

**Отчёт о научно-исследовательской работе
кафедры «Технология консервирования» за 2021 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 обучающихся	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	2022 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	2022 г.
<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 ингре-	2022 г.

				диентов	
<i>Докторанты PhD</i>					
1	Разработка технологии и рецептур обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы	Д.т.н., профессор Калмурзаев А. А.	Конкубаева Н. У.	Разработка технологии и рецептур обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы	2025
2	Разработка технологии сушки абрикосов, сливы без сульфитации.	К.т.н., доцент, доктор PhD Сманадиева Ж. Н.	Тынарбекова М.	Разработка технологии сушки абрикосов, сливы без сульфитации.	2025
3	Разработка функциональных продуктов из дикорастущих плодов и ягод.	Доктор PhD, доцент Сманалиева Ж. А.	Бапаева А.	Разработка функциональных продуктов из дикорастущих плодов и ягод.	2025
<i>Магистранты</i>					
1.	Разработка рецептуры и технологии сладких соусов функциональной направленности	к.т.н., и. о. доц. Сатыбалдиева А.М.	Замирбекова Гулзар Замирбековна	Разработка рецептуры и технологии сладких соуса абрикосово – имбирный соус с куркумой	2022 г
2.	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	2022 г
3.	Разработка технологии холодильного хранения болгарского перца	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Бидинова А.	Разработка технологии холодильного хранения болгарского перца	2022 г
4.	Разработка макоронных изделий с функциональным назначением	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.	Рахатбекова А.	Разработка макоронных изделий с функциональным назначением	2022 г
5.	Разработка медовых напитков с фруктовыми наполнителями	к.т.н, проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Бактыбекова А.	Разработка медовых напитков с фруктовыми наполнителями	2022 г
6.	Разработка фруктовых чипсов	к.т.н, проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Жылдызбекова Э.	Разработка фруктовых чипсов	2022 г
7.	Анализ опасных факторов в процессе производстве пищевой продукции.	к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А	Мусаев С.	Анализ опасных факторов в процессе производстве пищевой продукции.	2023 г
8.	Разработка обогащенного пищевого кон-	к.т.н, проф. КГТУ	Нурланова М. Н.	Разработка обогащенного пищевого кон-	2023 г

	центрата на основе картофеля	Кожобекова К.К.		центрата на основе картофеля	
9.	Разработка технологии пасты на основе растительного белка.	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Борисова А.	Разработка технологии пасты на основе растительного белка.	2023 г
10.	Утилизация фруктово-ореховых батончиков с истекшим сроком годности.	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	Эмильбекова А.	Утилизация фруктово-ореховых батончиков с истекшим сроком годности.	2023 г
11.	Сравнительная характеристика пищевой ценности и безопасности сушеных слив	к.т.н, проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Аскарбекова К. Н.	Сравнительная характеристика пищевой ценности и безопасности сушеных слив	2023 г

3. Итоги научно-исследовательской работы студентов:

№	Тема НИРС	ФИО студентов	ФИО руков.	Дата участия в конф.	Призовые места
1	Анализ маркировки безалкогольных напитков	Акматов Ж. Карыбаева А. СУКМб-1-18	ст. преп. Алымкулова Н.Б.	25.03.2021г	Диплом III Степени
2	Функционалдык мөмө - жемиш суусундуктары	Уланбек к. Малика ТПППРС(ТК) - 1-18	ст. преп. Джамаева А. Э. преп. Сырымбекова Э. А.	25.03.2021г	сертификат
3	Анализ современного состояния рынка сбыта и потребления снеков в Кыргызской Республике.	Муратбекова Гулжамал ТПППРС(ТК) - 1-18	ст. преп. Конкубаева Н.У	25.03.2021г	сертификат
4	Проблема аккредитации в Кыргызстане	Сталбекова Диана Карпунина Валерия СУКМб-1-18	ст. преп. Алымкулова Н.Б.	25.03.2021г	сертификат
5	Безопасность и пищевая ценность фруктовых чипсов	Жылдызбекова Элвира Жылдызбековна ТПППРСм-1-20	проф. Кожобекова К.К.	25.03.2021г	сертификат
6	Анализ и оценка опасностей на линии производства кондитерских изделий	Акинов Амантур Урустемович ССМм-1-19	проф. Коджегулова Д.А.	25.03.2021г	Публикация, рекомендовано в сборник материалов конференции
7	Исследование натуральных красок в	Рахатбекова Айнур Рахатбе-	к.т.н. проф. Коджегулова	24.03.2022г	сертификат

	макаронном производстве	ковна ТПППРСМ-1-20	Д.А.		
8	Оценка качества и безопасность медовых напитков с фруктовыми наполнителями	Бактыбекова Айдана Бактыбековна ТПППРСМ-1-20	к.т.н., проф. Кожобекова К.К.	24.03.2022г	сертификат
9	Разработка технологии плодоягодных напитков с добавлением пребиотиков	Асанкулова Насипа Бактыбековна ТПППРСМ-1-20	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	24.03.2022г	сертификат
10	Техникалык багыттагы даярдоо окуу планына «Экология биологиянын негиздери менен» курсун өткөрүү зарылчылыгы	Көкулова Жазгул ССПб1-19	к.т.н., проф. Кожобекова К.К. к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	24.03.2022г	сертификат
11	Разработка технологии пасты на основе растительного белка	Борисова Акбермет Суйунбековна ТПППРСМ-1-21	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.	24.03.2022г	сертификат
12	Перспективы создания безотходной технологии при переработке абрикосов	Алиева Алия Алымкулова Камилла Марсовна ТПППРСб(ТК)-1-19	ст. преп. Конкубаева Н.У.	24.03.2022г	сертификат
13	Характеристика сушеных ягод как биологически активных добавок для обогащения пищевых продуктов	Каримова Айзирек ТПППРСб(ТК)-1-19	ст. преп. Джамаева А. Э., Сырымбекова Э. А.	24.03.2022г	сертификат
14	Разработка продуктов здорового питания	Жылдызбекова Элвира Жылдызбековна ТПППРСМ-1-20	к.т.н., проф. Кожобекова К.К.	10.03.2022	Справка

4. Научные и учебно-методические разработки кафедры:

№	Название научных и методических публикаций, УМУ	ФИО авторов	Краткая аннотация	Изд-во, страна, кол. Стр
1.	Кыргыз тилинде даярдалган «Тамак – аш азыктарынын коопсуздугу» аттуу окуу куралы	Кожобекова К.К., Коджегулова Д.А.	Жогорку окуу жайларынын студенттери (баклавр) учун «Тамак – аш азыктарынын коопсуздугу» аттуу окуу куралы 700600-СУКМ, 720200-БТ, 740100-ТПППРС.	ИД “Калем”- Бишкек -2021. 152 бет.

2.	Разработка документации на системы НАССР на примере линии производства булочек.	Коджегулова Д.А. Погарелова В.		«Наука и просвещение» Россия, Пенза. Серия МК-1123 №115, 15 июнь 2021 г.
3.	Методическое пособие по дисциплине «Система безопасности продуктов в процессе производства» для выполнения лабораторных работ студентам пищевых направлений 700600 - Стандартизация, сертификация и метрология.	Коджегулова Д.А.		ИД “Калем”- Бишкек -2021 г. 4 п.л.
4.	Учебное пособие «Система менеджмента безопасности продуктов питания» направления подготовки 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология», 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья».	Коджегулова Д.А.		ИД “Калем”- Бишкек -2021 г. 9 п.л.
5.	К вопросу разработки функционального напитка на основе осветленной подсырной сыворотки.	Элеманова Р. Ш.		II-я Международная научно-практическая конференция «Пищевые биотехнологии: инновационные решения и подготовка кадров для индустрии 4,0» 18 марта 2021. РФ, г. Москва.
6.	Лабораторный практикум по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Холодильная технология» для направления 740100 ТППРС	Элеманова Р. Ш., Алымкулова Н. Б.		Бишкек, 2021, 4 п.л.
7.	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.

8.	Функционалдуу тамак – аш суусундуктары	Кожобекова К.К., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.А. Усубалиева А.М.		Журнал Известия КГТУ им. Раззакова № 1, 2021,
9.	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..
10.	Кыргызча окутуунун көйгөйлөрү жана тамак- аш өндүрүшүндөгү терминдер жөнүндө.	Дейдиев А.У., Кожобекова К. К., Элеманова Р.Ш., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.А.		Журнал известия КГТУ им. Раззакова, №3, 2020 г..
11.	Методическое пособие по Микробиологии для выполнения лабораторных работ студентам пищевых направлений 700600 – СУКМ, 720200 – БТ, 650400 – ТМО, 740300 – ТПОП, 740200 – ТППШЖП, 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.	Методическое указание по дисциплине «Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов» для выполнения и лабораторных и практических работ.	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 обучающимся по направлению 740100 – «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», по направлению 700600 – «Стандартизация, сертификация и метрология».	Текник КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек. 4 пл
13.	Жогорку окуу жайла-	Кожобекова К.		“Калем”-Бишкек-

	рынын студенттери (бакалавр) үчүн “Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу” атту окуу куралы 700600-СУКМ, 720200-БТ, 740100-ТППРС. ИД	К.		2021. 152 бет.
14.	Монография. Совершенствование техники и технологии распылительной сушки пищевых продуктов.	Усупкожоева А. А.		Издание сентябрь 2021 год
15.	Жашылча жемиштерди кургатуу технологиясы,	Усупкожоева А. А.		2021 – г. Издание рамках конкурса МОН КР
16.	Методическое указание для выполнения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технология консервирования плодов и овощей» предназначены для студентов всех форм обучения, обучающихся по специальности 080401 «Технология консервов и пищевых концентратов».	Конкубаева Н. У. Сырымбекова Э. А.	Методическое указание для выполнения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технология консервирования плодов и овощей» предназначены для студентов всех форм обучения, обучающихся по специальности 080401 «Технология консервов и пищевых концентратов». Излагаются цели, задания, материалы и оборудования, общие положения, ход работы и контрольные работы по каждой лабораторной работе.	Текник. 2021 г. Бишкек. 53 стр.
17.	700600 Стандартташтыруу жана метрология» багыты боюнча «Тамак-аш өндүрүшүндө стандартташтыруу жана сертификатташтыруу» профилиндеги студенттери үчүн “Аккредитация тутуму” сабагынан орусча-кыргызча терминологиялык сөздүк.	Алымкулова Н. Б.		2021г ,2 п.л., Бишкек.

5. Повышение квалификации

Коджесгулова Д. А.

1. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
2. Семинар «Основы безопасности пищевой продукции и международные стандарты менеджмента». По проекту «Региональная интеграция и наращивание потенциала для повышения конкурентоспособности малого и среднего предпринимательства в агробизнесе и содействие торговле в Центральной Азии –CANDY V». 31 март 2021 г.
3. IX Консорциум Кыргызских и Российских ВУЗов 30.10.-03.11. 2021. г. Ош.
4. Онлайн конференция: Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO устойчивого развития бизнеса”. 04-05 октября 2021 г., Москва, ЕАЭС.
5. Круглый стол: «Адаптация современного образования к потребностям бизнеса и Национальной Инфраструктуры Качества» 4.11.2021. Бишкек, ЦСМ при МЭКР.
6. Центральноеазиатский форум устойчивого развития – 2021 10-11 ноября –Бишкек. Доклад: Исследование качественных показателей сушеных абрикосов, продающихся на рынке Кыргызстана.

Кожобекова К. К.

1. Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве в рамках Рос-Кырг. концорциум. Сентябрь 2020.
2. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.

Элеманова Р. Ш.

1. Курсы английского языка. Уровень В1. 20.10.2020-30.12.2020 г. Школа английского языка ЛИНГВА. Сертификат.
2. Международная летняя школа в Алматинском технологическом университете. 72 академических часа. 7-11 июня 2021 г.
3. Глобальный продовольственный форум-2021, 18-21 мая 2021 г., г. Москва.
4. Круглый стол «Вклад в экономику КР докторских программ PhD». Доклад на тему «Типовые положения для организации PhD докторантуры в вузах КР», 12.11.2021 г.

Усупкожоева А. А.

1. Участие на тренингах для менторов города Бишкек, города Ош с 23 февраля по 3 марта 2021 года. (Со-Организатор, тренер) (Кыргызстан).
2. Международная конференция “Deutsh und Teghnik” 11-17 май 2021 (организатор, докладчик). Тема доклада “Einfluss der Pandemie auf die Arbeit des DKTI” (Кыргызстан).
3. Участие на круглом столе «Девочки в науке», Хаят 19 май 2021 год (Со-Организатор круглого стола) (Кыргызстан).

Сатыбалдиева А. М.

1. “Цифровые сервисы для онлайн-обучения и вовлечения: ленты времени, интерактивные карты, виртуальные доски”, г. Рязань, РФ, 11.01.21 г. Сертификат
2. Курс английского языка: уровень pre-intermediate, КГТУ им. И.Раззакова, 1.02.2021-31.05.2021 г.

3. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.

Конкубаева Н. У.

1. Эксперт в области обеспечения безопасности школьного питания. 2021 г.
2. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
3. Онлайн-лекции конференция «Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO и UNIDO». 30 ноября 2021 г. Сертификат.

Алымкулова Н. Б.

1. VII Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов.19.05.21г Сертификат. Тема доклада: Товароведная характеристика плодов облепихи и продуктов их переработки.
2. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 25.04.21г Сертификат.Тема доклада: Анализ маркировки безалкогольных напитков и Проблемы аккредитации в Кыргызстане.
3. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
4. 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «НАУКА, ТЕХНИКА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ЦИФРОВУЮ ЭПОХУ: ИДЕИ И РЕШЕНИЯ», 2021г, Сертификат.
5. Вебинар «Секреты эффективного онлайн-урока. Приемы работы и цифровые инструменты», 2021г, Сертификат.

Джамаева А. Э.

1. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
2. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». Тема доклада «Функционалдык мөмө - жемиш суусундуктары ». 25 марта 2021 г.

Касмакунова 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

Сырымбекова Э. А.

1. Тренинг Разработка и внедрение Системы менеджмента пищевой безопасности, 24-26 марта 2021г. GIZ
2. Технологическое образование с применением современных методов обучения.
3. Ораторское искусство и культура речи. №281 01.02.2021 – 26.02.2021 г.КГТУ им.И.Раззакова.
3. Международная летняя школа АТУ «Пищевые технологии» с 7 – 11 июня.
4. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 25.04.21г Тема доклада: Функционалдык мөмө-жемиш суусундуктары.

Бапаева А. Т.

1. Региональная интеграция и наращивание потенциала для повышения конкурентоспособности ММСП в агробизнесе и содействие торговле в Центральной Азии - CANDY V. г. Алматы, 4-16.06.2021
2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции рамках проекта ЮНИДО «Расширение доступа МСБ на рынки путем укрепления их потенциала по соблюдению стандартов в цепочках создания добавленной стоимости по фруктам». Иссык-Куль, 22-23.06.2021. Сертификат.
3. Тренинг по повышению потенциала национальных/региональных экспертов/консультантов по системам управления качеством и подходам проведения пред-экспортной инспекции для сушеной плодоовощной продукции. г. Ташкент, 08-12.11.2021 г. Сертификат.
4. Центральноеазиатский форум устойчивого развития – 2021 10-11 ноября –Бишкек. Доклад: Разработка состава замороженного десерта из молочной сыворотки.
5. Онлайн конференция: конференцию “Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO и UNIDO”. 30 октября 2021 г., Москва, ЕАЭС. Сертификат.

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, 3 доторанта PhD, 11 магистрантов, 6 студентов.

Численность ППС, участвующих в НИР – 11 чел.

Заведующая кафедрой
“Технология консервирования”

Д. А. Коджегулова

Отчет о научно-исследовательской работе кафедры «Технология консервирования» за 2021 год

1. Отчет по подготовке научных кадров

№	Наименование работы/ ФИО автора	Стадии готовности (%)	ФИО научного консультанта/руководителя	Сроки предоставления работы на кафедру (год)
<i>Докторанты</i>				
1.	Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячьего молока/ Элеманова Р. Ш.	40,0	д.т.н., проф. Мусульманова М.М.	2023
2.	Научные и практические аспекты разработки технологии сушки молочных продуктов с различными добавками / Усупкожоева А. А.	70,0	д.т.н., проф. Просеков А.Ю.	2023
<i>Аспиранты</i>				
3.	Разработка технологии продуктов функционального значения/ Джамаева А. Э.	20,0	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	2023
4.	Совершенствование технологии сушки плодов и овощей/ Сырымбекова Э. А.	20,0	к.т.н., доц. Усупкожоева А.А.	2023

2. Научные проекты кафедры

№	Наименование проекта	ФИО руководителя/исполнителя	Источник финансирования	Объем финансирования
1	Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока	д.т.н., проф. Мусульманова М.М. /Элеманова Р. Ш.	МОН КР	500 000 сом

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	Патент №2230. Зарег. 28.08.2020 г. Сывороточный напиток «Аль-МуГран»; №2231. Зарег. 28.08.2020 г. Альбуминная паста «КуркуМуН»/ /Элеманова Р. Ш.	-	Акты промышленной апробации с принятием к внедрению в УПЦ «Технолог» от 23.08.2021 г.	-
2	Патент №2216. Зарег. 28.08.2020 г. Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой-балапан» и способ его приготовления. Напиток Бозодой / /Элеманова Р. Ш.		Акты промышленной апробации с внедрением в ОсОО «Алайку Органикс» от 16, 24.10.2021 г.	

4. ППС, не имеющего научной публикации в отчетном году

№	ФИО ППС	Причина отсутствия публикаций
1	Тынарбекова М. Т.	В 2021 году была операция

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

№	ФИО ППС	Причина не прохождения
1	Не имеется	-

Заведующий кафедрой
к.т.н., проф.

Коджегулова Д. А.

Статистические сведения по результатам НИР кафедры «Технология консервирования» за 2021 г.

№	ФИО ППС	Кадровый потенциал					Публикационная активность								Руководство и исполнение НИР и НИРС			Повышение квалификации				Командировки	
		Ученая степень доктора наук	Ученое звание профессор	Ученая степень кандидата наук	Ученое звание доцент	Руководство аспирантами	Кол-во защит диссертаций в текущем году / планируется к защите в 2022г.	Подано заявок / получено патентов (Кыргызпатент)	Подано заявок / получено патентов (зарубежные)	Получено авторских свидетельств	Монографии	РИНЦ (зарубежные) /РИНЦ издания в КР)	Статей в Web of science / Scopus / Thomson R	Статьи опубликованы в КР и зарубежом, 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 повыш. квалиф. в КР (от 16 академических часов)	Участие в научных форумах, конференциях, семинарах	Кол-во стажировок за рубежом (от 72 академических часов)		Однодневные семинары, конференции (участие/выступление с докладом)
1	Коджегулова Д.А.	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	-	4	-	2
2	Кожобекова К.К.	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3	-	1	-	2	-	-
3	Элеманова Р.Ш. (0,5)	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	2	4	1	4	-	2
4	Усупкожоева А.А. (0,5)	-	1	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	3	-	1
5	Касымакунова А.М. (0,25)	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
6	Конкубаева Н.У. (0,5)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	3	-	1
7	Алымкулова Н.Б.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-	1	-	3	-	-
8	Джамаева А.Э.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	-	-	-
9	Сырымбекова Э.А.	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	4	-	1
10	Тынарбекова М.Т.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-
11	Бапаева А.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	5	-	1
ИТОГО		-	3	5	5	-	1	-	-	-	2	2	-	6	1	-	6	4	27	1	31	-	8

Зав. каф. ТК

Коджегулова Д. А.