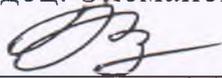


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. И. РАЗЗАКОВА

«СОГЛАСОВАНО»

Проректор КГТУ по учебной
работе

к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.



« 06 » 09 2021 г.

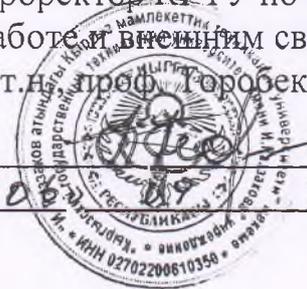
«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор КГТУ по научной
работе и внешним связям

д.т.н., проф. Коробков Б.Т.



« 06 » 09 2021 г.

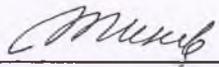


ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА
В ДОКТОРАНТУРУ PhD ПО НАПРАВЛЕНИЮ 741000 –
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Программа составлена д.т.н., проф. Мусульмановой М.М., к.т.н., доц.
Элемановой Р.Ш.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ТППП

Протокол № 1 от 01 сентября 2021 г.

Зав. кафедрой  Мусульманова М.М.

Бишкек - 2021

Цели и задачи вступительного экзамена по специальности

В основу настоящей программы положены вузовские (магистратура) дисциплины по курсам:

Технология продуктов питания животного происхождения

Производственная гигиена и ХАССП

Экспресс методы и инструментальные методы анализа

Национальное и международное законодательство в области пищевого производства

Пищевая микробиология и гигиена

Целью вступительного экзамена в докторантуру PhD по направлению 741000 – технология продовольственных продуктов является оценка уровня теоретической и практической подготовленности абитуриента, необходимого и достаточного для продолжения обучения в докторантуре.

Задачи вступительного экзамена:

- оценить способность абитуриента к поиску, обработке и хранению научной и научно-технической информации,
- определить умение искать пути решения научной, практической проблемы,
- выявить приобретение абитуриентами навыков планирования и организация проведения научных, экспериментальных исследований,
- проверить способность к подбору или разработке методик и средств проведения исследований,
- определить владение навыками обработки и анализа результатов экспериментов и испытаний,
- проверить умение излагать устно и письменно результаты выполненных исследований.

Форма вступительного экзамена – комбинированная (письменно-устная). Письменные ответы на вопросы билета докладываются абитуриентом членам экзаменационной комиссии устно. Письменные ответы являются основанием для рассмотрения в случае несогласия поступающего с выставленной оценкой.

ОСНОВНЫЕ РАЗДЕЛЫ ПРОГРАММЫ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

Модуль: Технология продуктов питания животного происхождения

Характеристика мясного сырья. Молоко как сырьё для молочной промышленности. Изменение компонентов пищевого сырья в технологическом потоке. Принципы переработки сырья животного происхождения с учетом ресурсо-эффективности и устойчивости, региональных особенностей, увеличения сроков хранения, производства

органической продукции. Импульсно-вибрационные методы переработки пищевого сырья. Электрофизические методы обработки пищевого сырья. Низкотемпературная обработка пищевого сырья. Биологические методы обработки пищевого сырья. Мембранные методы в технологии пищевых продуктов животного происхождения. Использование ультразвука и лазерной техники в технологии пищевых продуктов. Технологии сверхвысоких давлений в переработки пищевого сырья. Нанотехнологии в пищевой промышленности. Принципы проектирования продуктов питания специального назначения.

Вопросы:

1. Основные макро- и микронутриенты молочного сырья и их изменение в технологическом потоке
2. Основные макро- и микронутриенты мясного сырья и их изменение в технологическом потоке
3. Производство ESL-молочных продуктов
4. Ресурсосберегающие технологии переработки сырья животного происхождения
5. Принципы получения органических продуктов питания
6. Импульсно-вибрационные методы переработки пищевого сырья
7. Низкотемпературная пастеризация и стерилизация пищевого сырья
8. Биологические методы обработки пищевого сырья
9. Мембранные методы в технологии пищевых продуктов животного происхождения
10. Электродиализ и ионообменная хроматография в технологии деминерализации молочной сыворотки
11. Использование ультразвука в технологии пищевых продуктов
12. Технологии сверхвысоких давлений в переработке пищевого сырья
13. Нанотехнологии в пищевой промышленности: за и против
14. Экологические аспекты переработки пищевого сырья животного происхождения
15. Генетически модифицированные продукты питания
16. Способы увеличения сроков хранения пищевой продукции
17. Рыба и морепродукты – источники физиологически функциональных ингредиентов

Литература

1. Ребезов, М.Б., Мирошникова, Е.П. (2011). Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. ЮУрГУ: Челябинск.
2. Шалапугина, Э.П., Шалапугина, Н.В. (2011). Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие. Издательско-торговая корпорация "Дашков и К": Москва.

3. Нечаев, А. П. и др. (2008). Технологии пищевых производств: учеб. для студ. вузов. "КолосС": Москва.
4. Ноллет, Л.М.Л., Тольдра, Ф. (2006). Продвинутое технологии переработки мяса. СиАрСи Пресс / Тэйлор и Френсис: Бока Ратон, Флорида, США.
5. Кумминг, Е., Линг, Дж. (2015). Зарождающиеся технологии переработки мяса. Джон Уайли и Санз: Хобокен, США.
6. Датта, Н., Томасула, П.М. (2015). Зарождающиеся производственные технологии молочных продуктов. Возможности для молочной промышленности. Уайли-Блэквелл: Хобокен, США..
7. Валстра, П., Вутерс, Дж.Т.М., Гертц, Т. Дж. (2006). Наука и технология молочных продуктов. 2-е издание. СиАрСи Пресс / Тейлор & Франсис: Бока-Ратон, штат Флорида, США.
8. Шалимова, О.А., Горькова, И.В. (2007). Инновационные технологии в производстве качественных и безопасных пищевых продуктов из мяса. Изд. ОрелГАУ: Орел.
9. Скотт, Р., Робинсон, Р.К., Уилби, Р.А. (2005). Производство сыра: Научные основы и технологии. 3-е изд. Профессия: Санкт-Петербург.
10. Тихомирова, Н.А. (2011). Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): учеб. пособие для студ. вузов. ГИОРД: Санкт-Петербург.
11. Горбатова, К.К., Гунькова, П.И. (2010). Биохимия молока и молочных продуктов. ГИОРД: Москва.

Модуль: Производственная гигиена и ХАССП

Производственная гигиена и санитария. Общие сведения о санитарии и гигиене труда. Основы производственной санитарии и гигиены. Идентификация вредных факторов производственной среды. Вредные вещества промышленных предприятий. Предельно допустимые концентрации. Воздействие вредных веществ на организм человека. Гигиеническое нормирование. Технологические мероприятия. Способы предотвращения действия опасных производственных факторов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Качество и безопасность как основные свойства продукции. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Организация работ по разработке системы ХАССП. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Вопросы:

1. Гигиена труда, ее цель, предмет и задачи. Производственная санитария. Как классифицируются вредные вещества в производстве по степени опасности?

2. Какими параметрами оценивается микроклимат производственного помещения? Перечислите уровни комфортности производственной среды.
3. Какими факторами обуславливается воздействие производственной среды на человека? Как классифицируются вещества по степени воздействия на человека?
4. Какие основные задачи необходимо решить для обеспечения безвредных условий труда?
5. Предельно допустимые уровни вредных веществ. Методы защиты человека от опасных вредных производственных факторов (ОВГФ).
6. В чем заключается комбинированное действие вредных веществ на человека? Как осуществляется установление ПДК?
7. Средства защиты человека. Виды средств защиты. Меры предупреждения заболеваний от воздействия вредных веществ.
8. Назовите основные принципы установления гигиенических нормативов. Каковы основные направления профилактики производственных отравлений.
9. Законодательно-правовая база обеспечения безопасности пищевых продуктов (ХАССП). Основные принципы и инструменты обеспечения пищевой гигиены.
10. Перечислите и охарактеризуйте основные виды опасностей, возникающих при производстве пищевых продуктов. Основные пути загрязнения сырья и пищевых продуктов.
11. Как осуществляется верификация ранжировки опасных факторов ККТ или ОППУ? Установление и определение предельных значений параметров.
12. Основные принципы разработки системы ХАССП. Какие цели достигаются внедрением и сертификацией системы качества ХАССП?
13. Как проводится анализ опасностей? Диаграмма рисков. Определение зоны допустимого риска.
14. Общие требования и исходная информация, необходимая для разработки системы ХАССП. Основные факторы и предупреждающие действия.
15. Как осуществляется производственный контроль при внедрении системы ХАССП? Система мониторинга. Коррекция и корректирующие действия.

Литература

1. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для вузов/ Под.ред. О. Н. Русака. - СПб.: Лань, 2000
2. Алексеев С. В., Усенко В. Р. Гигиена труда. – М.: Медицина, 1988
3. СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. ГКСЭН России, 1996.
4. Бабинская Н.Г., Васильева С.Б., Позняковский В.М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов Учебное пособие - /Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2005.-140 с.

5. Мейес Т., Мертимор С. Эффективное внедрение ХАССП: учимся на опыте других / Т. Мейес, С. Мертимор; пер. с англ.//В. Широкова. - СПб.: Профессия, 2005.- 288 с.
6. МС ИСО 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям цепи производства и потребления пищевых продуктов.
7. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевых продуктов.
8. МС ИСО 9001- 2000 Система менеджмента качества. Требования.
9. Методические рекомендации по внедрению принципов ХАССП на предприятиях малого и среднего бизнеса, включая предприятия общественного питания. Консультативная программа IFC по внедрению стандартов агробизнеса в Европе и Центральной Азии.

Модуль: Экспресс методы и инструментальные методы анализа

Основные положения. Классические и экспресс методы контроля качества пищевой продукции. Внедрение, валидация и контроль достоверности результатов. Добросовестные единообразные, гармонизированные с международными требованиями процедуры отбора проб. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции. Измерительные методы исследования. Измерительные методы исследования. Инфракрасная спектрометрия. Молекулярно-люминисцентная спектрометрия. Атомная спектроскопия. Полярографический метод анализа. Виды количественного полярографического метода. Оценка консистенции продукта инструментальными методами. Хроматографические методы анализа. Радиационный контроль. Колориметрические и спектрофотометрические методы анализа. Экспресс метод определения антибиотиков Методы определения токсичности. Методы определения показателей безопасности пищевых продуктов. Нормативные документы Математическая обработка результатов измерения.

Вопросы:

1. Классические и экспресс методы контроля качества пищевой продукции. Внедрение, валидация и контроль достоверности результатов.
2. Добросовестные единообразные, гармонизированные с международными требованиями процедуры отбора проб. Какова роль экспресс методов в контроле качества сырья и пищевых продуктов?
3. Перечислите применяемые измерительные методы исследования, их преимущества.
4. Классификация структуры дисперсных свойств по Ребиндеру П.А. Структурно-механические характеристики. Оценка консистенции продукта инструментальными методами
5. Каков принцип методов спектроскопии? Охарактеризуйте молекулярно-люминисцентную спектрометрию.
6. Полярография. Каков принцип методов определения? Виды

полярнографического метода.

7. Реологические методы анализа. Структурно-механические характеристики. Каков порядок проведения оценки реологических свойств?

8. Хроматографический анализ. Виды хроматографий. Физико-химические основы разделения веществ.

9. Радиационные методы. Какие правила отбора проб необходимо соблюдать? Какая существует система и методы радиационного контроля?

10. Радиоактивность и активность веществ. Понятие «поглощенная и экспозиционная доза». Приборы для определения радиологического заражения пищевых продуктов и воздуха

11. Принципы колориметрических методов определения. Нефелометрия. Флюоресценция.

12. Принцип фотометрического атомно-эмиссионного анализа. Методика выполнения.

13. Методы определения показателей безопасности пищевых продуктов. Нормативные документы.

14. Экспресс-метод определения антибиотиков.

15. Статистические методы обработки результатов исследования.

Литература

1. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: Учебное пособие [Текст] / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 168 с.

2. Румшинский Л.З. Математическая обработка результатов эксперимента [Текст] / Л.З. Румшинский. - М.: Наука, 2008. - 212 с.

3. Супонина Т.А. Инструментальные и экспресс-методы контроля пищевых продуктов. Курс лекций. Изд.-во Б.: «Техник», 2008.- 89 с.

4. Снегирова И.А., Жванко Ю.Н. Современные методы исследования качества пищевых продуктов.- М.: Экономика, 1989.- 219 с.

5. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, Тутельян В.А. Медицина, 1998.

6. Подлегаева Т.В., Просеков А.Ю. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: Учебное пособие. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2004.- 101с.

7. Анетте Лебеда. UV/VIS спектроскопия – понимание и применение в целях гарантии качества продуктов питания// Материалы регионального семинара, проведенного в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». – Бишкек, 2013.

8. Антипова Л.В., Глотова И.А., Рогов И.А. Методы исследования мяса и мясных продуктов.- М.: Колос, 2001.- 576 с.

9. Джамакеева А.Д., Кичигин А.Б. Определение биологически активных веществ в сырье растительного и животного происхождения и мясных продуктах спектрофотометрическим методом. Лабораторный практикум. 2014.- 32 с.

Модуль: Национальное и международное законодательство в области пищевого производства

Безопасность пищевой продукции. Современная ситуация и актуальные проблемы. Основные вызовы. Термины и определения в сфере пищевой безопасности. Международные правила безопасности пищевых продуктов. Международные принципы безопасности пищевых продуктов. Обзор законодательства Европейского Союза о продуктах питания. Регламенты и директивы ЕС по вопросам пищевой безопасности. Европейское законодательство относительно мер контроля остаточного содержания и загрязнителей в пищевых продуктах животного происхождения. Законодательство ЕАЭС в сфере пищевой безопасности. Технические регламенты Таможенного союза «горизонтального действия». Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Вопросы:

1. Безопасность пищевой продукции. Современная ситуация и актуальные проблемы. Основные вызовы. Термины и определения в сфере пищевой безопасности.
2. Комплексный подход к обеспечению безопасности пищевой продукции на всех этапах пищевой цепи ('от фермы к столу'), предполагающий обязанность всех участников пищевой цепи, а также государственных контролирующих органов обеспечивать безопасность пищевой продукции.
3. Анализа рисков и научной обоснованности. Приоритетность безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья человека. Ответственность операторов рынка
4. Прозрачность деятельности государственных органов и операторов рынка и взаимодействие и координации государственных органов, задействованных в государственном регулировании безопасности пищевой продукции.
5. Прослеживаемость пищевой продукции на всех этапах пищевой цепи на соответствие требованиям ИСО22005.
6. Построение пищевой цепи молока пастеризованного на соответствие требованиям САС\РСР 57 «Гигиенические нормы и правила для молока и молочных продуктов»
7. Структура продовольственного права ЕС. «Горизонтальные» регламенты и директивы.
8. «Вертикальные» регламенты и директивы на конкретные виды (группы) продукции. Европейские руководства по установившейся практике гигиены. Европейские стандарты.
9. Регламенты и директивы ЕС по вопросам пищевой безопасности Регламент 178/2002/ЕС Общие принципы и требования пищевого законодательства. Требования в сфере безопасности пищевых продуктов.

10. Регламент 852/2004/ЕС О санитарно-гигиенических правилах производства пищевых продуктов и кормов. Общие правила гигиены пищевых продуктов.
11. Регламент 853/2004/ЕС Специальные санитарно-гигиенические правила пищевых продуктов животного происхождения.
12. Регламент 854/2004/ЕС Специальные правила по организации официального контроля продуктов животного происхождения, предназначенных для употребления человеком.
13. Регламент 882/2004/ЕС Контроль пищевых продуктов и кормов.
14. Европейское законодательство относительно мер контроля остаточного содержания и загрязнителей в пищевых продуктах животного происхождения.
15. Законодательство ЕАЭС в сфере пищевой безопасности. Технические регламенты Таможенного союза «горизонтального действия». Структура содержания Технических регламентов.
16. ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Общие требования.
17. ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) Общие требования.
18. ТР ТС «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011). Общие требования.
19. Законодательство ЕАЭС в сфере пищевой безопасности.
20. Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции на примере ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)

Литература

1. Соглашение ВТО по Санитарным и фитосанитарным мерам
2. Соглашение ВТО по техническим барьерам в торговле
3. Стандарты Кодекса Алиментариус 1-318. (1966-2014). FAO.
4. САС/RCP 1-1969 «Общие принципы пищевой гигиены. Рекомендуемый международный кодекс практики»
5. САС/RCP 57-2004 «Молоко и молочные продукты. Кодекс установившейся санитарно-гигиенической практики»
6. САС/RCP 58-2005 «Мясо. Кодекс установившейся санитарно-гигиенической практики»
7. САС / GL 60-2006 «Принципы относительно прослеживаемости продукции как средства в системе инспектирования и надзора за пищевыми продуктами»
8. Международные положения FAO/ВОЗ (FAO/WHO) и МЭБ (OIE)
9. Решение глобальной проблемы в области качества. Национальная Инфраструктура Качества. Др.-инж. Клеменс Сонетра, Росио М. Марбан - Физико-Техническое Бюро, Германия (Брауншвайг и Берлин), 2007.-140 с.
10. Штайер, Г., Нател, К. (публ. 2016). Международное пищевое законодательство и политика. Спрингер Сайенс: Берлин, Германия.
11. Шолтен-Верхейен, И., Аппелхоф, Т., Ванден Хойвил, Р., Вандер Мойлен,

Б. (2012). Путеводитель по европейскому пищевому законодательству. 11-ое международное издательство / Бумуитгеверс: ДенХааг, Нидерланды.

Модуль: Пищевая микробиология и гигиена

Технически важная микрофлора. Возбудители брожения. Микроорганизмы заквасок для пищевой промышленности. Пороки пищевых продуктов микробиологического происхождения. Факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: химические факторы, физические факторы, механические воздействия, биологические факторы.

Закваски для молочной промышленности. Приготовление заквасок в производственных условиях. Причины потери активности заквасок. Микробиологический контроль качества заквасок.

Патогенные микроорганизмы. Пищевые заболевания. Источники и пути передачи возбудителей инфекционных заболеваний. Возбудители пищевых токсикозов и пищевых токсикоинфекций. Возбудители зооантропонозов. Санитарно-показательные микроорганизмы.

Методы выделения и идентификации технически важной микрофлоры. Методы выделения и идентификации патогенной микрофлоры. Методы выделения и идентификации санитарно-показательных микроорганизмов. Микробиологический анализ и документ о соответствии национальным и международным пищевым стандартам и законам. Современные методы санитарной обработки технологического оборудования пищевых производств. Моющие и дезинфицирующие средства для пищевой промышленности. Гигиенические стандарты и организация микробиологического контроля на пищевых предприятиях. Организация санитарно-гигиенического контроля на пищевых предприятиях. Гигиена рабочего места и личная гигиена.

Вопросы:

1. Характеристика гомоферментативных лактококков
2. Характеристика гетероферментативных лактококков
3. Характеристика лактобактерий семейства *Lactobacillaceae*
4. Характеристика бифидобактерий
5. Классификация и номенклатура молочнокислых бактерий (лактобактерий), используемых в составе заквасок для молочной промышленности
6. Посторонняя микрофлора, вызывающая пороки молока и молочных продуктов
7. Возбудители брожений
8. Пищевые интоксикации (токсикозы) и микроорганизмы их вызывающие
9. Пищевые токсикоинфекции и микроорганизмы их вызывающие
10. Пищевые инфекции и микроорганизмы их вызывающие
11. Профилактика пищевых инфекций

12. Санитарно-показательные микроорганизмы
13. Размножение бактериальных клеток
14. Протеолиз и антибиотическая активность лактобактерий
15. Химические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов
16. Физические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов
17. Биологические факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов
18. Закваски для молочной промышленности. Требования, предъявляемые к закваскам
19. Приготовление заквасок в промышленных условиях. Приготовление кефирной грибковой закваски
20. Причины потери активности заквасок. Микробиологический контроль качества заквасок
21. Выделение чистых и накопительных культур микроорганизмов из природных источников
22. Методы селекции промышленно важных штаммов микроорганизмов
23. Выделение и идентификация технически важной микрофлоры
24. Выделение и идентификация патогенной микрофлоры
25. Выделение и идентификация санитарно-показательной микрофлоры
26. Пробиотическая микрофлора для пищевой промышленности
27. Микробиологические критерии безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
28. Современные методы санитарной обработки технологического оборудования
29. Моющие и дезинфицирующие средства для молочной промышленности
30. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
31. Правила личной гигиены работников пищевых производств
32. Понятие о гигиене и санитарии
33. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности
34. Санитарно-гигиенические мероприятия на предприятиях пищевой промышленности
35. Схемы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности
36. Организация микробиологического контроля на молочном предприятии

Литература

1. Жарикова, Г. Г. (2005). Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Издательский центр Академия: Москва.
2. Хамнаева, Н. И. (2006). Особенности санитарно-микробиологического контроля сырья и продуктов питания животного происхождения: Учебное пособие. Изд-во ВСГТУ: Улан-Удэ.
3. Фильчакова, С.А. (2008). Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности: учеб. пособие для студ. вузов. ДеЛи принт: Москва.

4. Смирнов, А.В. (2011). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учеб. пособие для студ. вузов.
5. Королев, А. А. (2006). Гигиена питания: Учебник для вузов. Изд. центр «Академия»: Москва.
6. Дрожжина, Н.А., Гурова, А.И., Максименко, Л.В., Пивень, Е.А. (2008). Руководство к лабораторным занятиям по гигиене питания: учебное пособие. Кн.2. Изд-во РУДН: Москва.
7. Роллер, С. (2012). Фундаментальная микробиология и гигиена для производителей пищевой продукции. СиАрСи Пресс / Тэйлор и Френсис: Бока Ратон, Флорида, США.
8. Пелег, М. (2006). Углубленный курс количественной микробиологии для пищевой продукции и биосистем: Модели прогнозирования роста и инактивации. СиАрСи Пресс / Тэйлор и Френсис: Бока Ратон, Флорида, США.
9. Совместная комиссия FAO/WHO по Кодексу Алиментариусу, Совместная программа FAO/WHO по пищевым стандартам, в рамках Организации по пищевой и сельскохозяйственной продукции Организации Объединенных Наций, Всемирной организации здравоохранения (2003). Кодекс Алиментариус: Гигиена питания, базовые документы.
10. Батт, С.А. (2015). Энциклопедия по пищевой микробиологии, издание в трех томах. Академик Пресс / Эльзевьер: Амстердам, Нидерланды.
11. Ушакова, В. Н. (2009). Мойка и дезинфекции: пищевая промышленность, торговля, общественное питание. Профессия: Санкт-Петербург.