

*Національний університет харчових технологій*

*Редакційно-видавничий центр*



## *Анотований каталог*



*Київ-2012*

## **Шановні освітяни!**

Пропонуємо до Вашої уваги анотований каталог власних видань Редакційно-видавничого центру Національного університету харчових технологій.

### **Придбати літературу видавництва Ви можете за адресою:**

Україна, 01601, м. Київ, вул. Володимирська, 68  
Національний університет харчових технологій.

### **За готівковим розрахунком:**

Корп. „А”, 1 поверх (книжковий кіоск).  
Науково-технічна бібліотека, 1 поверх (книжковий кіоск).

### **За безготівковим розрахунком:**

Редакційно-видавничий центр (корп. „В”, 1 поверх, кімната 107).

За довідками звертатись за тел.: **(044) 287-98-26** Чепурних Сергій Юрійович

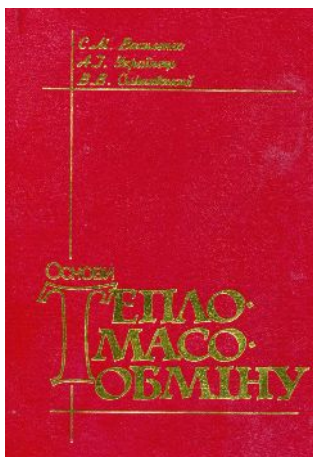
З додатковою інформацією можна ознайомитись  
на сайті університету **[www.nuft.edu.ua](http://www.nuft.edu.ua)**

***Сподіваємось на плідну співпрацю!***

## З М І С Т

Підручники.....	3
Навчальні посібники.....	5
Навчально-методичні посібники.....	17
Словники, довідники.....	18
Курси лекцій.....	21
Конспекти лекцій.....	21

## Підручники



Ціна 29,00

**Василенко С. М.**

**Основы теплообмена: підруч. / С. М. Василенко, А. І. Українець, В. В. Олішевський; за ред. І. С. Гулого. - К. : НУХТ, 2004. - 250 с.**

Розглянуто теоретичні та фізичні засади процесів теплообміну, методи їх розрахунку. Викладено основні положення вчення про теплопровідність, конвективний теплообмін в однофазних течіях, теплообмін під час фазових перетворень, променевий теплообмін, а також основи масообміну. Значну увагу приділено методам аналізу процесів теплообміну, в тому числі методам математичного моделювання, основам теорії граничного шару, теорії подібності.

Для студентів і магістрантів спеціальностей «Теплоенергетика» та «Холодильні машини і установки» вищих навчальних закладів. Може бути корисний також для студентів та магістрантів інших спеціальностей, а також для наукових та інженерно-технічних працівників, які досліджують та обчислюють процеси теплообміну.



Ціна 57,00

**Колоїдна хімія: підруч. / Л. С. Воловик, Є. І. Ковалевська, В. В. Манк, О. М. Мірошников; за ред. В. В. Манка. - К.: НУХТ, 2011. - 247 с.**

Викладено основні закономірності колоїдної хімії дисперсних систем як базової дисципліни для вивчення підвалин технологій одержання матеріалів, продуктів та їх переробки, наведено приклади використання досягнень цієї науки в технології харчових виробництв.

Для студентів технологічних спеціальностей вищих навчальних закладів переробної, харчової, легкої та інших галузей виробництва, а також спеціалістів-виробничників цих галузей.



Ціна 52,20

**Мартиненко М. А.**

**Математичне програмування: підруч. / М. А. Мартиненко, О. М. Нецадим, В. М. Сафонов. – К.: НУХТ, 2010. - 311 с.**

Викладено основні розділи математичного програмування: основи лінійної алгебри, лінійне, нелінійне, дискретне, динамічне програмування, теорію ігор. Теоретичний матеріал подано у вигляді лекцій, які супроводжуються детальним розв'язуванням типових прикладів і задач. Після кожної лекції наведено завдання для опрацювання і самопідготовки.

Для студентів вищих навчальних закладів.



**Ціна 60,00**

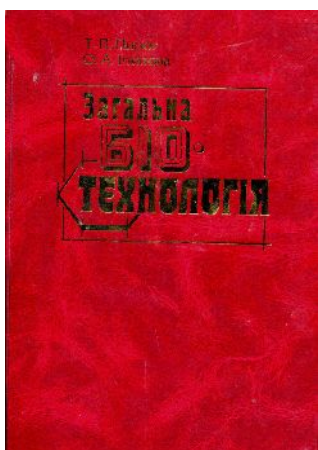
**Марценюк О. С.**

**Процеси і апарати харчових виробництв: підруч. / О. С.**

**Марценюк, Л. М. Мельник. - К.: НУХТ, 2011. - 407 с.**

В узагальненій і доступній для початкового сприйняття формі викладено основи технічної гідравліки. Розглянуто механічні, гідромеханічні, теплові та масообмінні процеси харчових виробництв. Наведено основи теорії та методи розрахунків визначальних параметрів, розмірів і продуктивності типових процесів та апаратів на підставі рівнянь балансу теплоти, маси і діючих сил. Описано конструкції апаратів основних типів з коротким аналізом їхніх особливостей, недоліків, переваг та способів удосконалення. Висвітлено загальні положення культивування мікроорганізмів як важливого технологічного процесу, в якому питання гідродинаміки, теплота масообміну органічно поєднуються із закономірностями життєдіяльності мікроорганізмів.

Для студентів вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації. Може бути корисний для студентів вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації з напрямів економіки, менеджменту, громадського харчування, автоматизації і комп'ютеризації та для підвищення кваліфікації інженерно-технічних працівників харчової промисловості.



**Ціна 56,00**

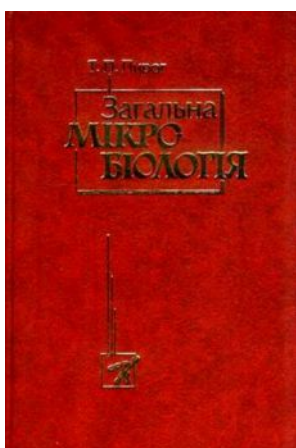
**Пирог Т. П.**

**Загальна біотехнологія: підруч. / Т. П. Пирог, О. А. Ігнатова. –**

**К.: НУХТ, 2009. - 336 с.**

Викладено всі аспекти біотехнології: становлення і розвиток, основні складові та етапи біотехнологічного процесу, основи культивування мікроорганізмів і клітин, принципи регуляції процесів мікробіологічного синтезу, методи виділення цільового продукту залежно від його локалізації, знешкодження відходів біотехнологічних виробництв, біохімічні основи мікробіологічного синтезу, коротка характеристика основних технологій мікробного синтезу, в тому числі й мікробних імунобіологічних препаратів, а також харчової, екологічної та молекулярної біотехнології.

Для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за напрямом «Біотехнологія» і «Біологія», а також для спеціалістів, які працюють у галузі біотехнології.



**Ціна 98,80**

**Пирог Т. П.**

**Загальна мікробіологія: підруч. - 2-ге вид., доп. і перероб. - К.:**

**НУХТ, 2010. - 632 с.**

Викладено історію розвитку мікробіології, положення, роль і взаємовідносини мікроорганізмів у природі, будову прокариот і еукаріот, систематику, фізіологію росту, типи живлення, основні механізми обміну речовин і перетворення енергії у аеробних та анаеробних мікроорганізмів, шляхи перенесення генетичної інформації, принципи регуляції біохімічних процесів, а також шляхи використання мікроорганізмів у біотехнології.



Ціна 117,40

**Сухенко Ю. Г.**

**Надійність і довговічність устаткування харчових і переробних виробництв: підруч. / Ю. Г. Сухенко, О. А. Литвиненко, В. Ю. Сухенко. – К.: НУХТ, 2010. - 547 с.**

Розглянуто основні поняття, властивості й показники надійності технічних об'єктів. Наведено способи їх математичного визначення. Подано методики вибору і розрахунку показників надійності машин та апаратів. Проаналізовано виробничі умови експлуатації обладнання харчових, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв, особливостей його спрацювання і корозії. Узагальнено відомі й запропоновано нові технологічні та експлуатаційні способи підвищення надійності й довговічності, прогнозування цих властивостей в умовах дії агресивних середовищ галузі.

Для студентів напряму «Інженерна механіка» вищих навчальних закладів харчового і хімічного профілю. Може бути корисний студентам матеріалознавчих, металургійних, машинобудівних і споріднених спеціальностей, а також науковим співробітникам, аспірантам, викладачам та фахівцям цих спеціальностей.



Ціна 40,50

**Хімія і біохімія вина: підруч. / В. А. Домарецький, В. О.**

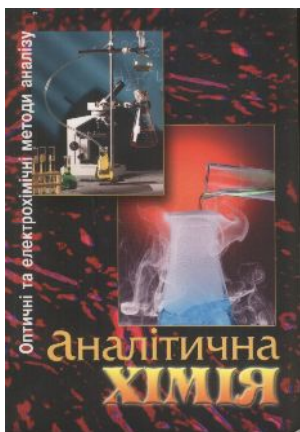
**Маринченко, М. В. Білько, О. П. Мацко; за ред. А. І. Українця; МОН України. - К.: НУХТ, 2007. - 261 с.**

Розглянуто хімічні сполуки винограду й вина, біохімічні й хімічні процеси, що відбуваються на всіх найважливіших стадіях виробництва тихих, ігристих вин і коньяку.

Особлива увага приділена актуальним проблемам у галузі хімії і біохімії вина, а також харчовим і біологічним цінностям вина.

Для студентів, магістрантів і аспірантів вищих навчальних закладів, а також для спеціалістів науково-дослідних інститутів і виноробної промисловості.

## Навчальні посібники



Ціна 30,50

**Аналітична хімія: оптичні та електрохімічні методи аналізу: навч. посіб. / Є. Є. Костенко, В. Г. Дроков, М. Г. Христіансен, О. М. Бутенко. – К.: НУХТ, 2009. - 283 с.**

Викладені теоретичні основи, і описане практичне застосування оптичних та електрохімічних методів аналізу. Наведені навчальні лабораторні роботи та реальні методики визначення важливих компонентів харчових продуктів, об'єктів біотехнології та довкілля. Питання та завдання для самоперевірки допоможуть кращому вивченню цього важливого розділу аналітичної хімії.

Призначений для студентів усіх технологічних спеціальностей, магістрантів, аспірантів та фахівців у галузі аналізу харчових об'єктів.



**Андреюк Н. В.**

**Мікроекономіка: основи теорії та практикum : навч. посіб. / Н. В. Андреюк, Л. В. Кузнєцова, Н. М. Салатюк. – К. : НУХТ, 2010. – 408 с.**

У навчальному посібнику системно і цілісно викладено основні поняття і закономірності мікроекономічного аналізу відповідно до тематики типової навчальної програми з дисципліни «Мікроекономіка». До кожної теми пропонується практикum, що містить проблеми для аналізу та обговорення, комплекс різнопланових практичних завдань, приклади їх розв'язання і тести для контролю і самоконтролю засвоєних знань.

Для студентів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів.

**Ціна 87,00**

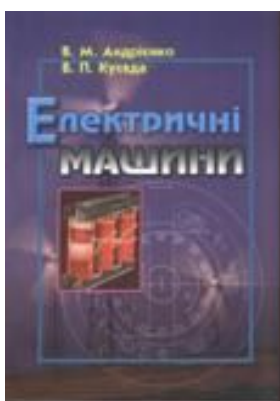


**Аналітичні функції. Операційне числення. Різницеві рівняння: навч. посіб. /М. А. Мартиненко, І.І. Юрик.-К.: НУХТ, 2007. - 240 с.**

Теоретичний матеріал подано у формі лекцій із прикладами типових задач. Наприкінці кожної лекції наведено перелік основних запитань для самоконтролю знань і завдання для проведення практичних занять. Вміщено завдання для індивідуальної роботи студентів та модульного контролю.

Розраховано на студентів вищих навчальних закладів.

**Ціна 33,60**



**Андрієнко В. М.**

**Електричні машини: навч. посіб. / В. М. Андрієнко, В. П. Куєвда. – К.: НУХТ, 2010. - 366 с.**

Розглянуто принцип дії, будову та аналіз режимів роботи електричних машин і трансформаторів як загального, так і спеціального призначення, що широко застосовуються в електрифікації промисловості, транспорту, агропромислового комплексу, сільського господарства та побуту.

Для студентів електротехнічних спеціальностей вищих навчальних закладів.

**Ціна 90,50**



Ціна 24,00

**Беляєв Ю. Б.**

**Гнучкі автоматизовані харчові виробництва і роботизовані комплекси: навч. посіб. – К.: НУХТ, 2008. - 111 с.**

Розглянуто основні принципи побудови, стислий опис, застосування та інтеграції на харчопереробних підприємствах за інформаційними технологіями існуючого обладнання: машин-автоматів, гнучких автоматизованих поточкових ліній, ділянок, цехів, робото-технічних систем і комплексів, що використовуються у сучасній промисловості.

Для студентів вищих навчальних закладів харчових технологій, які навчаються за напрямом « Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології ».



Ціна 63,00

**Буляндра О. Ф.**

**Збірник задач з технічної термодинаміки (термодинаміка закритих систем): навч. посіб. - К.: НУХТ, 2011. - 231 с.**

Розглянуто задачі для закритих систем з основних розділів «Технічної термодинаміки» (параметри стану системи, рівняння стану, перший закон термодинаміки, теплоємності, термодинамічні процеси, другий закон термодинаміки, реальні робочі тіла, газові суміші ідеальних газів та вологе повітря). Всі задачі мають відповіді, а типові подано з розв'язаннями. У першому розділі наведено визначення основних та похідних фізичних величин системи СІ, які використовуються для теплотехнічних розрахунків.

Для студентів вищих навчальних закладів енергетичних спеціальностей. Може бути використаний для підготовки фахівців з інженерно-технічних спеціальностей, які вивчають теплотехнічні дисципліни.

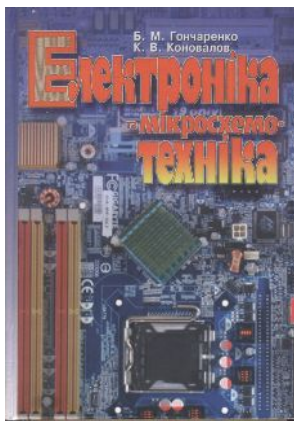


Ціна 83,45

**Буценко Л. М.**

**Технології мікробного синтезу лікарських засобів: навч. посіб. / Л. М. Буценко, Ю. М. Пенчук, Т. П. Пирог. - К.: НУХТ, 2010. – 323 с.**

Висвітлено технології виробництва та застосування антибіотиків, ферментних препаратів, вітамінів і генно-інженерних білкових препаратів. Наведено сучасні уявлення про біологічну роль антибіотиків, особливості біосинтезу антибіотиків різними групами продуцентів, біологічні основи ферментації для отримання антибіотиків і загальні принципи технології їх виробництва, дані щодо механізмів дії та практичного використання антибіотиків. Описано технологічні особливості культивування мікроорганізмів для отримання ферментів, методи виділення та очищення ферментних препаратів, технології виробництва протеолітичних, амілолітичних, ліполітичних та інших ферментних препаратів, сучасні методи іммобілізації ферментів і практичне використання іммобілізованих ферментних препаратів. Наведено сучасні технології одержання окремих вітамінів мікробним синтезом, рекомбінантних білків, їх виділення та очищення.



Ціна 55,00

**Гончаренко Б. М.**

**Електроніка та мікросхемотехніка: навч. посіб./Б. М. Гончаренко, К. В. Коновалов. - К.: НУХТ, 2006. - 565 с.**

Викладено фізичні та схемотехнічні основи побудови сучасних мікроелектронних функціональних вузлів, фізичні основи, принцип дії і характеристики напівпровідникових дискретних приладів та інтегральних мікросхем.

У першій частині розглянуто основи схемотехніки аналогових блоків і джерел їх живлення, види міжкаскадних і зворотних зв'язків.

У другій частині наведено аналіз схем логічних елементів в інтегральному виконанні, методи побудови цифрових функціональних вузлів на їхній основі та особливості схемотехніки цифрових запам'ятовувальних і функціональних модулів. Викладено перспективи розвитку електроніки.

Для студентів вищих навчальних закладів, може бути корисним і для аспірантів та інженерно-технічних працівників.



Ціна 38,00

**Грегірчак Н. М.**

**Мікробіологія харчових виробництв: лаборатор. практикум: навч. посіб. – К.: НУХТ, 2009. - 302 с.**

Викладено методи мікроскопування, підготовки та стерилізації поживних середовищ, морфологічні та культуральні особливості різних груп мікроорганізмів, способи виділення чистих культур мікроорганізмів, їх кількісний облік, розглянуто методи визначення безпеки харчових продуктів за мікробіологічними показниками.

Наведені у виданні завдання спрямовані на набуття студентами навичок самостійної роботи в мікробіологічній лабораторії для аналізу якості харчових продуктів, визначення виду мікроорганізмів, виділення їх із харчових продуктів і навколишнього середовища, а також вивчення факторів впливу довкілля на розвиток мікроорганізмів.

Для студентів факультетів технології харчових виробництв, магістрів, аспірантів вищих навчальних закладів, працівників лабораторій харчових підприємств і переробної галузі.



Ціна 45,00

**Грек О. В.**

**Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: навч. посіб. / О. В. Грек, Т. А. Скорченко. – К.: НУХТ, 2009. - 235 с.**

Викладено традиційні технології виробництва згущених молочних консервів з цукром, стерилізованих без цукру, сухих молочних продуктів і сумішей для дитячого харчування, особливості технології молочних консервів сучасного асортименту: з фруктозою, комбінованих згущених молочних консервів з використанням соєвмісної сировини та рослинних жирів, сухих молочних продуктів підвищеної розчинності, багатокomпонентних молочних сумішей, адаптованих дитячих молочних продуктів, сумішей лікувально-профілактичного призначення. Розглянуто причини виникнення вад молочних консервів та заходи щодо їх усунення. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва молочних консервів з використанням сучасного обладнання. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва.

Для студентів, аспірантів, викладачів вищих навчальних закладів, а також для спеціалістів молочної промисловості.



**Кишенько, І. І.**

**Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум: навч. посіб. / І. І. Кишенько, В. М. Старчова, Г. І. Гончаров. - К.: НУХТ, 2010. - 367 с.**

Наведено сучасні методи аналізу, які дають змогу оцінити біохімічні властивості речовини тваринного походження, харчову цінність і якість продуктів. Розглянуто лабораторне обладнання, методи приготування розчинів і відбору проб, функціонально-технологічні та структурно-механічні властивості й показники якості м'ясної сировини і м'ясопродуктів.

Для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія».

**Ціна 94,60**



**Колоїдна хімія: практикум / В. В. Манк, О. М. Мірошников, О. В. Подобій, Н. О. Стеценко. – К.: НУХТ, 2008. - 170 с.**

Викладено теоретичні основи колоїдної хімії, розглянуто сучасні методи досліджень, висвітлено питання з техніки безпеки. Наведено методичні вказівки до виконання лабораторних робіт, приклади опрацювання отриманих результатів і контрольні запитання для самоперевірки знань.

Для студентів, магістрантів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів, а також фахівців переробної та харчової промисловості.

**Ціна 22,75**



**Гідравліка, гідравлічні машини та гідропневмопривід. Ч. І.**

**Гідравліка і гідравлічні машини / В. Р. Кулінченко, І. В.**

**Дубковецький, О. М. Деменюк. — К.: НУХТ, 2011. — 246 с.**

Містить теоретичні основи загальної гідравліки і динамічних лопатевих машин (насосів), лабораторний практикум з гідравліки і гідравлічних машин, завдання для виконання самостійної роботи студентами денної форми навчання, а також контрольні роботи для студентів заочної форми навчання. Додатки посібника містять матеріали, необхідні для розв'язання задач і виконання самостійної роботи.

Для студентів інженерно-технічних спеціальностей вищих навчальних закладів.

**Ціна 61,00**



**Ціна 25,00**

**Ліпєц А. А.**

**Технологія крохмалю та крохмалепродуктів: навч. посіб. - К.: НУХТ, 2003. - 168 с.**

Викладені основи технології крохмалю і крохмалепродуктів та наведені схеми відповідного технологічного обладнання. Приділена увага перебігу хімічних і фізико-хімічних процесів у виробництві, показані їх закономірності. Враховані сучасні досягнення в крохмалепатоковій промисловості, описані нові технологічні прийоми і апаратурне оформлення.

Для студентів спеціальності "Технологія цукру і цукристих речовин", може бути використаний слухачами курсів підвищення кваліфікації інженерно-технічних працівників, працівників крохмалепатокового виробництва, а також студентами механічних і економічних спеціальностей технологічних вузів для вивчення відповідних розділів дисципліни "Технологія харчових виробництв".



**Ціна 52,20**

**Мартиненко М. А.**

**Інженерні задачі математичної фізики: навч. посіб. / М. А. Мартиненко, В. П. Легеза. – К.: НУХТ, 2008. - 389 с.**

Розглянуто інженерний курс рівнянь математичної фізики, який охоплює три основні типи рівнянь: гіперболічні, параболічні та еліптичні. Детально викладено метод Фур'є (метод відокремлення змінних) для всіх розглянутих задач. Значну увагу приділено фізичному змісту питань, пов'язаних із постановкою відповідних задач. На цій базі викладено строге виведення основних диференціальних рівнянь у частинних похідних, а отримані розв'язки ґрунтовно досліджені з фізичної точки зору.

Теоретичний матеріал подано у формі лекцій і супроводжується прикладами типових задач. На початку кожної лекції наведено її стислий зміст, а наприкінці - перелік основних запитань для самоконтролю знань і достатню кількість завдань для проведення практичних занять.

Курс розрахований на студентів, магістрантів та аспірантів технічних університетів.



**Ціна 52,75**

**Масліков М. М.**

**Кріогенна техніка і технологія: навч. посіб. – К.: НУХТ, 2010. - 178 с.**

Розглянуто теоретичні основи кріогенної техніки, властивості речовин в області кріогенних температур, будову, принцип дії та способи розрахунку систем зрідження газів і розділення газових сумішей, а також кріорефрижераторів. Описано кріогенні технології, які використовують у різних галузях промисловості.

Для підготовки бакалаврів зі спеціальності «Холодильні машини і установки».



**Ціна 55,00**

**Масліков М. М.**

**Холодильна технологія харчових продуктів: навч. посіб. - К. : НУХТ, 2007. - 335 с.**

Розглянуто склад і властивості харчових продуктів, зміни, що відбуваються в них, способи холодильного оброблення, методи розрахунку режимів охолодження, заморожування, зберігання, прилади для контролю цих режимів. Наведено технології вироблення харчових продуктів, що найчастіше є об'єктами холодильного оброблення. Для підготовки бакалаврів зі спеціальності "Холодильні машини і установки".



**Ціна 37,50**

**Методи сучасної теорії управління: навч. посіб. / А .П. Ладанюк, В. Д. Кишенько, Н. М. Луцька, В. В. Івашук. – К.: НУХТ, 2010. - 196 с.**

У посібнику викладено окремі розділи сучасної теорії управління та їх застосування для автоматизації складних об'єктів.

З єдиних методичних позицій розглядаються застосування методу координат стану, аналізу та синтезу систем при випадкових діях, багатовимірні та робастні регулятори, основи синергетики, управління хаосом, багатокритеріальні задачі.

Рекомендований для студентів напряму «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології».

Може бути корисним аспірантам та інженерно-технічним працівникам.



**Ціна 20,00**

**Полумбрик О. М.**

**Окисно-відновні процеси : навч. посіб. / О. М. Полумбрик, О. І. Карнаухов, П. В. Федоренко; за ред. О. М. Полумбрика. - К.: НУХТ, 2002. - 344 с.**

Посібник створений відповідно до чинних програм із загальної і неорганічної хімії для студентів нехімічних спеціальностей (інженерних, агрохімічних, екологічних, біологічних, технології харчової і легкої промисловості) вищих навчальних закладів. Він рекомендується студентам денної та заочної форм навчання для поглибленого вивчення тем «Окисно-відновні реакції», «Електрохімічні процеси», «Корозія та захист металів» курсів загальної і неорганічної хімії.

Посібник корисний викладачам, аспірантам, вчителям хімії середніх шкіл, технікумів, коледжів, а також абітурієнтам для підготовки до вступних іспитів з хімії, слухачам підготовчих відділень.



Ціна 28,00

**Поліщук Г. Є.**

**Технологія сиру: навч. посіб. / Г. Є. Поліщук, А. О. Бовкун, С. С. Колесникова. – К.: НУХТ, 2009. - 151 с.**

Розглянуто систематизовану інформацію окремих розділів навчальних дисциплін «Технологія галузі» та «Інноваційні технології галузі», присвячених, виробництву натуральних сирів. Викладено вимоги до сировини та загальні технологічні операції для виготовлення сирів, особливості технологій основних груп сирів. Подано апаратурно-технологічні схеми з урахуванням сучасних видів обладнання та раціональних способів виробництва.

Для студентів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів, а також фахівців молочної промисловості.



Ціна 32,00

**Поржезінський Ю. Г.**

**Основи проектування водопідготовки ТЕЦ і котелень харчових підприємств: навч. посіб. – К.: НУХТ, 2008. - 206 с.**

Викладено питання проектування і експлуатації водопідготовчих установок для парових котлів низького і середнього тиску та водогрійних котлів. Розглянуто фізико-хімічні основи процесів обробки води, сучасні схеми водопідготовки, методики їх розрахунків і рекомендації щодо вибору раціональних схем. Наведено основні технічні і режимні характеристики вітчизняного та іноземного обладнання, відображено нові технології і технічні досягнення в області обладнання для водопідготовки котелень, ТЕЦ і технологічного водопостачання харчових підприємств. Подано приклад розрахунку водопідготовки цукрового заводу.

Для студентів, які навчаються за спеціальністю «Теплоенергетика», фахівців з проектування та експлуатації водопідготовчих установок.



Ціна 16,00

**Ромоданова В. О.**

**Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості: навч. посіб. / В.О. Ромоданова, Т.П. Костенко. - К.: НУХТ, 2003. - 168 с.**

Розглянуто сучасні стандартні методи аналізу сировини, продуктів з незбираного молока, масла, сиру, згущених та сухих молочних консервів, допоміжної сировини і матеріалів, що використовуються у виробництві молочних продуктів. Викладено вимоги нормативно-технічної документації до готової продукції. Наведено схеми технохімічного контролю виробництва основних молочних продуктів.

Висвітлено питання з техніки безпеки, контролю режимів миття обладнання та якості дезінфікувальних розчинів.

Призначений для багатоступеневої підготовки фахівців із спеціальності "Технологія зберігання, консервування та переробки молока", а також може бути використаний науковими і технічними працівниками молочних підприємств, магістрами, аспірантами.



**Ціна 20,60**

**Сімахіна Г. О.**

**Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. для студентів за напрямом 7.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навч. / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. - 294 с.**



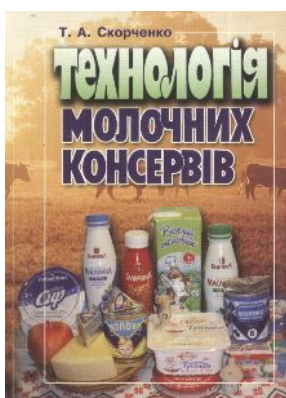
**Ціна 77,00**

**Сірий О. М.**

**Системи електроспоживання: розрахунки, вибір обладнання: навч. посіб. / К.: НУХТ, 2011. - 319 с.**

Розглянуто питання вибору обладнання систем електроспоживання — силових трансформаторів, автотрансформаторів, шинних конструкцій, комутаційних апаратів, вимірювальних трансформаторів, методи обмеження струмів короткого замикання та вибору структурних схем електричних з'єднань підстанцій. Наведено типові електричні схеми розподільних пристроїв на напруги 6...750 кВ, схеми КТП на 0,38 кВ. У додатках подано інформацію про обладнання, яке застосовується в схемах електроспоживання.

Для студентів електроенергетичних спеціальностей вищих навчальних закладів та інженерно-технічних працівників, які здійснюють проектування та експлуатацію систем електропостачання промислових підприємств.



**Ціна 28,00**

**Скорчено Т.А.**

**Технологія молочних консервів: навч. посіб. - К.: НУХТ, 2007. - 232 с.**

Викладено традиційні технології виробництва згущених молочних консервів з цукром, стерилізованих без цукру, сухих молочних продуктів і сумішей для дитячого харчування, особливості технології молочних консервів сучасного асортименту: з фруктозою, комбінованих згущених молочних консервів з використанням соєвмісної сировини та рослинних жирів, сухих молочних продуктів підвищеної розчинності, багатокomпонентних молочних сумішей, адаптованих дитячих молочних продуктів, сумішей лікувально-профілактичного призначення. Розглянуто причини виникнення вад молочних консервів та заходи щодо їх усунення. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва молочних консервів з використанням сучасного обладнання. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва.

Для студентів, аспірантів, викладачів вищих навчальних закладів, а також для спеціалістів молочної промисловості.



**Ціна 37,70**

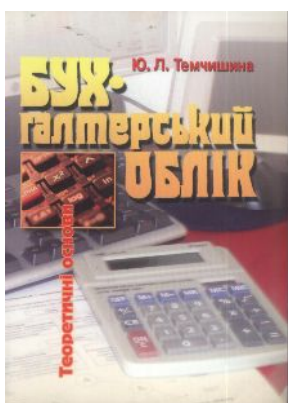
**Сухенко Ю. Г.**

**Технологічні основи машинобудування. Лабораторний практикум: навч. посіб. / Ю. Г. Сухенко, Ю. І. Бойко. – К.: НУХТ, 2009. - 262 с.**

Навчальний посібник містить 11 лабораторних робіт, що охоплюють усі типові технологічні процеси механічного оброблення матеріалів, ресурсозберігальні технології виготовлення заготовок і складальні технологічні процеси, які застосовуються на заводах харчового машинобудування.

Розроблені варіанти технологічних завдань спонукають студентів до застосування науково-дослідного підходу до їх розв'язання, а основні теоретичні положення і довідкові дані, подані у посібнику, забезпечують якісне сприйняття ними навчального матеріалу.

Для студентів напряму «Інженерна механіка» вищих навчальних закладів.



**Ціна 28,00**

**Темчишина Ю. Л.**

**Бухгалтерський облік (теоретичні основи): навч. посіб. – К.: НУХТ, 2008. - 226 с.**

У навчальному посібнику з урахуванням вимог державного стандарту (програми) нормативної дисципліни «Бухгалтерський облік» розкрито зміст кожної теми. Навчальний матеріал широко ілюстрований, супроводжується схемами і таблицями. Посібник містить практичні завдання до кожної теми, які допоможуть студентам краще засвоїти теоретичний матеріал і використати набуті знання як базу для вивчення дисципліни «Фінансовий облік». Подано термінологічний словник, систему поточного і підсумкового контролю знань в умовах кредитно-модульної організації навчального процесу.

Розрахований на студентів економічних спеціальностей вищих закладів освіти.

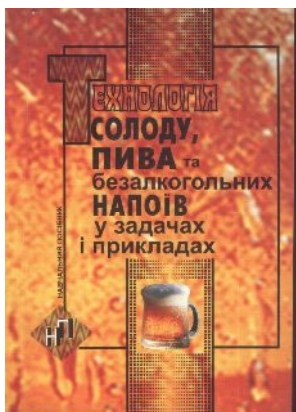


**Ціна 77,00**

**Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки: навч. посіб. / О. В. Грек, Г. Є. Поліщук, О. О. Онопрійчук. - К.: НУХТ, 2011. - 210 с.**

Наведено склад і властивості знежиреного молока, сироватки і маслянки, доведено доцільність їх комплексного та раціонального перероблення, систематизовано сучасний асортиментний ряд продуктів із вторинних молочних ресурсів, розглянуто основні технології їх одержання.

Для студентів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів, а також фахівців молочної промисловості.



Ціна 31,00

**Технологія солоду, пива та безалкогольних напоїв у задачах і прикладах: навч. посібник / А. Є. Мелетьєв, В. А. Домарецький, С. Р. Тодосійчук, А. М. Куц; за ред. А. Є. Мелетьєва. - К.: НУХТ, 2007. - 256 с.**

Навчальний посібник містить технологічні розрахунки з виробництва солоду, пива, квасу, безалкогольних напоїв, їхньої енергетичної та харчової цінності, а також очищення стічних вод підприємств. Розрахунки подано у вигляді задач на основних стадіях технологічного процесу. Суттєвої уваги приділено заощадженню сировини, раціональному використанню енергоресурсів й технологічної води. Вперше подано методику і приклади оптимального вирішення таких питань за допомогою сучасних комп'ютерних технологій.

Для студентів, магістрів і аспірантів вищих навчальних закладів, а також спеціалістів проектних, наукових, управлінських установ і підприємств харчової промисловості.



Ціна 20,00

**Трегуб В. Г.**

**Основи комп'ютерно-інтегрованого керування: Інтегровані автоматизовані системи керування. - К.: НУХТ, 2005. - 191 с.** Висвітлено основні принципи побудови та інтеграції сучасних ієрархічно-розподілених систем керування технологічними та бізнес-процесами підприємства, що складаються з робочих станцій, об'єднаних в обчислювальні мережі. Для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за напрямом «Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології». Може бути використаний науково-технічними працівниками та спеціалістами у галузі комп'ютерно-інтегрованих технологій.



Ціна 50,70

**Українець А. І.**

**Технології цукропродуктів і цукрозамінників: навч. посіб. / А.І.Українець, Н.І. Штангєєва, Л.С. Клименко. – К.: НУХТ, 2009. - 231 с.**

Наведено матеріали світових досягнень науки і техніки в галузі технології цукропродуктів і цукрозамінників, сучасні класифікації солодких речовин, описано властивості цукропродуктів і цукрозамінників, їх застосування та вплив на організм людини. Кожен розділ посібника закінчується запитаннями для самоперевірки, що дає змогу акцентувати увагу студентів на головних аспектах дисципліни.

Для студентів технологічних спеціальностей вищих навчальних закладів, що готують фахівців для харчової промисловості, може бути корисним для аспірантів, наукових працівників і керівників підприємств харчової промисловості.

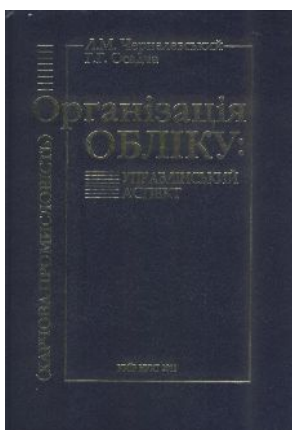


Ціна 58,00

**Фізико-хімічні основи одержання ефірних олій: практикум / Н. Е. Фролова, В. Д. Іванова, Н. В. Чепель. - К.: НУХТ, 2011. - 263 с.**

Наведено відомості про ефіроносну сировину, методи фармакогностичного аналізу для оцінювання її якості. Розглянуто способи виділення ефірних олій з рослинної сировини та методи дослідження їх фізико-хімічних властивостей. Особливу увагу приділено розгляду методів газової хроматографії для вивчення компонентного складу ефірних олій та одержання з них ароматизаторів.

Для студентів технологічних спеціальностей вищих навчальних закладів харчової промисловості. Може бути корисним інженерам-технологам харчових виробництв і працівникам дослідницьких лабораторій.



Ціна 133,00

**Чернелєвський Л. М.**

**Організація обліку. Управлінський облік (харчова промисловість): навч. посіб. / Л. М. Чернелєвський, Г. Г. Осадча. - К.: НУХТ, 2011. - 463 с.**

Викладено теоретичні основи організації управлінського обліку на виробничих підприємствах та особливості ведення управлінського (виробничого) обліку в харчовій промисловості. Посібник являє собою методичний комплекс і містить теоретичний матеріал із прикладами та тестами до кожного розділу для поточного контролю знань студентів.

Для студентів вищих навчальних закладів, може бути корисним для спеціалістів і науковців харчової промисловості.



Ціна 43,45

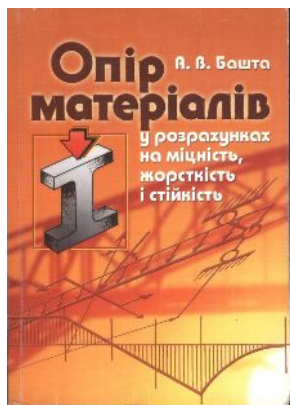
**Штокало М. Й.**

**Аналітична хімія. Метал-індикаторний метод дослідження комплексів у розчині: навч. посіб. / Є. Є. Костенко, Г. М. Біла — К.: НУХТ, 2010. — 96 с.**

Показано широкі можливості метал-індикаторного методу для вивчення безбарвних комплексів, які широко застосовуються в аналізі для розподілу, маскування та визначення мікрокількостей металів.

Для студентів, магістрантів, аспірантів вищих закладів освіти, а також хіміків-аналітиків і викладачів, які застосовують фотометричний аналіз у наукових дослідженнях.

## Навчально-методичні посібники



**Башта А. В.**

**Опір матеріалів у розрахунках на міцність, жорсткість і стійкість: навч.-метод. посіб. - К.: НУХТ, 2008. - 216 с.**

Висвітлено основні теми та питання проведення розрахунків на міцність і жорсткість елементів конструкцій і деталей машин і механізмів.

Наведено приклади розв'язання типових задач на розтяг (стиск) стержня, кручення вала, згинання консольної та двохопорної балок, кручення та згинання вала, визначення переміщень у статично визначних і невизначних балках і рамах, стійкість стиснутих стержнів, розрахунок рамних конструкцій за ударних навантажень, а також варіанти завдань для самостійної роботи студентів.

Для студентів інженерно-технічних спеціальностей вищих навчальних закладів.

**Ціна 34,70**



**Історія української культури: навч.-метод. посіб. / В.О. Колосюк, С.Б. Буравченкова, С.І. Береговий, М.А. Бухальська. - К.: НУХТ, 2011. - 183 с.**

Навчально-методичний посібник з дисципліни «Історія української культури» з сучасних позицій дає широкі знання про генезис української культури, закономірності й тенденції її розвитку.

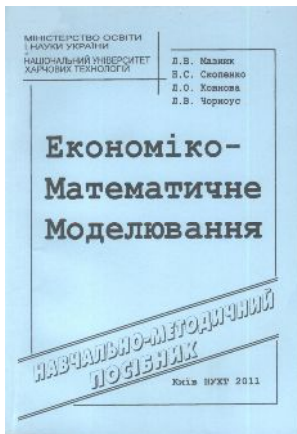
**Ціна 13,00**



**Історія України: навч.-метод. посіб. / В. О. Колосюк, Н. М. Левицька, С. Б. Буравченкова, С. І. Береговий. - К.: НУХТ, 2011. - 308 с.**

У пропонованому навчально-методичному посібнику висвітлюються події вітчизняної історії з найдавніших часів і донині з урахуванням сучасних досягнень історичної науки.

**Ціна 19,00**



**Ціна 16,00**

**Економіко-математичне моделювання: навч.-метод. посіб. до вивчення дисципліни, виконання лабораторних та контрольних робіт для студентів за напрямом підготовки 6.030504 «Економіка підприємства» всіх форм навчання / Укл.: Л.В. Мазник, Н.С. Скопеико, Л.О. Коннова, Л.В. Черноус. - К.: НУХТ, 2011, — 180 с.**



**Ціна 31,00**

**Кундєєва Г. О.**

**Мікро- і макроекономіка: навч.-метод. посіб. — К.: НУХТ, 2011.- 222 с.**

Містить комплекс методичних матеріалів плани семінарських занять, тематику рефератів і доповідей, проблеми для аналізу та обговорення, вправи, задачі, тести і приклади розв'язання типових задач, які спрямовані на підвищення теоретичного, методичного й організаційного ріння га ефективності семінарських занять і самостійної роботи студентів із засвоєння та систематизації навчального матеріалу з дисципліни мікро- і макроекономіка в умовах модульно-рейтингової організації навчального процесу.

Для організації семінарських занять та самостійної роботи студентів галузі знань 140101 «Готельно-ресторанна справа».

## **Словники, довідники**



**Ціна 34,00**

**Мелетьєв А. Є.**

**Технологія продуктів бродіння і напоїв: укр.-рос. тлумач. словник - К.: НУХТ, 2011. - 192 с.**

Містить найуживаніші терміни, в тому числі унормовані відповідними галузевими стандартами, та словосполучення у виробництві пива, вина, спирту, солоду, дріжджів, діоксиду вуглецю, різноманітних алкогольних і безалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод. Наведено характерні відомості щодо якості товарної продукції, основної рослинної сировини, екстрактів, концентратів, добавок, допоміжних матеріалів, а також технологічних операцій і напівпродуктів виробництва.

Для студентів, викладачів, науковців, керівників, проектувальників харчової промисловості та широкого кола виробників і споживачів.



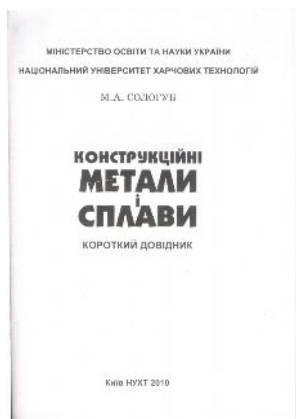
**Сологуб М. А.**

**Металознавство: тлумач. словник. - К.: НУХТ, 2006. - 160 с.**

У словнику міститься понад дві тисячі термінів і термінологічних словосполучень українською, російською, англійською й німецькою мовами, вживаних у підручниках і навчальних посібниках з металознавства та в періодичних наукових виданнях.

Для студентів вищих навчальних закладів. Може бути корисним для аспірантів і викладачів.

**Ціна 15,00**



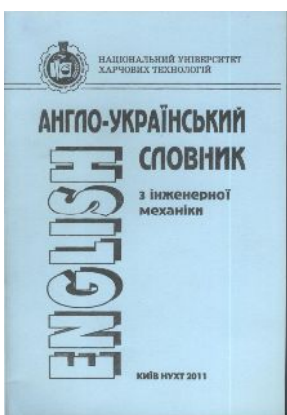
**Сологуб М. А.**

**Конструкційні метали і сплави: корот. довід. – К.: НУХТ, 2010. - 51 с.**

Наведено дані про склад, механічні і фізико-хімічні властивості, режими термічної обробки конструкційних матеріалів на основі заліза і кольорових металів, їх призначення і умови застосування в машинобудуванні, теплоенергетичному і холодильному обладнанні.

Для студентів механічних, енергетичних і холодильних спеціальностей вищих навчальних закладів.

**Ціна 13,00**



**Ткаченко Н. Д.**

**Англо-український словник з інженерної механіки: бл. 3000 слів. - К.: НУХТ, 2011. - 60 с.**

Призначений для перекладу технічних текстів. Подано технічні значення слів, синоніми, антоніми, найбільш уживані словосполучення та найпоширеніші англійські скорочення технічних термінів.

Для бакалаврів, магістрів вищих навчальних закладів, студентів технікумів харчової промисловості та аспірантів, які навчаються за напрямом 6.050502 "Інженерна механіка".

**Ціна 8,00**



**Тлумачний словник з технології та обладнання бурякоцукрового виробництва: основні терміни / В. А. Лагода, Л. П. Рева, Л. М. Хомічак, Н. І. Штангєєва. - К.: НУХТ, 2004. - 84 с.**

Наведено основні терміни і визначення з технології та обладнання бурякоцукрового виробництва.  
Призначений для студентів спеціальностей 7.091703 "Технологія цукристих речовин" та 7.090221 "Обладнання переробних і харчових виробництв", наукових працівників, аспірантів та фахівців галузі.

**Ціна 10,00**

<b>Курси лекцій</b>		
1	Арсеньєва Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення. – К.: НУХТ, 2011. – 137 с.	13,00
2	Бабанов І. Г. та ін. Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання. – К.: НУХТ, 2011. – 69 с.	6,00
3	Бурлай О.І. та ін. Управління інноваційними проектами. – К.: НУХТ, 2011. – 89 с.	8,00
4	Говорушко Т.А. та ін. Фінанси. – К.: НУХТ, 2011. – 131 с.	13,00
9	Кривчун О.М. Центральний банк і грошово-кредитна політика. – К.: НУХТ, 2011. – 163 с.	17,00
5	Ничик О.В. Моніторинг довкілля. – К.: НУХТ, 2011. – 67 с.	8,00
6	Сологуб М.А. Матеріалознавство і технологія матеріалів. - К.: НУХТ, 2011. – 170 с.	19,00
7	Шеремет О.О. та ін. Фінансовий аналіз. – К.: НУХТ, 2011. – 100 с.	13,00
8	Шуліка В.П. та ін.. Теоретичні основи електротехніки. Ч. 3. – К.: НУХТ, 2011. – 250 с.	18,00
<b>Конспекти лекцій</b>		
1	Безпалько О.В. Економіка праці та соціально-трудові відносини. – К.: НУХТ, 2011. – 174 с.	14,00
2	Вовкодав Н.І. Обчислювальна математика та програмування. – К.: НУХТ, 2011. – 79 с.	7,00
3	Говорушко Т.А. Малий бізнес. – К.: НУХТ, 2011. – 163 с.	15,00
4	Говорушко Т.А. та ін. Страхування в комерційній діяльності. – К.: НУХТ, 2011. – 59 с.	7,00
5	Грегірчак Н.М. та ін. Імобілізовані ферменти і клітини в біотехнології. – К.: НУХТ, 2011. – 59 с.	7,00
6	Іщенко Т.І. Стандартизація, метрологія, сертифікація. – К.: НУХТ, 2011. – 95 с.	11,00
7	Крамаренко О.М. Zobов'язально-договірне право. – К.: НУХТ, 2011. – 114 с.	12,00
8	Красьнінко В.О. Основи екобіотехнології. – К.: НУХТ, 2011. – 143 с.	14,00
10	Лановська Г.І. Аналіз банківської діяльності. – К.: НУХТ, 2011. – 193 с.	21,00
11	Левченко О.І. Метрологія та стандартизація. – К.: НУХТ, 2011. – 39 с.	4,00
12	Лич І.В. Промислова технологія лікарських засобів. – К.: НУХТ. Ч. 1 2011. – 146 с.	17,00
13	Мазник Л.В. Моделі і методи прийняття рішень в аналізі та аудиті. – К.: НУХТ, 2011. – 145 с.	13,00
14	Марценюк О.С. та ін. Типові процеси і апарати. – К.: НУХТ, 2011. – 150 с.	15,00
15	Мостенська Т.Л. та ін. Менеджмент підприємств з основами підприємництва. – К.: НУХТ, 2011. – 93 с.	11,00
16	Нестеров Г.І. та ін.. Радіоекологія. – К.: НУХТ, 2011. – 79 с.	9,00
17	Переґуда М.А. та ін... Технологія борошномельного виробництва. – К.: НУХТ, 2011. – 79 с.	8,00
18	Поліщук Г.Є. та ін... Загальні технології харчової промисловості. Технологія молочних продуктів. – Київ: НУХТ, 2011. – 81 с.	6,00
19	Репіч Т.А. Логістика. – К.: НУХТ, 2011. – 93 с.	11,00
20	Серьогін О.О та ін.... Обладнання для виробництва біопалив. – К.: НУХТ, 2011. – 99 с.	13,00
21	Серьогін О.О та ін... Енерго-і ресурсощадні технології. – К.: НУХТ, 2011. – 71 с.	7,00
22	Серьогін О.О та ін.. Технологічне обладнання галузі. – К.: НУХТ, 2011. – 87 с.	10,00
23	Серьогін О.О. та ін.. Технологічне обладнання харчових виробництв. – К.: НУХТ, 2011. – 159 с.	18,00
24	Скригун Н.П. та ін... Ціноутворення та управління попитом. – К.: НУХТ, 2011. – 79 с.	9,00

25	Скроцька О.І. та ін.. Загальна вірусологія. – К.: НУХТ, 2011. – 137 с.	14,00
26	Сологуб О.П. та ін.. Державні закупки. – К.: НУХТ, 2011. – 75 с.	5,00
27	Страшинська Л.В. Маркетинг готельного і ресторанного господарства. – К.: НУХТ, 2011. – 87 с.	8,00
28	Страшинська Л.В. Маркетингова діяльність. – К.: НУХТ, 2011. – 63 с.	7,00
29	Ткаченко Н.М. Методика викладання у вищих навчальних закладах. – К.: НУХТ, 2011. – 13 с.	2,00
30	Ткаченко О.М. Підприємницьке право. – К.: НУХТ, 2011. – 98 с.	13,00
31	Ткаченко О.М. та ін.. Правознавство. – К.: НУХТ. Ч. 2 2011. – 131 с.	11,00
32	Ткаченко О.М. та ін.. Правознавство. – К.: НУХТ. Ч. 1 2011. – 123 с.	12,00
33	Тюха І.В. Міжнародні розрахунково-кредитні та валютні операції. – К.: НУХТ, 2010. – 75 с.	9,00
34	Федулова І. В. та ін.. Управління інноваціями. – К.: НУХТ, 2011. – 115 с	12,00
35	Федулова І.В. Стратегічне управління інноваційним розвитком підприємства. – К.: НУХТ, 2011. – 98 с.	11,00
36	Шереметинська О.В. та ін.. Митна політика України. – К.: НУХТ, 2011. – 58 с.	7,00
37	Шидловська О.Б. Організація готельного господарства. – К.: НУХТ, 2011. – 99 с.	11,00
38	Шидловська О.Б. Туризмознавство. – К.: НУХТ, 2011. – 59с.	5,00
39	Шутюк В.В. Основи холодильних технологій. - К.: НУХТ, 2011. - 71 с.	15,00
40	Дем'яненко І.В. Практикум „Фінанси підприємств” . - К.: НУХТ. - 185 с.	28,00