

«Қ. Құлажанов атындағы Қазақ бизнес және технология университеті» АҚ  
 «Технология және стандарттау» кафедрасының меңгерушісі қауымдастырылған профессоры, т.ғ.к.,

**Байтукенова Сауле Байдиляевнаның**  
 ғылыми және ғылыми-әдістемелік еңбектерінің

**ТІЗІМІ**

№	Жарияланымның атауы	Баспа немесе қолжазба кұқында	Баспаның, журналдың атауы, нөмірі, жылы, беті, авторлық куәлік нөмірі	Баспа табақтар саны	Тенәваторлардың аты-жөні
1	2	3	4	5	6
<b>Диссертацияны қорғағаннан кейін жарияланған ғылыми және ғылыми-әдістемелік еңбектер</b>					
<b>Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігі Ғылым және жоғары білім саласында сапаны қамтамасыз ету комитеті ұсынған ғылыми басылымдардағы мақалалар</b>					
1.	Современные тенденции и анализ по переработке мяса конины в Республике Казахстан	печатный	Вестник КазУТБ, №3, стр. 390-398, 2024 г. <a href="https://doi.org/10.58805/kazutb.v.3.24-486">https://doi.org/10.58805/kazutb.v.3.24-486</a>	0,6	Костанова А.Т., Байтукенова Ш.Б.
2.	Применение биотехнологических методов улучшения качества конины при переработке	печатный	Вестник КазУТБ, №3, стр. 412-418, 2024 г. <a href="https://doi.org/10.58805/kazutb.v.3.24-534">https://doi.org/10.58805/kazutb.v.3.24-534</a>	0,4	Гаптар С.Л.
3.	Биологическая и пищевая ценность ферментированной полукопченной колбасы	печатный	Вестник Алматинского технологического университета, №1, стр. 11-17, 2024 г. <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-1-11-17">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-1-11-17</a>	0,4	Рыспаева У.А., Байтукенова Ш.Б.
4.	Ферменттелген жартылай ысталған шұжық өнімін өндіру технологиясы	баспа	Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, №2, стр. 131-139, 2023 г. <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139</a>	0,6	Рыспаева У.А., Байтукенова Ш.Б.

Ізденуші/Соискатель

Список верен/Тізім дұрыс:

Ғалым хатшы/Учѐный секретарь

С.Б. Байтукенова

С.Ж. Ибраимова

10.09.2024г.



1	2	3	4	5	6
5.	Влияние пролиновоксиленных микроорганизмов на качественные показатели полукопченной колбасы	печатный	Вестник Алматинского технологического университета, №4, стр. 83-90, 2023 г. <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-4-83-90">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-4-83-90</a>	0,5	Рыспаева У.А., Байтукенова Ш.Б.
6.	Технология производства кисломолочного продукта из кобыльего молока	печатный	Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. № 3(83) 2018, с. 6-9.	0,25	
7.	Разработка технологии фаршевых изделий с кальцийсодержащими композициями животных белков	печатный	Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №3(83), 2018, с. 9-12.	0,25	Байтукенова Ш.Б., Рахметтуллаева А.А.
8.	Разработка технологии производства мясных продуктов с использованием продуктов переработки злаковых культур.	печатный	Вестник Государственный университет имени Шакарима города Семей. №1(89), 2020, с. 16-19.	0,25	Уразымбетов Д.К.
9.	Использование гомогенизатора высокого давления для обработки молока и молочных продуктов	печатный	Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима - Семей, 2012. №2, с. 159-161.	0,2	
10.	Влияние гомогенизации на жировую фазу молока	печатный	Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима. - Семей, 2010. №2, С.76-78	0,2	
11.	Исследование изменения вязкости и плотности молока при механической обработке	печатный	Вестник Семипалатинского государственного университета им. Шакарима. - Семей, 2010. №2, С.78-80.	0,2	
<b>Оқу-әдістемелік еңбектер</b>					
1.	Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной и молочной отрасли	печатный	Учебное пособие – г. Нур-Султан: НАО «Казахский агротехнический университет имени Сакена Сейфуллина. 2020 г. – 125 с. ISBN 978-601-257-541-5	7,8	

Ізденуші/Соискатель

Список верен/Тізім дұрыс:

Ғалым хатшы/Учёный секретарь



*Seel-*

С.Б. Байтукенова

С.Ж. Ибраимова

*10.09.2024*

