

Отчет о научно-исследовательской работе кафедры за 2018-2019 учебный год

1. Важнейшие научные достижения кафедры:

1. Разработаны и аккредитованы ОП по подготовке магистров по направлению 740300 - «Технология продукции и организация общественного питания»;
2. Заключен Меморандум с ОсОО «Кыргызобщепит», с дальнейшим трудоустройством выпускников;
3. Открытие новой лаборатории (мини-ресторан ауд. 1/154, 1/155), где проведен капитальный ремонт за счет средств КГТУ, закуплена лабораторная мебель и инвентарь для химической лаборатории ауд. 1/413.
4. Участие в ярмарке вакансий, организованной в рамках 3-й Международной специализированной выставки пищевой индустрии;
5. Выставка продукции в рамках проведения 61-й Международной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», были выставлены разработки студентов кафедры;
6. Международная специализированная выставка пищевой индустрии «FOOD EXPO Кыргызстан 2019» (участие в организации и проведении, показ мастер-класса) организованной центром независимой профессиональных компетенций при поддержке GIZ;
7. Участие в III-х ВИК: показ мастер-класса, выставка студенческих учебно-исследовательских работ;
8. Участие в 6-м Российско-Кыргызском консорциуме Технических Вузов и научно-технической конференции;
9. Проведен круглый стол «Интеграция работодателей в оценку качества образования выпускников и «День карьеры и проактики».

2. Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

№	Ф.И.О	Темы научных диссертаций	Ожидаемые результаты, пред. Сроки защиты	Аннотация к научной работе
1	Кошоева Т.Р. Руководитель: Узаков Я.М.	Научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья	2020-2022гг. докторант	В работе рассматриваются научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья
2	Аширбекова Г.Б. Рук. Тамабаева Б.С.	Разработка технологии и рецептур пищевых продуктов	2020-2021гг. соискатель	В научной работе разрабатываются технологии и рецептуры пищевых продуктов из мяса яка
3	Абакирова Э.М. Рук. Тамабаева Б.С.	Разработка эффективной технологии соленых изделий из мяса яка	2020-2021гг. аспирант	В научной работе проводятся исследования и разрабатываются

				эффективные технологии соленых изделий из мяса яка. Одним из перспективных направлений является выработка соленых мясопродуктов пользующихся потребительским спросом. Однако, несмотря на вышеизложенное, выпуск мясопродуктов из мяса яка незначительный, а соленых изделий еще меньше. Это связано с отсутствием научно обоснованных технологических решений, обеспечивающих эффективное использование данного вида сырья с применением современных и перспективных методов обработки
4	Султаналиева А.А. Рук. Тамабаева Б.С.	Разработка технологии производства продуктов из мяса яка с учетом особенности сырья	2020-2021гг. аспирант	В научной работе разрабатываются технологии производства продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья
5	Азисова М.А. Кыдыралиев Н.А	Разработка технологии и оценка потребительских свойств продуктов питания на основе местного растительного сырья для детей школьного возраста	2020-2021гг. аспирант	В научной работе разрабатываются технологии и рецептуры продуктов питания на основе местного растительного сырья для детей школьного возраста
7	Байгазиева А.С. Рук. Карпунина Л.И.	Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания	2021-2022гг. аспирант	В научной работе будут разрабатываться продукты специального назначения, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов сохраняющие и

				укрепляющие здоровье за счет наличия в их составе веществ, обладающих способностью оказывать благоприятный эффект на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме.
8	Алмазбекова А.А. Рук. Кыдыралиев Н.А.	Разработка технологии функциональных блюд и изделий для горнорабочих и горных туристов из местного пищевого сырья	2021-2022гг. аспирант	Изучение особенности организации питания горнорабочих и горных туристов, расширение сырьевой базы, увеличение легкоусвояемых пищевых продуктов с высокими показателями биологической ценности, в том числе использование местного растительного сырья, является одной из актуальных проблем.
9	Ормушева Ж. Рук. Джурупова Б.К.	Разработка коктейлей на основе проросшего зерна и дикорастущих плодов и ягод	2017-2019гг. магистрант (диссертация защищена)	Были разработаны рецептуры коктейлей на основе проросшего зерна и дикорастущих плодов и ягод, определены физико-химические и органолептические показатели готовых коктейлей.
10	Звенцова А. Рук. Тамабаева Б.С.	Разработка рецептуры и технологии нового блюда из мяса яка	2017-2019гг. магистрант (диссертация защищена)	Разработаны рецептуры и технологии новых блюд их мяса яка, определены физико-химические и органолептические показатели готовых блюд.

3. Темы НИРС кафедры

№	ФИО руководителей НИРС	Тема НИРС, ФИО студентов, группа	Место проведения		
			КГТУ	Другой ВУЗ	Международный уровень
1	Тамабаева Б.С. Аширбекова Г.Б.	Ногоева Р. ст. гр. ТПОП(б)-1-14 «Разработка	+	-	-

		технологии продукта из мяса яка с предварительным маринованием в перге»			
2	Тамабаева Б.С. Абакирова Э.М.	Нурбек кызы Малика ТПООПб-1-15 «Разработка технологии мясопродукта из мяса яка»	+	-	-
3	Тамабаева Б.С.	Звенцова А. ТПООПм-1-17 «Разработка технологии продукта из мяса яка с предварительным маринованием в медовом растворе»	+	-	-
4	Карпунина Л.И. Абдыкалыкова С.С., Байгазиева А.С.	Раимкулов М., Аскарова М. ст. гр. ТПООП(б)-1-14	+	-	-
5	Азисова М.А.	1.Панибратов М. ТПООПб-1-15 «Разработка технологии пельменей на основе растительного сырья и мяса кролика» 2.Назаров В. ТПООПб-1-15 «Разработка технологии новых рецептов кебабов»	+	-	-
6	Байгазиева А.С.	Ганнова М. «Разработка технологии и рецептуры блюда обогащенной молочным белков»	+	-	-

4. Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах

№	ФИО участников	Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно-методических указаний	Издательство страна, кол-во страниц
---	----------------	---	---	-------------------------------------

1.	Тамабаева Б.С.	1.Международная научная конференция «Advances of science» Чехия, Карловы Вары-Россия ноябрь 2018г.	«Current state of meat industry of the Kyrgyz Republic» - Карловы-Вары Россия, ноябрь 2018г.	Карловы-Вары Россия, ноябрь 2018г. С. 152-158
2.	Тамабаева Б.С.	2.Научно-практическая конференция «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», Барнаул 2018г.	«Методы интенсификации процесса посола»	Изд-во АлГТУ Барнаул, 2018г
3.	Тамабаева Б.С.	3.60-я международная юбилейная научно-техническая конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии» Бишкек 2018г.	1. «Разработка технологии продукта из мяса яка с предварительным маринованием в перге». 2. «Разработка технологии продукта из мяса яка с предварительным маринованием в медовом растворе».	Изд-во «Текник», с. 245-248. Изд-во «Текник», с. 358-360.
1	Тамабаева Б.С.	4. Международный форум «Продовольственная безопасность и питание в Кыргызской Республике, 14 мая 2019г. Бишкек 5. 61-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год	1. Методическое указание к лабораторным работам по дисциплине «Пищевые и биологические активные добавки», Бишкек – 2018г. 32стр. 2. «Чийки заттардын жана даяр тамак-азыктардын касиеттерин изилдөө жолдору», Бишкек, МОиН КР, 2018г. 160 стр. 3. «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции», Бишкек, МОиН КР, 2018г. 160стр. 4. Методические указания «Сквозная программа практики для магистров»	1. Бишкек – 2018г. 32стр. 2. Бишкек, МОиН КР, 2018г. 160 стр. 3. Бишкек, МОиН КР, 2018г. 160стр. 4. Из-во «Текник», Бишкек 2019г.
2	Кошоева Т.Р.	1.Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов	1.Методические указания по дисциплине ТПОП «Приготовление отделочных полуфабрикатов,	1.Изд-во Техник, Бишкек 2 п.л.

		на кухне (ISO 22002 и ХАССП), 26 апреля, 2019 ЦСМ, Бишкек. 2. 5-я Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов	заварного, слоеного теста. 2п.л. 2019 г, Бишкек.	
3	Акбанова К.А.	1.Семинар-тренинг «Проведение независимой аккредитации программ и организаций профессионального образования», Бишкек, 2018г. 05.12.18г. Сертификат Ст-012677	1.Методические указания по дисциплине ТПОП «Приготовление отделочных полуфабрикатов, заварного, слоеного теста.	1.Изд-во Техник, Бишкек 2 п.л.
4	Акбанова К.А.	2.61-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год		
5	Аширбекова Г.Б.	1.Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), 26 апреля,		

		2019 ЦСМ, Бишкек.		
5	Абдыкалыкова С.С.	1.Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), 26 апреля, 2019 ЦСМ, Бишкек.	1.Методические указания по дисциплине ТПОП «Приготовление отделочных полуфабрикатов, заварного, слоеного теста. 2. Методические указания по дисциплине ТПОП «Приготовление дрожжевого теста и мучных кулинарных изделий».	1.Изд-во Техник, Бишкек 2 п.л. 2. Электронное издание. 2 п.л. 2019 г. Бишкек
6	Абдыкалыкова С.С.	Семинар «Эффективное формирование и актуализация рабочих программ дисциплин с помощью специальных автоматизированных решений ЭБС IPR BOOKS», Бишкек, 2019г. Сертификат		
7	Абдыкалыкова С.С.	5-я международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 2019г. Бишкек	3.Методическое указание к лабораторным работам по дисциплине «Пищевые и биологические активные добавки», Бишкек – 2018г. 32стр. 4. Доклад на тему: «Влияние высокогорья на pH мяса яка».	3. Бишкек – 2018г. 32стр.
	Абакирова Э.М.	1.Международная научная конференция «Advances of science» Чехия, Карловы Вары-Россия ноябрь 2018г.	«Current state of meat industry of the Kyrgyz Republic» - Карловы-Вары Россия, ноябрь 2018г.	Карловы-Вары Россия, ноябрь 2018г. С. 152-158
	Абакирова Э.М.	2.Научно-практическая конференция «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», Барнаул 2018г.	«Методы интенсификации процесса посола».	Изд-во АлГТУ Барнаул, 2018г
8	Абакирова Э.М.	3.61-международной сетевой научно-технической	1. Методические указания «Сквозная программа практики для магистров».	1. Из-во «Текник», Бишкек 2019 г.

		конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год	2. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Инновационные технологии производства продукции общественного питания».	2. Электронное издание 2 п.л. 2019 г.
9	Абакирова Э.М.	Семинар-тренинг по программе «Улучшение национальной продовольственной безопасности и питания в Кыргызской Республике», Иссык-Куль с 26-29 ноября 2018г. Сертификат		
10	Абакирова Э.М.	Семинар «Эффективное формирование и актуализация рабочих программ дисциплин с помощью специальных автоматизированных решений ЭБС IPR BOOKS», Бишкек, 2019г. Сертификат		
11	Абакирова Э.М.	Семинар-тренинг «Проведение независимой аккредитации программ и организаций профессионального образования», Бишкек, 2018г. 05.12.18г. Сертификат Ст-012677		
12	Азисова М.А.	Семинар-тренинг «Проведение независимой аккредитации		

		программ и организаций профессионального образования», Бишкек, 2018г. 05.12.18г. Сертификат Ст-012677		
13	Азисова М.А.	Семинар по развитию сельского бизнеса при поддержке японского агентства Јаса. Бишкек, 2019 г.		
14	Азисова М.А.	Семинар-тренинг по оформлению сайта КГТУ им. И.Раззакова, Бишкек, 2019 г.		
15	Азисова М.А.	61-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год	1. Методические указания на кырг. яз. по дисциплине ОППС “Чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери».	1. Из-во «Текник» Бишкек 2019г. 2 п.л.
16	Байгазиева	1.Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), 26 апреля, 2019 ЦСМ, Бишкек.		

5. Темы НИР кафедры

№	ФИО руководителей	Название темы, объем финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность педагогических работников, участвующих в НИР
---	-------------------	-------------------------------------	---	--

1	Карпунина Л.И.	Разработка рецептур и технологии новых блюд	Азисова М.А., Байгазиева А.С.	Азисова М.А.
2	Тамабаева Б.С.	Разработка новых мясных продуктов	Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Султаналиева А. Абакирова Э.М	Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М

№	ФИО сотрудников кафедры	Кадровый потенциал							Патенты	Гранты	Статьи			
		Основное место работы	Звание «профессор»	Ученая степень «доктор наук»	Звание «доцент»	Ученая степень «кандидат наук»	Руководство аспирантами	Планируется к защите						
									Монография (количество)					
									Подано заявок (Кыргызпатент)					
									Получено (Кыргызпатент)					
									Подано заявок (зарубежные)					
									Получено (зарубежные)					
									Руководитель НИР МОиН КР					
									Исполнитель НИР МОиН КР					
									Зарубежные научные проекты					
									РИНЦ (зарубеж. и издания в КР)					
									Web of science, Scopus, Thomson R.					
									Опуб. в КР не входящие в РИНЦ					
									Опуб. в зарубежных изданиях					
									Повыш. квалиф. в КР (сертификат)					
									Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат)					
									Стажировка зарубежом					
									Участие в научн. семинар. и конферен.					
1	Кошоева Т.Р.	КГТУ	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Тамабаева Б.С.	КГТУ	+	-	-	+	3	1	-	-	3	-	-	-
3	Акбанова К.А.	КГТУ	-	-	+	-	-	-	+	-	-	-	-	+

4	Аширбекова Г.Б.	КТУ	-	-	-	-	-	+	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	1
5	Абдыкалыкова С.С.	КТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+
6	Абакирова Э.М.	КТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2	-	-	3
7	Азисова М.А.	КТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3
8	Байгазиева А.С.	КТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2
9	Кыдыралиев Н.А.	КТУ «Манас	+	-	+	+	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
10	Джурупова Б.К.	ВМБ	+	-	-	+	1	2	2	3	6	-	-	-	+	4	1	1	1	1	1	1	1	4

И.о. зав. кафедрой ТПОП

Акбанова К.А.

