

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *G «Інженерія, виробництво та будівництво»*

Код та найменування спеціальності *G 13 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ І РИБНИХ ПРОДУКТІВ»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні


Методичної Ради зі спеціальності *G 13 «Харчові технології»*
галузі знань G «Інженерія, виробництво та будівництво»

« 29 » 08 2025 р. протокол № 1 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

K 08 – 09 / 2025 - 26

1. Загальна інформація

Кафедра:	<u>Технології м'яса, риби і морепродуктів</u>	
Викладачі:	Савінок Оксана Миколаївна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів	
<u>Профайл</u>	тел: +38 (048) 712-42-50 +38 (097) 343-34-77 <u>e-mail: savoksamit12@gmail.com</u>	

Освітній компонент викладається на IV курсі у 2 семестрі

Кількість: кредитів – 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	36	-	36
заочна	12	-	12
Самостійна робота, годин	Денна – 54		Заочна – 78

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент «Науково-дослідна робота» призначений для надання здобувачам вищої освіти компетентностей, пов'язаних із застосуванням глибоких знань з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної та рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів; удосконалювати науково-обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу. Відповідно до основного фокусу та особливостей освітньої програми [«Технології м'ясних і рибних продуктів»](#), надання компетентностей здобувачам буде орієнтовано на розробку м'ясних та рибних продуктів відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Знання отримані під час вивчення ОК «Науково-дослідна робота» дозволять здобувачам розробляти продукти оздоровчого, дієтичного призначення, а також обґрунтовано змінювати рецептури, підбирати технологічні режими і відповідне обладнання для забезпечення якості та біологічної цінності продукту.

Освітній компонент «Науково-дослідна робота» доповнює знання, отримані здобувачами вищої освіти під час вивчення освітніх компонент «Основи наукових досліджень, «Технології м'яса і переробки птиці», «Технології виробництва регіональних м'ясних і рибних продуктів», «Технології риби і морепродуктів з основами ресурсозбереження», «Контроль якості, управління безпечністю та екологія в галузі», «Наукові основи вторинної переробки м'ясної сировини», «Проектування підприємств харчової галузі з КП».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту – надати здобувачам вищої освіти теоретичних та практичних знань, вмінь та навичок із розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів з глибоким розумінням змін фізико-хімічних, біохімічних, властивостей сировини під час переробки та з урахуванням вимог до продуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів з метою сприяння розвитку галузі агропромислового комплексу Одещини. Під час вивчення освітнього компоненту здобувачі ознайомляться із загальними принципами поєднання різної сировини та технологіями її переробки, навчатимуться здійснювати аналіз літературних джерел, проводити наукові дослідження, аналізувати отримані результати, обґрунтовувати прийняті технологічні рішення на підставі наявного рівня знань.

Курс забезпечений необхідними методичними матеріалами.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Науково-дослідна робота» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 «Харчові технології»](#) освітньо-професійній програмі [«Технології м'ясних і рибних продуктів»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

K05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07 Здатність працювати в команді.

K08 Здатність працювати автономно.

K09 Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K19 Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K22 Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

K29* Здатність застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

K30* Здатність розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

K31* Здатність розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та

курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Програмні результати навчання:

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР29*. Застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних властивостей та мікробіологічної характеристики м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

ПР30*. Вміти розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на ОСНОВІ концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

ПР31*. Вміти розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно- рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лабораторних робіт

№ лаб.роб	Назва лабораторної роботи	Годин	
		денна форма	заочна форма
Змістовний модуль 1: «НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА»			
1.	Мета, завдання досліджень. Дослідження основних функціонально-технологічних властивостей основної сировини.	6	6
2.	Підбір рецептурних інгредієнтів на підставі досліджень функціонально-технологічних і сенсорних властивостей.	12	
3.	Підбір раціональних технологічних режимів обробки сировини.	12	6
4.	Розробка/Удосконалення технології м'ясного/рибного продукту.	6	-
	Всього	36	12

5.2 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<i>Опрацювання матеріалу:</i>	45	63
	1. Проведення огляду літературних джерел. 2. Вибір об'єкта, предметів досліджень. 3. Підбір методів і методик досліджень. 4. Підбір прототипа для порівняння. 5. Систематизація літературних джерел і складання аналітичного огляду. 6. Написання звіту з науково-дослідної роботи		
2	<i>Підготування презентації за темою досліджень і виступ на студентській науковій конференції</i>	9	15
Всього за ОК:		54	78

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 лабораторних робіт;
- виконання і презентація наукової роботи;

Підсумковий контроль – *диференційований залік*

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
Змістовний модуль 1. «НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА»		
Лекційний курс *	-	-
Лабораторні роботи*	30	20
Самостійна робота*	40	50
Презентація отриманих результатів	30	30
Всього за змістовний модуль 1	100,0	100,0
Всього	100,0	100,0

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

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лабораторні роботи

<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	<i>Критерії оцінювання</i>	<i>Результат</i>
<i>25-30 балів</i>	<i>16-20 балів</i>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, надані повні обґрунтовані відповіді</i>	<i>відмінно</i>
<i>20-24 балів</i>	<i>11-15 балів</i>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані та вчасно захищені, при відповіді допущені неточності</i>	<i>дуже добре</i>
<i>15-19 балів</i>	<i>7-10 балів</i>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані, відповіді неповні, допущені помилки</i>	<i>добре</i>
<i>6-14 балів</i>	<i>5- 6 балів</i>	<i>Лабораторні роботи відпрацьовані, відповіді задовільні, допущені грубі помилки</i>	<i>достатньо</i>
<i>0-5 балів</i>	<i>0- 4 балів</i>	<i>Лабораторні роботи не відпрацьовані або дані незадовільні відповіді</i>	<i>незадовільно</i>

Самостійна робота

<i>Денна</i>	<i>Заочна</i>	<i>Критерії оцінювання</i>	<i>Результат</i>
<i>35-40 балів</i>	<i>38-50 балів</i>	<i>Самостійні роботи виконані згідно обраної теми та вчасно захищені, зауважень немає</i>	<i>відмінно</i>
<i>26 - 34 балів</i>	<i>19-25 балів</i>	<i>Самостійні роботи виконані згідно обраної теми, при захисті допущено неточності</i>	<i>дуже добре</i>
<i>15-19 балів</i>	<i>13-18 балів</i>	<i>Самостійні роботи виконані, відповіді неповні, допущені помилки</i>	<i>добре</i>
<i>6-14 балів</i>	<i>7-12 балів</i>	<i>Самостійні роботи виконані, відповіді неповні, допущені грубі помилки</i>	<i>достатньо</i>
<i>0-5 балів</i>	<i>0-6 балів</i>	<i>Самостійні роботи виконані на низькому рівні, незадовільні відповіді</i>	<i>незадовільно</i>

Презентація отриманих результатів

<i>Бали</i>	<i>Критерії оцінювання</i>	<i>Результат</i>
<i>25-30</i>	<i>Презентація повна, дані достовірні, обґрунтування відповідає комплексу знань отриманих під час вивчення обов'язкових і вибіркових ОК</i>	<i>відмінно</i>
<i>19-24</i>	<i>Презентація повна, дані достовірні, недостатнє обґрунтування, яке відповідає комплексу знань отриманих під час вивчення обов'язкових і вибіркових ОК</i>	<i>дуже добре</i>
<i>14-18</i>	<i>Презентація неповна, дані достовірні, відсутнє обґрунтування, яке відповідає комплексу знань отриманих під час вивчення обов'язкових і вибіркових ОК</i>	<i>добре</i>
<i>8-13</i>	<i>Презентація неповна, дані достовірні, відсутнє обґрунтування, яке відповідає комплексу знань отриманих під час вивчення обов'язкових і вибіркових ОК</i>	<i>достатньо</i>
<i>0-7</i>	<i>Презентація відсутня, дані достовірні, відсутнє обґрунтування, яке відповідає комплексу знань отриманих під час вивчення обов'язкових і вибіркових ОК</i>	<i>незадовільно</i>

7. Засоби діагностики успішності навчання

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

Лабораторні заняття: аналіз літературних джерел, аналіз конкретних ситуацій

(проблемних, звичайних, нетипових); групове обговорення питання; дискусії, виконання розрахункових завдань, виготовлення продукту.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування.

Презентація отриманих результатів: математична обробка отриманих результатів, побудова графічних залежностей, створення презентації, презентація наукової роботи.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Віннікова, Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях: монографія. Київ: Освіта України, 2021. 148 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1790457>

2. Пешук, Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі [Текст] : підручник / Л. В. Пешук ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 366 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 360-365. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1648695>

3. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва [Текст] : підручник / В. І. Ладика, Л. М. Хмельничий, В. В. Повод та ін.; за заг. ред. В. І. Ладика, Л. М. Хмельничого ; Сум. нац. аграр. ун-т. — Одеса : Олді+, 2023. — 244 с. — (На допомогу аспіранту). URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2093539>

4. Харчові технології. Практикум [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін.; Держ. біотехнолог. ун-т України. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Харків : ДБТУ, 2023. — 417 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2156524>

5. Методи контролю якості харчової продукції [Текст] : навч. посіб. / О. І. Черевко, П. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Ш. А. Дмитрієвич та ін.; за заг. ред. Л. М. Крайнюк ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Суми : Унів. книга, 2023. — 512 с. — МОН. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245834>

6. Мікроструктурний аналіз м'яса і м'ясних продуктів: навч. посіб. / Хомич В. Т., Баль-Прилипка Л. В., Мазуркевич Т. А., Стегней Ж. Г.; за ред. В. Т. Хомича; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ, 2022. 229 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2167126>

Додаткові:

1. Віннікова, Л. Г. Поварова, Н.М., Синиця, О.В. Основи птахівництва та переробки птиці. Одес. нац. акад. харч. технологій. Київ: Освіта України, 2020. 216 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1414759>

2. Поліпшення навичок з лабораторної практики у фахівців агро-продовольчого сектору Східної Європи (Ag-Lab). Лабораторна практика: посібник./ Під заг. ред. М. Клопчич, Т. Іщенко; [М. Мардар, Н. Поварова, О. Тіглова, Н. Ткаченко ; Одес. нац. акад. харч. технологій]. 2020. 412 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1872842>

3. Приліпка Т. М. Технологія переробки птиці [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. М. Приліпка, В. Б. Косташ ; Поділ. держ. аграр.-техн. ун-т. — Кам'янець-Подільський, 2019. — 199 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2267643>

4. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті системи НАССР: навч. посіб. / Пешук Л. В., Штик І. І., Кривобік Р. А., Новікова Н. В.; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т. Одеса: Олді, 2023. 346 с. URL: <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2245971>

5. Капрельянц, Леонід Вікторович. Функціональні продукти [Текст] : монографія / Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова. — Одеса : Друк, 2003. — 312 с.

6. ДСТУ ISO 1841-1:2004. М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту хлоридів. Ч. 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT) [Текст] : Чинний від 2006-01-01. Надано чинності: від 5 жовтня 2004 р. № 219 з 2006-01-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН спільно з Техн. комітетом зі стандартизації "Молоко, м'ясо та продукти їх переробки" (ТК 140) ; пер. з англ. і науково-техн. ред. : Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2005. — 6 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2006-01-01.

7. ДСТУ ISO 1841-2:2004. М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту хлоридів. Ч. 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT) [Текст] : Чинний від 2006-01-01. Надано чинності: від 5 жовтня 2004 р. № 219 з 2006-01-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН спільно з Техн. комітетом зі стандартизації "Молоко, м'ясо та продукти їх переробки" (ТК 140); пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2005. — 6 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2006-01-01.

8. ДСТУ 4823.1:2007. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Ч. 1. Терміни та визначення понять [Текст] : Чинний від 2009-01-01. Прийнято та надано чинності: від 13 серпня 2007 р. № 184. Уведено вперше / розробники: Л. Анісімова та інш.; розроблено: Технолог. ін-т молока та м'яса Укр. акад аграр. наук (ТІММ УААН). — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2008. — 11 с. — (Національний стандарт України).

9. ДСТУ 4823.2:2007. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Ч. 2. Загальні вимоги [Текст] : Чинний від 2009-01-01. Прийнято та надано чинності: від 13 серпня 2007 р. № 184. Уведено вперше (зі скасуванням в Україні ГОСТ 9959-91) / розробники: Л. Анісімова та інш.; розроблено: Технолог. ін-т молока та м'яса Укр. акад аграр. наук (ТІММ УААН). — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2008. — 10 с. — (Національний стандарт України).

10. ДСТУ ISO 11035:2005. Дослідження сенсорне. Ідентифікація та вибирання дескрипторів для створення сенсорного спектра за багатобічного підходу (ISO 11035:1994, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-07-01. Надано чинності: від 26 грудня 2005 р. № 371 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. комітет "Продукція садів, виноградників і виноробна продукція" (ТК 23) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2008. — 28 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-07-01.

11. ДСТУ ISO 13496:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення барвників. Метод із застосуванням тонкошарової хроматографії (ISO 13496:2000, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-07-01. Надано чинності від 30 грудня 2005 р. № 385 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-т молока та м'яса УААН, Технічний комітет стандартизації "Молоко, м'ясо та продукти їх переробки" ; пер. з англ. і науково-техн. ред. : Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2008. — 10 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-07-01.

12. ДСТУ ISO 1442:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення вмісту вологи (контрольний метод) (ISO 1442:1997, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-04-01. Надано чинності від 2 грудня 2005 р. № 345 з 2007-04-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-т молока та м'яса УААН ; пер. з англ. і науково-техн. ред. : Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2007. — 4 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-04-01.

13. ДСТУ ISO 1443:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту жиру (ISO 1443-1973, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-04-01. Надано чинності від 2 грудня 2005 р. № 345 з 2007-04-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН; пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2007. — 4 с. — (Національний стандарт України). — Чинний

від 2007-04-01.

14. ДСТУ ISO 1444:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту вільного жиру (ISO 1444-1996, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-07-01. Надано чинності від 30 грудня 2005 р. № 385 з 2007-07-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН ; пер. з англ. і науково-техн. ред. : С. Вербицький та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2007. — 6 с. + (ІПС № 6-2009, 8-2007). — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-07-01.

15. ДСТУ ISO 1841-1:2004. М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту хлоридів. Ч. 1. Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT) [Текст] : Чинний від 2006-01-01. Надано чинності: від 5 жовтня 2004 р. № 219 з 2006-01-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН спільно з Техн. комітетом зі стандартизації "Молоко, м'ясо та продукти їх переробки" (ТК 140) ; пер. з англ. і науково-техн. ред. : Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2005. — 6 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2006-01-01.

16. ДСТУ ISO 1841-2:2004. М'ясо та м'ясні продукти. Визначення вмісту хлоридів. Ч. 2. Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT) [Текст] : Чинний від 2006-01-01. Надано чинності: від 5 жовтня 2004 р. № 219 з 2006-01-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН спільно з Техн. комітетом зі стандартизації "Молоко, м'ясо та продукти їх переробки" (ТК 140); пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2005. — 6 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2006-01-01.

17. ДСТУ ISO 1871:2003. Продукти харчові сільськогосподарські. Загальні настанови щодо визначення вмісту азоту методом К'ельдаля (ISO 1871:1975, IDT) [Текст] : Чинний від 2005-07-01. Надано чинності від 28 листопада 2003 р. № 213 з 2005-01-01, зі зміною дати чинності згідно з наказом № 42 від 8 лютого 2005р. Уведено вперше / Внесено: Технічний комітет зі стандартизації "Зернові культури та продукти переробки" (ТК 41) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Гуменюк та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2005. — 7 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2005-01-01.

18. ДСТУ ISO 21572:2006. Продукти харчові. Методи аналізу для визначення генетично модифікованих організмів і похідних продуктів. Методи, які ґрунтуються на аналізі білків (ISO 21572:2004, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-10-01. Надано чинності від 11 грудня 2006 р. № 342 з 2007-10-01. Уведено вперше / Внесено: ДП "Полтавастандартметрологія"; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Воронков (кер. розробки) та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2007. — 20 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-10-01.

19. ДСТУ ISO 2294:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту фосфору (контрольний метод) (ISO 2294-1974, IDT) [Текст] : Чинний від 2008-03-01. Надано чинності від 2 грудня 2005 р. № 345 з 2007-04-01 зі зміною дати чинності згідно з наказом № 176 від 2 серпня 2007р. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-т молока та м'яса УААН ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2007. — 6 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2008-0-01.

20. ДСТУ ISO 2917:2001. М'ясо та м'ясні продукти. Визначення рН (контрольний метод) (ISO 2917:1999, IDT) [Текст] : Чинний від 2003-01-01. Надано чинності: від 28 грудня 2001 р. № 657 з 2003-01-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-том молока та м'яса УААН спільно з Техн. комітетом зі стандартизації "Молоко, м'ясо та продукти їх переробки" (ТК 140); пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Єресько та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2002. — 6 с. — (Національний стандарт України). — Чинний від 2007-07-01.

21. ДСТУ ISO 2918:2005. М'ясо та м'ясні продукти. Метод визначення загального вмісту нітриту (контрольний метод) (ISO 2918:1975, IDT) [Текст] : Чинний від 2007-04-01. Надано чинності від 2 грудня 2005 р. № 345 з 2007-04-01. Уведено вперше / Внесено: Техн. ін-т молока та м'яса УААН ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: Г. Єресько та інш. — Вид. офіц.

