**«МІКРОБІОЛОГІЧНІ Основи переробки продукції тваринництва»**

**Інтернет ресурс**

**1. Лекційні заняття**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Назви тем | Інтернет ресурс |
| 1 | **Мікрофлора молока, м’яса та яєць**  | <https://studfile.net/preview/4512437/> |
| 2 | **Харчова безпека продукції тваринництва**  | <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/73.06.pdf> |

**2. Лабораторні заняття**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Назви тем | Кількість годин |
| 1 | **Мікрофлора молока** | <https://www.twirpx.com/file/292288/> |
| 2 | **Мікрофлора молочних продуктів** | http://internal.khntusg.com.ua/fulltext/PAZK/UCHEBNIKI/LW\_7\_milk.pdf |
| 3 | **Мікрофлора м’яса** | https://studfile.net/preview/5591434/page:17/ |
| 4 | **Мікрофлора м’ясних продуктів** | https://studfile.net/preview/4512437/page:3/ |