

«Санітарно-гігієнічний контроль виробництва»:

1. Базова

1. Мудрецова-Висс К.А. Мікробіологія, санітарія і гігієна. - М.: Изд. дом «Деловая литература», 2001, - 388с.
2. Пирог Т.П., Решетняк Л.Р., Поводзинський В.М., Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. – Вінниця: Нова книга, 2007. - 463 с.
3. Грегірчак Н.М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. - К.: НУХТ. - 2009. - 302 с.

2. Допоміжна

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН
2. 3.2.1078-01. - М.:ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. - 168 с.
3. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д:Март, 2001. - 704 с.
4. Загальна гігієна: Посібник/ І.І.Даценко, О.Б.Денисюк, С.Л.Долошицький, Б.А.Пластунов, - Л.:Світ, 2001, - 472 с.
5. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. - К.: Київ.нац. торг.- екон. ун-т, 2003. - 409 с.
6. Павлоцкая Л.Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: Ученик. - К.: ИНКОС, 2007. - 287 с.
7. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник/ А.В.Бабюк.
8. Макарова О.В., Рогозинський М.С., Романів Л.В. – Чернівці: Книги-XXI, .2005. - 456 с.
9. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. К.:Здоров'я, 2000. - 336 с.