

**План издания**  
**Учебно-методической литературы кафедры «ПНТ» на 2026 год**

№	Ф. И. О. Авторов/ составителей	Наименование МУ и Р с указанием специальности	Аннотация содержания	Объем в уч-изд., п.л.	Тира ж экз.	Срок предостав. в ОПИЦ «Техник»	Электр он. версия
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Musulmanova M., Elemanova R.	<b>MILK PROCESSING.</b> Textbook for students of higher educational institutions. Food technology.	The issues of technique and technology of processing milk into whole milk products, butter, cheeses, canned milk, and dairy products for children are considered.	18,4	25	март	
2.	Элеманова Р.Ш., Алымкулова Н.Б., Конкубаева Н.У., Сырымбекова Э.А., Сабырбекова А.С.	Методическое указание к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Пищевая химия» для студентов направлений 740100 ТПППРС, 740200 ТПППЖП, 720200 БТ	Методическое указание включает лабораторные работы по исследованию компонентного состава пищевого сырья и их изменения при технологических процессах. Каждая лабораторная работа включает теоретический материал, описание методики проведения анализов и задания.	3	30	октябрь	
3.	Элеманова Р.Ш., Джамакеева А.Дж., Касымова Ч.К., Алымкулова Н.Б., Сырымбекова Э.А., Борисова А.С.	Методическое указание к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Введение в пищевые технологии. Пищевое сырье и пищевые добавки» для студентов направлений 740100 ТПППРС, 740200 ТПППЖП, 720200 БТ	Методическое указание включает лабораторные работы по определению качества сырья животного и растительного происхождения. Каждая работа содержит краткое теоретическое сведение, методику выполнения.	3	30	ноябрь	
4.	Кожобекова К.К., Алымкулова Н.Б., Сырымбекова Э.А.,	Методическое указание к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Пищевая микробиология 2» для студентов направлений 740100 ТПППРС, 740200 ТПППЖП	Приведены краткие теоретические сведения и методика проведения лабораторных работ по курсу “Спецмикробиология”. Излагаются методики проведения	4	50	май	

			микробиологических анализов сырья и готовой продукции (молочная, мясная, консервная продукция, мучные, кондитерские и макаронные изделия).				
5.	Усупкожоева А.А.	Тамак-аш таңгактоосунун келечеги: жаны материалдар, технологиялар жана климаттын өзгөрүү шартындагы коопсуздук. Окуу китеби тамак-аш технологиялары багытындагы студенттер үчүн арналат.	Бул китеп азык-түлүк таңгактоосуна байланыштуу негизги багыттарды камтыйт. Жаны материалдар, технологиялар, коопсуздук жана сапат китепин негизги өзөгүн түзөт.	10	50	май	+
6.	Оразбекова М.К.	Методическое указание к лабораторным работам по дисциплине «Контроль качества готовой продукции» для студентов обучающихся по направлению 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	В методическом указании представлены требования к качеству готовой продукции и изложены методы определения органолептических, физико-химических показателей готовых консервированных продуктов.	3	30	май	+
7.	Касымова Ч.К.	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Спецтехнология 3» для студентов направления 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья	Приведены краткие теоретические сведения и методики выполнения лабораторных работ по дисциплине «Спецтехнология 3» по технологии хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий, консервированной плодоовощной продукции и методы проведения технохимического контроля сырья и полуфабрикатов хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и консервированной продукции.	4	30	апрель	
8.	Сманалиева Ж.Н.	Мөмө-жемиштерди жана жаңгактарды кайра иштетүү технологиялары. Окуу китеби тамак-аш технологиялары багытындагы студенттер үчүн арналат.	Мөмө-жемиштер адамзаттын тамактануу рационундагы эң маанилүү азыктар. Борбордук Азиянын табигый шарттында мөмө-жемиштер көп түрдүүлүгү менен айырмаланат. Бул китепте мөмө жана	10	50	сентябрь	

			жемиштерди сактоо, кайра иштетүү, өзгөчө кургатуу технологиялары, сапатын көзөмөлдөө, зыянкечтер менен күрөшүү боюнча маалыматтар катылган. Китеп тамак-аш технологиясы багытында билим алып жаткан студенттерге мөмө-жемиштерди кайра иштетүүчү ишканада иштеген кызматкерлерге арналат.				
9.	Джамакеева А.Дж., Мамбетова А.Ш.	Методическое пособие по лабораторному практикуму по дисциплине «Общая технология пищевых производств» для студентов обучающихся по направлению 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профиля «Пищевые технологии»	В методическом пособии представлены теоретические основы и порядок выполнения лабораторных работ по общим технологическим процессам производства мясных и молочных продуктов.	5	30	октябрь	+

Зав.каф. ПНТ

Элеманова Р.Ш.