

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Научная сельскохозяйственная библиотека**

Итоги IX Международного конкурса на лучшее учебное и научное издание

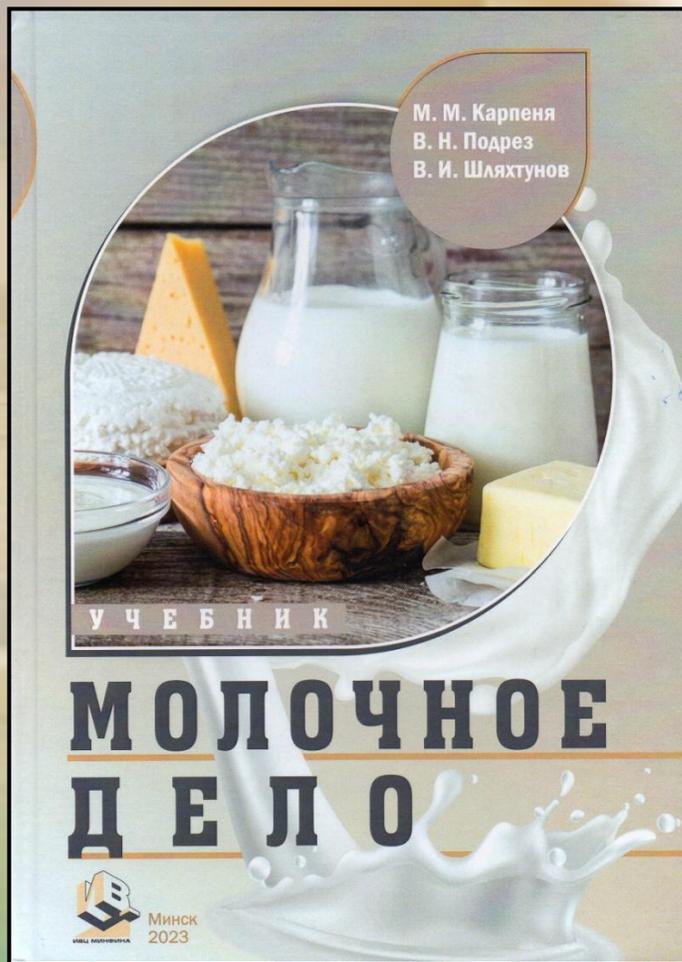
**НОМИНАЦИЯ
«Лучшее печатное учебное издание по
техническим наукам»**



Омск - 2024

1-е место

Карпеня, М. М. Молочное дело : учебник / М. М. Карпеня, В. Н. Подрез, В. И. Шляхтунов. – Минск : ИВЦ Минфина, 2023. – 304 с. – ISBN 978-985-880-321-6. – Текст : непосредственный.



Учебник подготовлен в соответствии с образовательным стандартом и учебной программой по специальности «Зоотехния».

В данном издании рассмотрены химический состав и свойства молока, факторы, их обуславливающие, а также изменения в молоке при первичной обработке и хранении. Описаны технологические процессы производства питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов, сливочного масла, сыра, молочных консервов и вторичных продуктов переработки молока.

Предназначен студентам учреждений высшего образования, а также учащимся учреждений среднего специального образования и специалистам зооветеринарного профиля.

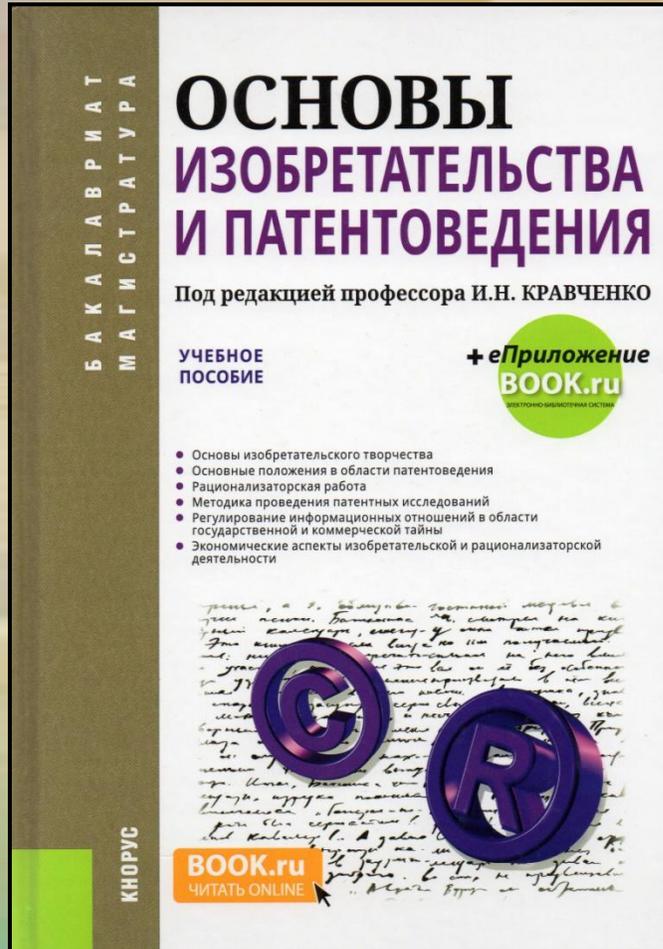
1-е место

Основы изобретательства и патентования : учебное пособие / под редакцией И. Н. Кравченко. – Москва : КНОРУС, 2023. – 262 с. – ISBN 978-5-406-10695-2. – Текст : непосредственный.

Изложены основы изобретательства, патентования, рационализации, правовой охраны и методы защиты объектов интеллектуальной и промышленной собственности. Приведены структура, правила оформления, порядок рассмотрения и экспертизы заявок на изобретения, полезные модели и промышленные образцы.

Раскрыта методика проведения патентных исследований при выполнении квалификационных и научных работ. Особое внимание уделено содержанию и использованию патентной информации, а также экономическим аспектам изобретательской и рационализаторской деятельности.

Для студентов, осваивающих образовательные программы бакалавриата и магистратуры по направлениям подготовки «Агроинженерия» и «Машиностроение», а также для аспирантов, преподавателей, инженеров и научных работников.



2-е место

Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, М. В. Горбачева, К. В. Есепенок. – 2-е издание, переработанное и дополненное. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 336 с. – ISBN 978-5-16-015699-6. – Текст : непосредственный.

СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Г.В. Чебакова
М.В. Горбачева
К.В. Есепенок

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



Рассмотрены технологии получения молока и молочных продуктов, технологии убоя сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов, товароведные характеристики молока и молочных продуктов, мяса убойных животных, субпродуктов, топленых жиров, колбасных изделий, мясных консервов и полуфабрикатов, куриных яиц и яичных продуктов.

Приведены классификация и характеристики молочных и мясных изделий с учетом новых национальных стандартов, разработанных в последние годы: представлены термины и определения на молочную и мясную продукцию в новой интерпретации.

Для студентов, обучающихся по специальности 38.02.05 – Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Может быть полезно экспертам, научным работникам и широкому кругу потребителей.

3-е место

Леонов, О. А. Основы взаимозаменяемости / О. А. Леонов, Ю. Г. Вергазова. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 208 с. – ISBN 978-5-8114-6969-7. – Текст : непосредственный.



Рассмотрены основные понятия в области взаимозаменяемости. Приведены данные по нормированию параметров шероховатости и отклонений формы и расположения поверхностей.

Изложены принципы построения единой системы допусков и посадок, методы расчета и выбора посадок гладких цилиндрических соединений, расчета вероятного процента брака, элементы теории размерного анализа и нормирования точности сложных пар — шлицевых, шпоночных, резьбовых соединений и зубчатых колес.

Приведены пример выполнения раздела курсовой работы и 100 вариантов заданий.

Учебное пособие предназначено для учащихся среднетехнических учебных заведений, при изучении дисциплины «Метрология, стандартизация и сертификация».