

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
“04” червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
УНІВЕРСИТЕТСЬКА ОСВІТА**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: Олександр САВЧЕНКО доцент кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів, к.т.н., доцент

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни «Університетська освіта»

Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти систему знань про особливості організації освітнього процесу в закладах вищої освіти, нормативно-правові засади функціонування системи вищої освіти України, принципи академічної доброчесності, університетські цінності та академічну культуру. Вона спрямована на формування навичок ефективної організації навчальної діяльності, самостійної роботи, використання сучасних освітніх ресурсів, комунікації в університетському середовищі, а також усвідомлення соціальної відповідальності, професійної етики та необхідності безперервного особистісного і професійного розвитку.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь	
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>
Спеціальність	<i>G13 «Харчові технології»</i>
Освітня програма	<i>Харчові технології</i>
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	обов'язкова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота)	-
Форма контролю	Екзамен
Показник навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
Рік підготовки (курс)	1
Семестр	1
Лекційні заняття	15
Практичні заняття	30
Лабораторні заняття	-
Самостійна робота	75
Індивідуальні завдання	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	3

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – отримання здобувачами вищої освіти знань про систему вищої освіти України, особливості організації освітнього процесу у закладах вищої освіти, принципи академічної культури та академічної доброчесності, формування навичок ефективної організації навчальної діяльності, самостійної роботи, наукової організації розумової праці та професійного саморозвитку, підготовка студентів до успішного навчання та майбутньої професійної діяльності.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню курсу «Університетська освіта»: дисципліна є складовою циклу загальної підготовки та викладається у першому семестрі навчання, тому не потребує попереднього вивчення інших навчальних дисциплін.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутого логічного мислення та сучасних методів навчальної, наукової і професійної діяльності.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність працювати автономно.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 1. Здатність орієнтуватися в організації освітнього процесу у закладах вищої освіти, розуміти нормативно-правові засади функціонування системи вищої освіти України.

СК 2. Здатність формувати власну освітню траєкторію, планувати індивідуальний навчальний шлях та професійний розвиток.

СК 3. Здатність застосовувати принципи академічної доброчесності, академічної культури та наукової організації праці у процесі навчання.

СК 4. Здатність усвідомлювати роль університетської освіти у професійному становленні майбутнього фахівця та соціальну відповідальність здобувача вищої освіти.

СК 5. Здатність адаптуватися до умов освітнього середовища, використовувати сучасні освітні технології та інтегруватися в академічну спільноту.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 1. Володіти категоріальним апаратом і базовими принципами організації освітнього процесу, використовувати сучасні методи навчальної діяльності та самоосвіти.

ПРН 2. Критично осмислювати, аналізувати й узагальнювати інформацію,

використовувати її для вирішення навчальних і професійних завдань.

ПРН 3. Приймати обґрунтовані рішення щодо організації власної освітньої діяльності, дотримуватися принципів академічної доброчесності та ефективно працювати в університетському середовищі.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. Загальні питання навчання у вищому навчальному закладі						
Тема 1. Загальна інформація про НУБіП	14		4			10
Тема 2. Особливості системи вищої освіти в Україні	15		4			10
Тема 3. Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти країн Європи	17		3			15
Тема 4. Стандарти вищої освіти (державні, галузеві)	9		4			10
Разом за змістовим модулем 1	60		15			45
Модуль 2. Методи пошуку інноваційних рішень у харчовій та переробній галузі						
Тема 4. Патентний пошук в харчовій та переробній галузі	20		5			15
Тема 5. Порядок одержання патенту та оформлення заявки на винахід	20		5			15
Тема 6. Нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності	20		5			15
Разом за змістовим модулем 2	60		15			45
Усього годин	120		30		-	90

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальна інформація про Національний університет біоресурсів і природокористування України. Ознайомлення зі структурою університету, факультету, кафедри, організацією освітнього процесу та інформаційними ресурсами університету.	4
2	Особливості системи вищої освіти України. Аналіз нормативно-правової бази, освітніх програм, індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти та принципів академічної доброчесності.	4

3	Болонський процес як основа інтеграції європейського освітнього простору. Ознайомлення з кредитно-трансферною системою ECTS, мобільністю студентів та забезпеченням якості освіти.	3
4	Стандарти вищої освіти України. Аналіз стандарту спеціальності 181 «Харчові технології», програмних компетентностей, результатів навчання та структури освітньої програми.	4
5	Патентний пошук у харчовій та переробній галузі. Робота з національними та міжнародними патентними базами даних, пошук і аналіз патентної інформації.	5
6	Порядок одержання патенту та оформлення заявки на винахід. Ознайомлення зі структурою заявки, оформленням документів та процедурою патентування винаходів і корисних моделей.	5
7	Нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності. Аналіз об'єктів авторського права, комерційної таємниці, торговельних марок, географічних зазначень та інших об'єктів інтелектуальної власності у харчовій галузі.	5
Всього		30

4. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Особливості системи вищої освіти в Україні.	30
2.	Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти країн Європи.	30
3.	Пріоритети розвитку вищої освіти в контексті європейської інтеграції.	30
Усього годин		90

5. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових робіт;
- виконання самостійних робіт;
- самооцінювання.

6. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

7. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

7.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Загальні питання навчання у закладі вищої освіти		

<p>Практична робота 1. Загальна інформація про Національний університет біоресурсів і природокористування України. Ознайомлення зі структурою університету, факультету, кафедри, організацією освітнього процесу та інформаційними ресурсами університету.</p>	<p>У результаті здобувач повинен знати:– структуру системи вищої освіти України та організацію освітнього процесу у закладах вищої освіти;– нормативно-правову базу, що регламентує діяльність закладів вищої освіти;– структуру Національного університету біоресурсів і природокористування України, факультету, кафедри та освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології»;– принципи Болонського процесу, кредитно-трансферної системи ECTS та академічної мобільності;– вимоги академічної доброчесності, права та обов'язки здобувачів вищої освіти.У результаті здобувач повинен вміти:–</p>	<p>10</p>
<p>Практична робота 2. Особливості системи вищої освіти України. Аналіз нормативно-правової бази, освітніх програм, індивідуальної освітньої траєкторії здобувача вищої освіти та принципів академічної доброчесності.</p>	<p>користуватися нормативними документами та інформаційними ресурсами університету;– планувати власну освітню траєкторію відповідно до освітньої програми;– застосовувати принципи академічної доброчесності у навчальній діяльності;– аналізувати структуру стандарту вищої освіти, освітньої програми, компетентностей та програмних результатів навчання;– ефективно організовувати навчальну та самостійну роботу,</p>	<p>10</p>
<p>Практична робота 3. Болонський процес як основа інтеграції європейського освітнього простору. Ознайомлення з кредитно-трансферною системою ECTS, академічною мобільністю студентів та забезпеченням якості освіти.</p>	<p>використовувати сучасні інформаційно-комунікаційні технології в освітньому процесі.</p>	<p>10</p>
<p>Практична робота 4. Стандарти вищої освіти України. Аналіз стандарту спеціальності 181 «Харчові технології», програмних компетентностей, результатів навчання та структури освітньої програми.</p>	<p>Модульна контрольна робота 1.</p>	<p>30</p>
<p>Самостійна робота 1. Особливості системи вищої освіти в Україні.</p>	<p>Всього за модулем 1</p>	<p>30</p>
<p>Модуль 2. Методи пошуку інноваційних рішень у харчовій та переробній галузі</p>		
<p>Практична робота 5. Патентний пошук у харчовій та переробній галузі. Робота з національними та міжнародними патентними базами даних, пошук і аналіз патентної інформації.</p>	<p>У результаті здобувач повинен знати:– основні поняття та терміни у сфері інтелектуальної власності, патентного права та винахідництва;– порядок проведення патентного пошуку та використання патентної інформації;– структуру та призначення національних і міжнародних патентних баз даних;– порядок оформлення заявки на винахід і корисну модель, етапи одержання патенту;– особливості правової охорони нетрадиційних об'єктів інтелектуальної власності.У результаті здобувач повинен вміти:– здійснювати патентний пошук із використанням сучасних інформаційних ресурсів;– аналізувати технічний рівень існуючих рішень та визначати новизну об'єктів</p>	<p>15</p>
<p>Практична робота 6. Порядок одержання патенту та оформлення заявки на винахід. Ознайомлення зі структурою заявки, оформленням документів та процедурою патентування винаходів і корисних моделей.</p>	<p>Практична робота 7. Нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності. Аналіз об'єктів авторського права, комерційної таємниці, торговельних марок, географічних зазначень та інших об'єктів інтелектуальної власності у харчовій галузі.</p>	<p>15</p>
<p>Практична робота 7. Нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності. Аналіз об'єктів авторського права, комерційної таємниці, торговельних марок, географічних зазначень та інших об'єктів інтелектуальної власності у харчовій галузі.</p>	<p>Практична робота 7. Нетрадиційні об'єкти інтелектуальної власності. Аналіз об'єктів авторського права, комерційної таємниці, торговельних марок, географічних зазначень та інших об'єктів інтелектуальної власності у харчовій галузі.</p>	<p>10</p>

Самостійна робота 2. Болонський процес як засіб інтеграції та демократизації вищої освіти країн Європи.	інтелектуальної власності;– оформлювати документи для подання заявки на отримання патенту;– використовувати патентну інформацію для обґрунтування інноваційних рішень у харчовій та переробній галузі;– оцінювати можливість правової охорони результатів інтелектуальної діяльності та застосовувати законодавство у сфері інтелектуальної власності.	15
Самостійна робота 3. Пріоритети розвитку вищої освіти в контексті європейської інтеграції.		15
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$
Екзамен		30
Всього за курс		$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$

7.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

7.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин.
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

8. Навчально-методичне забезпечення

Навчально-методичне забезпечення навчального процесу передбачає:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3895>);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- індивідуальні навчальні завдання;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни та організації самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

9. Рекомендовані джерела інформації

Основні:

1. Болонський процес у фактах і документах / Упорядники Степко М.Ф., Болюбаш Я.Я., Шинкарук В.Д., Грубінко В.В., Бабин І.І. Київ - Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім.В.Гнатюка, 2003. -52 с. (www.tspu.edu.ua).
2. Журавський В.С., Згуровський М.З. Болонський процес: головні принципи входження в Європейський простір вищої освіти. - К.: ЮЦ «Видавництво «Політехніка», 2003. - 200 с.
3. ESG 2015 (Стандарти та рекомендації із забезпечення якості в ЄПВО) URL : https://ihed.org.ua/wp-content/uploads/2018/10/04_2016_ESG_2015.pdf (дата звернення 15. 05. 2020).
4. Бех В. П., Маліновський Ю. Л. Болонський процес: тенденції, проблеми, перспективи. Київ, 2011. 221 с.
5. Вавренюк С. А. Організаційно-правовий механізм державного управління вищою освітою України. Інвестиції: практика та досвід. 2019.
6. С. 54–58. DOI: 10.32702/2306-6814.2019.17.54 (дата звернення 20. 05. 2020).
7. Ванькович У. Український досвід студентського самоврядування: тенденції, проблеми. Студентське самоврядування в Україні. Київ : «Молодіжна альтернатива», 2014. С. 11-18.
8. Вища освіта в Україні: навч. посіб. / Кремень В. Г., Ніколаєнко С. М., Степко М. Ф. та ін.; за ред. В. Г. Кременя, С. М. Ніколаєнка. Київ : Знання, 2005. 327 с.
9. Воронкова В. Г., Швець О. Є. Вища освіта України і Болонський процес. Курс лекцій для самостійної роботи магістрів спеціальності 8.050201 «Менеджмент організацій». Запоріжжя, 2004. 95 с.
10. Державна служба статистики України. Вища освіта в Україні. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення 20. 04. 2020).
11. Європейська практика студентського самоврядування в університетах України. Методичні матеріали / Під ред. проф. Буяльської Т.Б. Вінниця, 2015. 82 с.

Допоміжні:

1. Закон України "Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII.
2. Закон України "Про фахову передвищу освіту" від 04.06.2019 № 2745-VIII.
3. Закон України "Про вищу освіту" від 01.07.2014 № 1556-VII.
4. Закон України "Про правовий статус іноземців та осіб без громадянства" від 22.09.2011 № 3773-VI.
5. Перелік спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційними рівнями спеціаліста і магістра, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України від 27.08.2010 № 787, з урахуванням змін і доповнень.
6. Перелік спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого

спеціаліста, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України від 20.06.2007 N 839, з урахуванням змін і доповнень.

7. Перелік напрямів, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України від 13.12.2006 № 1719.

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- усне або письмове опитування;
- тестування;
- захист практичних, розрахункових робіт;
- виконання самостійних робіт;
- самооцінювання.

6. Методи навчання:

- метод практико-орієнтованого навчання;
- метод навчання через дослідження;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму.

7. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

7.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Технологічні розрахунки дослідно-статистичним методом, облік і звітність		
Практична робота 1. Технологічне нормування. Визначення норм витрат сировини під час виробництва розібраної риби.	Знати порядок проведення дослідно-контрольних робіт, визначення індивідуальних норм витрат під час розбирання риби;	5
Самостійна робота 1. Технологічне нормування. Визначення норм під час виробництва розібраної риби	облік сировини під час виробництва розібраної риби;	5
Практична робота 2. Порядок проведення дослідно-контрольних робіт, визначення індивідуальних норм витрат під час розбирання риби.	необхідну норму витрати сировини, коефіцієнт витрати сировини, коефіцієнт виходу готової продукції під час виробництва охолодженої і мороженої риби;	5
Практична робота 3. Визначення індивідуальних норм витрат риби-сирцю під час виробництва охолодженої та мороженої риби	порядок проведення продуктових розрахунків виробництва рибопродукції;	5
Самостійна робота 2. Визначення індивідуальних норм витрат риби-сирцю під час виробництва охолодженої та мороженої риби	особливості виконання продуктових розрахунків під час виробництва консервів та пресервів;	5
Практична робота 4. Продуктові розрахунки виробництва риби продукції.	застосування первинної облікової та звітної документації у технологічних процесах;	15
Практична робота 5. Продуктові розрахунки під час виробництва консервів та пресервів	порядок оформлення облікових та звітних документів.	15
Самостійна робота 3. Продуктові розрахунки під час виробництва консервів	Вміти розраховувати необхідну кількість основної, допоміжної сировини та допоміжних матеріалів для виробництва готової харчової продукції; кількість готової продукції; правильно вести облікову, нормативну та технологічну документацію, яка діє на виробництві.	15

	Використовувати діючі нормативи в рибопереробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації.	
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Технологічні розрахунки за зміною хімічного складу сировини, облік і звітність		
Практична робота 6. Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції за зміною хімічного складу сировини	Знати порядок проведення розрахунків сировини, оформлення документів; основні принципи виконання продуктових розрахунків виробництва кормового рибного борошна і жиру; порядок складання карти технологічного балансу; особливості виконання продуктових розрахунків виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини; порядок виконання продуктових розрахунків виробництва копченої, сушеної і в'яленої рибопродукції; особливості та порядок виконання розрахунків виходу баликових виробів холодного копчення та в'ялених баликових виробів в процесі спільного виробництва скибочок і фаршу; методика підрахунку коригувального коефіцієнту, що враховує наявності на рибі залишкової вологи і забруднень; порядок реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах; порядок ведення технологічних журналів.	5
Самостійна робота 4. Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції за зміною хімічного складу сировини		10
Практична робота 7. Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини		10
Практична робота 8. Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини під час виробництва сушеної і в'яленої продукції.		10
Самостійна робота 5. Продуктові розрахунки виробництва рибопродукції поєднанням статистичного методу і за зміною хімічного складу сировини		10
Практична робота 9. Розрахунок виходу баликових виробів холодного копчення		5
Практична робота 10. Розрахунок виходу в'ялених баликових виробів		5
Практична робота 11. Визначення коригувального коефіцієнту маси риби після миття та стікання води		5
Практична робота 12. Порядок реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах		5
Самостійна робота 6. Оформлення облікової та звітної документації	Вміти розраховувати необхідну кількість основної, допоміжної сировини та допоміжних матеріалів для виробництва готової харчової продукції; кількість готової продукції; правильно вести облікову, нормативну та технологічну документацію, яка діє на виробництві. Використовувати діючі нормативи в рибопереробній галузі для правильного та системного ведення нормативної, облікової та технологічної документації	5
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота		(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70
Екзамен		30
Всього за курс		(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100

7.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

7.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перекладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перекладання модулів відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин.
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

8. Навчально-методичне забезпечення

Навчально-методичне забезпечення навчального процесу передбачає:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3727>);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- індивідуальні навчальні завдання;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни та організації самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти.

10. Рекомендовані джерела інформації

Основні:

12. Баль-Прилипка Л.В. та ін. Технологія переробки риби - К.: ЦП «Компринт», 2017. 330 с.
13. Безусов А. Т. та ін. Технологія консервної галузі. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник - Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Освіта України, 2018. 100 с.
14. Лебська Т.К та ін. Технологія риби та морепродуктів - К.: ЦП «Компринт», 2021. 312 с.
15. Менчинська А. А., Маєвська Т. М., Віннов О.С. Технологічні розрахунки, облік і звітність: лабораторний практикум до виконання лабораторних робіт для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Київ.- 2019. – 150 с.
16. Настанова 15.2-37-81:2006. Порядок реєстрації результатів контролю виробництва та випробувань продукції з риби та інших водних живих ресурсів на підприємствах та суднах. Севастополь: Південрибтехцентр, 2006. 160 с.

Допоміжні:

1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: Академія, 2011. 520 с.
2. Гаврилін П. М., Прокушенкова О. Г., Єфімов В. Г., Куцак Р. С., Зажарська Н. М. Експертиза та контроль якості продуктів харчування: навч.-метод. посібник Дніпропетровський державний аграрний університет, "Експертиза та контроль якості харчових продуктів за стандартами ЄС", проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. Д., 2012. 198 с.
3. Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк В. В., Джміль В. І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навч. посібник - Біла Церква: Білоцерківдрук, 2016. 283 с.
4. Чмиленко Ф. О., Соболев Л. В. Хімічний контроль якості продуктів харчування: навч. посібник - Дніпропетровський національний університет. Дніпропетровськ, 2001. 136 с.

Інформаційні ресурси:

1. <https://elearn.nubip.edu.ua/mod/page/view.php?id=3727>
2. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України 1104-16 від 14.06.2007. URL : <http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=771%2F97-%E2%F0>
3. https://www.oceandocs.org/bitstream/handle/1834/11028/art10_Esina_Gorobets_2017_2.pdf?sequence=1&isAllowed=y
4. http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/845/69845/45005?p_page=5
5. <https://rulaws.ru/acts/Edinye-normy-othodov,-poter,-vyhoda-gotovoy-produktsii-i-rashoda-syrya-pri-proizvodstve-pischevoy-prod-solt-bugajce/>
6. http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/REG8009.html
7. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0435-03#Text>
8. <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0140588-01#Text>