

Методологія харчової науки	Інженерно-технологічний факультет	Кафедра технології зберігання і переробки зерна
-----------------------------------	--	--

Ведучий курсу	Євчук Яна Валеріївна
Профайл викладача	https://ft.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/yevchuk-yana-aleriyivna.html
Контактний телефон	0679350893
E-mail:	yana_yevchuk@ukr.net
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=744
Консультації	Щосереди з 14 ⁰⁰ по 16 ⁰⁰ (корпус №1; аудиторія № 4)

1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ

Дисципліна «Методологія харчової науки» складає основу теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти, освітнього рівня «Магістр» та відіграє фундаментальну роль під час підготовки фахівців у сфері харчових технологій. Дисципліна є базою для правильного розуміння і застосування новітніх досягнень в виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів та усвідомленого застосування сучасних методів дослідження.

2. МЕТА ТА ЦІЛІ КУРСУ

Метою курсу є поглиблення методологічних знань студентів щодо організації наукових досліджень та застосування сучасних інструментальних методів аналізу харчових продуктів і продукції галузі.

Цілі курсу:

- організація наукових досліджень в галузі харчових технологій з урахуванням його методичних і методологічних основ;
- обґрунтування доцільності та ефективності застосування інструментальних сучасних методів аналізу складу і властивостей харчових продуктів загалом і продукції галузі харчових технологій зокрема;
- розуміння фізико-хімічних основ застосованого методу дослідження.

Місце дисципліни у структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти. Дисципліна “Методологія харчової науки” є фундаментальною частиною блоку науково-дослідної підготовки освітньої програми “Технології зерна та зернопродуктів”, доповнює ОК6 (Інноваційні технології та енергоощадне обладнання зернопереробних виробництв та передуює ОК 7 (Науково-дослідницький практикум), ОК5(Оптимізація техніко- технологічних об’єктів) та ОК 11 (Виконання кваліфікаційної роботи)

Програмні компетентності (загальні)

- ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
 ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

Програмні компетентності (фахові)

- ФК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані метод та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень 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.

3. ФОРМАТ КУРСУ

Очний із використанням навчальної платформи для дистанційного навчання MOODLE

Види робіт, передбачені курсом

Вид методу навчання	Особливості методу	Пріоритетний метод контролю
Традиційні методи		
Лекція	Усний виклад предмета викладачем, а також публічне читання на яку-небудь тему. Мета лекції – розкрити основні положення теми, досягнення науки, з'ясувати невирішені проблеми, узагальнити досвід роботи, дати рекомендації щодо використання основних висновків за темами на практичних заняттях.	<ul style="list-style-type: none"> ● усна відповідь; ● есе; ● тестування; ● обговорення основних питань
Практичне заняття	Форма навчального заняття, при якій викладач організовує детальний розгляд здобувачами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань.	<ul style="list-style-type: none"> ● усна відповідь; ● захист індивідуальної роботи.
Самостійна робота	Форма роботи, яка передбачає вирішення актуального питання курсу самостійно, формує навички пошуку та синтезу інформації.	<ul style="list-style-type: none"> ● есе
Інформаційні методи навчання		
аналіз ситуації, помилок, колізій, казусів	За результатами виконання ЕСЕ; індивідуальних завдань, письмового опитування чи тестування ведучий курсу проводить аналіз наявних	<ul style="list-style-type: none"> ● Правильність відповіді

	помилки у формі діалогу із здобувачами освіти. Крім цього, під викладання основного лекційного матеріалу може супроводжуватись його інтерпретацією виробничими ситуаціями та їх колективного аналізу.	
брейнстормінг («мозковий штурм»)	Здобувачі формують міні-групи, що складаються із 3-4 осіб. Із складу групи вибирають модератора – здобувача, який фіксує результати роботи групи. Кожна група отримує актуальне завдання для вирішення. Основне мета групи – висловити максимальну кількість ідей. На формулювання кожної ідеї відводять не більше 2 хв. Максимальна тривалість «мозкового штурму» - 20 хв. Критика ідей під час презентації – заборонена. Модератор групи фіксує найкращі тези кожної ідеї та висловлює їх від імені всіх учасників групи.	<ul style="list-style-type: none"> ● Усне опитування; ● Активність під час обговорення; ● Прояв лідерських якостей
дискусія із запрошенням фахівців	Стейкхолдери та запрошені професори, які беруть активну участь у формуванні та реалізації освітньої програми періодично беруть участь у лекційних заняттях, лабораторних роботах та заняттях на виробництвах. Основна мета спілкування здобувачів із запрошеними фахівцями – обговорення актуальних та дискусійних питань виробництва та діалог.	<ul style="list-style-type: none"> ● Усне опитування; ● Активність під час обговорення ● Прояв лідерських якостей
ділова (рольова) гра	Здобувачам освіти наділяють ролями завідувача виробництвом або головного технолога та формують перед ними реальне виробниче завдання, що пов'язане із актуальною темою лабораторного або лекційного заняття.	<ul style="list-style-type: none"> ● Усне опитування; ● Активність під час обговорення ● Прояв лідерських якостей
метод аналізу і діагностики ситуації (КЕЙС-МЕТОД);	<p>Виконання методу дозволяє формувати важливі «м'які» навички у здобувачів, зокрема робота в команді, набуття лідерських якостей тощо.</p> <p>Загальний вигляд кейсу:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ознайомлення студентів із ситуацією (моделлю) яка пов'язана із реальним виробництвом або виробничим процесом; ● Формування міні-груп (3-4 здобувачів); ● Формування завдань для роботи з кейсом та розподіл питань в групах; ● Організація спільної діяльності, збір інформації, розподіл індивідуальних завдань; ● Аналіз та рефлексія спільної діяльності, пропозиція концепцій; ● Підведення підсумків, оцінювання. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Усне опитування; ● Активність під час обговорення ● Прояв лідерських якостей

Дистанційне навчання	<p>Комплексний індивідуалізований процес передачі і засвоєння знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій.</p> <p>Основною платформою для проведення дистанційного навчання є система MOODLE (https://moodle.udau.edu.ua/)</p> <p>Курс для дистанційного вивчення характеризується логічною послідовністю викладення основного матеріалу, має чітку структуру та комбінує традиційні (модифіковані до цифрового простору) й інтерактивні методи навчання.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ЕСЕ; ● підготовка та публічний захист презентацій на вебінарах; ● тестування із різною вагомістю вірних відповідей та подальше публічне обговорення допущених помилок; ● підсумкове тестування, що формується із випадкових питань курсу.
----------------------	---	--

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

- РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.
- РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ОБСЯГ КУРСУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	28	32	120

ОЗНАКИ КУРСУ

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний/вибірковий
2023	1	181 Харчові технології	1	Нормативний

3. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Обладнання:
 Наочні засоби:
 Методичні рекомендації до виконання практичних занять.
 Технічні засоби:
 Персональний комп'ютер.
 Набір офісних програм.

ПОЛІТИКИ КУРСУ

Основні політики курсу полягають у дотриманні вимог положень:

- ✓ «Про порядок проведення моніторингу і контролю якості освіти в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/НОМ6>);
- ✓ «Про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/BWV3>);
- ✓ «Про академічну успішність в Уманському національному університеті садівництва» (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/ze58>).

Під час проведення контрольних заходів студенти повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом академічної доброчесності Уманського НУС (<https://www.udau.edu.ua/ua/file/4dH7>).

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Кодексу доброчесності Уманського НУС.

СХЕМА КУРСУ

Види робіт	Тема, план, короткі тези	Література	Розподіл балів за видами робіт				
			ПО ¹	УО ²	Т ³	А ⁴	ЛЯ ⁵
МОДУЛЬ 1.							
Змістовий модуль 1 Загальна характеристика методології харчової науки							
ЗМ1 Лекція 1	Тема: Методологія та організація наукових досліджень в харчовій промисловості: історія, сучасні проблеми та перспективи розвитку. План: 1. Поняття методології науки. Класичний, неklasичний та постнеокласичний періоди розвитку методології та організація наукових досліджень. Основні риси методології курсу. 2. Рівні методологічного аналізу науки. Місце та роль понятійного апарата в методології та організації наукових досліджень. Особливості методології окремих наукових дисциплін. 3. Сучасні проблеми та основні напрямки розвитку методології та організації наукових досліджень.	1-5					

¹ Письмове опитування (або ЕСЕ)

² Усне опитування/ захист роботи/ звіту

³ Тестування

⁴ Активність (під час обговорення, тощо)

⁵ Прояв лідерських якостей

	4. Особливості науково мислення. Поняття наукового розуміння, його значення для науки та практики. Причини та умови багатоманіття підходів до наукового розуміння.							
Практична робота 1	Тема: Методологія та організація наукових досліджень в харчовій промисловості: історія, сучасні проблеми та перспективи розвитку. Методологія як наука. Поняття методу. Класифікація методів наукових досліджень. Організація наукових досліджень (Ч.1; Ч.2). Мета роботи: Навчитися організовувати наукові дослідження в харчовій промисловості.	Методичні рекомендації	1					1
ЗМ1 Лекція 2	Тема: Поняття, структура наукового знання, його місце та призначення в структурі методології сучасних наукових досліджень. План 1. Поняття наукового знання, особливості соціально-гуманітарного наукового знання та наукового знання. 2. Наукове, нормативне та практичне знання. Структуризація наукового знання. Предметне та методологічне наукове знання. Теоретичне та емпіричне наукове знання. Поняття наукової проблеми. 3. Поняття наукового факту. Поняття теорії. Поняття наукових понять у харчовій науці. Діалектичне, формально логічне тлумачення наукових понять. 4. Зміст і обсяг наукових понять. Назва, значення, смисл наукових понять. Наукові поняття. Визначення наукових понять. 5. Правила виведення визначень та види наукових понять. Наукові поняття як елемент методу наукових досліджень та їх шляхи формування та зміни. 6. Понятійні ряди в методології та організації наукових досліджень.	1, 6-11						

Практична робота 2	Тема: Загальні методи пізнання (аналіз, синтез, абстрагування, узагальнення, індукція, дедукція, аналогія, моделювання). Мета роботи: підготувати аргументацію переваг або недоліків конкретного методу пізнання.	Методичні рекомендації	1	6				7
ЗМ1 Лекція 3	Тема: Методи обробки результатів та основи математичної статистики. План: 1. Статистичний розподіл вибірки (статистики ряду розподілу). 2. Використання дисперсійного аналізу в процесі опрацювання отриманих результатів досліджень. 3. Кореляційний аналіз. Методи оцінювання достовірності отриманих даних. Використання сучасних пакетів прикладних програм для статистичного обробітку даних. 4. Основи теорії випадкових помилок та методів оцінки випадкових похибок у вимірюваннях.	1,2, 10-13,14-16, 22,24,25						
Практична робота 3	Тема: Експериментальні дослідження. Мета роботи: визначити властивості об'єктів дослідження та перевірити справедливості гіпотез. Очікувані результати: РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Методичні рекомендації	1	6	10	2	2	21
Змістовий модуль 2. Методологія харчової науки в галузі								
ЗМ2 Лекція 4	Тема: Організація та управління лабораторією. Загальні вимоги до лабораторій. План: 1. Законодавство щодо атестації та акредитації вимірювальних лабораторій. 2. Положення про лабораторію. Паспорт лабораторії.	4,7-11,17-25, 28,31						

Практична робота 4	<p>Тема: Планування експерименту та аналіз його результатів.</p> <p>Мета роботи: визначення оптимальних умов проведення технологічного процесу та його управління на основі математичної моделі та перенесення результатів на об'єкт.</p> <p>Очікувані результати:</p> <p>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p>	Методичні рекомендації	1	6		2		9
ЗМ2 Лекція 5	<p>Topic: Workplace of the experimenter.</p> <p>Plan:</p> <p>1. Characteristics of the experimenter's workplace.</p> <p>2/ Equipment of the laboratory workplace, requirements for lighting the workplace, compliance with sanitary requirements, safety and fire safety. Characteristics of the workspace: stationary (in laboratories and research institutions).</p>	1-6,13,26-31						
Практична робота 5	<p>Тема: Робоче місце експериментатора.</p> <p>Мета роботи: опанувати основні елементи щодо організації робочого місця експериментатора.</p> <p>Очікувані результати:</p> <p>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</p>	Методичні рекомендації	1	6		2	2	11
ЗМ2 Лекція 6	<p>Тема: Методи, які застосовуються в дослідженнях харчових виробництв.</p> <p>План:</p> <p>1.Вимірjувальний метод. Органолептичний метод. Розрахунковий метод.</p> <p>2.Реєстраційний метод. Експертний метод. Соціологічний метод.</p>	1,3,6,11,23-25, 28						

ЗМ2 Лекція 7	Тема 7. Характеристика методів контролю харчових виробництв. План: 1.Методики відбору проб для радіаційного контролю продукції. 2.Методики відбору проб для аналізу стану навколишнього середовища в зоні впливу АЕС та інших техногенних джерел радіонуклідного забруднення. 3.Рефрактометрія. Фотометрія. Колориметрія. Полярографія. Хроматографія.	3,4,12,26-31						
Практична робота 6	Тема: Елементи методики та їх вплив на точність постановки дослідів та лабораторних досліджень (методи дослідження сировини, напівфабрикатів та готової продукції). Мета роботи: опанувати методи визначення властивостей і складу харчової продукції. РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних. РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.	Методичні рекомендації	1	6	10	2	2	21
РАЗОМ			6	30	20	8	6	70

ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

ТЕМА	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Загальна характеристика процесів наукового дослідження у галузі харчових технологій. Формулювання теми, мети дослідження, визначення робочої гіпотези, об'єкта та предмета дослідження.	15	
2	Планування досліджень у харчовій промисловості. Вибір теми дослідження. Наукове обґрунтування постановки дослідів. Мета і завдання, місце і схема дослідження.	15	
3	Вибір методології, опорних теоретичних положень дослідження. Визначення передбачуваних результатів дослідження. Види гіпотез: нульова, описова, пояснювальна, основна, робоча, прогностична.	15	

4	Планування та проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. Характеристика техніки, сировини та методів дослідження.	15	
5	Методологія експериментальних досліджень у сфері харчових технологій. Розроблення плану-експерименту. Вибір засобів для проведення експерименту. Проведення експерименту. Обробка і аналіз експериментальних даних, висновки.	15	
6	Математичні методи, методи статистичної обробки результатів. Класифікація експериментів. Методологічні основи експерименту	15	
7	Математична обробка результатів експерименту. Статистична обробка результатів.	15	
8	Основні поняття теорії планування експерименту. Повний і дробовий факторний експеримент.	15	
	Разом	120	

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Вид роботи	Характеристика контролю
Письмове опитування (у. т. ч. ЕСЕ)	Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово, або у вигляді реферативного повідомлення, або у вигляді ЕСЕ. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.
Усне опитування/ захист роботи/ звіту	Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов'язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.
Тестування	Проводять письмово або за допомогою систем дистанційного навчання. Передбачає вибір однієї/та/або правильної відповіді на конкретне питання передбачене теоретичною частиною курсу або його структурним елементом.
Активність (під час обговорення, тощо)	Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.
Прояв лідерських якостей	Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення; здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягненні позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90–100	A	відмінно	зараховано
82–89	B	добре	
74–81	C		
64–73	D	задовільно	
60–63	E		
35–59	F	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0–34	FX	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (БАЗОВА)

1. Методологія і організація наукових досліджень в сільському господарстві та харчових технологіях / О.І., Присяжнюк, Климович Н.М., Полуніна О.В., Євчук Я.В. Вінниця, ТОВ «Нілан-ЛТД», 2021. 300 с. ISBN 978-966-924-927-2.
2. Єремєєва О. А., Харченко Є. І., Любич В. В. Технологічні процеси переробки зерна пшениці в борошно: монографія. К : ТРОПЕА, 2021. 160 с.
3. Свідло К.В. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі: підруч. / К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, Л.О. Бачієва. Харків: Світ книг. 2018. 224 [1] с.
4. Ладанюк А.П., Власенко Л.О., Кишенько В.Д. Методологія наукових досліджень: Навч. посіб., Київ.: Видавництво Ліра-К, 2018. 352 с.
5. Зацерковний В.І., Тішаєв І.В., Демидов В.К. Методологія наукових досліджень : навч. посіб., Ніжин : НДУ ім. М. Гоголя. 2017. 236 с.
6. Методологія та організація наукових досліджень : навч. Посіб. / В. М. Михайлов [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 220 с.
7. С.Е. Важинський, Т.І. Щербак. Методика та організація наукових досліджень: навч. Посіб. Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. 60 с.
8. Каламбет С.В., С.І. Іванов, Ю.В. Півняк. Методологія наукових досліджень: навч. посіб.: Вид-во Маковецький, 2015. 191 с.
<https://pgasa.dp.ua/wp-content/uploads/2017/10/3-1.pdf>
9. Мокін Б.І. Мокін О.Б. Методологія та організація наукових досліджень: навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ. 2014. 180 с.
10. Свідло К.В. Лазарева Т.А., Бачієва Л.О. Методологія і організація наукових досліджень в харчовій галузі. Харків: Світ книг, 2013. 225 с.
11. Антонова О.Є. Методологія наукової діяльності: навч. посіб., вид. 3-є, перероблене. 2012. 269 с.
12. Літун П.П. Системний аналіз в селекції польових культур / П.П. Літун, В.В. Кириченко, В.П. Петренкова, В.П. Коломацька. Навч. посіб. Харків: Магда LTD, 2009. 351 с.
13. Царенко О.М. Комп'ютерні методи в сільському господарстві та біології / О.М. Царенко, Злобін Ю.А., Скляр В.Г., Панченко С.М. ТОВ «Еліта-Стар», 2000 р., 200 с.

Рекомендована література (додааткова)

14. Using power of dry hawthorn berries in bread technology / Gospodarenko H., Yevchuk Ya, Kostetska K., Novikov V., Stasinevych O., Malezhyk I. Carpathian journal of food science and technology. Baia Mare, Romania, 2017. Vol. 9 (2). P. 135–142. (Scopus та Web of Science).
- 15.. Use of alternative types of fuel for grain drying (Book Chapter). / N. Osokina, H., Tkachenko, Y. Yevchuk, O. Hryhorenko. *Modern Development Paths of Agricultural Production: Trends and Innovations*. 2019. PP. 763–768. (Scopus).
16. Євчук Я.В. Застосування нетрадиційної сировини в технології хліба. Вісник Житомирського національного агротехнологічного університету (науково-теоретичний збірник). Житомир, 2017. № 1(58), т. 1. С. 211–221.
17. Продуктивність пшениці спельти залежно від видів добрив, їх поєднання та строків застосування азотних добрив / В.В. Любич, С.П. Коцюба, Я.В. Євчук. Збірник наукових праць Уманського НУС, 2019. Вип. 94(Ч.1). С.71-83.
18. Євчук Я.В., Любич В.В. Удосконалення технології хліба пшеничного, збагаченого нетрадиційними рослинними інгредієнтами. Наукові Горизонти. Житомир, 2019. Вип.№5 (78) С. 58–67.
19. Технологічні властивості зерна пшениці м'якої озимої залежно від сорту / Любич В.В., Євчук Я.В., Кононенко Л.М., Харитоненко Н.С., Анфицерова О.В. Збірник наукових праць Уманського НУС. Випуск 96 (1). 2020. С. 558-572.
20. Вміст біохімічної складової в насіння кунжута залежно від його забарвлення / Кононенко Л.М., Я.В. Євчук, В.І. Войтовська, С.О. Третьякова. Збірник наукових праць Уманського НУС, 2020. Вип. 97 (Част. 1). С. 229–239.
21. Порівняльна оцінка хімічного складу суцільнозернового борошна сорго зернового (*Sorghum bicolor*) і чіа (*Salvia hispanica*) / Третьякова С.О., Войтовська В.І., Євчук Я. В., Кононенко Л.М. Агробіологія. Збірник наукових праць № 2 (161). Біла Церква 2020. С. 168–178.
- 22.. Хімічні складові насіння кунжуту залежно від сортових особливостей / Сторожик Л.І., Кононенко Л.М., Євчук Я.В., Войтовська В.І. Новітні агротехнології, Київ. 2020. № 8. С. 89–96.
23. Використання кунжутного борошна в технології хліба спеціального призначення / Кононенко Л.М., Євчук Я.В., В.І. Войтовська, С.О. Третьякова. Збірник наукових праць Уманського НУС, 2021. Вип. 98 (Част. 1). С. 299–306.
24. Амінокислотний склад незнежиреного борошна кунжутного та перспективи його використання у виробництві органічних продуктів спеціального призначення / Євчук Я.В., Кононенко Л.М., Войтовська В.І., Третьякова С.О. Агробіологія. Збірник наукових праць № 1. Біла Церква 2021. С. 41–48.
25. Особливості використання кунжутного борошна для виробництва кондитерських виробів оздоровчого призначення в закладах ресторанного господарства. Євчук Я.В., Любич В.В., Войтовська В.І., Кононенко, Л.М.. Новітні агротехнології, 2021 № (9). С. doi.org/10.47414/na.9.2021.255039.
26. Український реферативний журнал "Джерело". Серія 2. "Техніка. Промисловість. Сільське господарство" Веб-сторінка <http://www.nbu.gov.ua/node/523>
27. Журнал «Товари і ринки».
28. Журнал «Харчова промисловість».
29. Зерно.
30. Зернові продукти і комбікорми.
31. Техніка і технології АПК.