

**Отчёт о научно-исследовательской работе
кафедры «Технология консервирования» за 2020 год**

1. Важнейшие научные достижения кафедры:

№	ФИО	Технологические разработки
1.	Кожобекова К.К.	Пищевой концентрат «Бозо»
2.	Коджегулова Д.А.	Статистический метод в управлении качеством при производстве кондитерских изделий
3.	Элеманова Р.Ш.	Фруктово-ореховый батончик с использованием сухой молочной сыворотки
4.	Элеманова Р.Ш.	Функциональный напиток «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки
5.	Элеманова Р.Ш.	Альбуминовая паста «КуркуМуН»
6.	Элеманова Р.Ш.	Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой-балапан»
7.	Конкубаева Н.У.	Воздушная пшеница «Бадырак с молочной сывороткой»

2. Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

№	Темы научных диссертаций	ФИО научных руководителей	ФИО обучаемых	Краткая аннотация	Сроки защиты
<i>Докторанты</i>					
1.	Научные и практические аспекты разработки технологии сушки молочных продуктов с различными добавками	д.т.н., проф. Просеков А.Ю.	Усупкожоева А.А.	Совершенствование технологии сушки молочных продуктов с различными добавками	2021 г.
2.	Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячьего молока	д.т.н., проф. Мусульманова М.М.	Элеманова Р.Ш.	Исследование химического состава, технологических свойств ячьего молока	
<i>Аспиранты</i>					
1.	Совершенствование технологии сушки плодов и овощей	к.т.н., доц. Усупкожоева А.А.	Сырымбекова Э.А.	Исследование химического состава, технологических свойств, режимов сушки плодов и овощей	2022 г.
2.	Разработка технологии продуктов функционального значения	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	Джамаева А.Э.	Разработка технологии национального напитка с использованием функциональных ингредиентов	2022 г.
<i>Магистранты</i>					
1.	Повышение биологической ценности национальных напитков	к.т.н., проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Азаматов Р.А.	Исследование возможности использования чечевицы, как нетрадиционного сырья, в	2021 г.

				производстве национальных напитков	
2.	Разработка системы НАССР на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Асанов А.М.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2020 г.
3.	Разработка технологии холодильного хранения болгарского перца	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Бидинова А.	Изучение пригодности местных сортов болгарского перца и разработка режимов холодильного хранения	2021 г.
4.	Разработка национальных пищевых концентратов	к.т.н., проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Абылкасымова Т.	Разработка национальных пищевых концентратов на основе местного сырья функционального назначения	2020 г.
5.	Разработка и внедрение системы НАССР в предприятие по производству органического абрикоса	к.т.н., доц. Касымакунова А.М.	Жунусова Ч.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2020 г.
6.	Разработка и внедрение системы НАССР в предприятие по производству молочных продуктов	к.т.н., доц. Касымакунова А.М.	Орозбаков Б.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2020 г.
7.	Разработка статистических методов в управлении безопасностью пищевой продукции на примере кондитерских изделий	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Убайдиллаев Н.	Анализ состояния действующего предприятия и применения статистического метода	2020 г.
8.	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции согласно ИСО 22000:2018 на примере УПЦ "Технолог"	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Орузиева А.	Анализ состояния действующего Центра и применения СМБПП	2020 г.
9.	Разработка рецептуры и технологии пастилы на основе местного сырья	к.т.н., и. о. доц. Сатыбалдиева А.М.	Акылбекова Адина	Разработка технологии и рецептуры пастилы на основе местного сырья	2021 г.
10.	Разработка технологии мясорастительных	к.т.н., и. о. доц. Сатыбалдиева	Жусупов Илгиз	Разработка технологии	2021 г.

	консервов на основе мяса яка	А.М.		мясорастительных консервов на основе мяса яка	
11.	Разработка рецептуры и технологии сладких соусов функциональной направленности (например, абрикосово – имбирный соус с куркумой)	к.т.н., и. о. доц. Сатыбалдиева А.М.	Замирбекова Гулзар	Разработка рецептуры и технологии сладких соуса абрикосово – имбирный соус с куркумой функциональной направленности	2021 г
12.	Разработка рецептуры и технологии компотов на основе смеси сухофруктов Прииссыкуля	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Омурбек кызы Фатима	Разработка рецептуры и технологии компотов на основе смеси сухофруктов Прииссыкуля	2021 г
13.	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах НАССР согласно ИСО 22000 на производство кондитерских изделий	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Акинов Амантур	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах НАССР согласно ИСО 22000 на производство кондитерских изделий	2021 г
14.	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах НАССР согласно ИСО 22000 на производство хлебобулочных изделий	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Погорелова Виктория	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах НАССР согласно ИСО 22000 на производство хлебобулочных изделий	2021 г
15.	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах НАССР согласно ИСО 22000 на предприятие общественного питания	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Тилекматов Белек	Разработка документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах НАССР согласно ИСО 22000 на предприятие общественного питания	2021 г.

3. Итоги научно-исследовательской работы студентов:

№	Тема НИРС	ФИО студентов	ФИО руков.	Дата участия в конф.	Призовые места
1	Качество и безопасность пищевых концентратов на примере напитка “Бозо”	Абылкасымова Т. гр. ТПППРС(м)-1-18 Жылдызбекова Э. гр. ТПППРС(б)-1-16	Кожобекова К.К. к.т.н., проф.	11.04.2020.	Диплом I степени
2	Применение статистических методов в управлении качеством при производстве кондитерских изделий	Убайдиллаев Н. гр. ССМ(м)-2-18	к.т.н., проф. Коджегулова Д.А.	11.04.2020	Почетная грамота КГТУ
3	Разработка рецептуры пива на основе карамельного солода	Аскербек К. гр. ТПППРСб-1-17	ст. преп. Джамаева А.Э преп. Сырымбекова Э.А.	11.04.2020	Почетная грамота КГТУ
4	Анализ документации системы НАССР на производстве молочных продуктов	Орузиева А. гр. ССМ(м)-2-18	к.т.н., проф. Коджегулова Д.А.	11.04.2020	Почетная грамота ТФ
5	Разработка фруктово-ореховых батончиков с использованием сухой молочной сыворотки	Омурбек к.Ф. гр. ТПППРС(м)-1-19	к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш.	11.04.2020	Почетная грамота ТФ

4. Научные и учебно-методические разработки кафедры:

№	Название научных и методических публикаций, УМУ	ФИО авторов	Краткая аннотация	Изд-во, страна, кол. Стр
1.	Сублимационная сушка молока хайнака кыргызского.	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Бодошов А.У., Дюшеева Н.С.		Материалы МНПК “Современное состояние, перспективы развития АПК и производства специализированных продуктов питания”, 24 апреля 2020 г., Омск. –С. 225-229.
2.	Ферментированный сывороточный напиток с использованием квиноа.	Элеманова Р.Ш., Тынарбекова М.Т., Усубалиева А.М.		МНТК «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности», РУз, Бухара, 12-14 ноября 2020 года. В печати.
3.	Разработка фруктово-ореховых батончиков с использованием сухой молочной сыворотки.	Омурбек к. Ф., Элеманова Р.Ш.		Материалы 62-й МНТК «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху:

				идеи и решения». Часть 2. Бишкек. 2020. – С.80-85.
4.	Кыргызча окутуунун көйгөйлөрү жана тамак-аш өндүрүшүндөгү терминдер жөнүндө.	Дейдиев А.У., Кожобекова К.К., Элеманова Р.Ш., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.И.		Известия КГТУ. В печати.
5.	Бозо суусундугуна негизделген азык-түлүк концентратынын коопсуздугу жана сапаты	Кожобекова К. К., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.А.		Журнал известия КГТУ им. Раззакова, №2, 2020 г.
6.	Функционалдуу тамак-аш азыктары	Кожобекова К.К., Конкубаева Н.У., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.А.		Журнал известия КГТУ им. Раззакова № , 2020
7.	Разработка национальных пищевых концентратов функциональной направленностью.	Кожобекова К. К. Абылкасымова Т., Конкубаева Н. У.		Известия вузов Кыргызстана №9, 2019 г. 4 стр.
8.	Анализ содержания витаминов и минералов в сухих завтраках «Бадырак с молочной сывороткой».	Конкубаева Н. У., Кожобекова К. К., Усубалиева А. М.		Сборник научно-технической конференции. Г. Номанган. Узбекистан. Ноябрь 2019 г. 5 стр.
9.	Развитие академической мобильности в области пищевой технологии в Центральной Азии.	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.		Сб. Тезисов докладов Национального семинара по современным образовательным технологиям Кыргызской Республики EduTech KG 2020. Бишкек.
10.	Тамак-азыктарын маркировкалоодогу маселелер.	Алымкулова Н. Б.		Известия КГТУ №54
11.	Методическое пособие по Микробиологии для выполнения лабораторных работ студентам пищевых направлений 700600 – СУКМ, 720200 – БТ, 650400 – ТМО, 740300 – ТПОП, 740200 – ТПППЖП, 740100 – ТПППРС	Кожобекова К. К., Джамаева А. Э., Сырымбекова Э. А.	В методическом указании изложен краткий теоретический материал и даны указания по выполнению лабораторных работ, которые позволяют студентам приобрести навыки работы с микроорганизмами, изучить их морфологию, культуральные свойства , освоить методы микробиологического исследования объектов окружающей среды.	Текник КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек. 4 пл.
12.	Способ получения функционального напитка «АльМуГран»	Элеманова Р.Ш.	Изобретение относится к пищевой промышленности и	Положительное решение о выдаче патента по заявке

	на основе осветленной подсырной сыворотки.		может быть использовано на предприятиях молочной промышленности при производстве напитков на основе молочной сыворотки.	№20200005.1 от 07.02.2020 г.
13.	Способ приготовления альбуминной пасты «КуркуМуН».	Элеманова Р.Ш.	Изобретение относится к молочной промышленности, в частности, к переработке вторичного молочного сырья - подсырной сыворотки с получением из нее продуктов для диетического, лечебно-профилактического и функционального питания.	Положительное решение о выдаче патента по заявке №20200006.1 от 07.02.2020 г.
14.	Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой-балапан» и способ его приготовления.	Элеманова Р.Ш.	Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве напитков из молочной сыворотки, предназначенных для диетического, лечебно-профилактического, детского, а также общего питания.	Положительное решение о выдаче патента по заявке №20190044.1 от 07.06.2019.
15.	Лабораторный практикум по дисциплине «Холодильная технология» для студентов направления 740100 ТППРС, 2020, 64 с.	Элеманова Р.Ш., Тынарбекова М.Т.	Дается краткий теоретический материал и лабораторные работы по способам замораживания, дефростации, определение продолжительности замораживания и др.	Текник КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек. 2020, 64 ст.
16.	Учебное пособие по дисциплине «Система безопасности продуктов питания» к выполнению лабораторных работ для студентов бакалавров технологического факультета	Коджегулова Д.А.	Работа включает теоретические и практические вопросы по обеспечению безопасности пищевой продукции	(электронный вариант) 2020.
17.	Лабораторный практикум по курсу «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» для бакалавров направления 700600 – «Стандартизация, сертификация и метрология»	Алымкулова Н. Б.	Лабораторный практикум содержит систематическое изложение учебной дисциплины и описание лабораторных работ, рекомендации по их выполнению, вопросы для самопроверки. Предназначено для выполнения лабораторных работ и освоения дисциплины	Текник КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек. 2020г. -69с.

			«Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» студентами, обучающимися по направлению 700600 – «Стандартизация, сертификация и метрология».	
18.	Методическое указание для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Общая технология отрасли».	Конкубаева Н. У., Сырымбекова Э. А.	Лабораторный практикум содержит систематическое изложение учебной дисциплины и описание лабораторных работ, рекомендации по их выполнению, вопросы для самопроверки. Предназначено для выполнения лабораторных работ и освоения дисциплины «Общая технология отрасли» студентами, обучающимися по направлению 740100 – «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	Техник КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек. 4 пл

5. Повышение квалификации

Элеманова Р. Ш.

1. Вебинар на тему «Введение в ISO 22000:2018». 21 мая 2020 г. Сертификат.
2. Национальный семинар по современным образовательным технологиям Кыргызской Республики EduTech KG, 26 мая 2020. Доклад. Благодарственное письмо.
3. Пленарный доклад. 62-й МНТК «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 16 апреля 2020 г., Сертификат.
4. Семинар №1 по учреждению докторской школы и разработка пилотной докторской программы (PhD) на базе КГТУ, 26-28 февраль 2020 г.
5. Онлайн-сессии с проф. Поленцем из Германии с рабочей группой КГТУ по рабочему пакету «PhD», 18-22 мая 2020 года.
6. Онлайн-сессии с рабочей группой КГТУ по рабочему пакету «PhD», 19-23 октября 2020 года.
7. Онлайн-сессии с рабочими группами КГТУ и ОшТУ по рабочему пакету «Разработка и внедрение ОП бакалавриата по ТПП», 05-06 ноября 2020 года.

Кожобекова К. К.

1. Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве в рамках Рос-Кырг. консорциум. Сентябрь 2020.

Коджегулова Д. А.

1. «Региональная интеграция и наращивание потенциала для повышения конкурентоспособности микро, малых и средних предприятий (ММСП) в агробизнесе и содействие торговле в Центральной Азии - CANDY V».

Конкубаева Н. У.

1. Онлайн-конференция «Менять мышление в системах управления с новыми стандартами ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 31000, ISO 37001, ISO 45001, ISO 50001». 10-11 августа 2020 г. Сертификат.
2. Введение в ISO 22000:2018. Вебинар. 21 мая 2020 г. Сертификат.
3. Онлайн-семинар «Каким будет инженерное образование будущего?». 11 ноября 2020 г. Сертификат.
4. Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. Тема доклада «К вопросу разработки пищевых концентратов с использованием сухой молочной сыворотки». Сентябрь 2020 г.

Алымкулова Н. Б.

1. Курс: Основы организации учебного процесса 9-13 декабря 2019г, КГТУ им.И.Раззакова. Сертификат.
2. Вебинар онлайн: Введение в ISO 22000-2018 21 мая 2020 г сертификат, онлайн-конференции: Менять мышления в системах управления с новыми стандартами ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 31000 ,ISO37001, ISO 45001, ISO 50001 10-11 августа 2020г. Ссертификат.

Джамаева А. Э.

1. Курс повышения квалификации в рамках проекта HECAFS «Высшее образование для систем и стандартов производства пищевой продукции в Таджикистане и Кыргызстане» No 574005-EPP-1-2016-1-LV-EPPKA2-SBHE-JP по теме «Гигиена и инспекция пищевых продуктов» 22.05.2020г.
2. Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. Тема доклада «Безопасность и качество пищевого концентрата на основе напитка бозо». Сентябрь 2020 г.

Касымакунова А. М.

1. Вебинар «Основные меры управления пищевыми опасностями», CERT Academy 05.08.2020. Сертификат.
2. Международная онлайн конференция "Менять мышление в системах управления с новыми стандартами ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2018, ISO 31000:2018, ISO 37001:2016, ISO 45001:2018 и ISO 50001:2018". Сертификат. 11.08.2020

6. НИР по МОиН КР, кафедральные:

Тема научно-исследовательской работы кафедры ТК – *Разработка продуктов длительного хранения функциональной направленности.*

Научно-исследовательская работа кафедры направлена на решение одной из проблем сохранения и улучшения здоровья населения Кыргызстана, являющегося на сегодняшний день одним из приоритетных, согласно Национальной стратегии устойчивого развития КР. Осуществить это можно, разработав технологии производства функциональных продуктов на основе комплексной переработки растительного сырья.

Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР – 2 докторанта, 2 аспиранта, 17 магистрантов, 5 студентов.

Численность ППС, участвующих в НИР – 11 чел.

Заведующая кафедрой
“Технология консервирования”

Р.Элеманова