

Отчёт по научно-исследовательской работе кафедры «Технология производства продуктов питания» за 2021 год**1. Важнейшие научные достижения кафедры:**

Профессорско-преподавательский состав кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Рazzакова ведёт научно-исследовательскую работу в рамках проблемы **«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР».**

Целью исследований, проводимых на кафедре, является совершенствование существующих и создание новых технологий продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на мясной, молочной и зерновой основе.

Научно-исследовательская работа проводится под руководством ведущих ученых кафедры: д.т.н., профессора Мусульмановой М.М., к.т.н., профессора Тамабаевой Б.С., к.т.н., профессора Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш., к.б.н., доцента Бавланкуловой К.Д., старших преподавателей Касымовой Ч.К., Салиевой З.Т., Дуйшенбек кызы Наргизы.

В рамках соглашения о взаимном научном сотрудничестве кафедра проводит исследования с Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий, Алматинским технологическим университетом и Семипалатинским государственным университетом им. Шакарима.

Кафедра проводит также совместные исследования с Институтом биотехнологии НАН КР, Институтом химии и химической технологии НАН КР, Кыргызским национальным аграрным университетом им. К.И. Скрябина, Кыргызско-Турецким университетом «Манас», Бишкекским центром испытаний, сертификации и метрологии, Казахским университетом технологии и бизнеса, Технологическим университетом Таджикистана, Таджикским национальным университетом, Ташкентским химико-технологическим институтом.

Стало традицией для наших преподавателей и студентов выступать с докладами на ежегодной Международной сетевой научно-технической конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. Подобное сотрудничество помогает нашим преподавателям, особенно молодым ученым, знакомиться с основными направлениями научной деятельности коллег из вузов РККТУ.

Сотрудники кафедры участвуют в работе Международных и Республиканских научно-технических конференций, публикуют материалы исследований в виде статей в периодической научной литературе, в виде монографии; представляют результаты научно-исследовательской работы в виде ежегодного отчета.

Ежегодно кафедра проводит «Круглые столы» с участием представителей ведущих предприятий пищевой отрасли. Это помогает укрепить связь науки с производством, целенаправленно разрабатывать технологии новых продуктов по заказу предприятий, активно вовлекать в этот процесс студентов, магистрантов и аспирантов.

1. Отчет по подготовке научных кадров

№	Наименование работы/ФИО автора	Стадия готовности (%)	ФИО научного консультанта/руководителя	Сроки предоставления работы на кафедру (год)
Докторские диссертации				
1	Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячменного молока/ Элеманова Р.Ш	50 %	Мусульманова М.М.	2024 г.
2	Научно-практические основы создания этнических продуктов питания специального назначения/ Усубалиева А.М.	50 %	Мусульманова М.М.	2024 г.
3	Научное обоснование технологии кыргызских традиционных пищевых продуктов с применением концентратов биологически активных веществ дикорастущего сырья/ Сманалиева Ж.Н.	50 %	Мусульманова М.М.	2024 г.
Кандидатские диссертации				
1	Оптимизация технологии переработки ячменного молока в продукты специального назначения/ Саалиева А.Н.	50 %	Мусульманова М.М.	2023 г.
2	Разработка технологии молочнорастительных композиций специального назначения/ Турдалиева Н.А.	20 %	Мусульманова М.М.	2025 г.
2	Разработка рецептуры и технологии новых мясных продуктов профилактической направленности/ Абакирова Э.М.	60	Тамабаева Б.С.	2022 г.
3	Разработка рецептуры и технологии новых продуктов из мяса яка/ Аширбекова Г.Б.	60	Тамабаева Б.С.	2023 г.
4	Разработка технологии сыропеченья мясных продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на процесс созревания/ Барылбекова А.Т	30	Джамакеева А.Д.	2024 г.

2. Научные проекты кафедры:

№	Наименование проекта	ФИО руководителя/исполнителей	Источник финансирования	Объем финансирования
1	Тема № 1: «Создание продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и	Руководитель: зав. кафедрой, д.т.н., профессор Мусульманова М.М. Исполнители: доцент Мамбетова А.Ш., препод. Сабырбекова А.С.	Бюджетное финансирование	

	лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе». Тема № 2: «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока»		Грант МОиН КР	586250 сом ежегодно (3 года).
2	Разработки рецептуры и технологии новых продуктов из мяса як	Руководитель: к.т.н., профессор Тамабаева Б.С. Исполнители: Абакирова Э.М., Аширбекова Г.Б.		
3	Разработка технологии новых видов вторых готовых мясных блюд «Cook and Chill»: лазаньи и каннелони (Cannelloni) на предприятии «Баркад». Имеется Акт аprobации на предприятии.	Руководитель от КГТУ им. И. Раззакова - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Руководители от предприятия «Баркад»: Главный технолог Михеев А.Е., технологи производства замороженных полуфабрикатов Бектурсунова К. и Костко Д. Исполнитель: ст.гр. МС(б)-1-17 Молдобекова Д.Э.	ОсОО «Баркад»	
4	Разработка технологий новых видов рубленых полуфабрикатов «Chicken balls» и «Мясной попкорн» на предприятии «Баркад». Имеются Акты аprobации на предприятии.	Руководитель от КГТУ им. И. Раззакова - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Руководители от предприятия «Баркад»: Главный технолог Михеев А.Е., технологи производства замороженных полуфабрикатов Бектурсунова К. и Костко Д. Исполнители: ст.гр. МС(б)-1-17 Козак А.А., Керн Д.А.	ОсОО «Баркад»	
5	Разработка технологий новых видов варено-копченой колбасы и сосисок на предприятии «Баркад». Имеются Акты аprobации на предприятии.	Руководитель от КГТУ им. И. Раззакова - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Руководитель от предприятия «Баркад»: технолог колбасного производства Воронов А. Исполнители: ст.гр. МС(б)-1-17 Сатыгул кызы Б., Дадабаев Мухаммад-Али.	ОсОО «Баркад»	
6	Разработка технологий новых видов замороженных полуфабрикатов «Низкокалорийные фрикадельки с начинкой», «Хинкали с комбинированной тестовой оболочкой с добавлением рисовой муки» и полуфабриката для детского питания «Куриные кнели» на предприятии «Баркад». Имеются Акты аprobации на предприятии.	Руководитель от КГТУ им. И. Раззакова - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Руководитель от предприятия «Баркад»: Главный технолог Михеев А.Е. Исполнители: ст.гр. МС(б)-1-18 Ким А., Аспекова А., Турсункулова У.	ОсОО «Баркад»	
7	Разработка технологий новых видов деликатесных продуктов на предприятии «Риха». Имеются Акты аprobации на предприятии.	Руководитель от КГТУ им. И. Раззакова - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Руководители от предприятия ОсОО «Риха»: Главный технолог Ажибекова А.О. и технолог Санькова И.В. Исполнители: ст.гр. МС(б)-1-17 Бондаренко М.В., Кузнецов К.С.	ОсОО «Риха»	

8	Разработка технологии нового вида мясных консервов «Фрикадельки»	Руководитель: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Исполнитель: ст.гр. МС(б)-1-17 Кубанычбекова Г.Р.	Бюджетное финансирование	
9	Разработка технологии новых видов мясных консервов «Куриные лапки в кисло-сладком соусе» и «Куриные лапки в соусе терияки»	Руководитель: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Исполнитель: ст.гр. МС(б)-1-18 Алымбекова А.	Бюджетное финансирование	
10	Разработка технологии новых видов органических мясных продуктов «Органические мясные колбаски для жарки»	Руководитель: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Исполнитель: ст.гр. МС(б)-1-18 Еремченко Е.	Бюджетное финансирование	
11	Разработка технологии нового вида деликатесного продукта халал «Орех мясной».	Руководитель: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Исполнители: ст.гр. МС(б)-1-18 Омарова Н., Джумашбеков Т.	Бюджетное финансирование	
12	Разработка технологии нового вида колбасок для жарки «халал».	Руководитель: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. Исполнитель: ст.гр. МС(б)-1-18 Улпиджанова М.	Бюджетное финансирование	
13	Разработка рецептуры светлого пива с использованием сиропа топинамбура, трав мелиссы, мяты и чабреца	Руководитель: к.б.н., доцент Корчубекова Т. А. Исполнитель: ст.гр. БТ(б)-1-17 Семыкина В.	Бюджетное финансирование	
14	Разработка рецептуры мороженого с добавлением нетрадиционного растительного сырья	Руководитель: доцент Мамбетова А.Ш. Исполнитель: ст.гр. МЛ(б)-1-17 Сартаева А.	Бюджетное финансирование	
15	Разработка курута из восстановленного обезжиренного молока	Руководитель: доцент Мамбетова А.Ш. Исполнитель: ст.гр. МЛ(б)-1-18 Кыялбекова Б.	Бюджетное финансирование	
16	Совершенствование технологии курута из обезжиренного молока	Руководитель: доцент Мамбетова А.Ш. Исполнитель: ст.гр. МЛ(б)-1-18 Эркинова Э.	Бюджетное финансирование	
17	Разработка технологии хлеба «Царский» с добавлением чечевичной муки	Руководитель: ст. преподаватель Касымова Ч.К. Исполнитель: ст.гр. ХМК-1-18 Бекболотова А.	Бюджетное финансирование	
18	Разработка рецептуры мучных кондитерских изделий с добавлением пряностей	Руководитель: ст. преп. Дуйшенбек кызы Н. Исполнитель: ст.гр. ХМК(б)-1-18 Матеева Г.	Бюджетное финансирование	
19	Разработка рецептуры кондитерских изделий для профилактики железодефицитной анемии	Руководитель: ст. преп. Дуйшенбек кызы Н. Исполнитель: ст.гр. ХМК(б)-1-18 Матсаев А.	Бюджетное финансирование	
20	Разработка рецептуры мучных кондитерских изделий функционального назначения	Руководитель: ст. преп. Дуйшенбек кызы Н. Исполнитель: ст.гр. ХМК(б)-1-18 Табеева М.	Бюджетное финансирование	
21	Разработка рецептуры кондитерских изделий с добавлением цельнозерновой муки	Руководитель: ст. преп. Дуйшенбек кызы Н. Исполнитель: ст.гр. ХМК(б)-1-18 Асангариеva A.	Бюджетное финансирование	
22	Разработка рецептуры сдобных хлебобулочных изделий с добавлением кисломолочных продуктов	Руководитель: ст. преп. Дуйшенбек кызы Н. Исполнитель: ст.гр. ХМК(б)-1-18 Кенешова А.	Бюджетное финансирование	
23	Разработка рецептуры кваса с повышенной пищевой ценностью	Руководитель: ст. преп. Салиева З.Т. Исполнитель: ст.гр. БТ(б)-1-19	Бюджетное финансирование	

		Алтынбек к.Н.		
24	Разработка рецептуры йогурта функционального назначения	Руководитель: ст. преп. Салиева З.Т. Исполнитель: ст.гр. БТ(б)-1-19 Омургазиева Ч.	Бюджетное финансирование	
25	Разработка рецептуры столового красного вина с добавлением сушёных яблок	Руководитель: Айдыралиева К.Ш., преп., начальник ОТК ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод» Исполнитель: ст.гр. БТ(б)-1-17 Анарбекова А.	ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»	

3. Внедрение результатов НИР в производство, коммерциализация и возможность коммерциализации

№	Наименование проекта/ ФИО разработчика	Форма внедрения в учебный процесс	Форма внедрения в производство	Форма коммерциализации проекта
1	Новые виды молочных продуктов. Разработчики: Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С.	Результаты НИР внедрены в учебный процесс, большей частью в дисциплины: «Разработка новых молочных продуктов», в научный раздел ВКРБ.	Ряд новых молочных продуктов (8) прошел апробацию в промышленности (имеются акты аprobации). Технология трех молочных продуктов передана в ОсОО «Алайку Органикс» для подготовки к промышленному производству	Денежные средства.
2	Разработка технологии новых видов мясных продуктов с использованием пищевых ингредиентов растительного происхождения/Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т. и студенты профиля «Технология мяса и мясных продуктов»	Модуль «Разработка новых мясных продуктов»	Апробация технологий новых видов мясных продуктов на предприятиях мясной отрасли КР под руководством технологов (Акты аprobации на каждый вид новой продукции)	-
3	Разработка рецептуры вин нового времени/ Айдыралиева К.Ш., начальник ОТК ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод» и студенты профиля «Пищевая биотехнология»	УИР	Апробация предлагаемых рецептур новых вин на предприятии	-

4. ППС, не имеющего научной публикации в отчетном году

№	ФИО ППС	Причина отсутствия публикаций
1	Касымова Ч.К.	Операция на сердце и длительная реабилитация
2	Мураталиева М.Н.	Внебольничная пневмония, находилась на стационарном лечении
3	Токтогул кызы Рахат	Находилась в декретном отпуске
4	Касымбаева Г.А.	Принята на работу с 15 сентября 2021 г.

5. ППС, не прошедшего повышение квалификации за последние 3 года

№	ФИО ППС	Причина не прохождения
	отсутствуют	отсутствуют

Примечание. Преподаватели ежегодно участвуют в научных семинарах, конференциях, круглых столах, вебинарах и т.д.

Статистические сведения по результатам НИР кафедры «Технология производства продуктов питания» за 2021 г.

№	Ф.И.О. ППС кафедры	Кадровый потенциал						Публикационная активность						Руководство и исполнение НИР и НИРС		Повышение квалификации		Командировки							
		Ученая степень доктора наук	Ученое звание профессор/звание «профессор КГТУ»	Ученая степень кандидата наук	Ученое звание доцент	Руководство аспирантами	Кол-во защит. диссертаций в текущем году/ планируется к защите в 2022 г.	Подано заявок/получено патентов (Кыргызпатент)	Подано заявок/получено патентов (зарубежные)	Получено авторских свидетельств	Монографии	РИНЦ (зарубежные/РИНЦ издания в КР)	Статьи в Web of science, Scopus, Thomson R.	Статьи, опубликованных в КР и за рубежом, не входящие в индексируемые базы	Кол-во ППС, не имеющего публикаций	Руководитель /исполнитель НИР МОиН КР	Руководитель /исполнитель зарубежных НИР	Руководство НИРС /кол-во студентов/опубликованных статей)	Кол-во повышения квалификации в КР (от 16 акад. часов)	Участие в научных форумах, конференциях, семинарах	Кол-во стажировок за рубежом (от 72 академ. часов)	Однодневные семинары, конференции (участие/ выступление с докладом)	Кол-во ППС, не пропедвшего ПК (за последние 3 года)	Кол-во командировок, стажировок, гостевых лекций, мобильностей	
1	Мусульманова М.М.	1	1/-	1	-	-	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1/1	-	-	-	-	-	-	-	
2	Тамабаева Б.С.	-	1/-	1	1	2	1	-	-	-	-	1	1/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3	Джамакеева А.Д.	-	-/1	1	1	1	-	-	-	-	-	2/-	-	-	-	-	-	-	17/1	-	1	-	-/1	-	
4	Корчубекова Т.А.	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	1/-	-	-	-	-	-	1/-	-	4	-	4/-	-	-	
5	Мамбетова А.Ш.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-/1	-	3/-	-	7	1	3/1	-	2

6	Бавланкулова К.Ж.	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-/3	-	-	-	-	-	-/-	-	2	-	-	-	-	-
7	Касымова Ч.К.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1/-	-	3	-	1/-	-	-	-
8	Дуйшенбек кызы Н.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1/-	-	-	-	-	-	5/-	1	5	1	5/-	-	1	-
9	Мураталиева М.Н.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-/-	-	2	-	-	-	-	2
10	Салиева З.Т.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1/-	-	-	-	-	-	2/-	-	5	-	4/-	-	2	-
11	Токтогул кызы Р.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Касымбаева Г.А.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4/-	-	1	-	-	-	-	-
13	Барылбекова А.Т.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1/-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-

Примечание. Преподаватель Токтогул кызы Рахат находилась в декретном отпуске, поэтому у нее нет публикаций. У старших преподавателей Касымовой Ч.К. и Мураталиевой М.Н. нет публикаций за 2021 год в связи с тем, что они находились на длительном лечении.

За **2021 год** ППС кафедры «Технология производства продуктов питания» опубликованы 9 статей; издана 1 монография.

Заведующий кафедрой ТППП,
д.т.н., профессор

Мусульманова М.М.

31.01.2021 г.