

Халықаралық рецензияланатын басылымдағы жарияланымдар тізімі

Үміткердің АЖТ Нургазезова А.Н.

Автордың идентификаторы:

Scopus Author ID: 57192078442

Web of Science Researcher ID: FSD-4044-2022

ORCID: 0000-0002-5632-638X

№ р/с	Жарияланымның атауы	Жарияланым түрі (мақала, шолу, т.б.)	Журналдың атауы, жариялау жылы (деректер базалары бойынша), DOI	Журналдың жариялау жылы бойынша Journal Citation Reports (Жорнал Цитэйшэн Репортс) деректері бойынша импакт-факторы және ғылым саласы*	Web of Science Core Collection (Веб оф Сайенс Кор Коллекшн) деректер базасындағы индексі	Журналдың жариялау жылы бойынша Scopus (Скопус) деректері бойынша. CiteScore (СайтСкор) процентилі және ғылым саласы*	Авторлардың АЖТ (үміткердің АЖТ сызу)	Үміткердің ролі (тең автор, бірінші автор немесе корреспонденция үшін автор)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Valorization of Dairy and Plant By-Products as Functional Ingredients in Kurt (Dried Fermented Milk Product): Effects on Nutritional, Physicochemical, and Sensory Properties	мақала	Foods Article Open Access 2026 DOI: 10.3390/foods15020369	Impact factor 5.1 Q1 – Agricultural and Biological Sciences, Food Science	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 8.7 Percentile –87, Food Science	Kalibekkyzy, Zh. Zhakupbekova Sh. Rebezov M. <u>Nurgazezova A.</u> Nurymkhan G. Kassymov S. Baytukenova S. Mateyeva A. Maizhanova A. Kapshakbayeva Z.	бірлескен автор

Басқарма төрағасы – Ректор

Ғалым хатшы

Ізденуші



Д. Орынбеков

А. Нургазезова

А. Нургазезова

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	Effects of Spinach Addition on the Nutritional Value, Functional Properties, Microstructure and Shelf Life of Lamb Meat Dumplings	мақала	Applied Sciences (Switzerland) Article Open Access 2025 DOI: 10.3390/app15179556	Impact factor 2.5 Q2 – Engineering, Multidisciplinary	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 5.5 Percentile – 79, General Engineering	Nurymkhan G. <u>Nurgazezova A.</u> Tumenova G. Atambayeva Z. Muslimova N. Kulushtayeva B. Zhakupbekova S. Bakirova L. Kambarova A. Okushtanova E.	корреспонденция үшін автор
3	Investigation of the Effects of Electron Beam Irradiation on the Functional Properties and Stability of Various Feed Products During Storage	мақала	Applied Sciences (Switzerland) Article Open Access 2025 DOI: 10.3390/app15189855	Impact factor 2.5 Q2 – Engineering, Multidisciplinary	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 5.5 Percentile – 79, General Engineering	Orynbekov D. Kalibekkyzy Zh. <u>Nurgazezova A.</u> Nurymkhan G. Smolnikova F. Kakimov M. Rskeldiyev B. Baimaganbetova G. Baikadamova A. Abdullina E.	бірлескен автор
4	Nutritional and Technological Benefits of Pine Nut Oil Emulsion Gel in Processed Meat Products	мақала	Foods Article Open Access 2025 DOI: 10.3390/foods14152553	Impact factor 5.1 Q1 – Agricultural and Biological Sciences, Food Science	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 8.7 Percentile – 87, Food Science	Idyryshev B. <u>Nurgazezova A.</u> Assirzhanova Z. Utegenova A. Amirkhanov S. Jumazhanova M. Baikadamova A. Dautova A. Spanova A. Serikova A.	корреспонденция үшін автор

Басқарма төрағасы – Ректор

Ғалым хатшы

Ізденуші



Д. Орынбеков

А. Нургазезова

А. Нургазезова

1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	Consumer Perception of Irradiated Food Products in the Abai Region of Kazakhstan	мақала	Foods Article Open Access2025 DOI: 10.3390/foods 14091625	Impact factor 5.1 Q1 – Agricultural and Biological Sciences, Food Science	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 8.7 Percentile –87, Food Science	Orynbekov D. Kalibekkyzy Z. <u>Nurgazezova A.</u> Nurymkhan G. Kassenov A. Yermekov Y.	бірлескен автор
6	Effect of Electron-Beam Irradiation on Microbiological Safety, Nutritional Quality, and Structural Characteristics of Meat	мақала	Foods Article Open Access 2025 DOI: 10.3390/foods 14091460	Impact factor 5.1 Q1 – Agricultural and Biological Sciences, Food Science	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 8.7 Percentile –87, Food Science	Orynbekov D. Amirkhanov K. Kalibekkyzy Z. Muslimova N. Nurymkhan G. <u>Nurgazezova A.</u> Kassymov S. Kassenov A. Maizhanova A. Kulushtayeva B.	бірлескен автор
7	Hazard analysis and critical control point (HACCP) application to the production of a new low-fat meat patty	мақала	Cogent Food and Agriculture Article Open Access 2025 DOI: 10.1080/23311 932.2025.2546 081	Impact factor 2.3 Q2 – Agriculture, Multidisciplinary	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 2.8 Percentile –47, Food Science	Spanova A. <u>Nurgazezova A.</u> Rebezov M. Nurymkhan G. Assirzhanova Z. Kazhibayeva G. Assenova B. Kassymov S. Mustafayeva A Atambayeva Z.	корреспонден ция үшін автор

Басқарма төрағасы – Ректор

Ғалым хатшы

Ізденуші



Д. Орынбеков

А. Нургазезова

А. Нургазезова

1	2	3	4	5	6	7	8	9
8	Study on the Combined Effects of Bromelain (Ananas comosus) Enzyme Treatment and Bacteria Cultures on the Physicochemical Properties and Oxidative Stability of Horse Meat	мақала	Processes Article Open Access 2024 DOI: 10.3390/pr12081766	Impact factor 2.8 Q3 – Engineering, Chemical	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 5.5 Percentile –47, Bioengineering	Orynbekov D. Amirkhanov K. Kalibekkyzy Z. Smolnikova F. Assenova B. <u>Nurgazezova A.</u> Nurymkhan G. Kassenov A. Baytukenova S. <u>Yessimbekov Z.</u>	бірлескен автор
9	Unlocking the Potential of Buckwheat Hulls, Sprouts, and Extracts: Innovative Food Product Development, Bioactive Compounds, and Health Benefits – a Review	шолу	Polish Journal of Food and Nutrition Sciences Review Open Access 2024 DOI: 10.31883/pjfn/191859	Impact factor 2.3 Q3 – Food Science & Technology	SCIE редакция	CiteScore (2024) – 4.0 Percentile –59, Food Science	Atambayeva Z. <u>Nurgazezova A.</u> Amirkhanov K. Assirzhanova Z. Khaimuldinova A. Charchoghlyan H. Kaygusuz M.	бірлескен автор
10	Nutritional, physicochemical, textural and sensory characterization of horsemeat patties as affected by whole germinated green buckwheat and its flour	мақала	International Journal of Food Properties Article Open Access 2023 DOI: 10.1080/10942912.2023.2174552	Impact factor 3.9 Q2 – Food Science & Technology	SCIE редакция	CiteScore (2023) – 5.2 Percentile – 68, Food Science	Atambayeva Z. <u>Nurgazezova A.</u> Assirzhanova Zh. Urazbayev Zh. Kambarova A. Dautova A. Idyryshev B. Sviderskaya D. Kaygusuz M.	бірлескен автор

Баскарма төрағасы – Ректор

Ғалым хатшы

Ізденуші



Д. Орынбеков

А. Нургазезова

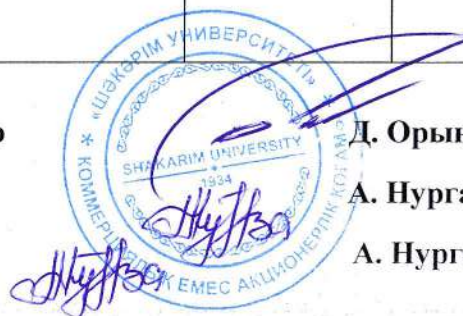
А. Нургазезова

1	2	3	4	5	6	7	8	9
11	A Pumpkin-Based Emulsion Gel as a Texture Improvement of Mixed Horsemeat Semi-Smoked Sausages	мақала	Foods Article Open Access2022 DOI: 10.3390/foods 11233886	Impact factor 4.7 Q2 – Food Science & Technology	SCIE редакция	CiteScore (2022) – 5.8 Percentile –78, Food Science	Ashakayeva R. Assenova B. Tumenova G. <u>Nurgazezova A.</u> Zhumanova G. Atambayeva Z. Baikadamova A. Il Dmitrii Dautova A.	бірлескен автор
12	A Risk and Hazard Analysis Model for the Production Process of a New Meat Product Blended With Germinated Green Buckwheat and Food Safety Awareness	мақала	Frontiers in Nutrition Article Open Access 2022 DOI: 10.3389/fnut.2 022.902760	Impact factor Q1 – Nutrition & Dietetics	SCIE редакция	CiteScore (2022) – 3.5 Percentile – 55, Food Science	Atambayeva Z. <u>Nurgazezova A.</u> Rebezov M. Kazhibayeva G. Kassymov S. Sviderskaya D. Toleubekova S. Assirzhanova Zh. Ashakayeva R. Apsalikova Z.	бірлескен автор
13	Study of the Nutritional Value and Microstructure of Veal Cutlets with the Addition of Siberian Cedar Nut Seed Cake	мақала	OnLine Journal of Biological Sciences Article Open Access 2022 , DOI: 10.3844/ojbsci .2022.375.387	-	-	CiteScore (2022) – 1.3 Percentile – 41, General Agricultural and Biological Sciences	Atambayeva Z. <u>Nurgazezova A.</u> Rebezov M. Kazhibayeva G. Kassymov S. Sviderskaya D. Toleubekova S. Assirzhanova Zh. Ashakayeva R. Apsalikova Z.	бірлескен автор

Баскарма төрағасы – Ректор

Ғалым хатшы

Ізденуші



Д. Орынбеков

А. Нургазезова

А. Нургазезова

«Шәкәрім университеті» КеАҚ
техника ғылымдарының кандидаты, қауымдастырылған профессор (доцент)
Нургазезова Алмагул Нургазезованың 2022-2026 жж. жарияланған еңбектерінің
ТІЗІМІ

№ р/с	Жұмыстың атауы	Жұмыс- тың сипаты	Шығарылым деректері	Көлемі (б.т.)	Авторлар
1	2	3	4	5	6
SCOPUS деректер қорындағы халықаралық ғылыми журналдардағы мақалалар					
1.	Study of the Nutritional Value and Microstructure of Veal Cutlets with the Addition of Siberian Cedar Nut Seed Cake	баспа	OnLine Journal of Biological Sciences, ISSN:1608-4217, 2022, 22(3), p. 375-387. Q2 процентиль 54. DOI: https://doi.org/10.3844/ojbsci.2022.375.387	0,8	Idyryshev B., Rebezov Y. және т.б.
2.	A Pumpkin-Based Emulsion Gel as a Texture Improvement of Mixed Horsemeat Semi-Smoked Sausages	баспа	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI) Q1 процентиль 87 , Processes 2022, 11(23), 3886; https://doi.org/10.3390/foods11233886	1,1	Ashakayeva, R., Asenovna, B. және т.б.
3.	A Risk and Hazard Analysis Model for the Production Process of a New Meat Product Blended With Germinated Green Buckwheat and Food Safety Awareness	баспа	Frontiers in Nutrition Q1 процентиль 83 , 22 June 2022 Sec. Nutrition and Food Science Technology Volume 9 – 2022 https://doi.org/10.3389/fnut.2022.902760	0,9	Atambayeva Zh., Rebezov Y. және т.б.
4.	Nutritional, physicochemical, textural and sensory characterization of horsemeat patties as affected by whole germinated green buckwheat and its flour	баспа	International Journal of Food Properties Q1 процентиль 79 Volume 26, 2023 - Issue 1. p. 600-613 https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2174552	0,9	Atambayeva Zh., Assirzhanova Zh. және т.б.

Баскарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургазезова

А.Н. Нургазезова

1	2	3	4	5	6
5.	Unlocking the Potential of Buckwheat Hulls, Sprouts, and Extracts: Innovative Food Product Development, Bioactive Compounds, and Health Benefits – a Review	баспа	Polish Journal of Food and Nutrition Sciences Q2 процентиль 59 2024;74(3):293-312 DOI: https://doi.org/10.31883/pjfn/191859	0,6	Atambayeva Zh, Amirkhanov K. және т.б.
6.	Study on the Combined Effects of Bromelain (Ananas comosus) Enzyme Treatment and Bacteria Cultures on the Physicochemical Properties and Oxidative Stability of Horse Meat	баспа	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI) Q2 процентиль 56 , <i>Processes</i> 2024, 12(8), 1766; p. https://doi.org/10.3390/pr12081766	1,5	Orynbekov D, Amirkhanov K, Kalibekkyzy Zh, және т.б.
7.	Consumer Perception of Irradiated Food Products in the Abai Region of Kazakhstan	баспа	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI) Q1 процентиль 87 <i>Foods</i> 2025, 14(9), 1625; https://doi.org/10.3390/foods14091625	1,7	Orynbekov D., Kalibekkyzy Zh., және т.б.
8.	Effect of Electron-Beam Irradiation on Microbiological Safety, Nutritional Quality, and Structural Characteristics of Meat	баспа	Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI) Q1 процентиль 87 <i>Foods</i> 2025, 14(9), 1460; https://doi.org/10.3390/foods14091460	1,3	Orynbekov D, Amirkhanov K, Kalibekkyzy Zh, және т.б.
9.	Hazard analysis and critical control point (HACCP) application to the production of a new low-fat meat patty	баспа	Cogent Food and Agriculture Q2 процентиль 63 2025, Vol. 11, no. 1, 2546081 https://doi.org/10.1080/23311932.2025.2546081	1,25	Spanova A., Rebezov M. және т.б.
10.	Nutritional and Technological Benefits of Pine Nut Oil Emulsion Gel in Processed Meat Products	баспа	<i>Foods</i> 2025, 14(15), 2553; Q1 процентиль 87 , 2025 https://doi.org/10.3390/foods14152553	1,4	Idyryshev, B., Assirzhanova Zh. и др.
11.	Effects of Spinach Addition on the Nutritional Value, Functional Properties, Microstructure and Shelf Life of Lamb Meat Dumplings	баспа	Applied Sciences (Switzerland). 2025, 15(17), 9556, Q1 процентиль 79 , https://doi.org/10.3390/app15179556	1,6	Nurymkhan G., Tumenova G., Kambarova A. және т.б.

Басқарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор

А.Н. Нургазезова
А.Н. Нургазезова



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургазезова

А.Н. Нургазезова

1	2	3	4	5	6
ҚР ҒЖБМ ҒЖБССҚК ұсынған журналдағы мақалалар					
1.	Development of a combined product from horse meat and chicken with sprouted green buckwheat using the principles of HACCP	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар сериясы. № 1(5) 2022. Б. 29-39.	0,7	Atambayeva Zh., Nurymkhan G., Baikadamova A., Kambarova A.
2.	Төмен калориялы ет өнімін өндіруде қоян еті мен сүт ошаған күнжарасын қолдану	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 1(13). – 2024. – Б. 208-216. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-1(13)-26	0,6	Спанова А.М., Ребезов М.Б., Жакупбекова Ш.К., Кабаева К.М.
3.	Пісу процесінде «Отбасы» шикі ысталған шұжығының физико-химиялық мәндерінің өзгеруін зерттеу	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 2(14). – 2024. – Б. 239-246. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-29	0,5	Туменова Г.Т., Асенова Б.К., Нұрымхан Г.Н., Муслимова Н.Р.
4.	Жергілікті балқарағай жаңғағынан алынған майдың сапалық көрсеткіштерін зерттеу	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 2(14). – 2024. – Б. 186-192. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-24 .	0,5	Идырышев Б.А., Байкадамова А.М. және т.б.
5.	Исследование изменения физико-химических значений сырокопченой колбасы «семейной» в процессе созревания	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар сериясы. 2024; 1(2(14)). – С.239-246. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-29 .	0,5	Туменова Г.Т., Асенова Б.К., Нұрымхан Г.Н., Муслимова Н.Р.
6.	Сравнительный анализ качества сушеной щуки с использованием токов свч и сушкой горячим воздухом	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар сериясы. № 2 (14) 2024. – Б. 278-288. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-2(14)-34 .	0,7	Қалибекқызы Ж., Смольникова Ф.Х., Какимов М.М., Муслимова Н.Р.

Басқарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургазезова

А.Н. Нургазезова

1	2	3	4	5	6
7.	Оценка эффективности обработки говядины, рыбы и рыбного полуфабриката на ускорителе электронов илу-10 в зависимости от дозиметрических показателей по отношению к clostridium SPP	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар сериясы. № 3 (15) 2024. – Б. 215-222. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2024-3(15)-29	0,6	Нурымхан Г.Н., Абдуллина Э.С., Жақұпбекова Ш.К., Майжанова А.О.
8.	Development and rsm-based optimization of biodegradable edible films from electron beam-irradiated starch and chitosan	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 2(18). – 2025. – Б. 336-345. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-2(18)-41	0,6	Orynbekov D.R., Kalibekkyzy Zh. және т.б.
9.	Designing high-performance edible films from natural starches: a study on barrier, mechanical, and solubility properties	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 2(18). – 2025. – Б. 369-376. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-2(18)-45	0,5	Orynbekov D.R., Kalibekkyzy Zh. және т.б.
10.	Өсімдіктен және жануардан алынатын функционалды биөнімдерді емдік-профилактикалық тағамда пайдалану	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 3(19). – 2025. – Б. 239-246. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-3(19)-27	0,5	Асенова Б.К., Нұрымхан Г.Н., Камбарова А.С., Бакирова Л.С.
11.	Effect of sprouted green buckwheat on organoleptic properties and microstructure of meat cutlets	баспа	Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 3 (19). – 2025. – Б. 254-262. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-3(19)-29	0,6	Atambayeva Zh., Tumenov S., Tumenova G., Nurymhan G.
12.	Использование жмыха и экстракта расторопши в пищевой промышленности		Шәкәрім университетінің Хабаршысы. Техникалық ғылымдар. – № 4 (20). – 2025. – Б. 481-486. https://doi.org/10.53360/2788-7995-2025-4(20)-57		Спанова А.М., Ребезов М.Б., Атамбаева Ж.М., Зарлыкканова А.К.

Басқарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургазезова

А.Н. Нургазезова

1	2	3	4	5	6
Шетелдік ғылыми журналдардағы мақалалар					
1.	Качественные показатели полуфабриката рубленого мясосодержашего со жмыхом кедрового ореха (семян Pinus sibirica)	баспа	Ғылыми журнал «АПК России», Челябинск-2022. Том 29 № 1. – 83-89 б.	0,4	Идырышев Б. А., Ребезов М. Б., Касымов С. К., Атамбаева Ж. М.
Қазақстандағы халықаралық және республикалық ғылыми-тәжірибелік конференциялар материалдарындағы мақалалар мен баяндамалар					
1.	Дәнді дақылдардың микробиологиялық қауіпсіздігінің үн мен нан өнімдеріне әсері	баспа	т.ғ.д., Еренғалиев А.Е.-ның 80 жылдығына және т.ғ.д., профессор Какимов А.К.-ның 70 жылдығына арналған «Аграрлық және азық-түлік өнеркәсібін дамытудың перспективалық бағыттары» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция материалдары, 08.12.2023 ж. Семей қ. Б. 178-180.	0,2	Нұрымхан Г.Н., Қалибекқызы Ж., Қамбарова А.С., Сейфуллин Ә.
2.	Көп компонентті ет өнімін өндіру технологиясы.	баспа	т.ғ.д., Еренғалиев А.Е.-ның 80 жылдығына және т.ғ.д., профессор Какимов А.К.-ның 70 жылдығына арналған «Аграрлық және азық-түлік өнеркәсібін дамытудың перспективалық бағыттары» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция материалдары, 08.12.2023 ж. Семей қ. Б. 187-190	0,2	Спанова А.М.
3.	Ет өнеркәсібінің дәстүрлі емес шикізатынан балаларға арналған ет өнімдерінің технологиясын әзірлеу	баспа	в.ғ.д., профессор Дюсембаев С.Т.-ның 70 жылдық мерейтойына арналған «Ветеринариялық-санитариялық сараптама: жануар тектес өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселелері мен шешу жолдары» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференция материалдары. 24.11.2024 ж. Семей. – Б. 138-142.	0,3	Бегалы М.Н., Маканғали К.К., Нұрымхан Г.Н., Гаптар С.Л.

Басқарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургаезова

А.Н. Нургаезова

1	2	3	4	5	6
Пайдалы модельге патент					
1	Ірімшік өнімі		ҚР Пайдалы модельіне патент № 6722 от 03.12.2021 ж.		Галимова А.М., Смольникова Ф.Х. және т.б.
2	Способ производства мягкого мороженого		ҚР Пайдалы модельіне патент № 7021 от 22.04.2022 ж.		Конганбаев Е.К., Смольникова Ф.Х. және т.б.
3	Төмен калориялы ет өнімін алуға арналған құрам		ҚР Пайдалы модельіне патент № 6876 от 18.02.2022 ж.		Спанова А.М.
4	Ет-өсімдік құрамды паштет		ҚР Пайдалы модельіне патент № 7126 от 27.05.2022 ж.		Камбарова А.С., Нурымхан Г.Н. және т.б.
5	Способ подготовки сырья животного происхождения для переработки		ҚР Пайдалы модельіне патент № 9433 от 27.08.2024 ж.		Қалибекқызы Ж., Орынбеков Д.Р. және т.б.
6	Үй құсына арналған азық қоспасын алу тәсілі		ҚР Пайдалы модельіне патент № 10410 от 11.04.2025 ж.		Орынбеков Д.Р., Қалибекқызы Ж., және т.б.
7	Етті тазалау тәсілі		ҚР Пайдалы модельіне патент № 10454 от 25.04.2025 ж.		Орынбеков Д.Р., Муслимова Н.Р. және т.б.
Монография					
1	Электрофизикалық және радиациялық өңдеу әдістері негізінде ұзақ сақтауға арналған азық-түлік қауіпсіздігі жүйесін әзірлеу	Баспа	Шәкәрім Университеті – Семей: 2025. – Б. 180 б.	11,25	Амирханов Қ.Ж., Асенова Б.Қ. және т.б.

Басқарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургазезова

А.Н. Нургазезова

1	2	3	4	5	6
Оқу-әдістемелік еңбектері					
1.	Ет және ет өнімдерінің қолданбалы биотехнологиясы	баспа	Оқу құралы. – Семей, 2024. – 122 б. ISBN 978-601-313-180-1	7,6	Идырышев Б.А., Ребезов М.Б. және т.б.
2.	Әлем халықтарының тағамдары	баспа	Оқу құралы. – Семей, 2025. – 290 б. ISBN 978-601-82344-3-9	18	Смольникова Ф.Х. Асенова Б.К. және т.б.

Басқарма төрағасы-Ректор

Ғалым хатшы

Автор



Д.Р. Орынбеков

А.Н. Нургазезова

А.Н. Нургазезова