

ОТЧЕТ
по научно-исследовательской работе кафедры
«Технология производства продуктов питания»
за 2020 -2021 уч. год

1. Важнейшие научные достижения кафедры:

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 Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш., к.б.н. Бавланкуловой К.Д., старших преподавателей Касымовой Ч.К., Салиевой З.Т., Дуйшенбек кызы Наргизы.

В рамках соглашения о взаимном научном сотрудничестве кафедра проводит исследования с Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий, Алматинским технологическим университетом и Семипалатинским государственным университетом им. Шакарима. Кафедра проводит также совместные исследования с Институтом биотехнологии НАН КР, Институтом химии и химической технологии НАН КР, Кыргызским национальным аграрным университетом им. К.И. Скрябина, Кыргызско-Турецким университетом «Манас», Бишкекским центром испытаний, сертификации и метрологии, Казахским университетом технологии и бизнеса, Технологическим университетом Таджикистана, Таджикским национальным университетом, Ташкентским химико-технологическим институтом.

Стало традицией для наших преподавателей и студентов выступать с докладами на ежегодной Международной сетевой научно-технической конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. Подобное сотрудничество помогает нашим преподавателям, особенно молодым ученым, знакомиться с основными направлениями научной деятельности коллег из вузов РККТУ.

Сотрудники кафедры участвуют в работе Международных и Республиканских научно-технических конференций, публикуют материалы исследований в виде статей в периодической научной литературе, в виде монографий; представляют результаты научно-исследовательской работы в виде ежегодного отчета.

Ежегодно кафедра проводит «Круглые столы» с участием представителей ведущих предприятий пищевой отрасли. Это помогает укрепить связь науки с производством, целенаправленно разрабатывать технологии новых продуктов по заказу предприятий, активно вовлекать в этот процесс студентов, магистрантов и аспирантов.

Важнейшие научные достижения кафедры за 2020-2021 учебный год представлены в таблице.

№	Ф.И.О.	Научно-технологические разработки
1	Руководитель: зав. кафедрой, д.т.н., профессор Мусульманова М.М. Исполнители: доцент Мамбетова А.Ш., преподаватель Саалиева А.Н.	<i>Научный проект</i> «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока» финансируется за счет гранта МОиН КР.
2	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Мамаджанова М.Н., Аязбекова Н.А.	Модифицированный молочно-зерновой напиток «Мумалак» и технология его приготовления. Патент № 2217 от 28.08. 2020 г.
3	Омурбек к. Назира, Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А., Мусульманова М.М.	Сухая молочно-растительная композиция. Решение о выдаче патента № 02/2939 от 22.09. 2020 г.
4.	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Байджуранова А.М.	Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой-балапан» и способ его приготовления. Патент № 2216 от 28.08.2020 г.
5.	Руководитель проектов: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. (кафедра ТППП) Руководители от предприятия «Баркад»: Главный технолог Михеев А.Е., технологи производства замороженных полуфабрикатов Бектурсунова К. и Костко Д., технолог колбасного производства Воронов А.	5 совместных научно-исследовательских проектов по следующим темам: «Разработка технологии новых видов вторых готовых мясных блюд «Cook and Chill» - лазаньи и каннелони (Cannelloni); рубленых полуфабрикатов «Chicken balls», «Мясной попкорн»; варено-копченой колбасы и нового вида сосисок». На все новые виды мясных продуктов имеются Акты апробации на предприятиях.
6	Руководитель проекта: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д. (кафедра ТППП) Руководители от предприятия ОсОО «Риха»: Главный технолог Ажибекова А.О. и технолог Санькова И.В.	2 научно-исследовательских проекта по теме: «Разработка технологии новых видов деликатесных продуктов». На все новые виды мясных деликатесных продуктов имеются Акты апробации на предприятиях.
8	Руководители проекта: к.т.н., доцент Корчубекова Т.А.	Разработка рецептуры светлого пива с использованием сиропа топинамбура, трав Melissa, мяты и чабреца
9	Руководитель проекта: доцент Мамбетова А.Ш.	Разработка рецептуры мороженого с добавлением нетрадиционного растительного сырья
10	Руководитель проекта: Касымова Ч.К.	Разработка технологии хлеба с добавлением чечевичной муки
11	Руководитель проекта: Преподаватель Айдыралиева К.Ш., начальник ОТК ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»	Разработка рецептуры столового полусухого красного вина с добавлением кураги

2. Магистранты и аспиранты кафедры:

№	Ф.И.О. аспиранта/магистранта	Ф.И.О. научного руководителя	Темы научных диссертаций	Краткая аннотация тематики диссертации	Предварительные сроки защиты
I. Аспиранты					
1	Токтогул к. Р.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка мясомолочных пищевых композиций специального назначения	Подбором научно-обоснованного сочетания мясного и молочного сырья можно создать пищевые композиции направленного действия: протекторного, профилактического, лечебного и т.д.	2022
2	Саалиева А.Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Оптимизация технологии переработки ячьего молока в продукты специального назначения	Ячье молоко является нетрадиционным сырьем, обладающим уникальными свойствами, обуславливающими его функциональность.	2022
3	Турдалиева Н.А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка технологии молочно-растительных композиций специального назначения	Разработка технологии и рецептуры продуктов специального назначения представляет особую актуальность в свете ухудшающейся экологической обстановки и снижения уровня здо-ровья современного человека. Сочетание молочного и растительного сырья может дать пищевые композиции направленного действия	2023
4	Кожалиева Н.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов на основе изучения влияния растительных компонентов на качество и сроки хранения	Введение в рецептуру мясных фаршей растительных ингредиентов, содержащих полезные нутриенты и обладающих консервирующим действием, позволит не только повысить их пищевую ценность, но и увеличить сроки хранения готовых продуктов с сохранением качества.	2022
5	Халмурзина М.Д.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке	Использование функциональных растительных ингредиентов при разработке рецептов фаршевых начинок позволит улучшить их ФТС и разработать технологию новых видов замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке повышенной пищевой и биологической ценности.	2022
6	Барылбекова А.Т.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии сырокопченых мясных	Использование стартовых культур, функциональных добавок и	2023

			продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на процесс созревания	нетрадиционного для предприятий мясной отрасли мясного сырья в технологии ферментированных сырокопченых продуктов, позволит ускорить процесс созревания и обеспечить высокий уровень качества при их хранении.	
II. Магистранты, направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»					
II.1. Магистранты, защитившиеся в 2020 г.					
1	Абдырасакова А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Микробиологические аспекты оценки качества и безопасности молочной продукции	Молоко и молочные продукты являются прекрасной средой для развития микроорганизмов, в том числе патогенных. Предотвращение контаминации продуктов нежелательной микрофлорой является одной из основных задач молочной промышленности	2020
2	Клясс С.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Гигиенические основы качества и безопасности молочной продукции в современных условиях производства	Соблюдение правил санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности является основой безопасности готовой продукции.	2020
3	Усупова А.	Мамбетова А.Ш доцент	Оценка эффективности внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Обеспечение безопасности пищевой продукции является в настоящее время является актуальной проблемой. Необходимо выполнить анализ результатов внедрения СМК на предприятиях молочной промышленности.	2020
4	Эсеналиева М.	Элеманова Р.Ш. к.т.н., доцент	Идентификация опасностей при производстве кисломолочных напитков (йогуртов) на основе принципов ХАССП	Система ХАССП, применяемая в области управления безопасностью пищевых продуктов, использует подход контроля критических точек движения пищевых продуктов. Четко налаженная система гарантированно обеспечивает безопасность вырабатываемой продукции.	2020
5	Стасенко С.	Серкебаева Ч.И.	Сравнительный анализ требований стандартов ИСО 9001:2015, ИСО 22000:2005 и ИСО/ FDIS 22000:2018	В работе необходимо выявить основные различия требований стандартов ИСО 9001:2015, ИСО 22000:2005 и ИСО/ FDIS 22000:2018 и проанализировать различия	2020

				между условиями валидации, мониторингом и верификацией.	
II.2. Магистранты 2-го обучения (группа ТППЖПм-1-19)					
1	Зыков И.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности Кыргызстана	Системы, обеспечивающие качество пищевых продуктов, являются определяющим фактором их безопасности, в связи с чем разработка таких систем, чрезвычайно актуальна.	2021
2	Шукурбаева А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции в КР: проблемы и пути решения	Работа направлена на поиск путей решения проблем, возникающих при внедрении систем, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов в КР	2021
II.3. Магистранты 1-го обучения (группа ТППЖПм-1-20)					
Очное обучение					
1	Азаматова А. А.	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Выявление и анализ рисков и опасностей, возникающих при производстве сыра из молока хайнаков	Переработка нетрадиционных видов молочного сырья сопряжена с рядом проблем, на решение которых направлена работа	2022
2	Акималиева А. А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Новые подходы к управлению качеством и безопасностью вино-водочной продукции	Вино-водочные изделия всё ещё остаются одной из наиболее распространенных причин пищевых отравлений, в связи с чем актуальны вопросы обеспечения их качества и безопасности	2022
3	Байматов Д. З.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка и процесс внедрения стандарта ИСО 22000-2018 в ОсОО «Артезиан» (молокоперерабатывающее предприятие)	Молочные продукты являются продуктами массового потребления, безопасность которых обеспечивается путем внедрения современных систем	2022
4	Бейшенова А.А.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Применение барьерных технологий в обеспечении качества и безопасности молочной продукции	«Барьерные» технологии обеспечивают высокое качество вырабатываемой продукции и максимально допустимое продление сроков годности за счет комплексного применения различных технологических приемов	2022
5	Блинкова Н.А.	Кичигин А.В.	Изучение свойств масла семян черного тмина и его применение в пищевой сфере с сохранением качества	Масло семян черного тмина оказывает полифункциональное действие на организм человека и сохранение его качества в процессе промышленной переработки	2022

				представляется актуальным	
6	Махамирдин к. А.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе топленого масла	Топленое масло представляет интерес с точки зрения отсутствия в его составе холестерина, что определяет его безопасность и продуктов из него в отношении сердечнососудистых заболеваний	2022
7	Сачковская А.С.	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Разработка программы производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	КР является единственной республикой в составе ЕАЭС, способной полностью обеспечить свое население молочными продуктами. Для увеличения объемов экспорта необходимо внедрение соответствующих программ	2022
8	Султанкалыева Б.Д.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе сүзмө	Сузмо является традиционным продуктом питания для многих народов Центральной Азии. Создание новых продуктов на его основе позволит расширить ассортимент «этнопродуктов»	2022
9	Эльдиярова М. Э.	Серкебаева Ч.И.	Исследование и разработка модели внедрения системы безопасности и качества молочной продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000	Для КР расширение экспорта молочной продукции является приоритетным. Сделать это можно только при внедрении на предприятиях современных международных стандартов, гарантирующих качество и безопасность готовой продукции	2022
Заочное обучение					
1	Алижанова М. А.	Кичигин А.В.	Изучение особенностей внедрения стандарта BRC на пищевых предприятиях Кыргызстана	Внедрение новых стандартов на предприятиях пищевой промышленности КР представляет определенные трудности из-за несовершенства технологий, оборудования и других производственных условий	2022
2	Асанбаева А.К.	Серкебаева Ч.И.	Современные подходы в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции животного происхождения	Качество и безопасность пищевых продуктов невозможно обеспечить без внедрения современных национальных, межгосударственных и международных стандартов	2022
3	Бактыбекова А. Б.	Козлова Л.П.	Практика применения интегрированных систем менеджмента на молочных предприятиях	СМБПП является основой обеспечения качества и безопасности на всех пищевых предприятиях, включая молочные	2022
4	Отунчиева З. К.	Козлова Л.П.	Инструменты анализа и управления	Безопасность и качество пищевой продукции	2022

			рисками в деятельности предприятий пищевой промышленности	лежит в основе деятельности любого пищевого предприятия и разработка методов анализа и управления этими процессами представляется актуальной	
--	--	--	---	--	--

3. Итоги научно-исследовательской работы студентов:

На кафедре большое внимание уделяется научно-исследовательской работе со студентами.

Формы НИРС различны:

- учебно-исследовательская работа;
- модули «Проект (Проектные и научные исследования)», «Разработка новых мясных/молочных продуктов»;
- курсовые и выпускные квалификационные работы, как научно-исследовательского характера, так и с научными разделами;
- научные работы по госбюджетной тематике кафедры.

Результаты научно-исследовательских работ оформляются в виде научно-исследовательских разделов выпускных квалификационных работ, докладов на студенческой научно-технической конференции.

На кафедре активно ведется поиск форм конструктивного сотрудничества вуза с ведущими предприятиями пищевой отрасли Кыргызской Республики. Подобное сотрудничество позволит улучшить качество подготовки специалистов и содействовать трудоустройству выпускников кафедры.

Для реализации поставленных задач были выполнены **7 научно-исследовательских проекта** с ведущими мясоперерабатывающими предприятиями Кыргызской Республики – ОсОО «Баркад» и ОсОО «Риха», **1 научно-исследовательский проект** с ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод», информация о которых представлена в таблице.

Студенты кафедры приняли также активное участие в 63-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации» и Выставке научно-технических разработок. На 63-ю МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов от кафедры было представлено 8 научно-исследовательских проектов. Полученные результаты в дальнейшем были представлены в виде научных разделов ВКР.

Сведения о результатах выполнения НИРС студентами кафедры за 2020-2021 учебный год представлены в таблице.

№	ФИО руководителя НИРС	Тема НИРС	ФИО студентов, группа	Место проведения	
				КГТУ	Предприятие
1	<p>От КГТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП <p>От предприятия ОсОО «Баркад»:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Главный технолог Михеев А.Е., технологи производства замороженных полуфабрикатов Бектурсунова К. и Костко Д. ▪ технолог колбасного производства Воронов А. 	<p>Применение инноваций в разработке технологий новых видов мясных продуктов. На все новые виды мясных продуктов имеются Акты апробации на предприятиях.</p>	<p>Молдобекова Д., Керн Д., Козак А., ст.гр. МС(б)-1-17</p> <p>Диплом I степени за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Сатыгул кызы Б. - Сертификат за участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Научные разделы в ВКР.</p>	кафедра ТППП	ОсОО «Баркад»
2	<p>От КГТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП <p>От предприятия ОсОО «Риха»:</p> <p>Главный технолог Ажибекова А.О. и технолог Санькова И.В.</p>	<p>Применение новых технологических решений в совершенствовании технологии деликатесных продуктов</p> <p>Имеется Акт апробации на предприятии</p>	<p>Бондаренко М., Кузнецов К., ст.гр. МС(б)-1-17</p> <p>Сертификаты за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Научные разделы в ВКР.</p>	кафедра ТППП	ОсОО «Риха»
3	<p>От КГТУ и ОсОО «СВВЗ»:</p> <p>Айдыралиева К.Ш., преподаватель, начальник ОТК ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»</p>	<p>Разработка рецептуры столового красного вина с добавлением сушёных яблок</p>	<p>Анарбекова А., ст.гр. БТ(б)-1-17</p> <p>Диплом II степени за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Научный раздел в ВКР.</p>	кафедра ТППП	ОсОО «Столичный Винно- Водочный Завод»

4	Мамбетова А.Ш., доцент	Разработка рецептуры мороженого с добавлением нетрадиционного растительного сырья	Сартаева А., ст. гр. ИСОП-1-17 Диплом III степени за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.	кафедра ТППП	-
5	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Научно-техническая разработка «Хлеб «Царский» с добавлением чечевичной муки»	Бекболотова А., ст. гр. ХМК(б)-1-18 Диплом III степени за лучшую научно-техническую разработку в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.	кафедра ТППП	-

Всем остальным студентам, представившим свои научно-исследовательские проекты на 63-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации», были вручены **сертификаты**.

Результаты научно-исследовательских работ вошли в ВКР виде научных разделов, опубликованы **8 статей** совместно со студентами.

4. Научные и учебно-методические разработки кафедры, опубликованные за 2019-2020 гг.:

4.1. Научные публикации кафедры, опубликованные за 2019-2020 гг.:

№	Ф.И.О. авторов	Название научных и учебных публикаций	Издательство, страна, количество страниц
РИНЦ (зарубежные и в КР)			
1	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	Развитие академической мобильности в области пищевой технологии в Центральной Азии	Материалы онлайн семинара по современным образовательным технологиям EduTech KG 2020, 12 мая 2020 г.
	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М	Академическая мобильность в области пищевой технологии	Материалы Международной научно-практической интернет-конференции «Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности», посвященной юбилею академика МИА, д.х.н., проф. Баткибековой М.Б., 12 ноября 2020 г., г. Бишкек, КР // Изв. КГТУ им. И. Раззакова.- 2021.- № 55
	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Баткибекова М.Б.	Синбиотический молочно-зерновой напиток	Материалы конференции «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности», 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз.
	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	Ферментированный сывороточный напиток	Материалы конференции «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности» 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз.
2	Джамакеева А.Д.	Применение инноваций в разработке рецептур новых видов мясорастительных полуфабрикатов	Международный научный журнал «National science journal» НАУ (Национальная ассоциация ученых). – 2020. - №27(54). – Ч.1. – С.8-11.
3	Джамакеева А.Д., Михеев А.Е., Абдраимов А.	Использование мяса яка и функциональных растительных ингредиентов в производстве замороженных полуфабрикатов	Международный рецензируемый журнал «Eurasian science journal» (Евразийский научный журнал). – 2020. - №4(73). – Ч.5. – С.18-23.
4	Джамакеева А.Д., Бокомбаева Б.Б.	Разработка технологии нового вида мясного хлеба функционального назначения	Труды XVII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 2020. – С.208 – 212.
5	Корчубекова Т.А., Барылбекова К.Дж,	Разработка рецептуры хлеба, обогащенного жмыхом виноградных косточек	Труды XVII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск,

	Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Наргиза		2020. - с. 307-311.
6	Мамбетова А.Ш., Усупова А.А.	Важность внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Материалы 62-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 2020. – С.135.
7	Мамбетова А.Ш., Сачковская А.С.	Йогурты для детей дошкольного возраста	Материалы 62-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 2020 – С. 94.
8	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н., Корчубекова Т.А.	Видовое разнообразие микромицетов Таласской долины Кыргызстана	Научное обозрение. Биологические науки.- 2020. - № 3.- С.38-42.
9	Мосолова С.Н., Бавланкулова К.Д.	Паразитные микромицеты семейства Roaseae Чуйской долины и северного склона Киргизского хребта	Сборник статей XIX Международной научно-практической конференции "Проблемы ботаники Южной Сибири и Монголии. - Барнаул, 2020. - Т.2.- С 316-320.
10	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н., Бексултанова А.М.	Паразитные микромицеты растений семейства Leguminosae	Известия НАН КР. - 2020. - № 4. - С 19-23.
11	Касымова Ч.К., Чиркова Д.	Разработка новых цельнозерновых смесей при производстве хлеба	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. – №1(50). – Ч.2. – С. 70.
12	Касымова Ч.К., Рахматова А.	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной биологической ценности	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. – №1(50). – Ч.2. – С. 76.
13	Турдалиева Н.А., Логвиненко Е.Я.	Разработка рецептуры новых видов кондитерских изделий для профилактики сердечнососудистых заболеваний	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. - №1 (53). – Ч.2. - С. 116-121.
14	Турдалиева Н.А., Юнусалиева А.Р.	Разработка рецептуры фруктовой пастилы для профилактики анемии (железодефицита)	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. - №1 (53). – Ч.2. - С. 144-150.

4.2. Учебно-методические разработки кафедры, опубликованные за 2020 -2021 уч. г.

№	Ф.И.О. авторов	Название учебных публикаций и учебно – методических указаний	Краткая аннотация работ	Издательство, страна, количество страниц
1	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Мамбеталиева Г.М.	Сут жана сут азыктарынын технологиясы	Учебное пособие для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения на кыргызском языке	Решение ученого совета КГТУ им. И. Раззакова №10 от 24.06. 2020 г. (24 п.л). Отдано в печать С грифом МОиН КР
	Мусульманова М.М. Султанкулова А.С.	Суттун химиясы	Учебное пособие для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения на кыргызском языке	КР. 200 с. Печатается бесплатно, как участник конкурса УМЛ на кырг.языке, МОиН КР С грифом МОиН КР
	Мусульманова М.М. Токтогул кызы Р.	Лабораторный практикум по курсу «Пищевая микробиология и гигиена»	Лабораторный практикум по курсу «Пищевая микробиология и гигиена» предназначен для магистрантов всех форм обучения направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов», «Технология и управление предприятием»	7,5 п.л. Электронный вариант, 2021
	Сманалиева Ж.Н. Мусульманова М.М.	Практикум по курсу «Нутрициология»	Практикум предназначен для магистрантов всех форм обучения направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов», «Технология и управление предприятием»	1,4 п.л. Электронный вариант, 2021
2	Джамакеева А.Д.	Технология переработки продуктов убоя и производства мясных продуктов	Лабораторный практикум для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология мяса и мясных продуктов» для всех форм обучения	Бишкек: ИЦ «Текник», 2021. – 138 с. (8,6 п.л.) С грифом МОиН КР
3	Корчубекова Т.А.	Биоконверсия и биобезопасность	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Биоконверсия и биобезопасность» для студентов направления 720200	Бишкек: ИЦ «Текник», 2020. - 48 с. (электронная версия)

			«Биотехнология». Профиль: «Пищевая биотехнология»	
4	Бавланкулова К.Д., Мураталиева М.Н.	Экологическая биотехнология	Методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиля «Пищевая биотехнология»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2020. – 52 с.
5	Касымова Ч.К.	Технология кондитерского производств	Методическое указание по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиля «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2020. – 48 с.
6	Дуйшенбек к Н., Салиева З.Т.	Пищевые и биологически активные добавки	Методические указание для курса «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов очной и дистанционной формы обучения по направлению 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Бишкек: Электронная версия, 2020. – 32 с.

▪ **Сведения о повышении квалификации научно-педагогических кадров кафедры ТПП за 2020-2021 уч. г.**

№	Ф.И.О преподавателя (ученая степень, ученое звание, должность)	Стажировка и обучение в КР и за рубежом (организация, срок обучения, название университета, страна, наличие сертификата)	Участие в научных семинарах и конференциях, «круглый стол» и выставках (название доклада, страна, дата участия)
1	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.	-	Академическая мобильность в области пищевой технологии // Международная научно-практическая интернет-конференция «Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности», посвященная юбилею академика МИА, д.х.н., проф. Баткибековой М.Б., 12 ноября 2020 г., г. Бишкек, КР
2	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Баткибекова М.Б.	-	Синбиотический молочно-зерновой напиток // Конференция «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности» 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз
3	Мусульманова М.М.	-	1. Курс обучения по программе «Аккредитация образовательных программ. Проведение самооценки», Сертификат Независимого

			<p>аккредитационного агентства «БИЛИМ_СТАНДАРТ», 28.10.2020.</p> <p>2. Участие в онлайн-совещании Евразийской экономической комиссии С801 по организации «Школы сыроделов» - 7 апреля 2021 г.</p> <p>3. Сертификат победителя в номинации «Профессор» за 2019-2020 учебный год</p>
4.	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	-	Участие в работе Глобального продовольственного форума «Повышение качества жизни, обеспечение продовольственной безопасности – дорога к миру», Москва, 19-21 мая 2021 г.
5	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	-	Ферментированный сывороточный напиток // Конференция «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности» 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз
6	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент, профессор	-	<ol style="list-style-type: none"> 1) Участие в заседание рабочей группы по доработке и согласованию проекта изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011) в режиме видеоконференции со странами-членами ЕАЭС. – Бишкек, МСХ ПП и М КР, 23 сентября 2020 г. 2) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г. 3) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 4) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021г. 5) Участие и организация Круглого стола кафедры ТППП на тему: «Вуз – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021 г. 6) Председатель подсекции «Технология продуктов питания» 63-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г. 7) Участие в VI Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Выступление совместно

			с главным технологом предприятия «Баркад» с докладом на on-line конференции на тему «Применение инноваций в разработке технологий новых видов мясных полуфабрикатов». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 19 мая 2021 г. - Получение сертификата.
7	Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с., доцент	-	<ol style="list-style-type: none"> 1) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г. 2) Вебинар Elsevier Researcher Academy «How to publish an article and become popular author. Author profiles in Scopus», 21.12.2020 3) Вебинар Elsevier Researcher Academy «Choosing right journal to publish your article», 22.12.2020 4) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 5) Вебинар IPR Media «Практика применения онлайн-курсов зарубежных платформ». 11.03.2021 6) Вебинар «Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROF образование»: новинки контента, новые образовательные инструменты», 10.03.2021 7) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» и в проведении Круглого стола на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог». – Бишкек, КГТУ, 24.03.21.
8	Мамбетова А.Ш., доцент	-	<ol style="list-style-type: none"> 1) Участие в заседании рабочей группы по доработке и согласованию проекта изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011) в режиме видеоконференции со странами-членами ЕАЭС. – Бишкек, МСХ ПП и М КР, 23 сентября 2020 г. 2) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 3) Участие в семинаре по Руководящим принципам правильного питания. Академическая сеть “Луч” “SUN Кыргызстан» – Бишкек, гостиница “Достук”, 25-26 февраля 2021 г. 4) Участие в Круглом столе «Право на питание и продовольственную безопасность, проблемы и пути решения. Академическая сеть Движения SUN в Кыргызстане. – Бишкек, гостиница «Достук», 31

			<p>марта 2021 г.</p> <p>5) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021г.</p> <p>6) Участие и организация Круглого стола кафедры ТППП на тему: «Вуз – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021г.</p> <p>7) Участие в онлайн-совещании Евразийской экономической комиссии С801 по организации «Школы сыроделов» - 7 апреля 2021 г.</p> <p>8) Участие на VI Международной сетевой научно-технической конференции: «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном процессе» в рамках Российского-Кыргызского консорциума технических вузов. – Бишкек, 19 мая 2021 г. – Получение сертификата.</p>
9	Бавланкулова К.Д., к.б.н., доцент (0,5 ставки)	-	<p>1) XIX Международная научно-практическая конференции "Проблемы ботаники Южной Сибири и Монголии». – Барнаул, 1-5 июня 2020 г.</p> <p>2) Международная научная конференция: «Роль ботанических садов в обогащении и сохранении биоразнообразия растений». - Бишкек, 8 октября 2020 г.</p>
10	Касымова Ч.К., ст. преподаватель	Программа обучения «Создание онлайн курсов на платформе Moodle» » в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». - Бишкек, 20.08.2020 г. Получение сертификата.	<p>1) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата.</p> <p>2) Участие в семинаре по Руководящим принципам правильного питания. Академическая сеть “Луч” “SUN Кыргызстан» – Бишкек, гостиница “Достук”, 25-26 февраля 2021 г.</p> <p>3) Участие в Круглом столе «Право на питание и продовольственную безопасность, проблемы и пути решения. Академическая сеть Движения SUN в Кыргызстане. – Бишкек, гостиница «Достук», 31 марта 2021 г.</p> <p>4) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» и в проведении Круглого стола на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог». – Бишкек, КГТУ, 24.03.21.</p>
11	Дуйшенбек кызы Наргиза, ст. преподаватель	1) Курсы повышения квалификации по программе «Создание курсов на платформе Moodle». Проект «Профессиональное образование в	<p>1) Участие в вебинаре «Дезинфицирующие мероприятия на пищевом производстве». 03.06.2020 г.</p> <p>2) Участие в вебинаре «Как работают принципы НАССР в совершенно различных ситуациях». 17.06.2020 г.</p>

		<p>Центральной Азии» (PECA) – Содействие занятости и профессиональному обучению (BBQ) GIZ. – Бишкек, 28.05. - 08.08.2020 г. Получение свидетельства о повышении квалификации.</p> <p>2) Участие в проекте ЦТТОП «Модернизация/укрепление предприятий малого и среднего бизнеса пищевой промышленности в Кыргызстане, и подготовка практикующих тренеров по вопросам соответствия требованиям НАССР и систем управления безопасностью пищевой продукции», реализуемого программой GIZ «Содействие устойчивому экономическому развитию в Кыргызстане» по внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции на МП «Бишкек пекарня» - Бишкек, 01.11.19 – 01.06.2020 г. Получение сертификата.</p> <p>3) Участие в вебинаре на тему «Введение в ISO 22000:2018» 21.06.2020 г. Получение сертификата</p> <p>4) Тренинг на тему «Разработка и внедрение Системы менеджмента пищевой безопасности» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 24.03.2021 - 26.03.2021г. Получение сертификата.</p> <p>5) Участник программы «Международная летняя школа АТУ – 2021» – Алматы, 07.06.2021 - 11.06.2021 г. Получение сертификата.</p>	<p>3) Участие в семинаре по разработке структурированной докторской (PhD) программы по направлению «Пищевые технологии» и созданию докторской (исследовательской) школы. Проект GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания» (PECA). - Бишкек, 19-23 октября 2020 г.</p> <p>4) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г.</p> <p>5) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата.</p> <p>6) Второй национальный семинар по современным образовательным технологиям EduTech KG 2021 – Бишкек, 18.05.2021 г.</p> <p>7) VI Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Бишкек, 19.05.2021 г.</p>
12	Салиева З.Т., ст. преподаватель	Курсы повышения квалификации по программе «Создание курсов на платформе	1) Участие в вебинаре «Дезинфицирующие мероприятия на пищевом производстве». 03.06.2020 г.

	<p>Moodle». Проект «Профессиональное образование в Центральной Азии» (PECA) – Содействие занятости и профессиональному обучению (BBQ) GIZ. – Бишкек, июль 2020 г. (72 часа). Получение сертификата.</p>	<p>2) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г. 3) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 4) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» и в проведении Круглого стола на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог». – Бишкек, КГТУ, 24.03.21. 5) Второй национальный семинар по современным образовательным технологиям EduTech KG 2021 – Бишкек, 18.05.2021 г. 6) VI Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Бишкек, 19.05.2021 г.</p>
--	---	---

5. НИР по МОиН КР, кафедральные:

№	Ф.И.О.	Название, краткая аннотация НИР, объем и источник финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность ППС, участвующих в НИР
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	<p>1. Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Создание продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе». Бюджетное финансирование. 2. “Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока”. Финансирование МОиН КР, 586250 сом.</p>	3 аспиранта, 2 магистранта, 5 студентов	4
2	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	<p>Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения»</p>	3 аспиранта, 8 студентов	1
3	Корчубекова Т.А.,	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и	-	1

	к.б.н., доцент	охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологий пищевых продуктов и биокomпозитов лечебно-профилактического назначения»		
4	Мамбетова А.Ш., доцент	1. Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка физиологически функциональных молочных продуктов», этап работы: «Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств». Бюджетное финансирование. 2. “Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока”. Финансирование МОиН КР, 586250 сом.	1 магистрант, 3 студента	-
5	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР»	-	-

Заключение. За 2020-2021 уч. год ППС кафедры «Технология производства продуктов питания» по научно-исследовательской работе были получены следующие результаты:

- 1) Получены **7 патентов КР** и **3 Решения** о выдаче патента на изобретение.
- 2) Научный проект «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока» финансируется за счет гранта МОиН КР. Объем финансирования МОиН КР - **586250 сом.**
- 3) Выполнены **7 совместных научно-исследовательских проектов** с ведущими мясоперерабатывающими предприятиями Кыргызской Республики – ОсОО «Баркад» и ОсОО «Риха», **1 научно-исследовательский проект** с ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод». На все научно-технические разработки имеются Акты апробации на предприятиях. В этих научно-исследовательских проектах принимали активное участие преподаватели, студенты и технологи вышеуказанных предприятий. Полученные результаты были доложены на международных научно-технических конференциях.
- 4) За отчетный период опубликованы **17 статей** (РИНЦ), в том числе **8 статей** совместно со студентами.
- 5) Изданы **9 учебно-методических разработок**, в том числе **2** (учебное пособие лабораторный практикум) – с грифом МОиН КР, **2 учебных пособия** – на кыргызском языке.
- 6) ППС кафедры принимали активное участие в обучающих программах, семинарах, тренингах, вебинарах и т.д.

Заведующий кафедрой ТППП,
д.т.н., профессор

Мусульманова М.М.

30.05.2021 г.