Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра товарознавства та митної справи

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання кваліфікаційної роботи

для здобувачів СВО «Бакалавр»

спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

освітньо-професійної програми «Комерційна діяльність і товарознавство та експертиза в митній справі»

галузі знань 07 «Управління та адміністрування»

денної та заочної форми навчання

**Затверджено**

Радою зі спеціальності

076 «Підприємництво, торгівля

та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» протокол № 4 від 24.03.2023 р.

Одеса 2023

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів СВО «Бакалавр» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньо-професійної програми «Комерційна діяльність і товарознавство та експертиза в митній справі» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» денної та заочної форми навчання. Уклад. Я.Г. Верхівкер, С.А. Памбук, О.М. Мирошніченко, К.С. Гарбажій, І.А. Мартиросян, Т.М. Смокова, В.А. Луцькова, В.Ю.Момот, М.В. Шенгелая – Одеса: ОНТУ, 2023. - 45 с.

Укладачі: Я.Г. Верхівкер, доктор техн. наук, професор

К.С. Гарбажій, канд. с.-г. наук, доцент

С.А. Памбук, канд. техн. наук, доцент

І.А. Мартиросян, канд. техн. наук ст. викладач

В.А. Луцькова, канд. техн. наук, ст.викладач

Т.М. Смокова, канд. техн. наук, ст. викладач

О.М. Мирошніченко, канд. техн. наук, доцент

В.Ю. Момот, ст.викладач

М.В. Шенгелая, зав. лабораторії

Відповідальний за випуск зав. кафедри товарознавства та митної справи Я.Г. Верхівкер, д-р техн. наук, професор

ЗМІСТ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вступ | стор |
| 1. | Організація і керівництво кваліфікаційною роботою…………….. | 4 |
| 2. | Структура та оформлення кваліфікаційної роботи……………….. | 6 |
| 3. | Вимоги до розділів………………………………………………….. | 14 |
| 3.1 | Загальні вимоги до першого розділу кваліфікаційної роботи…… | 14 |
| 3.2 | Загальні вимоги до другого розділу кваліфікаційної роботи…….. | 15 |
| 3.3 | Загальні вимоги до третього розділу кваліфікаційної роботи……. | 18 |
| 3.4 | Загальні вимоги до четвертого розділу кваліфікаційної роботи….. | 30 |
| 4. | Загальні вимоги до висновків ………………………………………. | 31 |
| 5. | Підготовка доповіді та захист ………………………………………. | 32 |
| 6. | Вимоги та критерії до якості кваліфікаційної роботи…………….. | 33 |
|  | Додатки………………………………………………………………. | 35 |

ВСТУП

Кваліфікаційна робота є підсумковою роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння здобувачів теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за обраним професійним спрямуванням на первинних посадах відповідно до узагальненого об’єкта діяльності.

Метою виконання кваліфікаційної роботи є осмислення проблеми, застосування теоретичних знань і практичних навичок для вирішення конкретних завдань щодо об’єкта дослідження.

Кваліфікаційна робота повинна бути оригінальною. Основним елементом самостійно виконаної роботи мають бути експериментальні дослідження товару або споживчих переваг на ринку.

Кваліфікаційна робота повинна висвітлювати результат діяльності того підприємства чи організації, на замовлення і на матеріалах якої вона виконується, а пропозиції і рекомендації щодо вдосконалення оптимізації структури асортименту, якості товарів, поліпшення організації та менеджменту торгівлі повинні носити конкретний характер і передбачати можливість їх впровадження в практику торгівлі в умовах ринкової економіки. Зміст кваліфікаційної роботи повинен відповідати назві її теми. Тема кваліфікаційної роботи має відображати проблематику напрямів діяльності і основних виробничих функцій та типових завдань, що формують складові професійної компетентності бакалавра.

Кваліфікаційна робота повинна мати логічний, доказовий, аргументований характер і містити аналіз проблеми дослідження; реальні пропозиції щодо розширення асортименту, забезпечення та поліпшення якості товарів, надання послуг, удосконалення діяльності на досліджуваному підприємстві; бути належно оформленою і мати всі необхідні супровідні документи.

B роботі можуть бути проаналізовані наступні питання: споживні властивості та асортимент товарів, конкурентоспроможність товарів, вітчизняні і міжнародні вимоги до товарів певної групи, оцінка асортименту і якості товарів, експертна оцінка якості тощо.

Здобувач може розробити і аргументувати пропозиції та рекомендації щодо підвищення якості, оптимізації структури асортименту оцінюваних товарів та поліпшення роботи підприємства. У кваліфікаційній роботі здобувач повинен показати високий рівень знань з теоретичних основ товарознавства, надати аналіз законодавчої бази щодо якості товарів певної групи; надати класифікацію товару за міжнародними класифікаторами.

Кваліфікаційна робота повинна бути оформлена відповідно до Положення про організацію дипломного проєктування в Одеському національному технологічному університеті (із змінами, прийнятими рішенням Вченої ради від 09.11.2022р., протокол №5 та введеними в дію наказом №497-01 від 10.11.2022р.) та до ДСТУ 3008-95 «Документація, звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення», а дані таблиць і графіків повинні бути опрацьовані за допомогою відповідних комп’ютерних програм.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ І КЕРІВНИЦТВО КВАЛІФІКАЦІЙНОЮ РОБОТОЮ

Кваліфікаційна робота виконується здобувачами самостійно з дотриманням принципів академічної доброчесності. Роботи, представлені з порушенням цих принципів, до захисту не допускаються.

Тема роботи видається здобувачам протягом першого тижня навчання 7 семестру (9 семестру для заочної форми навчання). Тема роботи і об’єкт дослідження пропонуються здобувачу його керівником, а також за відповідного обґрунтування, можуть бути висунуті самим здобувачем. Узгоджені теми робіт затверджуються на засіданні кафедри. Дозволом на виконання роботи за затвердженою темою вважається підписання завідувачем кафедри Бланку Завдання.

Попередньо Бланк Завдання підписується здобувачем-виконавцем і його керівником. Здобувачі повинні виконувати свої роботи у точній відповідності до Графіку роботи, що на зворотній стороні Бланку Завдання (Додаток 3).

Контроль за цим здійснює керівник роботи під час проведення планових консультацій протягом семестру.

Захист виконаних робіт проводиться публічно і у встановлений рішенням кафедри термін (один-два дні) на засіданні ЕК. За два тижня до цього на кафедрі проводиться Малий захист, для чого розпорядженням завідувача кафедри створюється комісія.

На Малий захист студенти представляють вже завершену і оформлену кваліфікаційну роботу (але не переплетену), включаючи роздавальний матеріал і зразки об’єктів дослідження (їх пакування та/або етикетки), необхідні нормативні документи (копії), текст доповіді. Текст роботи має бути перевірений на відсутність плагіату та представлена відповідна довідка. Кваліфікаційна робота повинна бути підписана здобувачем-виконавцем і його керівником. Допуском до Малого захисту є підпис керівника та допущення з деканату. В разі неявки студентів на призначений Малий захист без поважних причин, вони втрачають право на захист у поточному семестрі. За результатами Малого захисту комісія дає рекомендації (у письмовій формі) щодо допуску до захисту на засіданні ЕК.

Після виправлень (за необхідності) недоліків та переплетення, робота має бути віддана на підпис завідувачу кафедрою. Завідувач кафедрою може не підписати роботу, якщо вона не відповідає кваліфікаційному рівню. В такому випадку це питання заслуховують на засіданні кафедри.

Роботу та роздавальний матеріал направляють на рецензію, а здобувач надає електронний варіант роботи на кафедру для подальшого відправлення у е-архів ОНТУ.

Процес виконання кваліфікаційної роботи рекомендується розділити на такі етапи:

1. Вивчення Методичних вказівок до виконання кваліфікаційних робіт.
2. Вибір і узгодження теми кваліфікаційної роботи.
3. Складання з науковим керівником і консультантом завдання для кваліфікаційної роботи і його заповнення (додаток 3).
4. Затвердження Завдання кваліфікаційної роботи у завідувача кафедри за 13 тижнів до захисту кваліфікаційної роботи.
5. Збір матеріалів і робота з літературними джерелами.
6. Написання розділів кваліфікаційної роботи і здача їх на перевірку керівникові і консультантові згідно із затвердженим графіком.
7. Оформлення кваліфікаційної роботи відповідно до ДСТУ 3008-95 та п.4.
8. Передача повністю оформленої (але ще не переплетеної) кваліфікаційної роботи для остаточної перевірки науковому керівнику і консультанту.
9. Отримання результатів щодо перевірки на плагіат, підписання роботи у консультанта, а потім у керівника кваліфікаційної роботи.
10. Попередній захист та отримання рішення кафедральної комісії.
11. Переплетення кваліфікаційної роботи та надання її на розгляд завідувачу кафедри.
12. Направлення кваліфікаційної роботи на зовнішню рецензію та здача електронного варіанту на кафедру.

2. СТРУКТУРА ТА ОФОРМЛЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота складається із:

* титульного аркуша;
* завдання на кваліфікаційну роботу;
* анотації;
* змісту;
* вступу;
* основної частини;
* висновків та пропозицій:
* списку використаних джерел:
* додатків.

Рекомендований обсяг дипломної роботи – 60-100 сторінок (у т.ч. обсяг таких складових як вступ, висновки та пропозиції – до 5-6 сторінок). До цього обсягу не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах 10 %. Кожний розділ повинен містити підрозділ «Висновки до розділу».

**Титульний аркуш** є першою сторінкою роботи і оформлюється відповідно до вимог, установлених ОНТУ (додаток 1).

**Завдання** на кваліфікаційну роботу складається здобувачем разом з науковим керівником, науковим консультантом, підписується ними і затверджується завідувачем кафедри (додаток 2).

**Анотація.** Анотація – це знайомство з науковою роботою, вона повинна містити мінімальну, але одночасно змістовну інформацію про кваліфіковану роботу здобувача освіти (додаток 3). Використання скорочень та абревіацій теж не допустиме. Анотація вставляється після аркуша завдання і має наступну структуру:

*Вступна частина.* У ній вказують тему роботи зі словами «*робота присвячена темі ….; темою роботи є…*». Також у вступній частині анотації вказуються: мета, об’єкт, предмет.

*Основна частина.* Основна частина містить короткий огляд виконаної роботи. Вона має відображати все структурні елементи роботи. Наприклад: «*У роботі розглядаються…*.( в Розділі 1 *описується*…; аналізуються …. встановлено, доведено, досліджено, виявлено, вивчено тощо…

*Заключна частина.* Результати дослідження представляються як висновки до практичної частини роботи. Тобто тут надаються реальні результати, які отримав здобувач під час власної практики, наприклад: «За р*езультатами проведеного дослідження встановлено…*

*Ключові слова.* Ключові слова– це відображення основних елементів роботи. Вони можуть містити: об’єкт та предмет дослідження, область дослідження, матеріал дослідження, але їх загальна кількість повинно бути 5-7 слів.

*Анотація також наводиться англійською мовою (Abstract).*

**Зміст** кваліфікаційної роботи відображається в плані, розробленому за участі наукового керівника. Зміст (план) розміщують після анотації, починаючи з нової сторінки. Зміст включає: вступ; послідовно перелічені назви усіх розділів, підрозділів, пунктів і підпунктів (якщо вони мають заголовки); висновки та пропозиції; список використаних джерел; додатки; зміст повинен бути виконаний на аркуша з оформленими рамкою та великим штампом (додаток 4), інші – в рамці з маленьким штампом (Додаток 5,6).

**Вступ.** Головним завданням вступної частини (вступу) є обґрунтування актуальності і практичної значущості обраної теми. В цій частині роботи слід сформулювати мету і задачі дослідження та чітко визначити предмет і об’єкт дослідження. Мета та завдання роботи повинні відображати тематику дослідження.

Об’єкт дослідження визначається разом з вибором теми і є товаром, або послугою. Приклади об’єктів дослідження наведені в Додатку 7

Предмет дослідження міститься в межах проблематики щодо об’єкта дослідження (наприклад: споживні властивості товару, нормативне забезпечення тощо).

Задачі дослідження формулюють виходячи з тематики та кваліфікаційної роботи та її структури (змісту); кількість задач 5-8. Отримані результати за розв'язаними задачами надають у Висновках у чіткій відповідності до задач. Закінчують «Вступ» інформацією щодо кількості рисунків, таблиць, додатків, літературних джерел. Надають інформацію щодо обсягу роботи та її апробації на конференціях. Об’єм вступу не має перевищувати 2-3 сторінки.

**Перший розділ ̶** аналітичний огляд літератури за обраною темою.

У наступних розділах повинні бути відображені власні дослідження здобувача, що складають в основному експериментальну частину роботи. Здобувач повинен показати вміння аналізувати результати проведених досліджень з точки зору товарознавця та математичного аналізу основних показників досліджуваної теми. Під час написання цих розділів здобувач повинен користуватись завданням з кваліфікаційної роботи. Більше детальні вимоги до кожного розділу наведено у відповідних пунктах методичних вказівок.

**Висновки і пропозиції**. З урахуванням літературного огляду та власних досліджень з теми кваліфікаційної роботи робляться загальні висновки і вносяться рекомендації (пропозиції), які повинні бути чітко сформульовані, носити конкретний характер і мати наукову і практичну цінність для підприємства чи організації торгівлі в цілому.

**Список використаних джерел** повинен бути оформлено відповідно до ДСТУ 8302:2015, мати не менше 30 джерел. Посилання в тексті на літературні джерела наводяться у вигляді порядкового номера списку джерел, який береться у квадратні дужки. Наприклад: [17]. Приклади оформлення списку літератури наведено у додатку 8

**Додатки.** Додатки оформляються в кінці кваліфікаційної роботи і до переліку сторінок не входять. Кожний додаток починається з нової сторінки, має свій заголовок і порядковий номер. У додатки рекомендується включати допоміжний матеріал, який може бути відсутній в основній частині дипломної роботи, не завдавши при цьому шкоди змісту дипломної роботи. Це такі матеріали, як: формули і розрахунки, таблиці допоміжних цифрових даних, протоколи випробувань, опис апаратури і приладів для експериментів, інструкції, методики, акти впровадження, тощо.

Правила оформлення кваліфікаційної роботи

Текст пояснювальної записки складається державною мовою в друкованому вигляді на аркушах формату А4 шрифтом Times New Roman 14 пунктів, міжрядковий інтервал 1,5. Титульний лист пояснювальної записки наведено у додатку 2. Пояснювальна записка виконується на аркушах з рамкою та штампом (додатки 5-7), в якому через точки вказують шифр:

* + тип дипломного проектування (КРБ – кваліфікаційна робота бакалавра);
  + скорочене найменування кафедри, на якій виконують дипломну роботу (наприклад, ТтаМС – товарознавство та митна справа);
  + пояснювальна записка (1);
  + номер наказу на затвердження тем дипломних робіт (наприклад, 480-03);
  + номер теми дипломника в наказі на затвердження тем дипломних робіт (наприклад, 1.23 або 3.12). Повний штамп може мати наступний вигляд для пояснювальної записки бакалавра – КРБ.ТтаМС.1.480-03.3.12. Нумерація сторінок – починаючи з титульної, на якій номер не ставлять, зміст – 3 сторінка.

Правила оформлення, викладення таблиць у технічній документації здійснюють відповідно до рекомендацій ДСТУ 3008. Таблиці нумеруються в рамках розділу, надаються після першого згадування або на наступній сторінці. Таблиця обов’язково повинна мати назву, яка повинна бути короткою і відображати зміст таблиці. Якщо таблиця займає кілька сторінок – на початку нової сторінки вказують «Продовження таблиці Х.У» і дають цифрове відображення елементів таблиці. Наприклад:

Таблиця Х.У – Назва таблиці

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Продовження таблиці Х.У

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |

Ілюстрації (креслення, рисунки, графіки, схеми діаграми, фотознімки) слід розташовувати в дипломній роботі безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються вперше, або на наступній сторінці чи давати посилання на додаток в якому вони наведені.

Ілюстрації повинні мати назву, яку розміщують під ілюстрацією. Число написів на ілюстрації має бути мінімальним, зміст їх - коротким і в той же час вичерпним. При необхідності пояснення ілюстрації (в цілому) за рекомендація ДСТУ 3008, допускається використовувати структурний елемент звіту «примітка».

Приклад оформлення ілюстрації:

Рис. Х.У- Назва ілюстрації (Х - номер розділу, до якого відноситься ілюстрація, У – порядковий номер ілюстрації), якщо ілюстрація одна, у розділі 2, її оформлюють наступним чином:

а) назва компоненту ілюстрації б) назва компоненту ілюстрації 1 - текст пояснюючих даних структурного елементу рисунку

2 - текст пояснюючих даних структурного елементу рисунку

Рис. 2.1 - Назва.

У назві вказують – діаграма, гістограми, графік тощо, якщо це відповідає змісту, наведеному на рисунку. Текст пояснюючих даних наводять до назви ілюстрації.

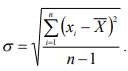
На всі таблиці, ілюстрації мають бути посилання в тексті дипломної роботи. Якщо таблиці, ілюстрації тощо, наведені в дипломній роботі, є запозиченим об'єктом права інтелектуальної власності, при їх оформленні посилання на джерело запозичення здійснюють в назві ілюстрації або в текстовому повідомленні.

Найменування, наведені в тексті кваліфікаційної роботи і в таблицях, ілюстраціях, додатках тощо повинні бути однаковими (ідентичними щодо використання термінології). Умовні літерні позначення, зображення або знаки повинні відповідати прийнятим у чинному законодавстві і державних стандартах.

Після таблиць і рисунків слід залишати 1 інтервал для їх виділення в основному тексті і лише після цього наводити подальші текстові відомості дипломної роботи.

Формули розташовують відразу після їх згадування посередині строки, за необхідності нумерують у круглих дужках (наприклад, (1.3) - третя формула першого розділу), після них вказують пояснення всіх використаних в формулі елементів (букв, символів, цифр тощо), наприклад:

Для визначення середнього квадратичного відхилення  застосовували наступну формулу:

 (2.1)

де σ – середнє квадратичне відхилення,

хi – значення і-тої варіанти, і=1,...,n,

– середнє арифметичне,

n – об’єм вибіркової сукупності.

3. ВИМОГИ ДО РОЗДІЛІВ

**3.1 Загальні вимоги до першого розділу кваліфікаційної роботи**

Структура аналітичного огляду літератури визначається темою роботи і включає підрозділи з аналізу ринка, характеристики ідентифікаційних та класифікаційних ознак об’єктів дослідження, cпоживних властивостей; факторів, які формують якість, дефектів та причин їх виникнення.

У розділі 1 надається аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно об’єктів дослідження.

Також необхідно надати коротку характеристику стану кон’юнктури внутрішнього та зовнішнього ринку товарів певної товарної групи (позиції). Охарактеризувати стан збуту, а також насиченість ринку та ступінь задовільності споживача товаром цієї групи. Студент повинен прослідкувати динаміку змін стану ринку порівняльно з іншими роками, ознайомитись зі статистикою зарубіжних та вітчизняних виробників, виявити тенденції розвитку та проаналізувати експортно-імпортні операції товарів за даною товарною позицією, а також представити дані щодо основних країн-контрагентів з якими Україна здійснювала зовнішньоекономічну діяльність відносно цього товару за останні п’ять років.

За результатами написання цього розділу студент повинен визначити питання щодо напряму переміщення та країни-контрагента.

Аналітичний огляд літератури необхідно ілюструвати схемами, графіками, діаграмами, фотографіями з відповідними посиланнями на джерела. Використані літературні джерела повинні бути занесені до списку літератури. Бажано використовувати крім підручників ще електронні ресурси (не більше 10 відсотків від загальної кількості джерел) й статті у періодичних виданнях за останні п’ять років.

Останнім пунктом має бути характеристика нормативної та законодавчої бази щодо оцінювання якості та безпечності об’єктів дослідження. В цьому пункті необхідно взяти до уваги Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, міжнародні угоди та інші законодавчі та нормативні акти. Студент має обґрунтувати обов’язковість міжнародних вимог до товарів та визначити які саме міжнародні документи мають бути застосовані при оцінюванні якості та безпечності обраних об’єктів дослідження. Для харчових продуктів-це стандарти Codex Alimentarius та ІSO. Для обраної групи непродовольчих товарів необхідно провести дослідження відповідних Регламентів, санітарно-правових норм та нормативно-технічних документи, в т.ч. гармонізованих ДСТУ та ІSO.

Огляд літератури завершують «Висновками до розділу 1». Обсяг розділу має складати не більше ніж 30-35 % від всього об’єму кваліфікаційної роботи.

3.2 Загальні вимоги до другого розділу кваліфікаційної роботи

У другому розділі кваліфікаційної роботи необхідно навести об’єкти, предмет та методи дослідження. Доцільно зазначити, в яких організаціях та на яких кафедрах проведено дослідження.

Вибір об’єктів дослідження доцільно обґрунтувати. Для цього необхідно опиратись на проведений аналітичний огляд літератури, в тому числі на аналіз ринку. Доцільно зазначити в якому ціновому сегменті (сегментах) та чому обрано об’єкти дослідження, вказати, яке підґрунтя для обирання торгової марки ТМ зразків та чому (лідери ринку тощо) було застосоване. Перелік об’єктів дослідження доцільно представлено у вигляді таблиці 3.1

Таблиця 3.1 – Об’єкти дослідження

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № зразка | Найменування товару, ТМ | Виробник | НД |
| 1 |  |  |  |

Стисло, але змістовно і відповідно до логіки процесу дослідження, назвати усі методи, які були використані для виконання поставлених завдань. При цьому види методів, що є стандартними слід тільки зазначити та вказати відповідний нормативний документ із літературним посиланням у квадратних дужках. Перелік всіх методів дослідження необхідно надати у таблиці 3.2 Для нестандартних методів необхідно також зробити посилання (у квадратних дужках) на підручник або статтю, де цей метод викладений.

Таблиця 3.2 – Методи дослідження

|  |  |
| --- | --- |
| Назва показника та/або групи показників | Назва методу та нормативний документ |
|  |  |

Якщо методика стандартна, але застосовується частково, слід обґрунтувати доцільність такого вибору. У разі, якщо методика є модифікацією стандартної методики, авторський варіант треба докладно описати, зазначити посилання на автора методики і вказати, мету її модифікації.

В роботі наводять тільки ті методики і методи, що безпосередньо використані в роботі.

При використанні нестандартних методів дослідження (експертний метод, профільний метод тощо) необхідно докладно описати умови експерименту, навести відповідні розрахункові формули.

Також у розділі 2 необхідно представити методологію визначення коду об’єктів дослідження згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності.

Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) — складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів (далі ГС) та Комбінованої номенклатури Європейського Союзу (далі КНЕС).

Студенту рекомендовано надати коротку характеристику щодо виникнення УКТЗЕД та співставлення її з ГС та КНЕС (можливо схематичне зображення, рисунки, графіки, тощо). Необхідною складовою цього пункту є аналіз та застосування для визначення коду товару, згідно з УКТЗЕД, правил інтерпретації.

Студент повинен за допомогою конкретного правила інтерпретації визначити код УКТЗЕД об’єкту дослідження, привести його схематичне зображення та деталізацію згідно до прикладу.

**Приклад визначення та деталізації коду\*** (правило інтерпретації та опис визначається для кожного конкретного об’єкта індивідуально)**.**

Оскільки об’єктом переміщення через митний кордон України є ігристе напівсолодке біле вино ТМ «Shabo», з захищеною географiчною ознакою, згідно з правилом інтерпретації 2b, потрібно звернути увагу на сировину, з якої воно зроблене. Так, як в ігристому вині присутній спирт, то даний продукт можна віднести до Розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої i оцет; тютюн та його замінники», який включає в собі групи з 16 по 24.

Ігристі вина відносять до Групи 22 «Алкогольнi i безалкогольнi напої та оцет», отже код групи (22). Позицію було визначено завдяки посиланню на назву напою, а саме Позиція 2204 «Вина виноградні натуральні, включаючи кріплені; сусло виноградне, крім зазначеного в товарній позиції 2009», отже код на рівні підпозиції - 4 знаків (2204). Для визначення підпозиції, було звернено увагу на основну відмінність ігристих вин від інших, а саме наявність діоксиду вуглецю, тому було обрано Підпозицію 220410 «Вина ігристі», код на рівні 6 знаків – 220410.

ТМ «Shabo» була закріплена назва за місцем виробництва, тобто захищена географічна ознака (Protected Geographical Indication, PGI), тому кодом категорії є 22041094 «З захищеною географічною ознакою (Protected Geographical Indication, PGI)», а код підкатегорії не визначається, тому присвоюємо 00.

Визначення коду УКТ ЗЕД для вина виноградного, iгристого, з захищеною географiчною ознакою ТМ «Shabo» представлено в таблиці 3.3.

Також у розділі 2 надають опис статистичної обробки результатів, вказують скільки разів було проведено кожний дослід (кількість паралельних дослідів), наводять дані щодо періоду часу для розрахування показника новизни асортименту тощо.

Таблиця 3.3 - Визначення коду УКТЗЕД для вина виноградного, ігристого, з захищеною географічною ознакою ТМ «Shabo»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Рівень деталізації** | **Отримані результати** | **Структура коду УКТЗЕД** |
|  | **Розділ** | Роздiл IV «Готовi харчовi продукти; алкогольнi та безалкогольнi напої i оцет; тютюн та його замiнники» |
| 1 | **Група** | Група 22 «Алкогольнi i безалкогольнi напої та оцет» | 22 |
| 2 | **Позиція** | Позиція 2204 «Вина виноградні натуральні, включаючи кріплені; сусло виноградне, крім зазначеного в товарній позиції 2009» | 2204 |
| 3 | **Підпозиція** | Підпозиція 220410 «Вина ігристі» | 220410 |
| 4 | **Категорія** | Категорія 22041094 «з захищеною географiчною ознакою (Protected Geographical Indication, PGI)» | 22041094 |
| 5 | **Підкатегорія** | – | **2204109400** |

3.3 Загальні вимоги до третього розділу кваліфікаційної роботи

Планування експериментальних досліджень має бути проведено із врахуванням обов’язковості або необов’язковості виконання вимог тих чи інших нормативних документів.

Характеристика асортименту

При проведенні аналізу та характеристики асортименту необхідно керуватись термінологією, наданою у стандарті на терміни та визначення ДСТУ 3393-2000 «Товарознавство. Терміни та визначення»:

Виходячи з того, що широта торгового асортименту товарів – це характеристика асортименту товарів торгового підприємства за кількістю груп та підгруп, що входять до нього, а глибина торгового асортименту товарі-це характеристика асортименту товарів торгового підприємства за кількістю видів і різновидів, об’єднаних визначеними групами та підгрупами, доцільно розрахувати ці показники за даними, отриманими на конкретному торговельному підприємстві. При визначенні коефіцієнта новизни асортименту, необхідно зазначити, за який саме термін проводили дослідження (три місяці, півроку тощо).

Визначення показника глибини асортименту можливо провести за формулою:

КГ = Ф/Б , (3.1)

де Ф – фактична кількість,

Б – базова.

Формулу розміщують у другому розділі, нумерують її, та посилаються на неї при розрахунках.

Базовий показник глибини асортименту може визначатись як асортиментним переліком або договором постачання (студент може отримати ці дані на переддипломній практиці), так і нормативними документами (ДСТУ тощо). Що саме прийнято за базове значення має обов’язково бути зазначено.

Здобувач має визначити, за якими параметрами: тара (її матеріал та розмір тощо), торгові марки виробників, або особливості виробництва (наприклад, сік прямого віджима, або отриманий дифузійними способом тощо) та чому саме він вибрав для оцінювання глибини асортименту. Зрозуміло, що найбільш повну інформацію можливо отримати при врахуванні всіх вищезазначених критеріїв, базуючись на вимогах нормативних документів, в яких визначено, які можливі різновиди продукту за тарою, її розміром, способом упакування тощо.

Основні показники асортименту товарів та формули їх визначення наведені у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Основні показники асортименту товарів

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показник | Визначення показника | Формула розрахунку показника |
| 1 | 2 | 3 |
| Дійсна широта (Шб) | Фактична кількість видів і різновидів найменувань товарів які є в наявності (Д) | Шд = Д |
| Базова широта Шб | Широта прийнята за основу для порівняння (Б) | Шб = Б |
| Діючий показник повноти (Пд) | Фактична кількість видів, різновидів й найменувань товарів однорідної групи | Пд = Д |

Продовження таблиці 3.4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Базовий показник повноти (Пб) | Регламентована чи спланована кількість товарів | Пб = Б |
| Структура асортименту | Питома частка кожного виду чи/або найменування в загальному наборі | Сі = Аі/Si, (1)  де Аі - кількість окремого товару в загальному натуральному або грошовому вираженні;  Si - сумарна кількість всіх товарів, наявних в натуральному або грошовому вираженні. |
| Асортиментни й мінімум | Мінімально допустима кількість видів товарів повсякденного попиту який визначає профіль роздрібної торгової організації (М) | Ам = М |
| Коефіцієнт широти асортименту (Кш) | Відношення дійсної кількості видів, різновидів і найменувань товарів однорідних і різнорідних груп к базовому | Кш=Шд/Шб\*100%, (2)  де Пд – дійсна широта асортименту; Шб – базовий показник повноти асортименту. |
| Коефіцієнт повноти асортименту (Кп) | Відношення діючого показника повноти до базового | Кп=Пд/Пб\*100%, (3)  де Пд – дійсний показник повноти асортименту;  Пб – базовий показник повноти асортименту |
| Коефіцієнт стійкості асортименту (Ку) | Відношення кількості видів, різновидів й найменувань товарів, які користуються стійким попитом споживачів (Шу) до загальної кількості видів, різновидів й найменувань  товарів тих самих однорідних груп (Шд) | Ку=У/Шб\*100% , (4) |
| Коефіцієнт оновлення (новизни) асортименту (Кн) | Відношення кількості нових видів і різновидів товарів до загальної кількості найменувань товарів (чи до дійсної широти) | Кн=Н/Шд\*100%, (5) |

Продовження таблиці 3.4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Коефіцієнт раціональності( Кр) | середньозважене значення показника раціональності з урахуванням реальних значень показників широти, повноти, стійкості та новизни помножені на відповідні коефіцієнти вагомості | Кр=Кш\*ВШ+Кп+ВП+Ку\*ВУ+Кн\*ВН/ 4, (6)  де Кш – коефіцієнт широти асортименту;  Кп- коефіцієнт повноти асортименту; Ку – коефіцієнт стійкості асортименту;  Кн – коефіцієнт оновлення асортименту;  ВШ, ВП, ВУ, ВН – коефіцієнт вагомості показників широти, повноти, стійкості і новізни. |

Оцінювання пакування

Аналіз пакування починають з оцінювання його цілісності та непошкодженості і з безпосереднього визначення типу та виду тари (для чого використовують конспекти лекції, підручники та інтернет ресурси).

При аналізі відповідності пакування здобувач вивчає і наводить вимоги до споживчого пакування товарів, після чого вивчає стан, цілісність, зручність і відповідність пакування нормативній документації. Важливо звертати увагу на матеріал упаковки, відмічати, чи дозволено його використання для даного виду товарів, чи позначено з якого матеріалу виготовлено упаковку і т. ін.

Також, при оцінці пакування, слід звертати увагу не тільки на тип споживчої тари, а й на її особливості, засоби закупорювання, оцінити зручність використання упаковки, відмітити наявність або відсутність характерних для даного виду тари дефектів.

Результати досліджень оформлюють у вигляді тексту, в якому послідовно описують вид та стан тари досліджуваних зразків, або заносять у табл.3.5.

Таблиця 3.5 ̶ Визначення типу та виду тари, та стану пакування

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування типу та виду тари | Ефективний об’єм тари, см3 | Пошкодження | Причини дефектів тари |
| Зразок | | | |
|  |  | 1. |  |
| 2. |  |

При відсутності пошкоджень вказують “пошкодження відсутні”. При наявності пошкоджень вказують можливі причини дефектів. Роблять висновок про можливі причини виникнення дефекту та безпечність споживання продукту.

За допомогою нормативної документації (ДСТУ, Кодексу Аліментаріус та ін.) визначають відповідність тари вимогам нормативної документації.

Зручність використання можливо охарактеризувати використовуючи терміни “дуже зручний”. “зручний”, "досить зручний”, “не зручний” та обґрунтувати свій висновок.. При наявності відповідного завдання, можливо оцінити естетичні та ергономічні показники якості тари баловим методом, для чого необхідно розробити відповідну шкалу.

Результати оцінювання переваг та недоліків тари занести у табл. 3.6 або пояснити у тексті.

Таблиця 3.6 – Аналіз переваг та недоліків тари

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Зручність використання | Вплив на якість | Вплив на безпечність | Необхідні умови для зберігання |
| Зразок | | | |
|  |  |  |  |

Перевіряють пакування та знаки на маркуванні щодо екологічності тари. Результати заносять в табл. 3.7. Для заповнення таблиці слід використати дані, які наведено у ДСТУ ISO 14020:2003 «Екологічні маркування та декларації – Загальні принципи (ISO 14020:2000, IDT)» та ЗУ [«Про охорону](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1264-12/page3) [навколишнього природного середовища»](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1264-12/page3).

Таблиця 3.7 –Характеристика екологічності тари

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Зразок | Екологічні знаки | Вимоги ДСТУ ISO 14020:2003 | Вимого ЗУ  [«Про охорону](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1264-12/page3) [навколишнього](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1264-12/page3) [природного](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1264-12/page3) [середовища»](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1264-12/page3). |

Тара повинна бути зручною, тому слід враховувати і ергономічні властивості. За наявності відповідного завдання, доцільно провести аналіз естетичних показників упакування, враховуючи стан пакувального матеріалу (зовнішній вигляд, цілісність), якість запайки швів, орієнтація та чіткість печаті, яскравість та сумісність фарб та естетичність оформлення. При можливості також рекомендується оцінити рівень безпечності та екологічності матеріалу пакування.

Результати щодо оцінки ергономічних властивостей рекомендується представити у вигляді таблиці 3.8.

Таблиця 3.8 ̶ Ергономічні властивості пакування

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Зручність | Зручність | Зручність | Можливість | Наявність |
| зразка | відкриття | зберігання | транспортування | багаторазового | допоміжного |
|  |  |  |  | використання | засобу для |
|  |  |  |  |  | споживання |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Вся вказана послідовність аналізу пакування повинна бути докладно викладена у текстовій частині дипломної роботи.

Після кожної таблиці з отриманими результатами, повинен бути зроблений висновок про дотримання чи не дотримання нормативних вимог.

Аналіз пакування слід завершити заключним загальним висновком, у якому наводяться отримані дані для кожного зразка продукції, що досліджується.

**Оцінювання маркування**

При оцінюванні маркування необхідно навести дані маркування та проаналізувати їх у тексті; зазначити та охарактеризувати наявність інформаційних товарних знаків. Відзначити наявність (відсутність) знаків сертифікації за приватними стандартами та проаналізувати вплив цього фактору на якість та безпечність зразків.

При оцінюванні маркування для дитячого харчування необхідно також враховувати вимоги щодо відповідної законодавчої бази, наприклад щодо зображень дітей та інших малюнків на таких продуктах.

Маркування алкогольних напоїв має бути проведено відповідно до сучасної законодавчої бази (Закони України). Цікавим буде порівняння виробів на відповідність вимогам різних країн.

При аналізі маркування необхідно встановити правильність контрольного числа на кодуванні (результати розрахунків надати у Додатку). Детальна методика щодо штрихового кодування наведена у методичних вказівках для виконання дослідної роботи.

Доцільно перевірити правильність розміщення штрих коду та його кольорової гами. Можливо проаналізувати причини різниці між країною- виробником, встановленою за штрих-кодом та зазначеною на упаковці у вигляді тексту. Аналіз маркування необхідно закінчити відповідними висновками.

*Особливості оцінювання маркування харчових продуктів*

Необхідно оцінити маркування кожного зразку харчового продукту, який досліджується, відповідно до вимогам Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Обов’язкову інформацію, що має міститись на етикетці чи упаковці необхідно представити у вигляді таблиці та проаналізувати. При аналізі, в тому числі й повноти назви продукту, доцільно використовувати термінологію, яка наведена у відповідному законі.

Доцільно звернути увагу на те, що обов’язкова інформація за бажанням оператора ринку може розміщуватись у добровільному порядку, окрім назви продукту і його фізичного стану. Слід зазначити, що пункт 6 таблиці 3.10 дійсний для імпортованих харчових продуктів, необхідно вказати найменування та місцезнаходження імпортера.

Для фасованих харчових продуктів, призначених для громадського харчування (продукти, що продаються оптом), обов’язкова маркувальна інформація повинна бути зазначена в комерційних документах, а назва, під якою товар продається, термін придатності або кінцева дата придатності та ім’я виробника повинна бути зазначена на зовнішній упаковці.

Зробивши висновки щодо відповідності маркування зразків вимогам Закону України, доцільно проаналізувати, чи відповідає назва харчових продуктів класифікаційним вимогам до відповідних продуктів міжнародного стандарту Кодексу Аліментаріус.

При вивчені переліку інгредієнтів товару, що досліджується, необхідно звернути увагу на харчові добавки, які є в ньому, та перевірити на відповідність до вимог стандарту Кодексу Аліментаріус Codex STAN 192-1995 (які саме харчові добавки є дозволені та у якій кількості можуть міститись у продукті). За результатами оформити таблицю та зробити письмові висновки (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 ̶ Вміст харчових добавок

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва харчової добавки | Зразок  №1 | Зразок  №2 | Зразок  №3 | Вимоги за Кодексом Аліментаріус |
|  |  |  |  |  |

Додаткову інформацію необхідно надати у вигляді таблиці та навести у Додатках до дипломної роботи. Необхідно проаналізувати додаткову інформацію та зробити висновки.

При оцінюванні маркування непродовольчих товарів, необхідно проаналізувати відповідність міжнародним Регламентам, гармонізованим стандартам та оформити у вигляді таблиці. Основним нормативно-правовим документом ЄС, який регламентує вимоги до екомаркування непродовольчих товарів та процедури його проведення, є Регламент з № 66/2010 від 25 листопада 2009 р. Специфіка оцінки непродовольчих товарів (маркування, пакування, показники якості тощо) полягає в тому, що на кожну групу існують окремі Регламенти та НТД.

Але загальними вимогами до маркування є: найменування, торговельна марка, виробник та адреса потужностей, товарна та/або асортиментна група, склад, нормативно-технічний документ, штрихове кодування, умови та термін зберігання, спосіб використання).

До специфічних вимог відносяться символи за доглядом, сорт, артикул, тощо. Також обов’язково слід розшифрувати інформаційні, маніпуляційні та інші знаки якості та відповідності.

**Оцінювання якості за органолептичними та фізико-хімічними показниками**

У відповідності до вимог Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», оцінювання якості продовольчих товарів (за органолептичними та фізико-хімічними показниками) має бути наведено:

На відповідність вимогам того документа, що зазначений на етикетці.

Вироблені в Україні за ТУ товари можуть бути досліджені на відповідність вимогам ДСТУ. Товари імпортного походження оцінюються за стандартами, що вказані на маркуванні або нормативними документами країни-виробника.

Якщо документ, за яким товар вироблено не зазначено-необхідно проводити дослідження на відповідність вимогам лише міжнародного стандарту. Аналіз виробленого за ДСТУ товару на відповідність вимогам міжнародного стандарту є обов’язковим. Доцільно пам’ятати, що Міжнародні стандарти, інструкції та рекомендації - це стандарти, інструкції, рекомендації та документи, що розроблені та затверджені відповідними міжнародними організаціями (ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

Оцінювання органолептичних показників якості на відповідність нормативним документам передує додатковим органолептичним дослідженням та фізико-хімічним дослідженням. Надання результатів порівняння органолептичних показників якості з вимогами нормативного документу (документів) доцільно представити у вигляді таблиці (як надано в рекомендаціях для курсової роботи з товарознавства). Після таблиці необхідно надати висновок щодо відповідності (невідповідності) органолептичних показників якості вимогам конкретного НД, або (за наявності та необхідності) декількох НД.

Результати фізико-хімічних досліджень доцільно надати у вигляді таблиці 3.10 (вводячи додаткові колонки за необхідністю).

Таблиця 3.10 – Результати оцінювання фізико-хімічних показників якості

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показник якості | Зразок 1 | Зразок 2 | Зразок 3 | Вимоги НД |
| 1 |  | | |  |
| 2 |  | | |  |
| … |  | | |  |

Необхідно порівняти отримані фактичні значення фізико-хімічних показників із зазначеними на етикетці, порівняти показники для всіх зразків та проаналізувати можливість зв’язку з органолептичними показниками якості. Необхідно порівняти вимоги нормативних документів та зробити висновок про відповідність (невідповідність) вимогам обох документів. Необхідно не лише навести кількісні одиниці показника, а охарактеризувати його якісний сенс, навести зв'язок із хімічним складом. (Наприклад, рівень рН характеризує активну кислотність, тобто вміст дисоційованих кислот. Цей показник пов'язаний з органолептичними показниками смаку і більш кислий на смак зразок має бути з нижчим рівнем рН).

Оцінювання якості та безпечності непродовольчих товарів має бути проведено на відповідність технічним регламентам (якщо вони є). Непродовольчі товари мають бути проаналізовані на відповідність вимогам того нормативного документу, за яким вони вироблені. Необхідно також акцентувати увагу на наявність дефектів та причини їх виникнення і визначити товарний ґатунок.

Рекомендується навести зображення наявних дефектів з метою підвищення естетичного рівня роботи.

Проведення органолептичної оцінки якості профільним методом необхідно проводити в окремому підрозділі. Для цього доцільно використовувати методичні вказівки «Сенсорний аналіз», чинні стандарти з Сенсорного аналізу.

Доцільно використовувати модифікацію профільного метода “порівняння з еталонним зразком”. Для цього необхідно побудувати профіль еталонного (ідеального) зразка та надавати його разом з профілограмами досліджуваних зразків. Негативні характеристики для ідеального зразка будуть відсутні. Шкала інтенсивності ознак ( від “0”-відчуття відсутнє до “максимального балу” за дуже інтенсивне відчуття) може бути використана для будь якого продукту та розміщується у другому розділі.

Інші модифікації методу потребують детального обґрунтування шкали оцінювання (наприклад, дуже інтенсивний кислий смак лимонного соку не є найкращим). Результати статистичної оцінки отриманих досліджень мають бути представлені в другому розділі роботи, в основній частині вони не потрібні.

**Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності об’єктів дослідження при імпорті/експорті**

Основним чинником безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України є заходи нетарифного регулювання зовнiшньоекономiчної дiяльностi – це заходи, які не пов'язанi iз застосуванням мита до товарiв, що перемiщуються через митний кордон України, а встановленi вiдповiдно до закону заборони або обмеження, спрямованi на захист внутрiшнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспiльної моралi, на охорону здоров'я та життя людей i тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарiв, що ввозяться в Україну, а також на охорону нацiональної культурної та історичної спадщини.

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов’язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов’язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національнім вимогам або вимогам, що пов’язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності.

До таких дій відносяться:

Застосування заходів офіційного контролю при імпорті/експорті товарів через митний кордон України.

Попередній документальний контроль та його документальне забезпечення при при імпорті/експорті товарів через митний кордон України.

У цьому підрозділі студентам, необхідно детально ознайомитись с нормативно-правовими вимогами, які регламентують особливості застосування до товару заходів нетарифного регулювання, завдяки визначеного коду УКТЗЕД застосувати їх та здійснити документальне забезпечення.

**Визначення країни походження об’єктів дослідження та застосування преференційних заходів**

Країною походження товару вважається країна, в якiй товар був повнiстю вироблений або пiдданий достатнiй переробцi вiдповiдно до критеріїв достатньої переробки, що встановлені Митним кодексом України.

Визначення країни походження товарів здійснюється за принципами міжнародної практики та має за мету застосування заходів тарифного регулювання, тобто визначення можливості застосувати до товару режим найбільшого сприяння (преференційний) або вільної торгівлі.

У даному підрозділі дипломної роботи студенти повинні визначити які товари вважаються повністю виробленими у даній країні, а які вважаються підданими достатній переробці надати методику визначення країни походження товару, згідно до принципів міжнародної практики. Обов’язковим є надання переліку документів, що підтверджують країну походження, відповідно до наявності угод з країною - контрагентом.

Розрахунок конкурентоспроможності

Якщо обрана тема кваліфікаційної роботи передбачає розрахунок конкурентоспроможності об’єктів дослідження, можна скористатися одним з перелічених методів. Конкурентоспроможність може бути визначена методами експертної оцінки, методом семантичного диференціалу, методом відповідності споживчим вимогам, методом порівняння з базовим зразком, або змішаним методом.

За змішаним методом, показник конкурентоспроможності (К) може бути визначений як відношення якості до ціни (Ц) в порівнянні з таким відношенням для базового зразка. Зрозуміло, що товари мають бути в одному ціновому сегменті. Якість потрібно визначати як інтегральний показник, що складається з кількох комплексних показників Qi (органолептичних, естетичних, екологічності пакування, функціональних – відповідності НД тощо). Необхідно врахувати коефіцієнти вагомості Квi

Розрахунок відношення якості до ціни товару (на 100 г) можна провести за формулою:

(Qi×Квi )/Ц (3.2)

Очевидно, що конкурентоспроможність одного товару порівняно з базовим –це:

К= {(Qi×Квi )/Ц}дослідного товару / {(Qi×Квi )/Ц} Базового товару (3.3)

При проведенні визначення конкурентоспроможності, основне значення слід приділити обґрунтуванню коефіцієнтів вагомості та вибору номенклатури показників якості, за якими визначають комплексні показники.

Коефіцієнти вагомості можливо визначити наведеним вище експертним методом, а можливо призначити. В цьому випадку потрібно пояснити, чому були обрані саме ці комплексні показники властивостей, а не інші.

Формули для розрахунків так само як і посилання на обраний метод дослідження необхідно наводити у другому розділі.

3.4 Загальні вимоги до четвертого розділу кваліфікаційної роботи

Четвертий розділ кваліфікаційної роботи присвячений питанням охорони праці на підприємствах торгівлі. Зміст розділу «Охорона праці» повинен повністю відповідати темі кваліфікаційної роботи і бути його складовою частиною. Завданням розділу є розробка конкретних питань з безпеки праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки, які вивчалися студентом на лабораторних і практичних заняттях з дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці».

Щодо питань з безпеки праці та виробничої санітарії. Будь-яка виробнича діяльність пов’язана з наявністю певної кількості небезпечних та шкідливих виробничих факторів. Дипломник виділяє основні небезпечні і шкідливі виробничі фактори, які можуть супроводжувати виконання виробничих обов’язків на їх робочому місці. Дані можна оформити як у формі тексту, так і у формі таблиці. Дипломник повинен навести всі діючі нормативно-правові акти, які обмежують вплив на працівників виявлених при дослідженні шкідливих і небезпечних виробничих факторів. Характеризувати чинники, що визначають санітарно-гігієнічні умови потрібно користуючись таблицею 2.2. лекції «Мікроклімат робочої зони». Ці небезпечні фактори студент досліджував під час виконання лабораторних робіт з «Основ охорони праці» (Основи охорони праці: Посібник до виконання лабораторних робіт./ Укл. О.О. Фесенко, В.М. Лисюк, Н.Ю. Сапожнікова, З.М. Сахарова/- Одеса: ОНАХТ, 2016. – 75 с.

Завданням з пожежної безпеки можуть бути наступні: описати заходи щодо забезпечення безпечної евакуації персоналу під час пожежі; охарактеризувати протипожежне водопостачання – зовнішнє і внутрішнє; вказати автоматизовані системи пожежної сигналізації або пожежогасіння, що використовуються на виробництві; визначити категорії приміщень і будівель за вибухопожежною і пожежною небезпекою; вказати основні причини виникнення горючого середовища і загоряння в електричному устаткуванні; правила утримання евакуаційних шляхів і виходів; наявність первинних засобів гасіння пожеж.

Практичним завданням з пожежної безпеки рекомендується визначення необхідної кількості порошкових вогнегасників для приміщення та відстані встановлення між ними користуючись настановами практичної роботи № 4

«Забезпечення пожежної безпеки» (Методичні вказівки для практичних робіт з дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорона праці (Модуль 1 - Безпека життєдіяльності)» для бакалаврів усіх професійних напрямків денної і заочної форм навчання /Укл. С.М. Неменуща, В.М. Лисюк, З.М. Сахарова, В.І. Булюк/ - Одеса: ОНАХТ, 2018.- 82 с.).

4. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ВИСНОВКІВ

Висновки мають бути лаконічними та чітко відповідати поставленим задачам. У висновках не потрібно вдаватись до анотацій (розроблено шкалу, обґрунтовано дескриптори, перевірено якість), а потрібно наголосити саме на отриманих результатах, вказати, що саме ВСТАНОВЛЕНО. Наприклад: «встановлено наступні показники вагомості…..»; «встановлено відповідність вимогам стандарту за показником «колір»»; «визначено, що…..».

5. ПІДГОТОВКА ДОПОВІДІ ТА ЗАХИСТ

Під час підготовки до захисту здобувач має погодити зі своїм науковим керівником складену ним доповідь щодо кваліфікаційної роботи і підготовлені наочні матеріали (таблиці, графіки, схеми, діаграми тощо)

Обсяг тексту доповіді має відповідати 10-12 хвилинам виступу, містити основні результати аналізу матеріалів діючого підприємства і творчих розробок щодо визначених моделей управління асортиментом та якістю товарів, проведення товарознавчої експертизи, пропозицій і рекомендацій, які випливають із проведеного дослідження.

Наочні матеріали мають послідовно ілюструвати доповідь здобувача і забезпечувати повноту висвітлення всіх положень, які підлягають захисту.

Після доповіді здобувача голова ЕК зачитує рецензію на кваліфікаційну роботу, і здобувач має відповісти на всі зауваження рецензента.

Під час захисту кваліфікаційної роботи члени ЕК, присутні на захисті викладачі спеціалісти можуть задавати студентові запитання щодо змісту дипломної роботи. Відповіді здобувача мають бути конкретними, аргументованими і короткими. здобувач повинен знати:

Після відповіді здобувача на запитання оголошується відгук наукового керівника виконаної кваліфікаційної роботи.

За результатами захисту кваліфікаційної роботи ЕК приймає рішення щодо оцінки захисту і роботи про присвоєння спеціалісту відповідної кваліфікації і про видачу йому диплома державного зразка.

Диплом із відзнакою видається студентові, який має 75 % відмінних оцінок з усіх навчальних дисциплін та практичної підготовки, за умови оцінок «добре» з інших дисциплін та оцінки «відмінно» з державного іспиту з фаху і захистив кваліфікаційну роботу також з оцінкою «відмінно».

6. ВИМОГИ ТА КРИТЕРІЇ ДО ЯКОСТІ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота бакалавра як метод оцінювання рівня якості підготовки бакалавра має продемонструвати вміння:

* + працювати з інформаційними джерелами (законодавчою і нормативною базою, літературою, у т.ч. іноземними мовами, матеріалами глобальних інформаційних мереж, даними статистичної і фінансової звітності);
  + логічно викладати матеріал;
  + коректно використовувати статистичні та математичні методи для аналізу досліджуваної проблеми;
  + застосовувати методи дослідження, проводити експерименти;
  + використовувати набуті навички для розроблення пропозицій і рекомендацій з предмета дослідження;
  + формулювати висновки.

Критерії якості кваліфікаційних робіт:

* 1. Розкриття теми
  2. Оформлення дипломної роботи відповідно до вимог:
  + обсяг роботи 60-80 сторінок;
  + кількість джерел використаної літератури ( не менше 30);
  + зноски літератури по тексту роботи;
  + висока грамотність по тексту роботи.
  1. Ступінь науковості:

- актуальність проблеми ринку і галузі та її обґрунтованість;

* + критичний аналіз проблеми, що досліджується: наявність власних досліджень властивостей товару та матеріалів; наявність експертної оцінки споживних властивостей товару, споживчої оцінки асортименту та властивостей, конкурентоспроможності, наявність власних досліджень з оцінки та діагностики сировини, товару.
  1. Рівень реальності розробок і пропозиції:
  + наявність відгуку, що обумовлює рівень реальності розробок і пропозицій, від підприємства, де виконана робота;
  + наявність актів перевірки якості та дотримання прав споживачів з участю дипломника;
  + наявність рекомендації контролюючим органам та споживачам за дотриманням прав при купівлі товару у питаннях якості, безпечності та маркування;
  + якість статистичного аналізу даних.

**ДОДАТКИ**

Додаток 1

**МІНІСТЕРСТВО НАУКИ І ОСВІТИ УКРАЇНИ**

Одеський національний технологічний університет

Кафедра товарознавства та митної справи



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**до кваліфікаційної роботи

на тему **ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ СПІРАЛЬНОЇ ФОРМИ ВІТЧИЗНЯНОГО І ЗАКОРДОННОГО ВИРОБНИЦТВА, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В МІСТІ ОДЕСІ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Здобувача Балабан Ю. М.  СВО «Бакалавр»  IV курсу ТТП-44 групи  Керівник доц. Гарбажій К.С.  (посада, вчене звання, науковий ступень) |

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р., протокол № \_\_

Завідувач кафедри ТтаМС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Яков ВЕРХІВКЕР

(назва кафедри) (підпис) (Імʼя ПРИЗВИЩЕ)

Одеса 202\_ р.

Додаток 2

Бланк завдання на кваліфікаційну роботу

**Одеський національний технологічний університет**

Факультет Технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу\_\_\_\_\_\_\_\_  
Кафедра Товарознавства та митної справи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОПП «Комерційна діяльність і товарознавство та експертиза в митній справі»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
СВО «Бакалавр»

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедрою ТтаМС

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Яков ВЕРХІВКЕР

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

**ЗАВДАННЯ**

**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**Балабан Юлії Михайлівни**

(прізвище, ім’я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи) ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ СПІРАЛЬНОЇ ФОРМИ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАКОРДОННОГО ВИРОБНИЦТВА, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В М. ОДЕСІ

затверджена наказом по інституту від «23» вересня 20 р. № \_\_\_\_\_\_\_

2. Термін здачі студентом закінченого проекту (роботи)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Вихідні дані до проекту (роботи) три зразки макаронних виробів спіральної форми: зразок №1 ТМ «Чумак», зразок №2 ТМ «Pasta Reggia», зразок №3 ТМ «Donna Vera»; нормативний документ ДСТУ 7043:2009 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити)

Вступ. Розділ 1 Формування споживчих властивостей та асортимент макаронних виробів, Розділ 2 Об’єкти та методи дослідження макаронних виробів спіральної форми, Розділ 3 Порівняльна оцінка якості макаронних виробів спіральної форми, Розділ 4 Охорона праці, Висновки та рекомендації. Список використаної літератури. Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов’язкових креслень) презентація в електронному вигляді на 20 слайдах

Продовження додатку 2

6. Консультанти по проекту (роботі), із зазначенням розділів проекту, що стосуються їх

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Розділ | Консультант | Підпис, дата | |
| Завдання видав | Завдання прийняв |
|  |  |  |  |

7. Дата видачі завдання 26.02.2023

Керівник Катерина ГАРБАЖІЙ

Завдання прийняв до виконання Юлія БАЛАБАН

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Назва етапів кваліфікаційної роботи | Строк виконання  етапів роботи  (роботи) | Примітки |
| 1 | Підбір об’єктів дослідження якості, пакування та маркування | 16.10.-23.10.2022 | Виконано |
| 2 | Збір нормативних документів, визначення методів дослідження | 30.10.-3.11.2022 | Виконано |
| 3 | Виконання експериментальних досліджень | 3.11.-17.11.2022 | Виконано |
| 4 | Обробка результатів дослідження | 17.11.-22.11.2022 | Виконано |
| 5 | Аналітичний огляд літератури. Оформлення першого розділу. Вступ. | 26.02.-5.03.2023 | Виконано |
| 6 | Оформлення 2-4 розділів | 5.03.-30.03.2023 | Виконано |
| 7 | Оформлення висновків | 2.04.-27.04.2023 | Виконано |
| 8 | Попередній захист | 15.05.2023 | Виконано |
| 9 | Виправлення помилок. Оформлення списку використаних джерел. | 16.05.-21.05.2023 | Виконано |
| 10 | Оформлення презентації ДР | 21.05.-28.05.2023 | Виконано |
| 11 | Підготовка ДР до рецензування | 28.05.-4.06.2023 | Виконано |
| 12 | Проходження рецензування і підготовка до захисту | 4.06.-18.06.2023 | Виконано |
| 13 | Захист КРБ | 21.06-24.06.2023 | Виконано |

Здобувач-дипломник Юлія БАЛАБАН

Керівник проекту Катерина ГАРБАЖІЙ

*Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ. Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.*

Здобувач-дипломник

ПІБ Підпис

Додаток 3

**АНОТАЦІЯ**

Шаповаленко Катерина Сергіївна. Дослідження споживних властивостей та технічне регулювання дитячих зубних паст, що надходять на ринок.

Випускна кваліфікаційна робота на здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, освітня програма «\*\*\*\*» . Одеський національний технологічний університет. Одеса. 202\*р.

Робота викладена на 80 сторінках, що містить 4 розділа, 15 ілюстрацій, 15 таблиць, 39 джерел в переліку посилань та 5 додатків.

Об’єктом розгляду є дитячі зубні пасти вітчизняного та закордонного виробництва.

Предмет роботи – споживні властивості та нормативні документи, що регулюють якість та безпечність дитячих зубних зуб.

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження якісних характеристик та безпечності дитячих зубних паст, що реалізуються на ринку України, і технічне регулювання, що забезпечує якість та порядок здійснення митних формальностей.

У першому розділі представлено аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно об’єктів дослідження, основні чинники формування якості дитячих зубних паст, проаналізовано ринок, вивчено склад дитячих зубних паст. Наведено порівняльний аналіз чинних нормативно-правових документів, що регламентують якість та безпечність зубних паст, на підставі якого виявлено проблемні питання гармонізації нормативних документів та контролю якості дитячих зубних паст.

У другому розділі представлені об’єкти та методи дослідження дитячої зубної пасти та аналіз структури асортименту в торговельних мережах України. Методологія визначення коду об’єктів дослідження згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності

У третьому розділі наведена товарознавча оцінка якості дитячих зубних паст, за маркуванням та пакуванням, органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показникам якості. Проведено комплексну оцінку якості споживних властивостей дитячих зубних паст, що досліджуються. Також наведено застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності об’єктів дослідження при імпорті/експорті Визначення країни походження об’єктів дослідження та застосування преференційних заходів

Четвертий розділ містить заходи щодо охорони праці, заходи забезпечення безпечної евакуації персоналу під час пожежі; протипожежне водопостачання – зовнішнє і внутрішнє; категорії приміщень і будівель за вибухопожежною і пожежною небезпекою; основні причини виникнення горючого середовища і загоряння в електричному устаткуванні та інш.

За результатами роботи представлені висновки та пропозиції.

*Ключові слова:* дитячі зубні пасти, асортимент, нормативні документи.

Додаток 4

**ЗМІСТ**

.

Прізвище

Підпис

Дата

Арк.

6

КРБ.ТтаМС.1.480-03.3.12.

Здобувач

Керівник

Зав. каф.

Пояснювальна записка до кваліфікаційної роботи

Літ.

Акрушів

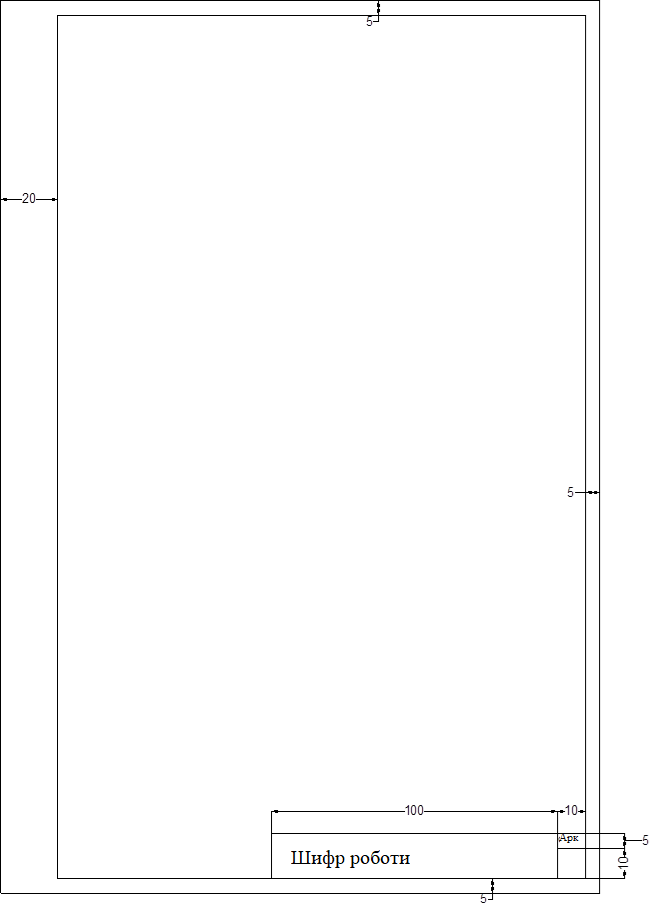
Кафедра ТтаМС ОНТУ

стор.

|  |  |
| --- | --- |
| **ВСТУП**……………………………………………………………………………………………  **РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ЕНЕРГЕТИЧНИХ НАПОЇВ ТА ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЇХ ЯКІСТЬ** ……………….......................................................................   * 1. 1.1 Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку імпортно-експортних операцій відносно об’єктів дослідження……………………………………………………………………   2. 1.2 Характеристика ідентифікаційних та класифікаційних ознак об’єктів дослідження……..   3. 1.3 Споживні властивості об’єктів дослідження…………………………………………….......   4. 1.4 Фактори, які формують якість, дефекти та причини їх виникнення……………………....   **Висновки до розділу 1**………………………………………………………………….………...  **РОЗДІЛ 2 ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІЖДЕНЬ**…………………………………….......  2.1 Об'єкти дослідження……………………………………………………………………….....  2.2 Методи дослідження………………………………………………………............................  2.3 Методологія визначення коду об’єктів дослідження згідно до української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності ...................................................................................  **РОЗДІЛ 3 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКИ ТА МИТНИЙ КОНТРОЛЬ ПРИ ІМПОРТІ/ЕКСПОРТІ ЕНЕРГЕТИЧНИХ НАПОЇВ**……………………………..……….....   * 1. 3.1 Характеристика асортименту об’єктів дослідження…………………………………….......   2. 3.2 Оцінка відповідності пакування споживчої тари……............................................................   3. 3.3 Оцінка маркування харчових продуктів/непродовольчих товарів………………………...   4. 3.4 Оцінка якості об’єктів дослідження за органолептичними та   фізико-хімічними показниками……………………………………………………….………......  3.5 Застосування заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності об’єктів дослідження при імпорті/експорті ........................,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,……...............  3.6 Визначення країни походження об’єктів дослідження та застосування преференційних заходів ............................................................................................................................................  **Висновки до розділу 3**…………………………………………….…………………………….  **РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ**…………………………………………………………………..  РОЗДІЛ 4 ОХОРОНА ПРАЦІ ……………………………………………….…………………..  4.1 Аналіз потенційно небезпечних та шкідливих факторів на підприємстві ..........................  4.2 Розміщення виробничого устаткування при організації робочого місця товарознавця на підприємстві роздрібної торгівлі …………………………………………….…………………..  4.3 Забезпечення нормованих показників мікроклімату, чистоти повітря…………………….  4.4 Забезпечення нормованих значень шуму і вібрації …………………………………...……  4.5 Забезпечення нормованих показників освітлення…...…………………………………...…  4.6 Заходи і засоби захисту працюючих від ураження електричним  струмом …………………………………………………………………………………………....  4.7 Вимоги безпеки під час експлуатації персонального комп’ютера……………………......  4.8 Пожежовибухобезпека, заходи і засоби……………………………………………..………  4.9 Шляхи евакуації….………………………………………………………………………….  Висновки до розділу 4 …………………………………………………………………….……..  **ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ**……………………………………………………….……....  **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**…………………………………………………  **ДОДАТКИ**................................................................................................................... |  |

Додаток 5

**Зразки рамок і штампів до кваліфікаційної роботи**



Додаток 6

Арк.

4

КРБ.ТтаМС.1.480-03.3.12.

Додаток 7

Об'єкти дослідження

**Харчові продукти**: зернові культури, крупа, борошно, хліб, хлібобулочні, сухарні, бубличні, макаронні вироби; свіжі, сушені, консервовані, ферментовані, заморожені фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення: крохмаль і крохмалепродукти, цукор та його замінники, мед, продукти бджолярства, цукристі, борошняні та національні кондитерські вироби, жувальні гумки; какао та продукти з нього; питна вода; чай, кава; чайні, кавові, безалкогольні, слабоалкогольні та алкогольні напої; спирт; виноградні та плодово-ягідні вина; прянощі і приправи; тютюн та тютюнові вироби; рослинні олії; жири тваринні, топлені, гідрогенізовані, переетерифіковані, фракціоновані, кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості; маргарин, мінарин, серед, майонез та соуси на його основі; воски тваринного та рослинного походження; молоко та вершки; кисломолочні сухі та згущені молочні продукти; морозиво, харчовий лід, масло вершкове, сири та сирні продукти; яйця та яєчні товари; м'ясо свіже, охолоджене, заморожене, сублімоване; м’ясні субпродукти, ковбасні вироби, м’ясні копченості, консерви, напівфабрикати, кулінарні вироби, швидкозаморожені готові страви; водні нерибні об’єкти харчового використання, риба жива, охолоджена, заморожена; солоні, мариновані, сушені, в’ялені та копчені гідро біонти; консерви, пресерви, напівфабрикати і кулінарні вироби з гідро біонтів; ікорні товари; харчові концентрати; функціональні, спеціальні, дієтичні та аналогові харчові продукти; інші продукти сільського господарства, мисливства та рибальства.

**Непродовольчі товари:** товари господарського призначення із пластмас, хімічні, силікатні побутові, металогосподарські, побутові електричні; машини і прилади для роботи на присадибній ділянці; хімічні джерела енергії; меблеві та будівельні товари; текстильні, швейні, трикотажні товари та одяг; шкіряне, гумове, полімерне та валяне взуття; хутряні товари; товари культурно-побутового призначення: папір, картон та вироби з них, шкільно-письмові, канцелярські, музичні, спортивні та книжкові товари, іграшки, радіоелектронні засоби запису і відтворення звуку та зображення, фототовари і відеокамери; ювелірні вироби.

Додаток 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Характеристика  джерела | Приклад оформлення | |
| Книги | | |
| Один автор | 1. Андріяш В. Державна етнополітика України в умовах глобалізації. Миколаїв : Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2013. 328 c.  2. Краснова М. В. Договори в екологічному праві України : навч. посіб. / Київ. нац. ун-т ім. Тараса Шевченка. Київ : Алерта, 2012. 216 с.  3. Дробот О. В. Професійна свідомість керівника : навч. посіб. Київ : Талком, 2016. 340 с. | |
| Два автори | 1. Батракова Т. І., Калюжна Ю. В. Банківські операції : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 130 с.  2. Богма О. С., Кисильова І. Ю. Фінанси : конспект лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 102 с. | |
| Три автори | 1. Комаров В. В., Світлична Г. О., Удальцова І. В. Окреме  провадження : монографія / за ред. В. В. Комарова. Харків : Право, 2011. 312 с  2. Якобчук В. П., Богоявленська Ю. В., Тищенко С. В. Історія економіки та економічної думки : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2015. 476 с.  3. Zhovinsky E.Ya., Kryuchenko N.O., Paparyha P.S. eochemistry of Environmental Objects of the Carpathian Biosphere Reserve. Kyiv, 2013. 100 p. | |
| Чотири і  більше авторів | 1. Прилипко С. М., Ярошенко О. М., Мороз С. В., Малиновська К. А. Укладення трудового договору: теоретико-прикладне дослідження : монографія. Харків : Юрайт, 2013. 288 с.  2. Основи охорони праці : підручник / О. І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2016. 264 с. | |
| Автор(и) та  редактор(и)/  упорядники | 1. Березенко В. В. PR як сфера наукового знання : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Манакіна. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 362 с.  2. Гель А. П., Семаков Г. С., Яковець І. С. Кримінальновиконавче право України : навч. посіб. / ред. А. Х. Степанюк. Київ : Юрінком Інтер, 2008. 624 с | |
| Частина видання | | |
| Тези доповідей,  матеріали  конференцій | | 1. Антонович М. Жертви геноцидів першої половини ХХ століття: порівняльно-правовий аналіз. *Голодомор 1932 1933 років: втрати української нації* : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Київ, 4 жовт. 2016 р. Київ, 2017. С. 133–136.  2. Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. *Органічне виробництво і продовольча безпека* : зб. матеріалів доп. учасн. ІІ Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108 |
| Статті із  продовжуваних  та періодичних  видань | | 1. Кобильник В. Порівняльний метод як основа політологічного дослідження. *Збірник наукових праць «Політологічні студії».* 2011. № 2. С. 54–65  2. Кармазіна М., Могилевець О. Становлення і розвиток порівняльної методології в політичних дослідженнях. *Політичний менеджмент.* 2006. № 5. С. 3–17.  3. Bletskan D. I., Glukhov K. E., Frolova V. V. Electronic structure of 2H-SnSe2: ab initio modeling and comparison with experiment*. Semiconductor Physics Quantum Electronics & Optoelectronics*. 2016. Vol. 19, No 1. P. 98–108. |
| Інші видання | | |
| Законодавчі та  нормативні  документи | 1. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. *Голос України*. 2017. 27 верес. (№ 178-179). C. 10–22.  2. Деякі питання стипендіального забезпечення : Постанова Кабінету Міністрів України від 28.12.2016 р. № 1050. *Офіційний вісник України*. 2017. № 4. С. 530– 543. | |
| Патенти | 1. Спосіб лікування синдрому дефіциту уваги та гіперактивності у дітей: пат. 76509 Україна. № 2004042416; заявл. 01.04.2004; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1). 120 с.  2. Люмінісцентний матеріал: пат. 25742 Україна: МПК6 С09К11/00, G01Т1/28, G21НЗ/00. № 200701472; заявл. 12.02.07; опубл. 27.08.07, Бюл. № 13. 4 с. | |
| Стандарти | 1. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація).  2. ДСТУ ISO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDТ). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 181 с. | |
| Електронні  ресурси | 1. Влада очима історії : фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryId=15725757& (дата звернення: 15.11.2017). 2. Мар’їна О. Контент-стратегія бібліотек у цифровому середовищі *Бібліотечний вісник*. 2016. № 4. С. 8–12. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/bv\_2016\_4\_4 (дата звернення: 26.09.2017). | |
| Автореферати  дисертацій | 1. Гнатенко Н. Г. Групи інтересів у Верховній Раді України: сутність і роль у формуванні державної політики : автореф. дис. канд. політ. наук : 23.00.02. Київ, 2017. 20 с. | |
| Дисертації | 1. Євдоченко О.О. Європейське бізнес-середовище в розвитку міжнародної економічної діяльності : дис. канд. екон. наук : 08.05.01 / Київський національний економічний ун-т. Київ, 2005. 235 с. | |