**Рекомендована література з дисципліни «Мікробіологія»**

**Базова**

1. Агульник М.А., Корнеев И.П. Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. - М.: Пищевая промьішленность,1972.
2. Ассонов Р.Н. Микробиология. - М: Колос, 1980.
3. Бочаров Д.А. Ветеринарна санітарія і гігієна виробництва в м'ясній промисловості. - М.: Харчова промисловість, 1990.
4. Вербина Н.М., Кантерева Ю.В. Микробиология пищевьіх производств. - М.: Агропромиздат, 1988.
5. Жвирблянская А. Ю., Бакушинская О.А. Микробиология пищевой промьпнленности. -М.: Пищевая промьішленность, 1975.
6. Жвирблянская А. , Ю., Бакушинская О.А. Основи

микробиологии, санитарии и гигиеньї в пищевой промншленности. — М.: Легкая и пищевая промьішленность, 1983.

1. Сидоров М.А., Билетова Н.В., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов, - М.: Агропромиздат, 1986.
2. Стоянова Р.П. Мікробіологія. Навчально-методичний посібник, 2007.

**Допоміжна**

1. Харченко С.М. Мікробіологія. - К.: Сільгоспосвіта,1994. - 349 с.
2. Інструкція по миттю і дезінфекції обладнання підприємств м'ясної промисловості. - М., 1979.
3. Санітарні норми і правила на підприємствах м'ясної

 промисловості. - М., 1987.

 **Інтернет джерела**

Сайт: veterinarii.blogspot.com

Сайт: <http://www.oblosvita.kiev.ua/1077/>

Сайт: <http://www.zoovet.kh.ua/index.php?option=com>

 content&view=article&id=86&ltemid=137