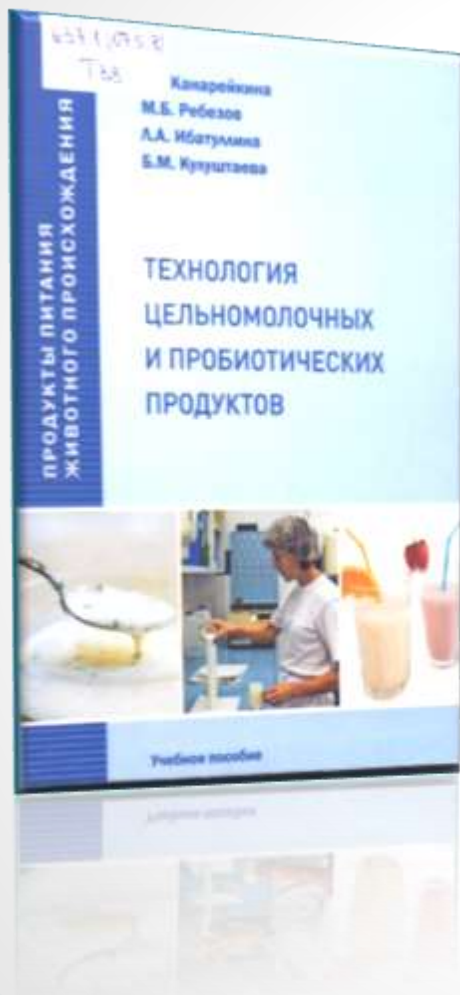


Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті
ҒЫЛЫМИ КІТАПХАНА

► **ТЕХНИКА ЖӘНЕ ТЕХНОЛОГИЯ САЛАСЫ
БОЙЫНША ЖАҢА ТҮСКЕН КІТАПТАРДЫҢ
ВИРТУАЛДЫ КІТАП КӨРМЕСІ**

Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учеб. пособие / Канарейкина С.Г., Ребезов М.Б., Ибатуллина Л.А., Нургазезова А.Н.- Алматы: МАП, 2015.- 119 с.



Учебное пособие включает в себя практические и лабораторные работы по технологии цельномолочных и пробиотических продуктов. Предназначен для закрепления теоретического материала и приобретения практических навыков в процесс изучения технологий цельномолочных и пробиотических продуктов.

Данное учебное пособие предназначено для бакалавров дневной и заочной форм обучения по направлениям : продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств.

Методологические основы разработки новых видов молочных продуктов:
учеб. пособие / Канарейкина С.Г., Ребезов М.Б., Нургазезова А.Н., Касымов С.К.-
Алматы: МАП, 2015.- 161 с.



Учебное пособие предназначено для закрепления теоретического материала и приобретения практических навыков в процессе изучения методологических основ необходимых для разработки новых видов молочных продуктов.

Данное пособие написано в соответствии с требованиями, предъявляемыми квалификационной характеристикой по направлениям подготовки магистров: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология, технология перерабатывающих производств

Общая технология отрасли: учеб. пособие / Стадникова С.В., Ребезов М.Б., Романко М.Д., и др.; ГУ им.Шакарима г. Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 188 с



В учебном пособии описаны технологические инструкции по переработке мяса и мясных продуктов. Учебное пособие предназначено для студентов высшего профессионального образования по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств.

Основы лечебно - профилактического питания: учеб. пособие / Миронова И.В., Галиева З.А., Ребезов М.Б., и др.; ГУ им. Шакарима г. Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 108 с.



В учебном пособии освещаются теоретические основы лечебно-профилактического питания; представлены рекомендации по выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Данное учебное пособие предназначено для магистрантов дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств; пищевая безопасность

Технология первичной переработки продуктов животноводства. Технология молока и молочных продуктов: лабораторный практикум: учеб. пособие / Галиева З.А., Гафаров Ф.А., Ребезов М.Б., и др.; ГУ им.Шакарима г.Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 125 с.



В учебном пособии освещаются теоретические основы технологий первичной переработки продуктов животноводства; представлены рекомендации по выполнению лабораторных работ по технологии молока и молочных продуктов.

Данное учебное пособие предназначено для бакалавров дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств.

Традиционные промышленные технологии производства масла из коровьего молока: учеб. пособие / Догарева Н.Г., Ребезов М.Б., Богатова О.В., и др.- Алматы: МАП, 2015.- 182 с.



В учебном пособии рассмотрены традиционные промышленные технологии производства масла из коровьего молока, пути использования молочного сырья.

Данное пособие написано в соответствии с требованиями, предъявляемыми квалификационной характеристикой по направлениям подготовки бакалавров: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств.

Физико- химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / Тагиров Х.Х., Ребезов М.Б., Асенова Б.К., и др.; ГУ им.Шакарима г.Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 213 с.



В учебном пособии освещаются теоретические основы современных представлений о химическом составе, строении, свойствах и механизмах превращения мясного сырья при хранении и переработке; общие рекомендации по выполнению лабораторных работ; тестовые задания и примерные экзаменационные вопросы по дисциплине “Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов”.

Данное учебное пособие предназначено для студентов и магистрантов дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств.

Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения: учеб. пособие / Бурцева Т.И., Ребезов М.Б., Асенова Б.К., Стадникова С.В.– Алматы: МАП, 2015.– 215 с.



В учебном пособии освещаются основные характеристики и составляющих функциональных и специализированных продуктов питания; описаны подходы, используемые при их создании продуктов питания животного происхождения; обосновывается использование продовольственного сырья, пищевых добавок и методов обработки при создании функциональных и специализированных продуктов.

Данное учебное пособие предназначено для студентов и магистрантов дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств, пищевая безопасность

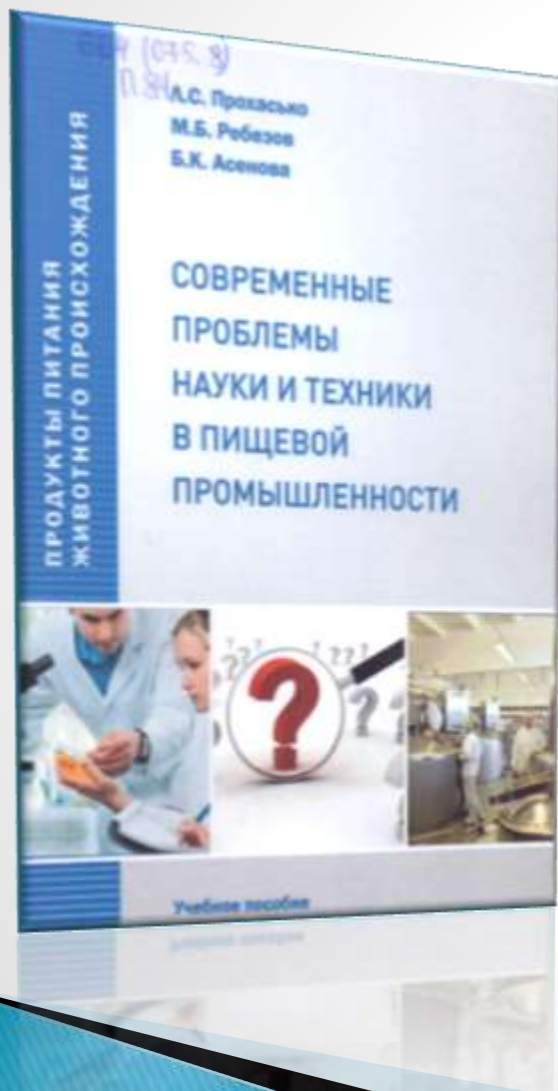
Ребезов, М.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учеб. пособие / М.Б. Ребезов, Н.Б. Губер, С.К. Касымов.- Алматы: МАП, 2015.- 200 с.



В учебном пособии рассмотрены основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: приведена краткая характеристика федеральных законов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов, представлены основные этапы технического регулирования, приведена общая характеристика нормативных документов, принимаемых в пищевой промышленности. Особое внимание уделено обзору технических регламентов Таможенного Союза и системы менеджмента безопасности продукции, которая является обязательной к внедрению в рамках Таможенного Союза.

Данное учебное пособие предназначено для бакалавров дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств, пищевая безопасность

Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности: учеб. пособие / ГУ им. Шакарима г. Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 112 с.



В учебном пособии приведены цели и задачи изучения дисциплины “Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности”, а также формируемые компетенции в процессе ее освоения. Учебное пособие состоит из конспекта лекций, практикума, а также тем курсовой работы и методических рекомендаций по ее выполнению. В конспекте лекций приведены общие сведения об основах производства продуктов питания, научные основы производства пищевых продуктов, информация о развитии научных представлений в сфере производства продуктов питания.

Данное учебное пособие предназначено для магистрантов дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств; пищевая безопасность

Ребезов, М.Б. Развитие научных основ производства национальных функциональных творожных продуктов/ М.Б. Ребезов, Г.К. Альхамова, А.Н. Нургазезова.- Алматы: МАП, 2015.- 161 с.



В монографии рассмотрены основы разработки производства безопасных функциональных национальных творожных изделий с учетом маркетинговой ориентации на потребителя. Изучен современный рынок молочных продуктов функционального назначения, приведена характеристика инструментов обеспечения стабильного качества и безопасности молока и продуктов его переработки, представлен обзор нормативно-законодательных основ медико-биологических требований к молочным продуктам.

На основании современных требований к безопасности и с учетом потребительских предпочтений авторами разработаны технология и рецептуры национальных творожных изделий с функциональными свойствами, исследованы свойства творожного продукта с заданными характеристиками с учётом использования местного молокасодержащего сырья

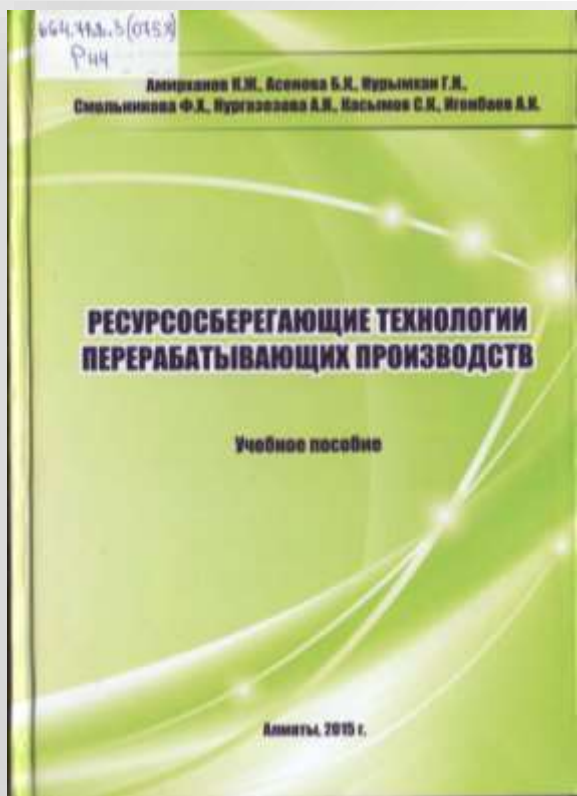
Использование биоактиваторов в производстве мясных снеков и их товароведная оценка/ Ребезов М.Б., Хайруллин М.Ф., Зинина О.В., Асенова Б.К.- Алматы: МАП, 2015.- 185 с.



Производство мясных продуктов специализированной и функциональной направленности расширяет ассортимент и позволяет выпускать изделия с заданными свойствами.

Пищевая промышленность является системообразующей сферой экономики страны, формирующей агропродовольственный рынок, продовольственную и экономическую безопасность. Важнейшим условием успешного развития пищевой промышленности является преодоление ряда существующих системных проблем, в том числе рациональное использование ресурсосберегающих технологии. В монографии представлены результаты научных исследований по теме “Использование биоактиваторов в производстве мясных снеков и их товароведная оценка”

Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств: учеб. пособие / ГУ им. Шакарима г. Семей; Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., Нурымхан Г.Н., и др.- Алматы, 2015.- 119 с.



В учебном пособии представлены новые решения и технологии в переработке зерновых хлопьев, современное оценивание технологического оборудования крупяного производства, основные показатели качества сахарозаменителей, энерго- и ресурсосберегающие технологии термовакuumной сушки дисперсных материалов, современные технологии заготовки, хранения зерна в перерабатывающих производствах.

Учебное пособие предназначено для студентов, магистрантов и докторантов специальностей 5В072800, 6М072800 – “Технология перерабатывающих производств” и 5В072700, 6М072700 – “Технология продовольственных продуктов”

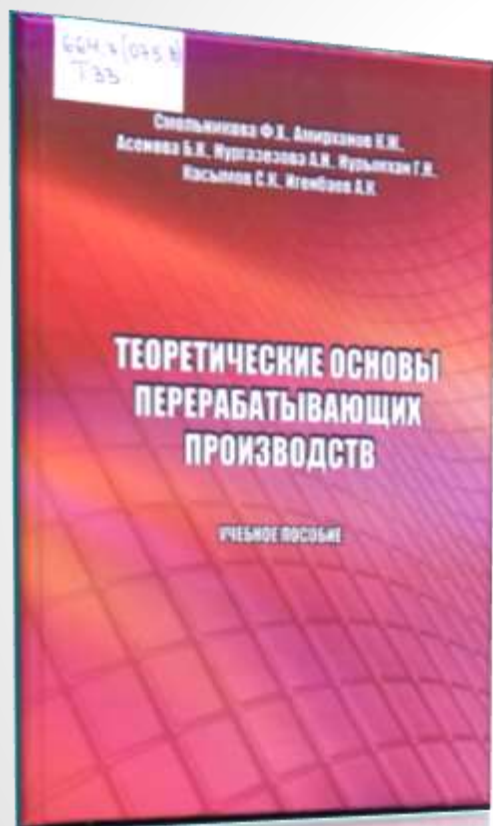
Технология молока и молочных продуктов. Словарь- справочник: учеб. пособие / Топурия Г.М., Ребезов М.Б., Топурия Л.Ю., Утегенова А.О.- Алматы: МАП, 2015



В учебном пособии рассмотрена современная терминология по курсу “Технология молока и молочных продуктов”. Дано толкование определений по вопросам переработки молока, производству кисломолочных продуктов, сыра, мороженого и тд. Представлены справочные материалы.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлениям подготовки: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств; пищевая безопасность.

Теоретические основы перерабатывающих производств: учеб. пособие / Смольникова Ф.Х., Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., и др.- Алматы, 2015.-216с.



В учебном пособии “Теоретические основы перерабатывающих производств” приводятся вопросы переработки зерна, характеристика зерновых культур, современные способы хранения зерна, муки, комбикормов, процессы перерабатывающих производств, сырье и материалы.

В учебном пособии представлен теоретический материал и тестовые задания к теоретическому материалу. В теоретической части учебного пособия “Теоретические основы перерабатывающих производств” рассматриваются такие вопросы как физические свойства зерновой массы, строение зерновки, зерна. Основные требования, предъявляемые к зерну, как сырью. Характеристика зерновых культур, характеристика различных видов муки, технология производства дрожжей, процессы брожения теста.

**Комплексная переработка зародышей зерна пшеницы/ Амирханов К.Ж.,
Асенова Б.К., Нурымхан Г.Н., и др.- Алматы, 2015.- 176 с.**



В монографии рассмотрены инновационные технологии производства конкурентоспособной продукции мукомольной промышленности с использованием вторичного сырья мукомольного производства – зародышей зерна пшеницы, обладающих лечебно – профилактическим эффектом.

В монографии использованы результаты научно-исследовательской работы ученых ГУ имени Шакарима города Семей.

Монография может быть полезной для студентов, магистрантов, научных сотрудников и специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности

Ветеринарно- санитарная экспертиза продукции животного происхождения:
учеб. пособие / Ребезов М.Б., Топурия Г.М., Стадникова С.В. и др.; ГУ им.Шакарима
г.Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 210 с



В учебном пособии рассмотрены современные органолептические и лабораторные методы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства. Представлены тестовые задания по курсу “Ветеринарно-санитарная экспертиза”.

Учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлениям подготовки: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств; пищевая безопасность.

Зинина, О.В. Консервы мясные баночные: учеб. пособие / О.В. Зинина, М.Б. Ребезов, А.З. Бауыржанова; ГУ им. Шакарима г. Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 132 с.



В учебном пособии рассмотрен современный ассортимент мясных баночных консервов, технологический процесс производства, используемое оборудование, требования к качеству готовой продукции. Приведена методика расчетов при производстве консервов. Представлены тесты для самоконтроля.

Учебное пособие предназначено для студентов по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств; пищевая безопасность.

Зинина, О.В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения: учеб. пособие / О.В. Зинина, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова; ГУ им. Шакарима г. Семей.- Алматы: МАП, 2015.- 123 с.



В учебном пособии рассмотрены инновационные технологии переработки сырья мясной, молочной и рыбной отраслей, способы интенсификации технологических процессов, пути рационального использования сырья.

Учебное пособие предназначено для магистрантов дневной и заочной форм обучения по направлениям: продукты питания животного происхождения, технология продовольственных продуктов; пищевая биотехнология; технология перерабатывающих производств; пищевая безопасность

Спасибо за внимание !

Подготовила: Шаймерденова А.Ж.