. Геопросторова організація фермерського укладу України : монографія. Чернівці : Букрек, 2015. 520 с</li> <li>3. Сорокіна С. В. Товарознавство квітів : підручник. Харків : ХДУХТ, 2016. 372 с.</li> <li>4. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2017. 540 с.</li> <li>5. Безродна С. М. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей. Чернівці : ПВКФ «Технодрук», 2017. 174 с.</li> </ol>
Два або три автори	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мурликіна Н. В., Янчева М. О. Теорія та практика використання емульгаторів ацилгліцеринної природи у технологіях м'ясних виробів : монографія. Харків : ХДУХТ, 2015. 207 с.</li> <li>2. Артамонова М. В, Шидакова-Каменюка О. Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві : навч. посіб. за ред. М. В. Артамонової. Харків : ДБТУ, 2022. 173 с.</li> <li>3. Шидакова-Каменюка О. Г., Новік Г. В., Болховітіна О. І. Технологія здобного печива з використанням рідких олій та горіхових шротів : Монографія. Дніпро : ЛІРА, 2023. 193 с.</li> </ol>
Чотири автори	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наукові основи використання сухих сумішей кріостабілізуючої дії в технологіях напівфабрикатів м'ясних заморожених : монографія / Желева Т. С., Янчева М. О., Гринченко О. О., Погожих М. І. Харків: ХДУХТ, 2016. 133 с.</li> <li>2. Харчові технології. Практикум : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. та допов. / Самохвалова О. В., Артамонова М. В., Степанькова Г. В., Кабасова К. Р. Харків : ДБТУ, 2023. 417 с.</li> </ol>

	3. Дієтичне харчування. Практичний курс : навч. посіб. / Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Упатова О. І., Цибань Л. С. Харків : ХДУХТ, 2019. 201 с.
П'ять і більше авторів	1. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів : навч. посіб. / О. В. Самохвалова та ін. Харків : ФОП Бровін О. В., 2019. 284 с. 2. Міжнародне технічне регулювання : навч. посіб. у структурно-логічних схемах для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / Дубініна А. А. та ін. Харків : ХДУХТ, 2020. 126 с.
Автор(и) та редактор(и)/упорядники	1. Веретенко В. В. Міжнародний маркетинг : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Марценюка. Київ, 2015. 374 с. 2. Бутенко М. П., Качур В. П., Петренко С. В. Психологія : навч. посіб. / за ред. М. П. Дутко. Київ : ЦУЛ, 2017. 332 с.
Без автора	1. Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України / за заг. ред. Т. А. Тарнавського. Київ : ЦУЛ, 2016. 186 с. 2. Державна Фармакопея України: Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». 2-ге вид. Доповнення 3. Харків : Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів», 2018. 416 с. 3. Освіта в Україні: виклики модернізації : зб. наук. пр. / редкол.: П. М. Марценюк (відп. ред.) та ін. Київ : Ін-т всесвітньої історії НАН України, 2017. 319 с.
Багатотомні видання	1. Кучеренко Н. П. Казначейська справа : в 6 т. Київ : Право, 2016. Т. 3 : Контроль у системі Державного казначейства. 432 с. 2. Дендрофлора України. В 12 т. Т. 2. Дикорослі та культивовані дерева і кущі. Вип. 1. Покритонасінні / Л. І. Перхоменко. Київ : Наукова думка, 2012. 200 с.
Автореферати дисертацій	1. Новік Г. В. Технологія пісочного здобного печива на комбінованій жировій основі з використанням горіхових шротів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16. Харків, 2019. 24 с.
Дисертації	1. Новік Г. В. Технологія пісочного здобного печива на комбінованій жировій основі з використанням горіхових шротів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16. Харків, 2019. 130 с.
Законодавчі та нормативні документи	1. Про вищу освіту : Закон України від 05.09.2016 р. № 2145-VIII. Голос України. 2016. 27 верес. (№ 178-179). С. 10–22. 2. Питання соціального забезпечення : Постанова Кабінету Міністрів України від 28.12.2017 р. № 1060. Офіційний вісник України. 2018. № 5. С. 430–443.
Патенти	1. Спосіб виготовлення здобного печива: пат. 100817 Україна: МПК А 23 L 1/06. № u2015 02562; заявл. 14.03.2014; опубл. 10.08.2015, Бюл. № 15. 4 с.

Стандарти	<p>1. ДСТУ ISO 5984:2004. Корми для тварин. Визначення вмісту сирої золи. [Чинний від 2006-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 8 с.</p> <p>2. ДСТУ ISO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDT). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 181 с.</p> <p>3. ДСТУ 4660:2017. Напівфабрикати. Глазурі та маси для формування. Загальні технічні умови. [Чинний від 2018-01-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2017. 15 с.</p>
<p><b>СКЛАДОВА ЧАСТИНА ДОКУМЕНТУ</b></p> <p>розділовий знак «дві навскісні риски» («//») можна замінювати крапкою, а відомості про документ (його назву), виділяти <i>курсивом</i>.</p>	
Частина видання: книги	<p>Якса А. П. Економічна політика держави // Двадцять п'ять років з економічним правом : вибрані праці. Харків, 2017. С. 205–212.</p> <p style="text-align: center;"><b>або</b></p> <p>Якса А. П. Економічна політика держави. <i>Двадцять п'ять років з економічним правом</i> : вибрані праці. Харків, 2017. С. 205–212</p>
Частина видання матеріалів конференцій (тези доповіді)	<p>1. Шидакова-Каменюка О. Г., Шкляєв О. М., Якименко Д. О. Дослідження жироемульгуювальної та жирутримувальної здатності насіння чіа // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2017) : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернігів, 24–27 квіт. 2017 р. Чернігів, 2017. Т. 2. С. 34.</p> <p>2. Калакура М. М., Костюк В. С. Дослідження впливу фруктових порошків з тропічної сировини на рецептурний склад та реологічні властивості борошняних кондитерських виробів // Проблеми техніки і технології харчових виробництв : матеріали міжвуз. наук.-практ. конф., м. Полтава, 8–9 квіт. 2004 р., Полтава, 2004. С. 198–200.</p> <p>3. Максименко Д. В. Методи оперативної діагностики виробничої діяльності підприємства // Зростання ролі бухгалтерського обліку в сучасній економіці : збірник тез та доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 21 лютого 2013 р.) / відпов. за випуск Мельничук Б.В. Київ, 2013. С. 331–335.</p> <p style="text-align: center;"><b>або</b></p> <p>1. Шидакова-Каменюка О. Г., Шкляєв О. М., Якименко Д. О. Дослідження жироемульгуювальної та жирутримувальної здатності насіння чіа. <i>Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2017)</i> : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Чернігів, 24–27 квітня 2017 р. Чернігів, 2017. Т. 2. С. 34.</p>

	<p>2. Калакура М. М., Костюк В. С. Дослідження впливу фруктових порошків з тропічної сировини на рецептурний склад та реологічні властивості борошняних кондитерських виробів. <i>Проблеми техніки і технології харчових виробництв</i> : матеріали міжвуз. наук.-практ. конф., м. Полтава, 8–9 квіт. 2004 р., Полтава, 2004. С. 198–200.</p> <p>3. Максименко Д. В. Методи оперативної діагностики виробничої діяльності підприємства. <i>Зростання ролі бухгалтерського обліку в сучасній економіці</i> : збірник тез та доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 21 лютого 2013 р.) / відпов. за випуск Мельничук Б.В. Київ, 2013. С. 331–335.</p>
<p>Частина довідкового видання</p>	<p>1. Павлик І. М. Право інтелектуальної власності // Великий енциклопедичний юридичний словник / ред. Ю. С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 683.</p> <p>2. Дичківська І.М. Інноваційні педагогічні технології // Основи педагогіки освіти : словник термінів / за ред.: Т. О. Дмитрука, В. К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54–55.</p> <p style="text-align: center;"><i>або</i></p> <p>1. Павлик І. М. Право інтелектуальної власності. <i>Великий енциклопедичний юридичний словник</i> / ред. Ю. С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 683.</p> <p>2. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології. <i>Основи педагогіки освіти</i> : словник термінів / за ред.: Т. О. Дмитрука, В. К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54–55.</p>
<p>Частина продовжуваного видання (збірників наукових праць)</p>	<p>1. Грищук Ю. В., Овсянникова Л. К., Євдокимова Г. Й. Дослідження показників санітарної безпеки нових сортів льону // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. Одеса, 2018. Т. 81, Вип. 2. С. 21–26.</p> <p>2. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Чеканова Л. В. Використання БАД рослинного походження в технології кондитерських виробів // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі : збірн. наук. праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. Харків, 2004. Ч. 1. С. 489–494.</p> <p style="text-align: center;"><i>або</i></p> <p>1. Грищук Ю. В., Овсянникова Л. К., Євдокимова Г. Й. Дослідження показників санітарної безпеки нових сортів льону. <i>Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій</i>. Одеса, 2018. Т. 81, Вип. 2. С. 21–26.</p> <p>2. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Чеканова Л. В. Використання БАД рослинного походження в технології кондитерських виробів. <i>Прогресивні ресурсозберігаючі</i></p>

	<p><i>технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі</i> : збірн. наук. праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. Харків, 2004. Ч. 1. С. 489–494.</p>
<p>Частина періодичного видання (журналу, газети)</p>	<p>1. Ianchyk M., Niemirich O., Gavrysh A. Study of functional and technological properties of plant powders for use in confectionery industry // <i>Food Science and Technology</i>. 2016. Vol. 10. Is. 4. P. 31–36.</p> <p>2. Головка М. П., Роговий І. С., Шидакова-Каменюка О. Г. Оцінка якості пісочного печива з НКХ за зберігання // <i>Східно-Європейський журнал передових технологій</i>. 2009. Вип. 6. С. 59–61.</p> <p>3. Оболкіна В. Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках // <i>Продовольча індустрія АПК</i>. 2016. № 5. С. 14–17.</p> <p style="text-align: center;"><i>або</i></p> <p>1. Ianchyk M., Niemirich O., Gavrysh A. Study of functional and technological properties of plant powders for use in confectionery industry. <i>Food Science and Technology</i>. 2016. Vol. 10. Is. 4. P. 31–36.</p> <p>2. Головка М. П., Роговий І. С., Шидакова-Каменюка О. Г. Оцінка якості пісочного печива з НКХ за зберігання. <i>Східно-Європейський журнал передових технологій</i>. 2009. Вип. 6. С. 59–61.</p> <p>3. Оболкіна В. Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках. <i>Продовольча індустрія АПК</i>. 2016. № 5. С. 14–17.</p>
<p><b>ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ</b></p>	
<p>Книги</p>	<p>Кучерук З. І., Шматченко Н. В. Технологія кондитерських виробів: навч. посіб. для самостійного вивчення курсу. Харків : ХДУХТ, 2020. 179 с. URL: <a href="https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6965/1/Condit_%20technology_20.pdf">https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/6965/1/Condit_%20technology_20.pdf</a> (дата звернення: 05.09.2023).</p>
<p>Статті з періодичних або продовжуваних видань</p>	<p>1. Костюченко Я. М. Механізми вирішення спорів в угоді про асоціацію між Україною та ЄС. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Право. 2019. Вип. 56, т. 2. С. 144-147. URL: <a href="http://www.visnyk-juris.uzhnu.uz.ua/file/No.56/part_2/31.pdf">http://www.visnyk-juris.uzhnu.uz.ua/file/No.56/part_2/31.pdf</a> (дата звернення: 23.08.2020).</p>

	<p>2. Gorodyska O., Grevtseva N., Samokhvalova O., Gubsky S., Gavrish T., Denisenko S., Grigorenko A. Influence of grape seeds powder on preservation of fats in confectionary glaze // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol. 6/11 (96). P. 36–43. DOI: <a href="https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.147760">https://doi.org/10.15587/1729-4061.2018.147760</a></p> <p>3. Шкуро В. В., Гончарук Є. В. Гігієнічні підходи до вирішення проблеми підвищення вітамінної забезпеченості організму дітей в організованих колективах. 2008. № 1. С. 40–44. URL: <a href="http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2_08/str40.pdf">http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2_08/str40.pdf</a> (дата звернення: 23.08.2020).</p>
Законодавчі документи	<p>Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text</a> (дата звернення: 27.08.2023).</p>
Сторінки веб-сайтів	<p>1. Інформаційний дайджест. Не хлібом єдиним: аналіз ринку хлібобулочних і кондитерських виробів України. URL: <a href="https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/ne-hlebom-edinym-analiz-rynka-hlebobulochnyh-i-konditerskih-izdelij-ukrainy">https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/ne-hlebom-edinym-analiz-rynka-hlebobulochnyh-i-konditerskih-izdelij-ukrainy</a> (дата звернення: 27.08.2023).</p> <p>2. Формування якості печива в процесі виробництва. URL: <a href="https://pidru4niki.com/19291001/tovaroznastvo/pechivo_kreker">https://pidru4niki.com/19291001/tovaroznastvo/pechivo_kreker</a> (дата звернення: 27.09.2023).</p> <p>3. Чайка А. С. Інклюзивна освіта - шлях до повноцінної соціалізації учнів з особливими освітніми потребами. Всеосвіта. URL: <a href="https://vseosvita.ua/library/inkluzivna-osvita-slah-dopovnocinnoisocializacii-ucniv-z-oor-1906.html">https://vseosvita.ua/library/inkluzivna-osvita-slah-dopovnocinnoisocializacii-ucniv-z-oor-1906.html</a> (дата звернення: 11.09.2022).</p>



Навчально-методичне видання

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТІВ З ПРАКТИКИ,  
КУРСОВИХ ТА КВАЛІФІКАЦІЙНИХ РОБІТ**

Укладачі:

**ШИДАКОВА-КАМЕНЮКА** Олена Гайдарівна,  
**БОЛХОВІТІНА** Олена Іванівна

Формат 60x84/16 Гарнітура Times New Roman  
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 3,0  
Тираж \_\_\_ пр.  
Державний біотехнологічний університет  
м. Харків, 61002, вул. Алчевських, 44