

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

OK7 НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)

Розробники:

Самілик М.М., д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та безпеки харчових продуктів</u> (назва кафедри)	протокол від <u>19.05.26</u> № <u>17</u>
	Завідувач кафедри <u>М.Самілик</u> Марина <u>САМІЛИК</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

М.Савченко Марина САВЧЕНКО
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

Н.Болгова Наталія БОЛГОВА
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана О.Мельник д.т.н., доц. Оксана МЕЛЬНИК (додається)
(підпис)

Т.Синенко д.ф., доц. Тетяна СИНЕНКО (додається)
(підпис)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

Н.Борис (Надіє Борис) (ПІБ)
(підпис)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.06. 2026 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

2.	Назва ОК	ОК7 Науково-дослідна робота		
3.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпеки харчових продуктів		
4.	Статус ОК	Обов'язковий		
5.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Харчові технології» / G13 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	7-й		
7.	Семестр та тривалість вивчення	I (15 тижнів)		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл - 150	Контактна робота(заняття)		Самостійна
		Лекційні – 16 / 6* год	Лабораторні – 44 год, для студентів ЗФН – 12* год	робота – 90 / 132* год
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач	д.т.н., професор, Самілик Марина Михайлівна		
1.1	Контактна інформація	Самілик Марина Михайлівна, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів, 324м, 0663786739, E-mail: m.samilyk@ukr.net		
12.	Загальний опис освітнього компонента	вивчення освітнього компонента сприяє формуванню спеціальних умінь та знань, що передбачають отримання навичок науково-дослідної роботи з використанням комплексу дослідницько-інноваційних методик та технологій для підвищення ефективності функціонування та розвитку харчових підприємств		
13.	Мета освітнього компонента	вивчення методико-організаційних засад науково-дослідної діяльності, що сприятиме всебічному та достовірному проведенню наукових досліджень і їх апробації.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується ОПП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня освіти (ОК «Основи наукових досліджень»), ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» (ОК «Інженерна творчість»); ОК «Інноваційні технології в підприємствах галузі» 2. Освітній компонент є основою для освітньо-наукової програми «Харчові технології», кваліфікаційної роботи. Обмеження відсутні		
15.	Політика академічної доброчесності	Обов'язковою вимогою до студентів, для отримання підсумкової оцінки з дисципліни, є апробація результатів власних наукових досліджень у вигляді тез доповідей або наукових статей		
16.	Посилання на курс в системі дистанційного навчання	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=4317		
17.	Ключові слова	Наукознавство, гіпотеза, об'єкт дослідження, предмет дослідження, наукова тематика, методика досліджень		

* - Для здобувачів заочної форми навчання

**2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З
ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ**

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК				Як оцінюється РНД
	ПРН 1	ПРН 4	ПРН 8	ПРН 10	
ДРН 1. Накопичувати, вивчати та систематизувати факти, отримані з різних джерел інформації. Спростувати існуючі, створювати нові наукові гіпотези, глибоко пояснювати процеси та явища, приймати оригінальні рішення та робити висновки	+				Усний захист лабораторних робіт Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання, атестація)
ДРН 2. Виконувати всі етапи наукових досліджень, використовуючи сучасні принципи та методи наукового пізнання, інтернет-технології, різноманітні технічні засоби. Планувати, проводити та аналізувати результати експериментального дослідження		+			Апробація результатів дослідження у вигляді тези доповіді, наукової статті. Публічна презентація результатів власних досліджень
ДРН 3. Здійснювати виклад проміжних та кінцевих результатів наукового дослідження у вигляді тез, доповідей, статей, звітів, авторських документів, кваліфікаційної роботи			+		Екзамен – тест множинного вибору
ДРН 4. Проводити теоретичні та експериментальні дослідження у сфері аналізувати їх результати, аргументувати висновки				+	

**ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/
НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ (Prometheus)**

Критичне мислення в українському контексті

Загальні: критичне мислення, здатність обґрунтовувати позицію, коректно узагальнювати та інтерпретувати інформацію, оцінювати вагу аргументів та відповідність доказів, розуміння можливих впливів на рішення людини, здатність реєструвати когнітивні хиби та ілюзії в собі та в інших, здатність дискутувати безпечно.

Фахові: інформаційно-комунікаційна, інноваційно-дослідницька, методична, компетентності з професійно-особистісного розвитку, мовленнєва, цифрова, емоційно-етична компетентність.

Наука повсякденного мислення

Загальні: знання і розуміння сучасних тенденцій розвитку освіти, критичне та системне мислення, здатність логічно обґрунтовувати позицію, творчість, ініціативність, вміння конструктивно керувати

Форма підтвердження результатів навчання:
Сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин.
Автентичність сертифікату

емоціями, оцінювати ризики, приймати рішення, розв'язувати проблеми, здатність співпрацювати з іншими людьми. Фахові: професійно-педагогічна, інформаційно-комунікаційна, інноваційно-дослідницька, методична, компетентності з інформальної освіти та професійно-особистісного розвитку, мовленнєва, цифрова, емоційно-етична компетентність.	можна перевірити за посиланням на ньому.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота		
	Лк	ЛЗ	
Модуль 1 (I семестр)			
Лекційне заняття 1. Основи наукових досліджень 1. Основні визначення та поняття наукових досліджень 2. Основні задачі наукознавства 3. Класифікація та основні етапи науково-дослідних робіт	2 / 2*		[1], [4]
Лабораторне заняття №1 <i>Дослідження проблемних питань в харчовій галузі. Розробка концепції вирішення однієї із проблем</i>		4	[2]
Питання самостійного вивчення 1. Філософські методи та їх роль у науковому пізнанні 2. Послідовність та етапи виконання наукових досліджень 3. Економічне обґрунтування вибору наукової теми 4. Пошук, накопичення та опрацювання наукової інформації 5. Логіка процесу наукового дослідження		20/ 10*	[3], [12]
Лабораторне заняття для студентів ЗФН <i>Формування проблеми, мети та завдання наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи</i>		6*	[2]
Лекційне заняття 2. Напрямки наукових досліджень у харчовій промисловості 1. Принцип створення нових технологій 2. Комплексна (безвідходна) переробка сировини 3. Розробка харчових продуктів із додатковими властивостями	2		10* [3], [7], [8], [10], [14], [15], [16], [17], [23]
Лабораторне заняття №2 <i>Формування гіпотези, напряму та теми наукового дослідження. Обґрунтування актуальності наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи</i>		4	[2]
Лекційне заняття 3. Методи наукових досліджень 1. Загально-наукові методи дослідження 2. Емпіричні методи наукового дослідження 3. Організаційно-методична підготовка дослідження	2 / 2*		10* [3], [10]
Лабораторне заняття №3 <i>Формування проблеми, мети та завдання наукового дослідження відповідно до тематики кваліфікаційної роботи</i>		4	[2]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота		
	Лк	ЛЗ	
Лабораторне заняття №4 <i>Огляд джерел інформації за напрямом наукового дослідження</i>		4	[2]
Питання самостійного вивчення 1. Принципи створення продуктів функціонального призначення 2. Принципи розробки рецептури лікувально-профілактичних продуктів 3. Історичні передумови формування принципів наукового пізнання. Особливості наукового пізнання 4. Фази виникнення і послідовності розвитку галузей науки 5. 3. Наукова революція в галузі науки і її функції 6. Галузева та міжгалузева науково-технічна інформація		20/ 20*	[3]
Лекційне заняття 4. Планування експерименту та аналіз його результатів 1. Класифікація експериментів 2. Послідовність робіт під час проведення експерименту 3. Обробка результатів експерименту	2		10* [1]
Лабораторне заняття №5 <i>Підготовка схеми дослідження для вирішення завдань кваліфікаційної роботи</i>		4	[2]
Лабораторне заняття №6 <i>Формування методів та засобів проведення експерименту для вирішення завдань кваліфікаційної роботи</i>		4	[2]
Питання самостійного вивчення 1. Застосування ЕОМ у теоретичних дослідженнях 2. Системний підхід, його місце та роль у науковому пізнанні 3. Сутність системного аналізу та його предмет			15/ 20* [3]
Неформальна освіта (Prometheus)			
Критичне мислення в українському контексті Програма курсу: Вступ: Про що і для чого курс Когнітивна наука: Як працюють людське сприйняття та пам'ять Когнітивна наука: Основні когнітивні хиби та що з ними робити Особливості українського суспільства: Вплив минулого Особливості українського суспільства: Брак безпеки Аргументація: Власна думка. Аргументи та докази Завершення: Побудова власних аргументів - есе		48	https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:Prometheus+СТИUC101+2022_T2_3/about
Наука повсякденного мислення Програма курсу Наукові методи і їх застосування в повсякденному житті Інструменти, які поліпшать ваше повсякденне мислення і допоможуть глибше зрозуміти упередження Поради, як можна змінити погляди інших людей Технік для навчання і кращого запам'ятовування інформації Як відрізнити факти від вигадки		80	https://prometheus.org.ua/course/course-v1:UQx+THINK101+2016_T2
Разом за модуль 1	8/4*	24/6*	45/70*

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота		
	Лк	ЛЗ	
Лекційне заняття 5. Підготовка матеріалів, тез доповідей, наукових статей та монографій 1. Види та призначення тез 2. Структура тез. 3. Структура та вимоги до оформлення статті. 4. Структура та вимоги до оформлення монографії	2 /2*		[1], [14], [15], [16], [17]
Лабораторне заняття №7 <i>Підготовка тези доповіді за тематикою кваліфікаційної роботи</i>		6 / 6*	[2]
Лабораторне заняття №8 <i>Підготовка статті за тематикою кваліфікаційної роботи</i>		6	
Питання самостійного вивчення 1. Основні наукометричні показники 2. Організація творчої діяльності дослідника. 3. Способи пошуку оптимальних рішень під час підготовки тез доповідей 4. Технологія наукової діяльності 5. Наукові фахові видання України 6. Оформлення звітів з науково-дослідної роботи			15/ 15* [3], [12]
Лекційне заняття 6. Підготовка патентної документації 1. Види патентної документації та способи її отримання. 2. Структура патенту.	2		10 [1], [5], [18], [19] [20]
Лабораторне заняття №9 <i>Підготовка патенту України на винахід</i>		6	
Питання самостійного вивчення 1. Український інститут інтелектуальної власності 2. База патентів України 3. Законодавчі акти України 4. Технологія підготовки кваліфікаційної роботи 5. Психологія наукової творчості			15/ 15* [3], [4], [5], [7]
Лекційне заняття 7. Рекомендації щодо впровадження результатів дослідження у виробництві 1. Розробка технологічної інструкції на виготовлення харчової продукції 2. Розробка технічних умов на виготовлення харчової продукції 3. Підготовка акту впровадження харчової продукції у виробництві 4. Підготовка протоколу дослідження харчової продукції	2		10* [1], [21], [22]
Лабораторне заняття №10 <i>Розробка технологічної інструкції на виготовлення продукту</i>		4	[2]
Лекційне заняття 8. Публічна презентація результатів кваліфікаційної роботи 1. Засоби представлення результатів дослідження 2. Рекомендації щодо підготовки електронної презентації 3. Правила публічного виступу	2		10* [1]

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література	
	Аудиторна робота			
	Лк	ЛЗ		
Питання самостійного вивчення 1. Аспірантура і докторантура 2. Наукове керівництво здобувачами Побудова імітаційної моделі процесу 3. Розробка математичної моделі процесу 4. Розрахунок економічної ефективності проєкту	2		15/ 2* [4], [10], [9]	[3]
Лабораторне заняття №11 <i>Розробка технічних умов на виготовлення продукту</i>		4		[2]
Разом за модуль	8 / 2*	20 / 6*	45 / 62*	
Всього	16 / 6*	44 / 12*	90 / 132*	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Накопичувати, вивчати та систематизувати факти, отримані з різних джерел інформації. Спростувати існуючі, створювати нові наукові гіпотези, глибоко пояснювати процеси та явища, приймати оригінальні рішення та робити висновки	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)	16 / 6*	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки під час виконання лабораторних робіт Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	6 / 4* 25 / 30*
ДРН 2. Виконувати всі етапи наукових досліджень, використовуючи сучасні принципи та методи наукового пізнання, інтернет-технології, різноманітні технічні засоби. Планувати, проводити та аналізувати результати експериментального дослідження	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій)		Мозкові атаки під час виконання лабораторних робіт (перед студентом ставляться короткі задачі, які він має швидко розв'язувати) Індивідуальні завдання (проведення власного експериментального дослідження)	6 / 2* 25 / 30*
ДРН 3. Здійснювати виклад	Презентації		Презентації	6 / 4*

проміжних та кінцевих результатів наукового дослідження у вигляді тез, доповідей, статей, звітів, авторських документів, кваліфікаційної роботи	(демонстрація інформації щодо тематики лекцій)		(демонстрація результатів власних досліджень) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	25/30*
ДРН 4. Розробляти рекомендації щодо впровадження у виробництві інноваційних технологічних та технічних рішень	Кейс-метод (викладач ставить перед студентами задачу обґрунтувати актуальність, наукову новизну і можливість впровадження у виробництві власних наукових результатів)		Презентації (демонстрація результатів власних досліджень) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання запропонованої викладачем інформації)	6 / 2* 15 / 42*

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (35 балів)			
1	Захист лабораторних робіт (6 Лб по 2 бали)	12 балів / 12%	протягом 5 днів після заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	23 бали / 23%	7 тиждень
3	Завершення навчання на Prometheus (альтернатива будь-якому виду робіт, крім екзамену)	12 балів / 12%	Протягом семестру
Модуль 2 (35 балів)			
4.	Захист лабораторних робіт (5 Лб по 2 бали)	10 балів / 10%	протягом 5 днів після заняття
5.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	25 балів / 25%	7 тиждень
6.	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	15 тиждень
Для здобувачів заочної форми навчання			
1	Тестування «Модуль 1»	35 балів/ 35%	згідно графіка нач.процесу
2	Тестування «Модуль 2»	25 балів/ 35%	згідно графіка нач.процесу
3	Підготовка тези доповіді	10 балів/10%	15 тиждень
4	Екзамен (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	15 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент ¹	Незадовільно	Добре	Відмінно ²
Усний захист лабораторних робіт (за 1 лабораторну роботу)	0 <i>Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив</i>	1 бал <i>Виконано усі вимоги завдання</i>	2 бали <i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	<i>Кожне питання оцінюється в 1 бал</i>		
Екзамен (тест множинного вибору)	<i>Тест включає 30 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>		
Навчання на Prometheus	<i>За наявності сертифікату – 12 балів</i>		

5.3. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після виконання лабораторної роботи	протягом 5 днів після заняття
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	7 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	8 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу

Форма підсумкового контролю – *екзамен*. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Основи наукових досліджень та науково-технічної творчості : навч. посіб. / В. О. Онищенко, С. М. Срібнюк, Б. О. Коробко, О. В. Матяш. – Київ : Центр Навчальної Літератури, 2024. – 340 с.
2. Науково-дослідна робота: Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм

¹ Зазначити компонент сумативного оцінювання

² Зазначити розподіл балів та критерії, що зумовлюють рівень оцінки

навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / уклад. Т.П. Синенко, М.М. Самілик – Суми: СНАУ, 2024 р. – с. 90. (Протокол №3 від 24 грудня 2024 р.).

3. Науково-дослідна робота: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для студентів 1 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «магістр» / Самілик М.М., Мельничук С.Д. - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2021 р. – с. 93.
4. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступень вищої освіти «Магістр», видання 2-е доповнене // уклад. Ф.В. Перцевої, О.Ю. Мельник, М.М. Самілик, А.О. Геліх, С.Г. Турчіна - Суми: СНАУ, 2024 рік, 88 с. (Протокол №4 від 30 січня 2024 р.).

6.2. Додаткові

5. Закон України «Про охорону прав на винаходи і корисні моделі».
6. ДСТУ 3008–95. Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення : видання офіційне. [Чинний від 26-02-1995]. –К.: Держстандарт України, 1995. –38с.
7. Наказ Міністерства освіти і науки №469 від 20 червня 2001 р. «Про затвердження Положення про Державний реєстр патентів України на корисні моделі» // Зареєстровано в Міністерстві юстиції України за №558/5749 від 4 липня 2001 р. (з наступними змінами).
8. Samilyk, M., Synenko, T., Bolgova, N., Lukhanin, B., & Borozenets, N. (2025). Assessment of the risk of pollution of the ecosystem and agricultural products in the zone of military conflict. *Technology Audit and Production Reserves*, 5(3(85)), 23–28. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.341902>. (Scopus).
9. Samilyk, M., Bokovets, S., Kovalenko, O., Ryzhkova, T., Hnoievyyi, I., Hrinchenko, D., Petrenko, A., Bakhmat, O., & Nedilska, U. (2025). Revealing the impact of military activities on the safety of agricultural produce. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(11 (138)), 47–53. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.343273> (Scopus). Darwish M.A., 2022, Methodology of scientific research and its modern divisions according to withney, marquis, good and scates, and van dalen. *International Journal of Cultural Inheritance & Social Sciences (IJCISS)* Vol. 4 Issue 7, March 2022, ISSN: 2632-7597.
10. Marina M. Samilyk, Evgenia V. Demidova, Natalia V. Bolgova (2022). Waste-free technology of processing wild plant raw materials. *Journal of Chemistry and Technologies*, 30(3), 394-403. <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i3.256924>.
11. Samilyk, M., Demidova, E., Bolgova, N., Savenko, O., Cherniavska, T. (2022). Development of bread technology with high biological value and increased shelf life. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 2 (11 (116)), 52–57. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.255605>.
12. Samilyk, M., Korniienko, D., Bolgova, N., Sokolenko, V., Boqomol, N. (2022). Using derivative products from processing wild berries to enrich pressed sugar. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11 (117)), 39–44. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.258127>.
13. Samilyk, M., Ivchenko, V., Nosyk, M., Tischenko, V., Ryzhkova, T., Hnoievyyi, I., Petrenko, A., Hrinchenko, D. (2025). Devising a technology for manufacturing wine from mulberry using osmotic dehydration. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 3 (11 (135)), 82–88. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.328926>.

14. Самілик, М.М. (2022). Технологічне та апаратурне забезпечення осмотичної дегідратації ягід бузини Наукові праці НУХТ, 28(5), 46-53. DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-5-7
15. Самілик М.М. Теоретичні та практичні передумови вибору осмотичної дегідратації для переробки рослинної сировини: монографія / М. М. Самілик; Сумськ. нац. аграр. ун-т. — Одеса: Астропринт, 2023. — 100 с. ISBN 978–966–927–894–4.
16. Ladyka V. Justification of the feasibility of using A2 milk in the production of some dairy products. Food production: innovative technological solutionsp: Scientific monograph / V. Ladyka, M. Samilyk, T. Synenko, N. Volgova, V. Vechorka, Y. Nazarenko. - Technology center PC, 2024. - 33-63. DOI: 10.15587/978-617-7319-99-2.CH2.
17. Спосіб виготовлення цукатів із коренеплодів. Патент на винахід. Номер патенту 125733. Номер заявки а202002540. Опубліковано 25.05.2022.
18. Спосіб виготовлення маси сиркової солодкої. Патент на винахід. Номер патенту 125734. Номер заявки а202002541. Опубліковано 25.05.2022.
19. Спосіб виготовлення молока А2 Питного. Патент на винахід. Номер патенту 127490. Номер заявки а202006473 Опубліковано 13.04.2022, бюл. № 15/2022.
20. Технологічна інструкція на виробництво сухих сніданків з підвищеною біологічною цінністю ТІ 01.4-04718013-006:2023.
21. Цукор вітамінізований пресований. Технічні умови. ТУ У 10.8-04718013-009:2023.