**Рекомендована література**

**Основна література:**

1. Пирог Т. П. Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель. – К. : Видавництво Ліра-К, 2016. – 408 с.
2. Lee, B. H. (Byong H.) Fundamentals of food biotechnology / Byong H. Lee. – Second edition. – UK: Willey BlackWell, 2015. – р. 497.
3. Food Biotechnology (ed. Ulf Stahl, Ute E.B. Donalies, Elke Nevoigt) - Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 2008/ - p. 280.
4. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / під ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – К. : Феникс, 2011. – 704 с
5. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія / В.А. Піддубний, М.Ф. Кравченко, А.О. Чагайда, С.В. Красножон. К.: Кондор. 2017. – 374 с.

**Допоміжна література:**

1. Енергоматеріальні трансформації в харчових технологіях на основі замкнутих контурів : монографія / А.І. Соколенко, В.А. Піддубний, А.О. Чагайда. – К.: Кондор. 2015. – 300 с.
2. Підсолоджувальні речовини у харчуванні: Монографія / В.В. Карпачов, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т. 2004. – 446 с.
3. Теоретичні основи харчових технологій: навчальний посібник / за ред. П.П. Пивоварова. – Х.: ХДУХТ, 2010. – 363 с.
4. Пирог, Т. П. Загальна біотехнологія: підручник / Т. П. Пирог, О. А. Ігнатова. – К.: НУХТ, 2009. – 336 с.
5. Мікробіологія харчових виробництв: навчальний посібник / Т.П. Пиріг, Л.Р. Решетняк, В.М. Поводзинський, Н.М. Грегірчак. – Вінниця: Нова Книга, 2007. – 464 с.
6. Чуєшов В.І. та інші. Технологія ліків промислового виробництва / В.І. Чуєшов та співавт. – Х.: Узд-во НФАУ: Золотые страницы, 2003. – 720 с.
7. Буценко, Л. М. Технології мікробного синтезу лікарських засобів / Л. М. Буценко, Ю. М. Пенчук, Т. П. Пирог. – К.: НУХТ, 2010. – 323 с.
8. Власенко В. В. Технологія виробництва і переробки молока : навчальний посібник / В. В. Власенко. – Вінниця : Гіпаніс, 2000. – 306 с.
9. Конвісер І. О. Наукові основи зберігання харчових продуктів / І. О. Конвісер, О. С. Болілий. – К. : КНТЕУ, 2001. – 230 с.
10. Мерко В. Т. Наукові основи і технологія переробки зерна : підручник / В. Т. Мерко. – Одеса : Друк, 2001. – 340 с.
11. Остапчук М. В. Загальна технологія харчових продуктів / М. В. Остапчук, В. А. Домарецький, А. І. Українець. – К. : ЦУЛ, 2002. – 400 с.
12. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м’яса і риби / Б. Л .Флауменбаум. – К. : Вища школа, 1995. – 300 с.

**12. Інформаційні ресурси в Інтернеті**

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>
2. Сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
3. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
4. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://ukrstandart.net/ua
5. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)
6. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.theconsumergoodsforum.com>