## Отчет о научно-исследовательской работе кафедры за 2019-2020 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 OcOO «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 62-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника, инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения», были выставлены разработки студентов кафедры;
- 6. Международная специализированная выставка пищевой индустрии «FOOD EXPO Кыргызстан 2019» (участие в организации и проведении, показ мастеркласса) организованной центром независимой профессиональных компетенций при поддержке GIZ;
- 7. Участие в III-х ВИК: показ мастер-класса, выставка студенческих учебноисследовательских 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 практики».

2. Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

No	Ф.И.О	Темы научных	Ожидаемые результаты,
		диссертаций	пред. Сроки защиты
1	Кошоева Т.Р.	Научно-практические	2020-2021гг. докторант
		аспекты создания новых	
		продуктов из мяса яка с	
		учетом особенностей сырья	
2	Аширбекова Г.Б.	Разработка технологии и	2020-2021гг. соискатель
		рецептур пищевых	
	19.7	продуктов	
3	Абакирова Э.М.	Разработка эффективной	2020-2021гг. аспирант
		технологии соленых	
1		изделий из мяса яка	
4	Султаналиева А.А.	Разработка технологии	2020-2021гг. аспирант
		производства продуктов из	
		мяса яка с учетом	
		особенности сырья	

5	Азисова М.А.	Разработка технологии и оценка потребительских свойств продуктов питания на основе местного растительного сырья для детей школьного возраста	2020-2021гг. аспирант
7	Байгазиева А.С.	Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания	2021-2022гг. аспирант
8	Алмазбекова А.А.	Разработка технологии функциональных блюд и изделий для горнорабочих и горных туристов из местного пищевого сырья	2021-2022гг. аспирант
9	Ормушева Ж.	Разработка коктейлей на основе проросшего зерна и дикорастущих плодов и ягод	2017-2019гг. магистрант (диссертация защищена)
10	Звенцова А.	Разработка рецептуры и технологии нового блюда из мяса яка	2017-2019гг. магистрант (диссертация защищена)

## 3. Темы НИРС кафедры

№	ФИО	Тема НИРС, ФИО	Место проведения								
	руководителей НИРС	студентов, группа	КГТУ	Другой ВУЗ	Международн ый уровень						
1	Аширбекова Г.Б.	Ким А. Гр. ТПООПб-1-16 Разработка технологии приготовления нового блюда из мяса яка	+	-	-						
2	Абдыкалыкова С.С.	Курманакунов Э. Эркинова Д. Гр. ТПООПб-1-16 Изменения рН мяса яка при автолизе	+	-	-						

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

Nº	ФИО участников	Наименование конференции/семи нара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно-методических указаний	
1	Тамабаева Б.С.		1.Современное состояние и перспективы	1.Журнал «Наука, новые

j			использования мяса яка в общественном питании КР	технологии и инновации Кыргызстана», № 8, 2019 г. Бишкек, С-14.
2	Тамабаева Б.С.	2. Международный форум «Продовольственная безопасность и питание в Кыргызской Республике, 14 мая 2019 г. Бишкек		
3	Тамабаева Б.С.	3. 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.	Новый продукт из мяса яка	Известия КГТУ 2019, № 3 (51) ISSN 1694 - 5557
4.	Кошоева Т.Р.		1. Разработка технологии цельнокускового продукта из мяса кыргызских яков.	1. Журнал «Все о мясе», 2020- № 3, с.18-19;
5.	Кошоева Т.Р.		2. Исследование пищевой ценности мяса кыргызских яков.	2.Журнал «Мясная индустрия» 2020-№ 5, с. 38-40;
6.	Кошоева Т.Р.		3. Мясная продуктивность и морфологический состав туши кыргызских яков.	3. Журнал «Все о мясе», 2020- № 4;
7	Кошоева Т.Р.	5. XV Международная научно-практическая конференция «Качество продукции, технологий и образования».	Качественные показатели мяса яков кыргызской породы Разработка стандарта на колбасные изделия из нетрадиционных видов мясного сырья	ФГБОУ ВО МГТУ им. Г. И. Носова Июнь 2020 г.

			Разработка технических условий на продукцию из мяса яка	
8	Акбанова К.А.	1. «Администратор кафе и ресторана» багыты боюнча кыскача окуу курсун өттү. Курстун көлөмү 72 саат. 2019 ж. Бишкек ш. Сертификат		
9	Аширбекова Г.Б.	1. 61-международной сетевой научнотехнической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов «Научноинновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год.	Новый продукт из мяса яка	Известия КГТУ 2019, № 3 (51) ISSN 1694 - 5557
10	Абакирова Э.М.	у тооным тод.	1.Современное состояние и перспективы использования мяса яка в общественном питании КР	Журнал «Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана», № 8, 2019 г. Бишкек, С-14.
11	Абакирова Э.М.		1. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Инновационные технологии производства продукции общественного питания».	1. Электронное издание 2 п.л. 2019 г.
			2. Методические указания к выполнению раздела ТЭО ВКР для бакалавров направления 730400 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль: «Технология продукции и организация обслуживания в	2. ИД «Калем», г. Бишкек, 2020г

				ресторанах и гостиничных комплексах»	
		· ·		3. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Инновационные технологии производства кулинарной продукции ресторанов».	3. ИД «Калем», г. Бишкек, 2020г.
	12	Абакирова Э.М.	4.Семинар «Рейтинг ВУЗов — независимая оценка качества высшего образования», Бишкек, 2020 г. 24 января. Сертификат		
	13	Азисова М.А.		1. Методические указания на кырг. яз. по дисциплине ОППС "Чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери».	Из-во «Текник» Бишкек 2019г. 2 п.л.
	14	Байгазиева А. С.	1. «Администратор кафе и ресторана» багыты боюнча		
1			кыскача окуу курсун өттү. Курстун көлөмү 72 саат. 2019 ж. Бишкек ш. Сертификат		
	15	Байгазиева А. С.	2. Курсы повышения квалификации ОН и ПК КГТУ им. И. Раззакова по программе "Основы организации учебного процесса" объемом — 36 ч. Бишкек 2019 г. Сертификат		
	16	Алмазбекова А.А.	1.«Администратор кафе и ресторана» багыты боюнча кыскача окуу курсун өттү. Курстун көлөмү 72 саат. 2019 ж. Бишкек ш. Сертификат		

17	Алмазбекова		2.«Тоо туристтеринин	Известия КГТУ
	A.A.		тамактануусун уюштуруу	No 1 (53),
			өзгөчөлүктөрү»	Бишкек, 2020 г.
18	Алмазбекова	Жаш илимпоздрор		КТУ "Манас"
	A.A.	үчүн илимий		2019 ж.
		семинарга доклад		
		жана макала		
		даярдалган.		
	(*)	Сертификат		

## 5. Темы НИР кафедры

Nº	ФИО руководителей	Название темы, объем финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность педагогических работников, участвующих в НИР
1	Кошоева Т. Р.	Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка		
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

6. Сведения об изобретениях

No	Ф.И.О. авторов	Название	Подача или
			заявка на
			патент
1	Кошоева Т. Р.	Способ производства цельнокусковых мясных изделий из мяса яка	Подана заявка на патент №3600
2	Кошоева Т. Р.	Растительная композиция для инъецирования цельнокусковых мясных продуктов	Подана заявка на патент №3601
3	Кошоева Т. Р.	Реструктурированный продукт из мяса яка и способ его производства	Подана заявка на патент №3602
4	Абдыкалыкова С. С.	Реструктурированный продукт из мяса яка и способ его производства	Подана заявка на патент №3602

w	2	_	le?	
Акбанова К.А.	Тамабаева Б.С.	Кошоева Т.Р.	ФИО сотрудников кафедры	,
КГТУ	КГТУ	КГТУ	Основное место работы	K
1	+	8	Звание «профессор»	Кадровый потенциал
1	ı	1	Ученая степень «доктор наук»	вый
+	I	+	Звание «доцент»	поп
ı	+	+	Ученая степень «кандидат наук»	енц
ı	3	1	Руководство аспирантами	иал
ı	<u> </u>	ı	Планируется к защите	
1	1	t	Монография (количество)	6
1	ı	ယ	Подано заявок (Кыргызпатент)	
1	ı	1 91	Получено (Кыргызпатент)	Пал
t	1	1	Подано заявок (зарубежные)	Патенты
1	ı	<sup>4</sup> <sup>9</sup> 1	Получено (зарубежные)	5
1	1	1	Руководитель НИР МОиН КР	
1	+	ı	Исполнитель НИР МОиН КР	Гранты
I	ı	1	Зарубежные научные проекты	<b>15.</b>
I	2	5	РИНЦ (зарубеж. и издания в КР)	
1	ì	ı	Web of science, Scopus, Thomson R.	Статьи
ı	1	t	Опуб. в КР не входящие в РИНЦ	гьи
1	ı	_ 1	Опуб. в зарубежных изданиях	
-	ı	ı	Повыш. квалиф. в КР (сертификат)	
1	1	1	Повыш. квалиф. зарубежом (сертифика	т)
ı	ı	1	Стажировка зарубежом	
-	ω	2	Участие в научн. семинар. и конферен.	

4	Аширбекова Г.Б.	KLTY	-	-	_	-	2	+	-	_	-	7	_	7	_	-	1	_	-	-	1	_	-	1
5	Абдыкалыкова С.С.	KLTY	-	-	_	_	-	-	-	1	_	-	_	-	-	-	-	_	_	-	2	-	-	1
6	Абакирова Э.М.	KLTY	-	-	-	-	-	-	-	_	-	-	_	-	_	-	1	-	_	-	2	-	_	1
7	Азисова М.А.	KLTY	-	-	_	-	_	-	-		_	-	_	-	_	-	-	_	-	-	2	-	-	1
8	Байгазиева А.С.	KLTY	-	-	-	-	_	-	-		-	-	-	-	-	-		-	-	-	3	-	-	-
9	Алмазбекова А. А.	KFTY	-	-	_	_	-	-	-	-	-	-	_	_	-	-	1	-		-	-1	<b>Gran</b>	-	-

Зав. кафедрой ТПОП

To Kourf Кошоева Т. Р.