

**ФГБОУ ВО Омский ГАУ**  
**Научная сельскохозяйственная библиотека**

**Итоги X Международного конкурса на лучшее учебное и научное издание**

## **НОМИНАЦИЯ**

**«Лучшее печатное учебное издание по пищевой и перерабатывающей промышленности»**

**Омск - 2025**

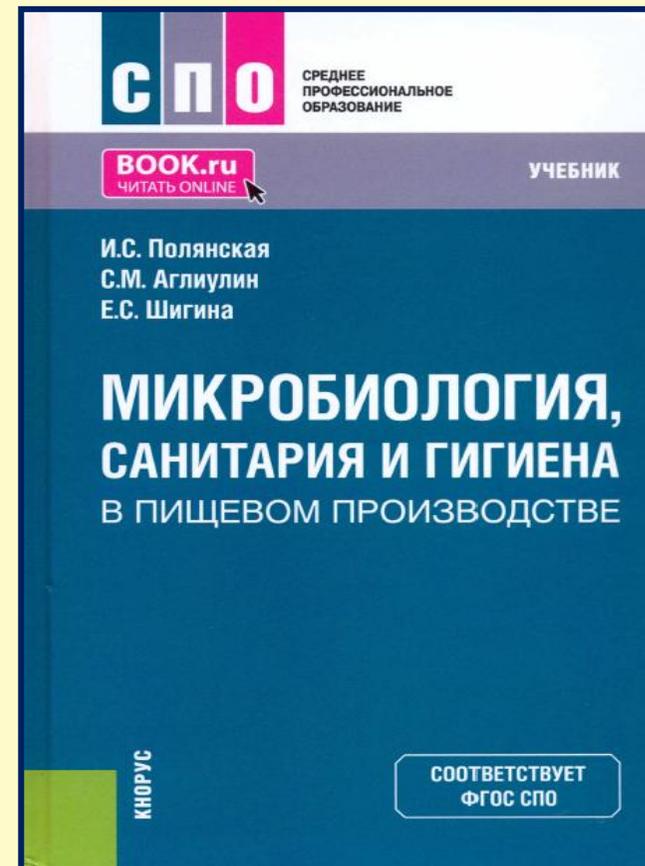
# 1-е место

Полянская, И. С. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве : учебник / И. С. Полянская, С. М. Аглиулин, Е. С. Шигина. – Москва : КНОРУС, 2024 – 263 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-406-11950-1. – Текст : непосредственный.

Раскрываются вопросы основ микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, основная терминология дисциплины, а также основное содержание разделов дисциплин «Общая микробиология», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Рассматриваются базовые вопросы общей микробиологии, микробиологического контроля качества сырья, вспомогательных материалов, хода технологического процесса и готовой продукции, личной гигиены работников сельскохозяйственных и перерабатывающих производств, утилизация отходов и побочных продуктов для решения экологических проблем в сфере обеспечения устойчивого развития и охраны окружающей среды.

Соответствует ФГОС ВО последнего поколения.



## 2-е место

Ларионов, Г. А. Технология производства мягких сыров : практикум / Г. А. Ларионов.  
- Чебоксары : ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ, 2024. - 190 с. - ISBN 978-5-7677-3745-1. -  
Текст : непосредственный.

В данном практикуме приведены темы занятий по технологии производства мягких сыров, методика проведения лабораторных и практических работ, справочный материал для расчетов, контрольные вопросы, библиографический список, приложения.  
Предназначен для студентов, фермеров и специалистов, занимающихся вопросами производства сыров.

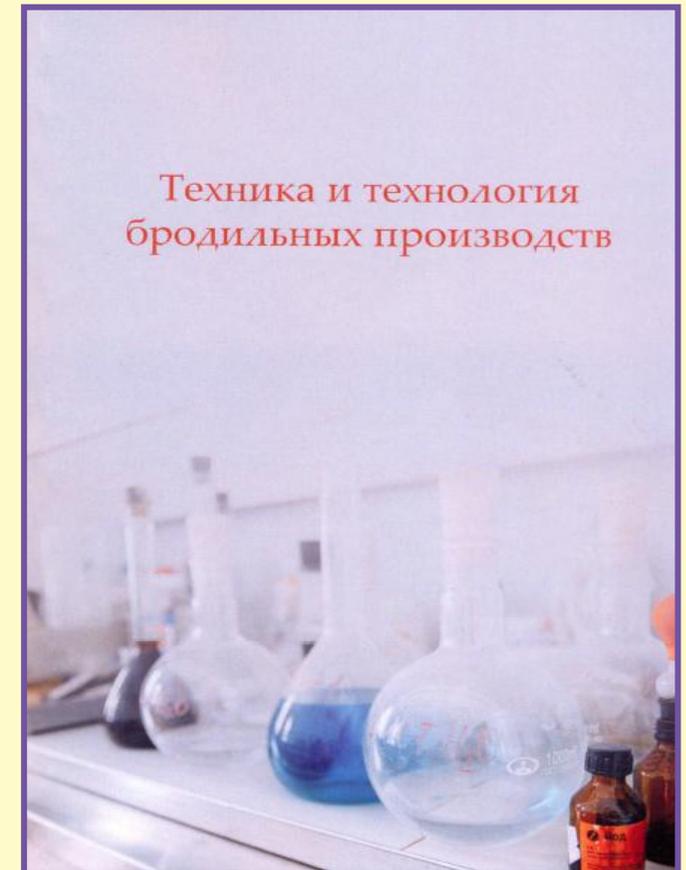


## 3-е место

**Техника и технология бродильных производств : учебное пособие / С. П. Кузьмина, А. Н. Макушин, А. В. Волкова, Н. В. Праздничкова, О. А. Блинова. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023. – 116 с. – ISBN 978-5-88575-731-7. – Текст : непосредственный.**

Учебное пособие предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», и включает теоретический материал для освоения курса.

Пособие позволяет сформировать у студента комплексное представление о построении основных технологических процессов производства солода, пива, кваса, вина, спирта и ликероводочных изделий, предъявляемых требованиях к сырью и готовой продукции, классификацией, устройством, особенностями эксплуатации применяемого оборудования.



## 3-е место

**Биоконверсия отходов пищевых производств : учебное пособие / О. В. Зинина, О. П. Неверова, О. В. Горелик, Е. В. Ражина, П. В. Шаравьев. – Екатеринбург : Изд-во Уральского ГАУ, 2023. – 136 с. – ISBN 978-5-87203-547-3. – Текст : непосредственный.**

В учебном пособии рассмотрены процессы биоконверсии сырья растительного и животного происхождения.

Приведены особенности ферментной и микробной биоконверсии.

Учебное пособие предназначено для студентов очной и заочной форм обучения направлений бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и магистратуры 36.04.02 «Зоотехния».

