



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТА

Методологія наукових досліджень

Мова навчання –	<u>Українська</u>
Шифр та найменування галузі знань	<u>G «Інженерія, виробництво та будівництво»</u>
Код та найменування спеціальності	<u>G13 «Харчові технології»</u>
Освітньо-наукова програма	<u>«Харчові технології»</u>
Ступінь вищої освіти	<u>Доктор філософії</u>

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181/G13 «Харчові технології»**

«01» вересня 2026 р

протокол № 1

Реєстраційний номер у відділі аспірантури і докторантури

5-G13-2026A

1. Загальна інформація

Кафедра [Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси](#)

Викладач Ткаченко Наталія Андріївна, д.т.н., професор, професорка кафедри технології молока олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Профайл Контакти:
+38 095 6232362
e-mail: nataliya.n2013@gmail.com



Освітній компонент викладається на 1 курсі у 1 семестрі для здобувачів освіти денної та заочної форми навчання

Кількість: кредитів – 4, годин – 120

Аудиторні заняття, годин:	Всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	40	14	—	26
заочна	24	10	—	14
Самостійна робота, годин	Денна – 80		Заочна – 96	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компонента

Обов'язковий освітній компонент (ОК) «Методологія наукових досліджень» належить до циклу обов'язкових освітніх компонентів, що формують загальнонаукові компетентності та універсальні навички дослідника у докторів філософії, та відіграє важливу роль у формуванні методологічної компетентності здобувачів вищої освіти третього рівня. Вивчення освітнього компоненту спрямоване на поглиблення знань щодо методологічних засад наукової діяльності, принципів і методів наукового пізнання, організації та планування наукових досліджень, а також формування практичних навичок їх проведення.

У процесі вивчення обов'язкового освітнього компонента здобувачі освіти опановують підходи до формулювання наукової проблеми, визначення мети, завдань і гіпотези дослідження, обґрунтування вибору методологічних підходів і методів, планування та організації експериментальних досліджень. Особлива увага приділяється критичному аналізу й систематизації наукових джерел, обробленню, аналізу та інтерпретації експериментальних даних, формулюванню наукових висновків, підготовці наукових публікацій, представленню результатів досліджень, а також правилам оформлення рукопису дисертаційної роботи, списку цитованої літератури.

Набуті знання та практичні навички сприятимуть формуванню здатності здобувачів освіти самостійно здійснювати науково-дослідницьку діяльність, обґрунтовувати наукові положення та результати власних досліджень, забезпечувати їх достовірність і відтворюваність, а також представляти результати досліджень у науковому середовищі.

ОК «Методологія наукових досліджень» базується на знаннях, отриманих здобувачами вищої освіти ступеня «Доктор філософії», отриманих при вивченні ОК2 «Філософія пізнання» та передуює вивченню ОК3 «Цифрова наука та інформаційні технології», ОК8 «Новітні технології харчових продуктів» і виконанню наукової складової освітньо-наукової програми.

3. Мета освітнього компонента

Мета обов'язкового освітнього компонента – формування у здобувачів вищої освіти (аспірантів) як майбутніх науковців та фахівців системи теоретичних знань і практичних навичок з методології науково-дослідницької діяльності у сфері технологій харчових продуктів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення обов'язкового освітнього компонента «Методологія наукових досліджень» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти \(доктор філософії\) зі спеціальності G13 Харчові технології](#) та [освітньо-науковій програмі «Харчові технології»](#) підготовки докторів філософії.

Інтегральна компетентність

Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК3 Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із отриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1 Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.

СК3 Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.

СК5 Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.

Програмні результати навчання (РН):

РН1 Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.

РН2 Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані.

РН3 Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.

РН4 Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.

РН5 Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.

РН7 Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.

5. Інформаційний обсяг освітнього компонента

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Методологічні засади та методологія наукового дослідження			
1.	Вступ. Наука, наукове дослідження та методологія наукової діяльності. <i>Наука як система знань і вид професійної діяльності, що формує абстрактне мислення, здатність до аналізу і синтезу. Наукове дослідження: сутність, структура, етапи. Оригінальні наукові дослідження, які забезпечують досягнення наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій. Методологія, метод, методика наукового дослідження; формування передових концептуальних та методологічних знань. Логіка наукового дослідження.</i>	2	1
2.	Дисертаційне дослідження: структура, інформаційна база та формування наукової проблеми. <i>Дисертаційна робота як кваліфікаційна наукова праця. Структура дисертаційного дослідження. Наукова проблема та її формулювання у контексті виявлення, постановки та розв'язання задач дослідницького характеру. Актуальність, ступінь розробленості проблеми. Формулювання та перевірка наукової гіпотези. Отримання нових знань, формулювання наукової новизни.</i>	2	1
3.	Наукові джерела у структурі дослідження: відбір, критичний аналіз та систематизація. <i>Роль наукових джерел у формуванні теоретичного підґрунтя дослідження. Критерії відбору наукових джерел для дисертаційного дослідження при пошуку, обробленні та аналізі інформації. Репрезентативність, актуальність, наукова значущість та достовірність джерел; використання баз даних та електронних ресурсів. Критичний аналіз результатів інших дослідників, викладених у наукових публікаціях. Виявлення наукових дискусій, суперечностей та невирішених аспектів проблеми. Систематизація та узагальнення результатів попередніх досліджень. Формування власної наукової позиції на основі аналізу літератури. Академічна доброчесність та коректне використання наукових джерел.</i>	2	1
4.	Методологічні підходи та методи наукових досліджень. <i>Загальнонаукові та спеціальні методологічні підходи. Теоретичні, емпіричні та експериментальні методи досліджень. Сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень; вибір методів відповідно до мети й завдань дослідження. Поєднання методів у науковому дослідженні.</i>	2	2
Всього за змістовним модулем 1		8	5
Змістовний модуль 2: Планування та організація наукового дослідження, аналіз та представлення його результатів			
5.	Планування та організація експериментального дослідження. <i>Експеримент як метод наукового дослідження. Планування, організація і виконання експериментальних та/або теоретичних досліджень; оцінювання та забезпечення якості виконуваних</i>	2	1

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
	<i>робіт. Визначення факторів, параметрів та критеріїв оптимізації; використання сучасних інструментів та обладнання для вимірювання експериментальних даних. Контрольовані та неконтрольовані змінні. Відтворюваність експерименту.</i>		
6.	Оброблення, аналіз та інтерпретація результатів досліджень. <i>Первинне оброблення експериментальних даних; використання аналізу і синтезу як методологічної основи для первинного оброблення. Похибки та невизначеність вимірювань. Статистичні методи оброблення даних. Критичний аналіз результатів власних досліджень та інших дослідників. Аналіз та інтерпретація результатів. Формулювання наукових висновків – використання для обґрунтування висновків належних доказів, зокрема, результатів теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання чи оптимізації.</i>	2	2
7.	Представлення результатів наукового дослідження: дисертаційна робота, публікації та наукова комунікація. <i>Логіка побудови наукового тексту. Презентація та обговорення результати досліджень, відображення їх у наукових публікаціях. Підготовка наукових публікацій; професійна етика та академічна доброчесність. Структура та оформлення дисертації. Усна презентація результатів та наукова комунікація</i>	2	2
Всього за змістовним модулем 2		6	5
		14	10

5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1: Методологічні засади та методологія наукового дослідження			
1.	Структура та логіка власного дисертаційного дослідження <i>Визначення основних структурних компонентів власної дисертації.</i>	2	1
2.	Формулювання наукової проблеми, актуальності та передбачуваної наукової новизни.	2	1
3.	Критичний аналіз та систематизація наукових джерел. <i>Визначення критеріїв відбору джерел для власного дисертаційного дослідження, систематизація результатів попередніх досліджень, виявлення невирішених аспектів проблеми.</i>	2	1
4.	Формулювання мети, завдань та наукової гіпотези дослідження. <i>Формулювання проблеми та обґрунтування актуальності власного дослідження на основі аналізу літературних джерел.</i>	2	1
5.	Обґрунтування методологічних підходів і методів дослідження. <i>Об'єкт, предмет, мета, завдання та гіпотеза дослідження. Формулювання основних методологічних характеристик власного дослідження.</i>	2	1
Всього за змістовним модулем 1		10	5
Змістовний модуль 2: Планування та організація наукового дослідження, аналіз та представлення його результатів			
6.	Планування експериментального дослідження <i>Вибір методологічних підходів і методів дослідження Обґрунтування вибору методологічних підходів та методів відповідно до мети й завдань дисертаційної роботи.</i>	2	1

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
7.	Розроблення програми та плану експериментального дослідження. <i>Визначення факторів, параметрів, умов проведення експерименту та критеріїв оцінювання.</i>	2	1
8.	Організація експерименту та забезпечення достовірності й відтворюваності результатів. <i>Визначення контрольованих і неконтрольованих факторів, повторюваності дослідів, способів зменшення похибок.</i>	2	1
9.	Оброблення експериментальних даних. <i>Вибір способів математичного та статистичного оброблення результатів власного дослідження.</i>	2	1
10.	Аналіз та інтерпретація результатів дослідження. <i>Критичний аналіз результатів власних досліджень та інших дослідників. Аналіз та інтерпретація результатів. Виявлення закономірностей, порівняння результатів, їх наукове пояснення.</i>	2	1
11.	Формулювання наукових висновків та визначення практичного значення результатів. <i>Формулювання наукових висновків – використання для обґрунтування висновків належних доказів, зокрема, результатів теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання чи оптимізації.</i>	2	1
12.	Підготовка наукової публікації <i>Побудова структури наукової статті, формулювання анотації, ключових слів, висновків та оформлення списку джерел. Академічна доброчесність при роботі з науковою інформацією. Оформлення цитувань і посилань, перевірка коректності використання джерел, запобігання плагіату. Структура тез доповідей на наукових та науково-практичних конференціях.</i>	2	1
13.	Представлення результатів власного наукового дослідження. <i>Підготовка та презентація результатів дисертаційного дослідження; аргументація наукової новизни, практичного значення та висновків.</i>	2	2
Всього за змістовним модулем 2		16	9
Всього		26	14

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу ($n \times 1$)	7	7
2.	Підготовка до практичних занять ($n \times 1$)	13	13
3.	Індивідуальне завдання №1	30	38
4.	Індивідуальне завдання № 2	30	38
	Всього	80	96

Тематика індивідуального завдання

Змістовний модуль 1 - Методологічні засади та методологія наукового дослідження

1. Розробити структуру та методологію власного наукового дослідження.

Змістовний модуль 2 - Планування та організація наукового дослідження, аналіз та представлення його результатів

2. Розробити тези згідно тематики власного наукового дослідження.

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист практичних робіт;
- підготовка тез для участі у одній з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ;
- усне опитування.

Підсумковий контроль – **екзамен**.

Нарахування балів

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1 - Методологічні засади та методологія наукового дослідження		
Практичні роботи*	5x3=15	5x3=15
Самостійна робота*	5	5
Виконання індивідуального завдання	10	10
Всього за змістовний модуль 1	35	35
Змістовний модуль 2 - Планування та організація наукового дослідження, аналіз та представлення його результатів		
Практичні роботи*	8x3=24	8x3=24
Виконання індивідуального завдання	11	11
Всього за змістовний модуль 2	35	35
Екзамен	30	30
ВСЬОГО	100	100

* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання в ОНТУ](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
2,5-3,0 балів		Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	Відмінно
1,9-2,4 балів		Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	Дуже добре
1,3-1,8 балів		Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	Добре
0,7-1,2 балів		Практична робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки	Достатньо
0–0,6 балів		Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	Незадовільно

Самостійна робота (у змістовному модулі 1)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
4,1-5,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	Відмінно
3,1-4,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	Дуже добре
2,1-3,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	Добре
1,1-2,0 балів		Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	Достатньо
0-2,0 балів		Лекційний матеріал не відпрацьований або дані незадовільні відповіді	Незадовільно

Індивідуальне завдання (у змістовному модулі 1)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,1-10,0 балів		Здобувач показав глибокі знання, чітко і послідовно формулює відповіді на запитання, в повному обсязі висвітлює проблему власного наукового дослідження. Пояснюючи відповідь, наводить вдалі приклади	Відмінно
6,1-8,0 балів		Здобувач вільно оперує термінологією, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені запитання, не припускається помилок при відповіді на них, проте проблему власного наукового дослідження висвітлює не в повному обсязі	Дуже добре
4,1-6,0 балів		Здобувач вільно оперує термінологією, по суті викладає відповіді на поставлені запитання, не припускається грубих помилок при відповіді на них, проте проблему власного наукового дослідження висвітлює в обмеженому обсязі	Добре
2,1-4,0 балів		Здобувач, викладає матеріал не послідовно, в стислій формі, з деякими неточностями у формулюваннях та термінології, проблему власного наукового дослідження висвітлює в обмеженому обсязі	Достатньо
0-2,0 балів		Здобувач, викладає матеріал не послідовно, в надто стислій формі, допускає грубі помилки у формулюваннях та термінології, у проблемі власного наукового дослідження орієнтується погано	Незадовільно

Індивідуальне завдання (у змістовному модулі 2)

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
8,8-11,0 балів		Підготовлені тези на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, прийняті редакційною колегією до публікації або опубліковані	Відмінно
6,5-8,7 балів		Підготовлені тези на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені та затверджені науковим керівником	Дуже добре

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
4,1-6,4 балів		Підготовлено огляд літературних джерел та проведено експериментальні дослідження для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Добре
2,1-4,0 балів		Підготовлено огляд літературних джерел та план проведення експериментальних досліджень для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Достатньо
0-2,0 балів		Підготовлені матеріали за результатами огляду літературних джерел для написання тез на одну з наукових або науково-практичних конференцій, які проводяться в ОНТУ*, погоджені з науковим керівником	Незадовільно

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Підсумковий контроль – екзамен

Денна	Заочна	Критерії оцінювання	Оцінка
Бали			
27-30 балів		Здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	Відмінно
23-26 балів		Здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	Дуже добре
18-22 бали		Здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	Задовільно
0-17 балів		Здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	Незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: виконання практичних досліджень з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота з літературно-патентними джерелами інформації; робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота аспірантів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Філософія та методологія наукових досліджень [Електронний ресурс] : підручник (для аспірантів) / О. І. Афанасьєв, В. Ю. Жарких ; Нац. ун-т "Одеська політехніка", Каф. філософії, історії та політології. — Одеса, 2024. — 377 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2290557>
2. Інноваційні технології ресторанного та оздоровчого харчування. Методологія та організація наукових досліджень [Електронний ресурс] : підручник / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко ; Одес. нац. технол. ун-т. — Одеса : Освіта України, 2025. — 220 с. : іл. — Бібліогр.: с. 218-220.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.9063115>
3. Методологія та організація наукових досліджень [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Л. О. Єльнікова, О. О. Мазуренко, О. А. Назаров та ін. ; Укр. держ. ун-т науки і технологій. — Дніпро, 2024. — 228 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2855345>
4. Методологія і методи наукових досліджень [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. І. Курок, В. П. Зінченко, О. М. Лівінський, В. О. Гридякін ; Глухів. нац. пед. ун-т ім. Олександра Довженка. — Глухів : Глухівський НПУ ім. О. Довженка, 2024. — 216 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2860169>
5. Методологія та організація наукових досліджень у тваринництві [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. І. Соболев, В. М. Недашківський, Р. А. Петришак та ін. ; за ред. О. І. Соболева ; Білоцерків. нац. аграр. ун-т, Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. — Біла Церква : Білоцерківдрук, 2022. — 256 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2089249>
6. Конспект лекцій з обов'язкового освітнього компонента «Методологія наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2026. Електрон. текст. дані: 159 с.
7. Методичні вказівки до практичних робіт з обов'язкового освітнього компоненту «Методологія наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2026. — Електрон. текст. дані: 87 с.
8. Методичні вказівки до самостійної роботи з обов'язкового освітнього компоненту «Методологія наукових досліджень» для здобувачів вищої освіти СВО «Доктор філософії» спеціальності G13 «Харчові технології» галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-наукової програми «Харчові технології» ден. та заоч. форм навчання / Н.А. Ткаченко; відп. за вип. Д.М. Скрипніченко; Каф. технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси. — Одеса : ОНТУ, 2026. — Електрон. текст. дані: 30 с.

Додаткові:

1. Основи наукових досліджень [Текст] : навч. посіб. / В. М. Дорошенко, О. С. Тітлов, Т. А. Сагала, Н. О. Біленко ; МОН України, Одеська нац. акад. харчових технологій. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 156 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdOAH.BibRecord.63146>

2. Свідло, К. В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі [Текст] : підручник / К. В. Свідло, Т. А. Лазарєва, Л. О. Бачієва ; Укр. інж.-пед. акад. — Харків : Світ Кн., 2018. — 225 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТcnv.BibRecord.164549>

3. Методи та системи штучного інтелекту: теорія та практика [Текст] : навч. посіб. / О. С. Булгакова, В. В. Зосімов, В. О. Поздєєв ; Миколаїв. нац. ун-т ім. В. О. Сухомлинського. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 356 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1617752>

4. Tkachenko N., Chaharovskiy O., Kruchek O., Mardar M., Rovinska A. Optimization of pressing parameters for soft bifidus-containing cheeses // Food Science and Technology. 2025. Vol. 19, Issue 4. P. 121-128. <https://doi.org/10.15673/fst.v19i4.3306>

5. Chaharovskiy O., Tkachenko N., Didukh E., Anichin V. Justification of the ripening parameters of Camamber cheese produced using modern dairy ingredients // Food science and technology. 2023. Vol. 17, Issue 3. P. 66-74 <https://doi.org/10.15673/fst.v17i3.2656>

6. Ткаченко Н.А., Тележенко Л.М., Фесенко Д.О. Методологічні основи оптимізації параметрів пресування сирів твердих з наповнювачами на прикладі сиру Pesto Red. *Scientific Works*, Том 89, Випуск 2. С 152–160. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v89i2.3417>

7. Маковська Т.В., Ткаченко Н.А., Севастьянова О.В. Оптимізація рецептурного складу сиру «Моцарела з кропом». *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2025. Вип. 2, № 5. С. 129-140. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.5.2.13>

8. Ткаченко Н.А., Свайкін О.О. Моделювання рецептурного складу сухих білкових продуктів для хлопців-спортсменів. *Scientific Works*. 2024. № 87, Том 2. С. 33-41. <https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2828>

9. Ткаченко Н.А., Маштаков Д.С. Оптимізація складу біфідо-йогурту з ягідними капсульованими наповнювачами. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрноекономічний університет. Херсон: Видавничий дім «Гельветика»*. 2025. Вип. 1. С. 488-496. DOI: <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2025.1.50>

10. Ткаченко Н., Кучерак П., Маштаков Д., Муніца М. (2024). Оптимізація складу біфідо-сиру зернистого з ягідними капсульованими наповнювачами.. *Scientific Works*. 87(2). 17-26. [10.15673/swonaft.v87i2.2826](https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2826)

11. Технологія паст білкових дитячого харчування [Текст] : монографія / Н. А. Ткаченко, Ю. В. Назаренко, Ю. С. Українцева. — Суми : Мрія-1, 2017. — 200 с. : табл., рис. — Бібліогр.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.162121>

12. Технологія сиру кисломолочного дитячого харчування [Текст] : монографія / Ю. В. Назаренко, Н. А. Ткаченко ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Суми : Мрія-1, 2016. — 188 с. : табл., рис. — Бібліогр/

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.156742>

13. Tkachenko, N. A., Chaharovskiy, O. P., & Didukh, E. G. (2024). INNOVATIVE TECHNOLOGY OF PLANT-BASED DRINK "CHOCOLATE" BASED ON AMARANTH FLOUR. *Grain Products and Mixed Fodder's*. 23(3). 39-46. [10.15673/gpmf.v23i3.2778](https://doi.org/10.15673/gpmf.v23i3.2778)

14. Чагаровський, О., Ткаченко, Н., Буштець, Д., & Гончаренко, С. (2024). ОБҐРУНТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАНОГО З ЛАКТУЛОЗОЮ. *Scientific Works*. 87(2). 41-49. [10.15673/swonaft.v87i2.2829](https://doi.org/10.15673/swonaft.v87i2.2829)

15. Tkachenko N., V. Nazarenko Ju., Dets N., Izbash E., Klymentieva I. Starter cultures composition with probiotics for fermented milk products and cosmetics. *Food Science and Technology*. 2018. Vol. 1. P. 18–28. <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v12i1.836>

16. Закон України «Про освіту» зі змінами 2023 №2145-VIII від 05.09.2017, редакція від 21.11.2021.

https://urst.com.ua/act/pro_osvitu

17. Закон України «Про вищу освіту» зі змінами 2023 №1556-VII від 01.07.2014, редакція від 01.01.2022.

https://urst.com.ua/act/pro_vyshchu_osvitu

18. Бібліотечні фонди ОНТУ.

<https://library.ontu.edu.ua>

19. [Ел. ресурс]: база даних усесвітньої організації FAO.

<http://www.fao.org>

20. [Ел. ресурс]: бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського.

<http://www.nbuv.gov.ua>

9. Політика освітнього компонента

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#).

Викладач:

/ПІДПИСАНО/

Наталія ТКАЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри

Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

(назва кафедри)

Протокол від «31» серпня 2026 р. № 1.

Завідувач кафедри

ТМОЖП та ІК
(назва кафедри)

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОНП «Харчові технології»,
д.т.н., професор кафедри технології
молока, олійно-жирових продуктів та
індустрії краси

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Наталія ТКАЧЕНКО
(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)