

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ПОГОДЖЕНО

Гарант ОПП «Індустрія здорового харчування»

проф.  Марина СЕРДЮК

« 21 » серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

проф.  Олесья ПРИСС

«21» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКИЙ ПРАКТИКУМ У КОМПЛЕКСІ З
НАВЧАЛЬНОЮ ПРАКТИКОЮ»**

для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за ОПП «Індустрія здорового харчування»
(на основі ОС Бакалавр)

факультет агротехнологій та екології

2023 – 2024 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Науково - дослідницький практикум у комплексі з навчальною практикою» для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Індустрія здорового харчування» (на основі ОС Бакалавр). Запоріжжя, ТДАТУ 20 с.

Розробник: Марина Сердюк, д.т.н., професор
Надія Загорко, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від “21” серпня 2023 року

Завідувач кафедри ХТГРС

Д.т.н., проф. _____ Олесь Прісс

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ «Робоча програма з дисципліни НДП» для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Індустрія здорового харчування» (на основі ОС Бакалавр)

протокол № 1 від “22” серпня 2023 року

Голова, к.б.н, ст. викладач _____ Ельнара АЮБОВА

© ТДАТУ, Сердюк М.Є,
Загорко Н.П. 2023 рік

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 13	Галузь знань: <u>18 Виробництво і технології</u> (шифр і назва)	Обов’язкова	
Загальна кількість годин – 390 годин	Спеціальність: 181 «Харчові технології», ОПП «Індустрія здорового харчування»	Курс	Семестр
Змістових модулів – 6		1,2-й	1,2,3-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 2 год. самостійна робота студента – 2 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Магістр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	-
			-
		Практичні заняття	120 год
		Практика	150 год
		Самостійна робота	120 год.
		Форма контролю: диференційований залік	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Науково - дослідницький практикум у комплексі з навчальною практикою» є ознайомлення здобувачів вищої освіти з сучасними перспективними технологіями виробництва широкого спектру харчових продуктів, у тому числі соціальних, спеціальних та для спецконтингентів, із різних видів сировини; з'ясування проблем, що стоять перед індустрією здорового харчування і оволодіння методами нових і вдосконалення існуючих технологічних процесів з використання перспективних технологій, підготовка студентів до виробничо-технологічної і дослідницької діяльності на підприємствах харчової промисловості.

Завданнями дисципліни є ознайомлення студентів із методикою дослідження сировини та допоміжних матеріалів, проведення розрахунків; визначення витрат сировини на підприємствах харчової промисловості згідно діючих нормативних документів; основи організації обліку сировини, напівфабрикатів та готової продукції на підприємствах харчової промисловості при впровадженні новітніх технологій та нових видів продукції.

Міждисциплінарні зв'язки з урахуванням структурно-логічної схеми ОПП «Індустрія здорового харчування».

Пререквізити дисципліни: «Міжнародні вимоги до безпеки та якості харчової продукції», «Інноваційні технології галузі», «Оптимізація технологічних процесів виробництва оздоровчих продуктів», «Технологія продуктів функціонального призначення», «Управління інноваціями та передовими технологіями».

Постреквізити дисципліни:

«Виробнича практика « Науково-дослідна практика», «Курсова робота», «Кваліфікаційна робота»

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: нормативно-технічну документацію за темою дослідження, загальну методику проведення наукових досліджень, сутність нормативного обліку витрат сировини та допоміжних матеріалів; методику обробки отриманих результатів наукових досліджень.

Вміти: застосовувати отримані теоретичні знання в своїй практичній діяльності; вести відповідну документацію з обліку сировини, напівфабрикатів, готових продуктів, допоміжних матеріалів при виконанні наукових досліджень; виконувати технологічні розрахунки потреби основної та допоміжної сировини на підприємствах харчової галузі при впровадженні нових технологій та продуктів; визначити відповідність фактичних витрат та втрат сировини за технологічними процесами з нормативними.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не запізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань;

вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними **компетентностями**:

Інтегральна компетентність

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

Загальні компетентності

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

ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті

Фахові компетентності

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

ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науковотехнічного розвитку галузі

ФК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій

ФК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

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

ФК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень щодо підвищення якості продуктів здорового харчування, оптимізації технологічних процесів.

ФК 8. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів

Результати навчання:

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

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

складних задач у харчових технологіях.

РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

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

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

РН 12. Обґрунтовувати рішення щодо удосконалення існуючих та розроблення нових технологій виробництва та зберігання харчових продуктів на основі аналізу результатів наукових досліджень із застосуванням математично-статистичних методів оброблення.

РН 13. Розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові продукти нового покоління, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин із врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності.

Soft skills:

- вміння спостерігати, слухати, аналізувати;
- вміння спілкуватися;
- залученість до спільної справи;
- продуктивність (ефективність);
- гнучкість і адаптивність.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПЕРШИЙ СЕМЕСТР

Змістовий модуль 1. Літературний огляд з дослідницької роботи

Тема 1. Наука як динамічна система знань та основа розвитку інноваційних технологій для індустрії здорового харчування в Україні.

Тема 2. Методологічні основи організації дослідницького практикуму.

Тема 3. Дослідницька робота здобувачів вищої освіти у системі навчального процесу.

Тема 4. Методологія власного наукового дослідження відповідно до теми наукової роботи.

Змістовий модуль 2 Огляд методик наукових досліджень

Тема 5. Добір методик дослідження.

Тема 6. Організація власного наукового дослідження відповідно до теми наукової роботи.

Тема 7. Огляд літератури за темою наукового дослідження.

Тема 8. Патентний пошук за темою дослідження.

ДРУГИЙ СЕМЕСТР

Змістовий модуль 1. Вивчення методик визначення складу сировини

Тема 1. Обґрунтування доцільності використання лікарських трав у харчових технологіях

Тема 2. Вивчення складу БАР основної сировини і продуктів її перероблення.

Тема 3. Вивчення методик визначення складу БАР допоміжної сировини.

Тема 4. Вивчення методик вмісту каротиноїдів та хлорофілів у зеленних овочах при зберіганні.

Тема 5. Вивчення методів дослідження з організації контролю якості сировини та напівпродуктів відповідно до теми наукової роботи .

Змістовий модуль 2. Статистична обробка результатів досліджень та їх правова охорона

Тема 6. Вивчення методів дослідження з організації контролю якості готової продукції, отриманої відповідно до теми наукової роботи.

Тема 7. Статистична обробка отриманих результатів наукових досліджень.

Тема 8. Ознайомлення з законом України «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі».

Тема 9. Проведення тренінгу: якому винаходу надається правова охорона, хто має право на одержання патенту на винахід, які права має власник патенту на винахід, як отримати патент України на винахід чи корисну модель, державне мито за видачу патенту на винаходи та корисні моделі.

Тема 10. Складання патенту на корисну модель згідно новизни теми наукового дослідження.

ТРЕТІЙ СЕМЕСТР

Змістовий модуль 1. Дослідження умов та правил апробації НД

Тема 1. Що таке апробація результатів наукових досліджень?

Тема 2. Ознайомлення з умовами та правилами написання тез для участі у наукових конференціях.

Тема 3. Ознайомлення з умовами та правилами написання статей у наукові фахові видання та науково-практичні видання.

Тема 4. Пробне написання тез за результатами наукового дослідження.

Змістовий модуль 2. Апробація та оформлення результатів наукових досліджень.

Тема 5. Пробне написання статей у наукові видання.

Тема 6. Вивчення методики написання курсової роботи за результатами наукового дослідження.

Тема 7. Вивчення методики написання кваліфікаційної роботи за результатами наукових досліджень.

Тема 8. Складання презентацій.

Орієнтовний перелік тем практики

- 1. Дослідження ефективності отримання фітодобавок для підвищення харчової та біологічної цінності виробів оздоровчого призначення.**
- 2. Дослідження ефективності внесення фітодобавок у вироби оздоровчого призначення.**
- 3. Дослідження технологічних властивостей фітопродуктів та дієтичних добавок.**
- 4. Дослідження ефективності внесення фітодобавок у вироби дієтичного призначення.**
- 5. Дослідження технологічних властивостей фітопродуктів та дієтичних добавок.**

6. Дослідження ефективних способів отримання настоянок з лікарської сировини.
7. Дослідження ефективних способів отримання настоянок з пряно-ароматичної сировини.
8. Дослідження з організації контролю якості сировини та напівпродуктів відповідно до теми наукової роботи .
9. Порівняльні дослідження складу БАР зразків допоміжної сировини.
10. Порівняльні дослідження складу БАР основної сировини і продуктів її перероблення.
11. Дослідження динаміки вмісту каротиноїдів та хлорофілів у зеленних овочах при зберіганні.
12. Дослідження ефективних способів отримання борошняних кондитерських виробів з додаванням пряно-ароматичної рослинної сировини.
13. Дослідження сенсорних властивостей соковмісних напоїв з використанням методу профілю флейвору.
14. Дослідження вмісту БАР у плодово-овочевій продукції за різних способів тривалого зберігання.
15. Дослідження продукції функціонального призначення з використанням препаратів грибної продукції.
16. Дослідження способів виробництва цукатів з плодово-ягідної продукції з додаванням антиоксидантів.
17. Дослідження способів виробництва цукатів із плодово-овочевої продукції з додаванням антиокиснювачів.
18. Дослідження складу та способів виробництва пастили та фруктових драглів з додаванням БАР функціонального призначення

19. Дослідження виробництва продукції тваринництва функціонального призначення.

20. Дослідження з організації контролю якості готової продукції, отриманої відповідно до теми наукової роботи.

21. Дослідження термінів зберігання та якості м'яса птиці з використанням антиоксидантів природного походження.

22. Організація підготовки та захисту кваліфікаційної наукової роботи.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття	Кількість				балів
			годин				
			лк	лаб	пр	СРС	
<i>ПЕРШИЙ СЕМЕСТР</i>							
<i>Змістовий модуль 1. Літературний огляд з дослідницької роботи</i>							
1	Практичне заняття 1	. Наука як динамічна система знань та основа розвитку інноваційних технологій для індустрії здорового харчування в Україні.		-	2		7
	Самостійна робота 1	Підготовка до ПЗ 1				8	2
2	Практичне заняття 2	Методологічні основи організації дослідницького практикуму.	-	-	2		7
	Самостійна робота 2	Підготовка до ПЗ 2				8	2
3	Практичне заняття 3	Дослідницька робота здобувачів вищої освіти у системі	-	-	2		8

		навчального процесу.					
	Самостійна робота 3	Підготовка до ПЗ 3				8	2
4	Практичне заняття 4	Методологія власного наукового дослідження відповідно до теми наукової роботи.	-	-	3		8
	Самостійна робота 4	Підготовка до ПЗ 4				12	2
<i>Підсумковий модульний контроль</i>							10
<i>Всього за змістовий модуль</i>					9	36	50
<i>Змістовий модуль 2. Огляд методик наукових досліджень</i>							
5	Практичне заняття 5	Добір методик дослідження.	-	-	2		7
	Самостійна робота 5	Підготовка до ПЗ 5				12	2
6	Практичне заняття 6	Організація власного наукового дослідження відповідно до теми наукової роботи.		-	3		7
	Самостійна робота 6	Підготовка до ПЗ 6				8	2
7	Практичне заняття 7	Огляд літератури за темою наукового дослідження.	-	-	2		8
	Самостійна робота 7	Підготовка до ПЗ 7				8	2
8	Практичне заняття 8	Патентний пошук за темою дослідження.	-	-	2		8
	Самостійна робота 8	Підготовка до ПЗ 8				8	2

	Підсумковий модульний контроль 2					10
	Всього за змістовий модуль 2			9	36	50
	Всього з навчальної дисципліни			18	72	100
	Всього – 90 год. Ваговий коеф. $k_d=0,8$ $n_d=$			18	72	100
	Навчальна прак.– 60год. Ваг. коеф. $k_{np}=0,2$ $n_{np}=$					100
	Всього з НД – 150год. $n_{заг}=k_d n_d+k_{np} n_{np}=$					100
ДРУГИЙ СЕМЕСТР						
Змістовий модуль 1						
1	Практичне заняття 1	Обґрунтування доцільності використання лікарських трав у харчових технологіях			6	6
	Самостійна робота 2	Підготовка до ПЗ 1	-	-	2	2
2	Практичне Заняття 2	Вивчення складу БАР основної сировини і продуктів її перероблення.	-	-	6	6
	Самостійна робота 2	Підготовка до ПЗ 2	-	-	2	2
3	Практичне заняття 3	Вивчення методик визначення складу БАР допоміжної сировини.			7	6
	Самостійна робота 3	Підготовка до ПЗ 3			2	2
4	Практичне заняття 4	Вивчення методик вмісту каротиноїдів та хлорофілів у зеленних овочах при зберіганні.			7	6
	Самостійна робота 4	Підготовка до ПЗ 4			3	2
5	Практичне заняття 5	Вивчення методів дослідження організації контролю			7	6

		якості сировини та напівпродуктів відповідно до теми наукової роботи .					
	Самостійна робота 5	Підготовка до ПЗ 5				3	2
		Підсумковий модульний контроль 1					10
		Всього за змістовий модуль 1			33	12	50
Змістовий модуль 2. Статистична обробка результатів досліджень та їх правова охорона							
6	Практичне заняття 6	Вивчення методів дослідження з організації контролю якості готової продукції, отриманої відповідно до теми наукової роботи.			6		6
	Самостійна робота	Підготовка до ПЗ 6				2	2
7	Практичне заняття 7	Статистична обробка отриманих результатів наукових досліджень			6		6
	Самостійне Робота 7	Підготовка до ПЗ 7				2	2
8	Практичне заняття 8	Ознайомлення з законом України «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі».			7		6
	Самостійне заняття 8	Підготовка до ПЗ 8				2	2
9	Практичне заняття 9	Проведення тренінгу: якому винаходу надається правова охорона, хто має право на одержання патенту на винахід, які права			7		6

		має власник патенту на винахід, як отримати патент України на винахід чи корисну модель, державне мито за видачу патенту на винаходи та корисні моделі.							
	Самостійна робота 9	Підготовка до ПЗ 9				3	2		
10	Практичне заняття 10	Складання патенту на корисну модель згідно новизни теми наукового дослідження.			7		6		
	Самостійна робота	Підготовка до ПЗ 10				3	2		
Підсумковий модульний контроль 2								10	
Всього за змістовий модуль 2							33	12	100
Всього з навчальної дисципліни							66	24	100
Всього – 90 год. Ваговий коеф. $k_d=0,8$ $n_d=$							66	24	100
Навчальна прак.– 60год. Ваг. коеф. $k_{np}=0,2$ $n_{np}=$									100
Всього з НД – 150год. $n_{заг} = k_d n_d + k_{np} n_{np} =$									100
ТРЕТІЙ СЕМЕСТР									
Змістовий модуль 1. Апробація та оформлення результатів наукових досліджень.									
1	Практичне заняття 1	Що таке апробація результатів наукових досліджень?			4		7		
	Самостійна робота 1	Підготовка до ПЗ 1				3	2		
2	Практичне заняття 2	Ознайомлення з умовами та правилами написання тез для			4		7		

		участі у наукових конференціях.					
	Самостійна робота 2	Підготовка до ПЗ 2				3	2
3	Практичне заняття 3	Ознайомлення з умовами та правилами написання статей у наукові фахові видання та науково-практичні видання.			5		8
	Самостійна робота 3	Підготовка до ПЗ 3				3	3
4	Практичне заняття 4	Пробне написання тез за результатами наукового дослідження			5		8
	Самостійна робота 4	Підготовка до ПЗ4				3	3
							10
							10
						18	12
						50	
5	Практичне заняття 5	Пробне написання статей у наукові видання.			4		7
	Самостійна робота 5	Підготвка до ПЗ 5				3	3
6	Практичне заняття 6	Вивчення методики написання курсової роботи за результатами наукового дослідження.			5		8
	Самостійна робота 6	Підготовка до ПЗ 6				3	3
7	Практичне заняття 7	Вивчення методики написання			5		8

		кваліфікаційної роботи за результатами наукових досліджень.					
	Самостійна робота	Підготовка до ПЗ 7				3	2
8	Практичне Заняття 8	Складання презентацій.			4		7
	Самостійна Робота 8	Підготовка до ПЗ 8				3	2
		Підсумковий модульний контроль 2					10
		Всього за змістовний модуль 2		-	18	12	50
		Всього з навчальної дисципліни			36	24	100
		Всього – 60 год. Ваговий коеф. $k_d=0,8$ $n_d=$			36	24	100
		Навчальна прак.– 30год. Ваг. коеф. $k_{np}=0,2$ $n_{np}=$					100
		Всього з НД – 90год. $n_{заг}=k_d n_d+k_{np} n_{np}=$					100
		Всього з навчальної дисципліни за 1, 2, 3 семестри: 390год, навчальна практика: 150 год			120	120	100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ

ПМК № 1

1. Поняття продовольчої системи і продовольчої безпеки.
2. Діяльності і результати продовольчої системи та їх елементи.
3. Поняття «здорове харчування».
4. Вплив продовольчих систем на довкілля.
5. Частка України у світовому виробництві продовольства.
6. Організація дослідницької роботи.
7. Організація власного дослідження з наукової теми.
Якими методами виконується огляд літератури та патентний пошук?
Зростання виробництва висококалорійної продукції.
8. Зростання виробництва висококалорійної продукції при проблемах з доступом до харчування.
9. Охарактеризуйте поняття «лікарські трави».
10. Обґрунтуйте доцільність використання лікарських трав у харчових технологіях.
11. Динаміка вмісту каротиноїдів та хлорофілів в процесі зберігання рослинної продукції.
12. Яка частина біохімічного складу рослинної продукції відноситься до БАР?

13. Якими методами визначається вміст БАР в сировині та готовій продукції?
14. ТХМК на харчових виробництвах.
15. Проведення контролю якості напівфабрикатів та готової продукції.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ ПМК № 2

1. З якими методами статистичної обробки результатів наукових досліджень ви знайомі?
2. Хто має право на одержання патенту на винахід?
3. Які права має власник патенту на винахід?
4. Як отримати патент України на винахід чи корисну модель?
5. Що таке апробація результатів наукових досліджень?
6. Правила написання тез для участі у наукових конференціях.
7. Умови та правилами написання статей у наукові фахові видання та науково-практичні видання.
8. Наведіть структуру написання курсової роботи за результатами наукового дослідження.
9. Структура кваліфікаційної роботи за результатами наукових досліджень.
10. За допомогою якої програми виконують складання презентацій?.

6 МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання, які використовуються в процесі проведення занять з навчальної дисципліни НДП: практичні заняття з використанням мультимедійних презентацій та проблемного викладання, робота в групах, розв'язування ситуаційних завдань.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Сердюк М. Є., Прісс О.П., Гапріндашвілі Н.А., Здоровцева Л.М., Сухаренко О.І., Іванова І.Є. Дослідницький практикум. Частина 1. Методи дослідження плодоовочевої та ягідної продукції. Мелітополь: Видавничополіграфічний центр «Люкс», 2020. 370 с.
2. Моделювання та створення інноваційних продуктів харчової промисловості: Лабораторний практикум для студентів освітнього ступеня бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології» ден. та заоч. форм навч.: / В.В. Шутюк, О.С. Бессараб, О.В. Бендерська. К.: НУХТ, 2017. 92 с.
3. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів: курс лекцій. Київ: НУХТ, 2022. 282с Реєстраційний номер: 63.97-2022.
4. Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Н.В. Біологічно активні речовини в харчових технологіях: підручник. Київ: НУХТ, 2016. 455 с.

5. Іванова В.Д., Сімахіна Г.О. Технологія природних вітамінів : навч. посіб. Київ: НУХТ, 2015. 343 с.
6. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Камінська С.В. Методологія наукових досліджень: курс лекцій. Київ: НУХТ, 2022. 87 с. Реєстраційний номер: 63.98-2022.
7. Сімахіна Г.О., Українець А.І. Інновації в харчовій промисловості: від наукової ідеї до впровадження: монографія. Київ: НУХТ, 2015. 360 с.
8. Науменко Н.В. Науковий стиль фахового мовлення : навч. посіб. [Електронний ресурс]. К. : НУХТ, 2017. 244 с.
9. Науменко Н.В. Інтерактивне спілкування у професійній діяльності: підручник. Київ: Видавництво «Сталь», 2022. 200 с.
10. Фахова мова технолога оздоровчих продуктів : термінологічний словник [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко. К. : НУХТ, 2016. 104 с.
11. Науково-дослідницький практикум. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр». / уклад. Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко, С.В. Камінська. Київ: НУХТ, 2021. Реєстраційний номер 63.68-31.05.2021.
12. Методологія наукових досліджень [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» ден. форми навчання / уклад.: Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко, С.В. Камінська. Київ: НУХТ, 2021. 37 с. Реєстраційний номер у НМУ: 63.78-07.10.2021.
13. Перспективні технологічні процеси виробництва оздоровчих продуктів [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до вивчення дисципліни та проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» ден. форми навчання / уклад. Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, С. В. Камінська. Київ: НУХТ, 2021. 61 с. Реєстраційний номер у НМУ: 63.74-28.09.2021.
14. Біоактивні харчові компоненти і здоров'я □Електронний ресурс□: методичні рекомендації до виконання самостійної роботи для здобувачів освітнього ступеня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання / уклад.: Г.О. Сімахіна, Н.В. Науменко. Київ: НУХТ, 2021. 47 с. Реєстраційний номер у НМУ: 63.84-25.10.2021.
15. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» ден. та заоч. форм навчання [Електронний ресурс] / уклад. Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко. Київ: НУХТ, 2022. 125 с. Реєстраційний номер у НМУ: 63.942022.
16. Науково-дослідницький практикум. Лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня "магістр" ОПП "Технол. харч. прод. оздоров. призначення" ден. та заоч. форми навчання. Київ: НУХТ, 2021. 130 с. Реєстраційний номер у НМУ: 63.71-03.10.2021. 7.3.

17. Сердюк М.Є. Методичні вказівки «Технологічні розрахунки при виробництві пива» для студентів 4 курсу спеціальності 181 «Харчові технології». Мелітополь. ТДАТУ. 2021. 22с.

18. Сердюк М.Є. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Індустрія здорового харчування». Мелітополь. 2022. 68с.

Допоміжна

1. Нельсон Д., Кокс М. Основи біохімії за Ленінджером / пер. з англ.: О. Матишевська. Львів: БаК, 2015. 1256 с.

2. Сімахіна Г.О. та ін. Кріоушкодження та кріозахист у холодних технологіях: монографія. Київ: Видавництво «Сталь», 2022. 312 с.

3. ДСТУ 4257:2003. Напої лікєро-горілочні. Загальні технічні вимоги. – Київ: Держспоживстандарт, 2004. – 10 с.

4. Дейниченко Г.В., Сердюк Л.В. Формирование потребительских свойств комбинированных зерновых продуктов. Харьков: Факт, 2012. 351 с.

5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. Київ: Книга, 2018. 428 с.

6. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Башта А.О. Основи валеології. Оздоровчі аспекти харчування: підручник. Київ: Видавництво «Сталь», 2020. 316 с.

7. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах / Товажнянський Л.Л., та ін.: Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2011. 832 с.

8. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун та ін. ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : Сталь, 2017. 456 с.

9. Верхівкер Я. Г., Нікітчина Т. І. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв: навч. посіб. За ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Освіта України, 2018. 282 с.

10. Закалов О. В., Закалов І. О. Проектування підприємств харчової промисловості; навчальний посібник. Тернопіль : Видавництво ТДТУ, 2007. 262 с.

11. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с. 12. Кишенько І.І., Старцова В.М., Гончаров Г.І. Технологія м'яса і м'ясопродуктів. Практикум: Навч.посіб.: К.:НУХТ, 2010. 367 с.

Інформаційні ресурси

1. Губіна В.В. Інновації як фактор конкурентоспроможності в харчовій промисловості. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=3764> (дата звернення 16.07.2022)

2. Інноваційні рішення в технології сушіння картоплі. URL: itff.kiev.ua/innovatsiyni-rishennya-v-tekhnologii-sushinnya1kartopli/. (дата звернення 08.09.2021).

3. Проривні інновації в харчовій промисловості майбутнього. URL: <https://aggeek.net/ru-blog/prorivni-innovatsii-v-harchovij-promislovosti-1-majbutnogo> (дата звернення 02.09.2022)
4. Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Grail of Science. International Scientific Journal. Issue 2021. Vol 5. P. 109-115. URL: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/grail-of-science/article/view/13096> (дат