

ОТЧЕТ
по НИР ППС кафедры «Технология производства продуктов питания»
за 2023 год

Профессорско-преподавательский состав кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова 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.т.н., профессора Сманалиевой Ж.Н., 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., Касымбаевой Г.А., Салиевой З.Т., Дуйшенбек кызы Наргизы.

1. Тематика НИР и её исполнители

№	Наименование проблемы, темы	Научный руководитель (ученая степень, ученое звание, должность)	Исполнители
1	Разработка новых и совершенствование существующих технологий переработки молочного сырья в целевые продукты питания	зав. кафедрой, д.т.н., профессор Мусульманова М.М.	доц. Мамбетова А.Ш., пр. Сабырбекова А.С.
2	1.Разработка рецептуры и технологии продуктов из мяса яка. 2.Перспективы развития технологии новых продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана.	к.т.н., профессор, член-корр. ИА КР Тамабаева Б.С.	Абакирова Э.М.
3	1. Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения. 2. Разработка технологии национальных сырокопченых мясных продуктов с использованием стартовых культур.	к.т.н., доцент, профессор Джамакеева А.Д.	пр. Барылбекова А.Т.
4	Молочно-растительные пищевые композиции специального назначения	к.т.н., доц., и.о. проф. Сманалиева Ж.Н.	-
5	Разработка технологий продуктов повышенной пищевой ценности	к.б.н., с.н.с., доцент Корчубекова Т.А.	ст. пр. Дуйшенбек кызы Н., ст. пр. Салиева З.Т.
6	Сумчатые грибы Кыргызстана (таксономия, география, экология)	к.б.н., доцент Бавланкулова К.Д.	-
7	Разработка технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с применением нетрадиционного сырья.	ст. Пр. Касымова Ч.К.	ст. пр. Касымбаева Г.А.

2.Сведения о научных публикациях ППС кафедры «Технология производства продуктов питания» за 2023 г.

№	Ф.И.О. авторов	Название научных публикаций	Издательство, страна, количество страниц
Монография			
1	Сманалиева Ж.Н.	Комплексное исследование качества мёда и управление его реологическими свойствами.	Бишкек, Калем, 2023. – 162 с. ISBN 978-9967-02-617
РИНЦ (зарубежные/КР)			
1	Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Мусульманова М., Джунушалиева Т.	Аминокислотный и микронутриентный состав подсырной сыворотки из молока хайнака кыргызского	Известия вузов Кыргызстана.- 2023.- № 1.- С. 19-24. DOI:10.26104/IVK.2023.45.557
2	Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М.	Разработка технологии фаршированного рулета из мяса яка, обогащенного ламинарией	Мясная индустрия. - Москва.- 2023.- № 11- С-8- 12. Импакт – фактор РИНЦ: 339.
3	Джамакеева А.Д., Аксупова А.М., Барылбекова А.Т.	Исследование влияния состава исходного сырья на пищевую ценность сырокопченого мясного этно продукта	Известия ВУЗов Кыргызстана. – 2023. <i>Impact factor:</i> 0,055
4	Iskakova, J., & Smanalieva, J.	Investigation of chemical, sensory, and rheological properties of Kyrgyz ethnic fermented beverage from cereals during cold storage.	MANAS Journal of Engineering, 2023. - 11(1), 105-111. https://doi.org/10.51354/mjen.1142038
5	Эркинова Э., Сманалиева Ж., Мусульманова М.	Перспективы создания синбиотических кисломолочных продуктов с растительными добавками	Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – №6. 2023. <i>Impact factor</i> - 0,083. https://doi.org/10.26104/NNTIK.2023.76.61.003
6	Дуйшенбек кызы Н., Корчубекова Т.А., Салиева З.Т.	Разработка рецептуры пшеничного хлеба, обогащенного семенами киноа	Материалы XI Всероссийской научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 2023. – С.20-23.
7	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н.	Видовое разнообразие мучнисторосяных грибов Кыргызстана	Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. - 2023.- № 5. С. 10-15.
8	Мосолова С.Н., Бавланкулова К.Д.	Грибы отдела Basidiomycota Ферганского хребта	Исследование живой природы Кыргызстана. - 2023. - № 2. С. 77-82.
9	Кененбай Ш.Ы., Шамбулова Г.Д., Дуйшенбек кызы Н., Жанакова А.С.	Разработка технологии безглютеновых полуфабрикатов в тесте	Материалы Международной научно-практической конференции “Современные тенденции развития химической технологии и инженерии в пищевой и легкой промышленности”. – Алматы, 2023. – С.173-174.
Web of science / Scopus			
1	Турганбаева Н.К., Мусульманова М.М, Кыдыралиев Н.А.	Сезонные изменения биологической ценности белков молока ослиц киргизской породы	Техника и технология пищевых производств.- 2023.- Т. 53, № 3.- С. 591–599.
2	Usubalieva A., Musulmanova M., Saaliev A., Ozbekova Zh., Aralbek kyzy A., Deidiev A.	The process of yak milk fermentation by polycomponent starter culture	Online Journal of Animal and Feed Research.- 2023.- V.13, № 6.- P. 426-432; DOI: https://dx.doi.org/10.51227/ojaf.2023.59 .

3	Iskakova, J., Oskonbaeva, Z. & Smanalieva, J.	Evaluation of Pomological Characteristics and Bioactive Compounds of Wild Sea Buckthorn (<i>Hippophae Rhamnoides</i> L.) and Hawthorn (<i>Crataegus songarica</i>) from Walnut-Fruit Forest	Kyzyl-Unkur, Kyrgyzstan. KahramanmaraşSütçü İmam Üniversitesi Tarımve Doğa Dergisi, 26 (5), 1146-1155. (2023). https://10.18016/ksutarimdogavi.1205594
4	Usubalieva, A., Musulmanova, M., Elemanova, R., Ozbekova, Z., & Smanalieva, J.	Comparative study of fermentation processes of yak and cow milk.	Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, e10024. (2023). https://doi.org/10.55251/jmbfs.10024
Статьи в КР и за рубежом, не входящие в индексируемые базы			
1	Zhumabay A.N. Serikbayeva A.D. Myrzabek K.A. Musulmanova M.	Microbiological analysis of raw and dry camel milk and shubat from a farm in Almaty region	Микробиология және вирусология.- 2023.- № 2 URL https://imv-journal.kz/index.php/mav/authorDashboard/submission/135
2	Турганбаева Н.К., Мусульманова М.М.	Бактерицидные свойства ослиного молока	Вестник Алматинского технологического университета.- 2023; (2):157-166. https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-157-166
3	Бавланкулова К.Д.	Болезни дикого абрикоса и сопутствующих растений заповедника Сурма-Таш	Сборник статей международного симпозиума «Микроорганизмы и биосфера» (Микробиос-2023). 2023.
4	Иркабаева Г.Р., Сманалиева Ж.Н.	Разработка рецептуры и технологии концентрированного кисломолочного продукта с абрикосовым пюре.	Сборник научных трудов магистрантов и студентов КГТУ им. И.Раззакова. - Т. 3. - 2023. – 548 с. ISBN 978-9967-479-77-7

За 2023 год ППС кафедры ТППП опубликованы:

1) 1 монография;

2) **17 статей**, в т.ч.

- число публикаций, индексируемых в информационно- аналитической системе научного цитирования **Web of Science** и **Scopus**- 4;
- число публикаций, индексируемых в информационно-аналитической системе цитирования **РИНЦ** – 9, в т.ч. **РИНЦ зарубежные** - 3: в **РИНЦ КР** - 6;
- число публикаций статей в КР и за рубежом, не входящих в индексируемые базы- 4.

3. Сведения об изобретениях по кафедре за 2023 г.

№	Ф.И.О. автора (авторов)	Название изобретения, № патента (выходные данные)	Заявки на изобретение	
			Ф.И.О. автора (авторов)	№ заявки (выходные данные)
1	Саалиева А.Н., Усубалиева А.М., Мусульманова М.М.	Напиток сывороточный «Салкын куч». Патент KG № 2359 от 30.08.2023	Барылбекова А.Т., Иманалиев А.Э., Джамакеева А.Д.	Способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй». Заявка на изобретение №20230041.1 от 31.05.2023 г.
2	Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М.	Способ производства фаршированного рулета из мяса яка. Патент КР №2352 2023 г.		

4. Гранты (сроки).

1. **Тамабаева Б.С.** (к.т.н., профессор, член-корр. ИА КР): **Грант** международной организации (**GIZ**): общая сумма финансирования: 600000 сом. Тема проекта «Перспективы развития технологии новых продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана». **I этап**: 300000 сом. Сроки выполнения: сентябрь – декабрь 2023 г. **II этап** продолжится в 2024 г.
2. **Мусульманова М.М.** (д.т.н., проф., зав. кафедрой ТППП): **Грант** международной организации (**GIZ**): общая сумма финансирования: 600000 сом. Тема проекта «Использование мембранных технологий переработки молочной сыворотки хайнака при производстве функциональных продуктов питания в комбинации с растительным сырьем». **I этап**: 300000 сом. Сроки выполнения: сентябрь – декабрь 2023 г. **II этап** продолжится в 2024 г.
3. **Сманалиева Ж.Н., Мусульманова М.М.**: Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов, (технологических) процессов и МСП (малых и средних предприятий) в области недревесной лесной продукции и цепочках добавленной стоимости агролесоводства в Центральной Азии -SUFACHAIN.

5. Участие в научных семинарах и конференциях

№	Ф.И.О. преподавателя	Название научных семинаров и конференций
1	Мусульманова М.М.	Участвовала с докладом на мероприятии, посвященном Дню науки.
2	Тамабаева Б.С.	1. Участие с аспиранткой Абакировой Э.М. с докладом на тему: «Разработка функциональных продуктов из мяса яка» в VIII Международной сетевой научно-практической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023 г. 2. Участие с докладом на Центро-Азиатском форуме «Женщины в науке и образования» на тему: «Перспективы развития технологии новых продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана», прошедшего 16 ноября 2023 года в г. Бишкек, организованный Кыргызпатентом, GIZ, фондом АГА Хана.
3	Джамакеева А.Д., Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Дуйшенбек кызы Наргиза	1. Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г. Имеются сертификаты участников .
	Джамакеева А.Д.	2. Председатель подсекции «Технология продуктов питания» 65-ой Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.03.2023 г.
	Джамакеева А.Д., Мамбетова А.Ш., Барылбекова А.Т., Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К.	Участие в VIII Международной сетевой научно-практической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023 г.: ▪ Барылбекова А.Т.: выступление с докладом на тему « технологии нового сырокопченого мясного продукта «АдАнАй». ▪ Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К.: выступление с докладом на тему: «Применение альтернативных источников белка в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Мамбетова А.Ш.: выступление с докладом на тему: «Разработка технологии производства творожных десертов с длительным сроком хранения». Все участники отмечены сертификатами.
4	Сманалиева Ж.Н.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исмаилова Р., Сманалиева Ж. Исследования эффективности проектного обучения в инженерии и социальных науках. II Региональная научно-практическая конференция «Региональные аспекты устойчивого развития профессионального образования: вызовы и перспективы», 24–25 октября 2023 г. 2. Исакова Ж., Сманалиева Ж. Повышение антиоксидантных свойств традиционных молочных продуктов с добавлением сухофруктов (Enhancement of antioxidant potential of traditional dairy products with the addition of dried fruits). Международная конференция Tropentag 2023, Берлин, Германия, 20-22 сентября 2023 г. 3. Тынарбекова М., Сманалиева Ж. Перспективы переработки абрикосов в Центральной Азии (Prospects for processing apricots in Central Asia). Устный доклад на TURK-COSE 2023: V. Международный тюркский всемирный конгресс по науке и технике. - Бишкек, Кыргызстан, 15-17 сентября 2023 г. 4. Исакова Ж., Элеманова Р., Сманалиева Ж. Реологические и физико-химические свойства кисломолочного продукта с фруктовой добавкой. (Rheological and physicochemical properties of fermented milk product with fruit additive). TURK-COSE 2023: V. Международный тюркский всемирный конгресс по науке и технике, 15-17 сентября 2023 г. https://www.ohu.edu.tr/turk-cose-en/page/program
5	Корчубекова Т.А., Саалиева З.Т., Дуйшенбек кызы Наргиза	XI Всероссийская научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 18 мая 2023 г.
6	Бавланкулова К.Ж.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Доклад на тему «Болезни дикого абрикоса и сопутствующих растений заповедника Сурма-Таш». Межд. симпозиум «Микроорганизмы и биосфера» (Микробиос-2023). – Бишкек, 15-16 июня 2023 г. 2. Доклад на тему «Грибы отдела Basidiomycota Ферганского хребта». Межд. научно-практическая конференция «Сохранение биоразнообразия горных экосистем в условиях изменения климата. – Бишкек, 16-17 сентября 2023 г. 3. Доклад на тему «Болезни отдельных ценных видов растений Кыргызстана» на семинаре «Сохранение редких и находящихся под угрозой исчезновения видов деревьев в орехово-плодовых лесах южного Кыргызстана». Фонд «Фауна энд Флора Интернэшнл». 7.09.2023. 4. Доклад на тему «Болезни дикого абрикоса, миндаля и сопутствующих растений» на семинаре «Рассмотрение рекомендаций и предложений механизма включения дикого абрикоса и миндаля в Красную книгу Кыргызской Республики». ОЮЛ «Ассоциация лесопользователей и землепользователей Кыргызстана». – Бишкек, 26.мая 2023. г
7	Дуйшенбек кызы Наргиза	1. Семинар-тренинг «Семинар поддержки реализации PhD программы в пищевых технологиях в КГТУ». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 22.06.-23.06.2023 г.
8	Дуйшенбек кызы Наргиза, Барылбекова А.Т., Токтогул кызы Рахат	<ol style="list-style-type: none"> 1. Семинар “Методика количественного исследования: оптимизация” – Бишкек, 22.09.2023 г. 2. Семинар “Академическое письмо и публикация, этика, межкультурное управление и работа с международным научным руководителем”. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 02.10-03.10.2023 г. 3. Семинар “Методы количественного исследования: расширенная оптимизация” – Бишкек, 24.10.23 г. 4. Семинар-тренинг «Количественный метод исследования: статистический анализ», – Бишкек, 17.11.2023 г. 5. Семинар “Расширенный статический анализ в количественных исследованиях” – Бишкек, 13.12.2023 г.
9	Орусбаева К.И.	Семинар-тренинг по теме «Потенциальное улучшение PhD и составление статей для молодых ученых при участии проекта GIZ PECA 5» - Бишкек, 22.06.23-23.06.23 г.
10	Орусбаева К.И., Токтогул кызы Рахат	Участие в проекте “Развитие исследовательского потенциала в области пищевых наук в вузах ЦА с акцентом на докторантуру (PhD) ” – Бишкек, 19.10.23 - 21.10.23 г.

6. Круглые столы

28 марта 2023 г. в Конференц-зале Кампуса №1 и далее в лабораториях кафедры проводился **Круглый стол** на тему «Взаимодействие ВУЗа с предприятиями как условие качественной подготовки выпускников» с участием представителей ведущих предприятий пищевой промышленности и студентов, обучающихся по 4 профилям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий», «Пищевая биотехнология». В работе Круглого стола принимали участие все преподаватели кафедры.

7. Выставки, конкурсы и другие мероприятия

№	Название мероприятия	Ф.И.О. преподавателя
1	Выставка «Кыргыз тили жана Айтматов ааламы» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 23.11.2023 г.	Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мамбетова А.Ш., Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К., Дуйшенбек кызы Наргиза, Салиева З.Т., Токтогул кызы Рахат
2	Выставка «Инновационные технологии в пищевой промышленности» с участием студентов и преподавателей кафедры ТППП Технологического института КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, Инновационный центр Кыргызпатента, 24.11.23 г.	Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мамбетова А.Ш., Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К., Салиева З.Т. Барылбекова А.Т. и студенты-участники выступили с докладами и получили сертификаты .
3	Выставка «Молочная индустрия 2023» Инновации и выставка готовых решений в молочной отрасли. Компания «Ejoо trade» - 02.11.23г отель Hyatt Regency.	Мамбетова А.Ш.
4	Выставка кыргызских национальных блюд и напитков для детского питания в рамках Международного форума по школьному питанию стран СНГ 23.11.2023 г. РЦК при КГТУ им. И. Раззакова.	
	Участие в Выставке-мероприятии с разработкой нового продукта от Технологического института КГТУ им. И. Раззакова «День науки», организованной КНУ им. Ж. Баласагына. – Бишкек, КНУ им. Ж. Баласагына, 10 ноября 2023 г.	Касымбаева Г.А.
Конкурсы стартап-проектов		
1	Стартап-проект «Meat Vox» (полуфабрикаты для правильного питания), Ниязалиев О., гр. МС(б)-1-19, представлен на выставке START-UP КГТУ им. И. Раззакова. - Бишкек, 27.01.23 г., вошел в состав Технопарка КГТУ.	Научный руководитель - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.
2	Стартап-проект «Новый вид сырокопченого мясного продукта «АдАнаЙ», Иманалиев А.Э., гр. МС-1-19 представлен на выставке START-UP КГТУ им. И. Раззакова. - Бишкек, 27.01.23 г., вошел в состав Технопарка КГТУ.	Научный руководитель – преподаватель Барылбекова А.Т.
3	Стартап-проект «Мраморный» хлеб - бездрожжевой хлеб на основе молока, Жумалиева Э., гр. ХМК(б)-1-19, представлен на выставке START-UP КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек, 27.01.23 г., вошел в состав Технопарка КГТУ.	Научный руководитель – старший преподаватель Касымбаева Г.А.
4	Стартап-проект «Крикет» - маффины, Жумалиева Э., гр. ХМК(б)-1-19, представлен на выставке START-UP КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек, 27.01.23 г., вошел в состав Технопарка КГТУ и в составе команды KSTU-политех принял участие на фестивале TECHOFEST в Турции. – Анкара, Турция, 30.08.2023 г.	Научные руководители: Касымова Ч.К., Касымбаева Г.А.
5	Стартап-проект «Биоразлагаемая упаковка на основе грибов», Айтбаева А., Баявотова Н., гр. БТ(б)-1-20 награждены Дипломом 1 степени (30000 сом.).	Научный руководитель – к.б.н., доцент Бавланкулова К.Ж.
6	За проект «Применение инновационного подхода к разработке новых рецептов мясных полуфабрикатов» ст. гр. МС(б)-1-20 Кусеинова Б., Таалайбек кызы Бурулай награждены Дипломом I степени Международной дистанционной олимпиады медиа-проектов по инженерным направлениям «Моя будущая профессия» за наукоемкость презентации. – Россия, Саратовский	Научный руководитель - к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.

	государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. И. Вавилова, 19-30.10.23 г.	
7	Студенты гр. ХМК(б)-1-20 Тулякова В., Прищепина М., Садыкова Ж. награждены Дипломом I степени Международной дистанционной олимпиады медиа-проектов по инженерным направлениям «Моя будущая профессия» за наукоемкость презентации. – Россия, Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. И. Вавилова, 19-30.10.23 г.	Научный руководитель – старший преподаватель Касымбаева Г.А.

8. Подготовка и выпуск научных кадров

№	Кафедра	Докторанты		Аспиранты		PhD	Соискатели	Всего
		очные	заочные	очные	заочные			
1.	ТППП	-	3	-	3	11	4	21

9. Подготовка и повышение квалификации научно-педагогических кадров за 2023 г.

№	Кафедра	Повыш. квалиф. в КР (сертификат)	Повыш. квалиф. за рубежом (сертификат)	Стажировка за рубежом	Участие в научных семинарах, конференциях и выставках
1.	ТППП	12	2	3	68

10. Стажировка и обучение в КР и за рубежом

▪ В КР

- 1) Курсы повышения квалификации по программе «IT в образовании» в объеме 36 ч. - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, с 27.02.2023 г. по 03.03.2023 г. **Слушатели:** Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Касымбаева Г.А., Салиева З.Т., Барылбекова А.Т., Куленбекова А.С. Все слушатели получили **сертификаты**.
- 2) Стажировка на предприятиях пищевой промышленности с целью повышения квалификации:
 - Барылбекова А.Т.: ОсОО «Риха», ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Ал-Халал», филиал ОсОО «Риха»), ОсОО «Новопавловские колбаски», курс повышения квалификации «Современные технологии колбасных изделий, деликатесных продуктов и мясных полуфабрикатов», с 20.02.23 г. по 28.02.23 г. Объем курса – 48 ч.
 - Барылбекова А.Т.: ОсОО «Риха», курс повышения квалификации «Современные тенденции в технологии сырокопченых колбас», май-июнь 2023 г. Объем курса – 32 ч.
 - Касымова Ч.К.: ОАО «Независимая Хлебная Инспекция», курс повышения квалификации по направлению «Контроль и определение качества зерна и хлебопродуктов», с 15.03.23 г. по 27.03.23 г. Объем курса – 72 ч.
 - Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Салиева З.Т.: ЗАО «Шоро», курс повышения квалификации по технологии ЭТНО-ЭКО продукции, апрель 2023 г. Объем курса – 72 ч.
 - Тамабаева Б.С., Мураталиева М.Н.: ОсОО «Риха», курс повышения квалификации по современной технологии мясных продуктов, с 03.04.23 г. по 14.04.23 г.

▪ За рубежом

- 1) Участие в проекте «Профессиональное образование в ЦА для секторов экономического роста (РЕСА)» по теме: «Создание институциональных форм кооперативного высшего образования в сфере пищевых технологий». – Алматинский технологический университет, 25.01.23-27.01.23 г., Алма-Ата, Казахстан. **Участник:** преподаватель Орусбаева К.И.
- 2) Участие в Международном летнем университете по направлению «Функциональное питание: современная концепция здорового образа жизни» (144 ч). – Алматинский технологический университет, 9.05.23-09.06.23 г., Алма-Ата, Казахстан. **Участник:** преподаватель Орусбаева К.И.
- 3) Семинар AFACI по оценке проектов AFCD (Establishment of Asian Food Composition Database). - Бали, Индонезия, 21-25 августа 2023 г. **Участник:** профессор Джамакеева А.Д.

- 4) Участие в проекте “Развитие исследовательского потенциала в области пищевых наук в вузах ЦА с акцентом на докторантуру (PhD)” – Литовский университет наук о здоровье, 27.11. -02.12. 23 г., Каунас, Литва. **Участники:** зав. кафедрой, д.т.н., профессор Мусульманова М.М., преподаватели Орусбаева К.И., Токтогул кызы Рахат.

11. Внедрение результатов НИР в учебный процесс, производство, коммерциализация и возможность коммерциализации:

№	Ф.И.О. преподавателя	Название разработки
1	Мусульманова М.М.	Результаты НИР внедрены в учебный процесс, предполагается опытно-промышленная проверка предлагаемых технологий с последующей коммерциализацией. 1. Напитки на основе молочной сыворотки 2. Молочно-белковые концентраты 3. Молочно-растительные пищевые композиции 4. Концентраты молочного жира
2	Тамабаева Б.С.	Возможность коммерциализации. Способ производства фаршированного рулета из мяса яка.
3	Джамакеева А.Д.	1) Разработаны рецептуры и технологии новых видов мясных продуктов студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на ОсОО «Steak Dream» под руководством Директора производства Михеева А.Е. Имеются Акты апробации новых видов мясных продуктов на предприятии «Steak Dream» (3 разработки). 2) Web приложение по проектированию рецептур и расчета состава пищевых продуктов используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» в учебном процессе при выполнении модуля «Разработка новых мясных продуктов». Web приложение по проектированию рецептур и расчета состава пищевых продуктов разработано старшим преподавателем Ашимовой А.Ж. и ст. гр. ПИ-1-19 кафедры ПОКС совместно с профессором Джамакеевой А.Д. Финансирование этого проекта осуществлялось <i>при поддержке проекта «Создание базы данных о составе продуктов питания в Азии» - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области продовольствия и сельского хозяйства (AFACI), Управление по развитию сельских районов, Республика Корея.</i> Web приложение было успешно продемонстрировано на Семинаре AFACI по оценке проектов AFCD (Establishment of Asian Food Composition Database) на Бали в Индонезии.
4	Мамбетова А.Ш.	1. Разработана технология пористого курута из нормализованной смеси с использованием газообразующей микрофлоры. 2. Разработана технология нежирного курута с использованием растительного и йодсодержащего сырья. 3. Разработана технология курута из восстановленного СОМ и произведены расчеты норм расхода сырья. 4. Разработана технология курута из комбинированной смеси с добавлением овощей. Все разработки осуществлялись по заказу компании ОсОО «Pareto Distribution».
4	Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К.	Возможность внедрения новых разработок в производство в период производственной практики. 1. Бездрожжевой хлеба на основе молока «Мраморный». 2. Крикет» - маффины.
5	Барылбекова А.Т.	Разработана технология нового вида сырокопченого мясного продукта «АдАнАй». Имеются Акт апробации и Протокол испытаний на ОсОО «Риха».

12. Академическая мобильность

№	Ф.И.О. преподавателя	Выходные данные (город, страна, вид занятий, период)
1	Мусульманова М.М.	Гостевая лекция на тему «Искусственные продукты питания» в Ташкентском химико-технологическом институте, Ташкент, Республика Узбекистан, 05-08 апреля 2023 г.
2	Мамбетова А.Ш.	Руководитель производственной практики (академическая мобильность) студентов профиля “Технология молока и молочных продуктов”. - Алматинский технологический университет, Алматы, Республика Казахстан, 29.05-30.06.2023 г.
3	Дуйшенбек кызы Наргиза	Руководитель производственной практики (академическая мобильность) студентов профилей “Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий”, “Пищевая биотехнология”. - Алматинский технологический университет, Алматы, Республика Казахстан, 29.05-30.06.2023 г.
4	Мураталиева М.Н.	Руководитель учебной практики (академическая мобильность) студентов профиля “Пищевая биотехнология”. - Алматинский технологический университет, Алматы, Республика Казахстан, 29.05-30.06.2023 г.

Зав. каф. «Технология производства продуктов питания»,
д.т.н., профессор Мусульманова М.М.

« _____ » _____ 2023 г.