

**ОТЧЕТ**  
**по НИР ППС кафедры «Технология производства**  
**продуктов питания» за 2018-2019 уч. год**

## Научно-исследовательская деятельность ППС

### ▪ Темы НИР кафедры (табл.11).

Таблица 11

№	Ф.И.О. руководителя	Название темы, объем финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность педагогических работников, участвующих в НИР
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Целью исследований является совершенствование существующих и создание новых технологий продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе. Бюджетное финансирование.	3 аспиранта	5
2	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка рецептур кондитерских изделий функционального и диетического питания» Бюджетное финансирование.	1 аспирант	2
3	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	«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» Бюджетное финансирование.	1 аспирант	1
4	Кочубекова Т.А., к.б.н., доцент	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологий пищевых продуктов и биокмползитов лечебно-профилактического назначения» Бюджетное финансирование.	-	1
5	Мамбетова А.Ш., доцент	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» <b>Тема: «Разработка физиологически функциональных молочных продуктов», этап работы: «Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств»</b> Бюджетное финансирование.	-	-

▪ **Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС (табл.12).**

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.

Стремительное развитие науки и технологии привело к внедрению на предприятиях пищевой отрасли не только новых технологических решений, но и использованию программного обеспечения, как в контроле технологических процессов, так и в моделировании потребительских характеристик и качества готовых изделий. Это вызвало необходимость выйти за рамки обычных стереотипов подготовки студентов-технологов, расширить рамки их знаний.

С этой целью была создана совместная исследовательская группа, в состав которой вошли студенты, обучающиеся по профилям «Технология мяса и мясных продуктов» и «Программная инженерия».

Была создана совместная исследовательская группа, в состав которой вошли студенты, обучающиеся по профилям «Технология мяса и мясных продуктов» и «Программная инженерия».

**Научные руководители проекта от КГТУ им. И. Раззакова:** Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры «Технология производства продуктов питания» и **Ашымова А.Ж.**, старший преподаватель кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем». Этой группой были выполнены **3 научно-исследовательских проекта** совместно с ведущими технологами мясоперерабатывающих предприятий Кыргызской Республики **по темам, указанным в табл. 16.**

Студенты кафедры приняли активное участие в 61-международной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки». Информация о привлечении студентов к НИРС представлена в табл. 12.

**Таблица 12**

№	ФИО руководителя НИРС	Тема НИРС	ФИО студентов, группа	Место проведения			
				КГТУ	Др. вуз	Предприя- тие	Межд. уровень
1	<b>От КГТУ:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор <b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Зав. колбасным производством Воронов А.	Разработка технологии реструктурированных деликатесных продуктов с применением в качестве адгезива животных и растительных добавок. Имеются <b>Акты</b> апробации на предприятии	Попов Н., Борисова М., ст.гр. МС(б)-1-15 <b>Выступление на Пленарном сессии 61-ой МНТК</b> молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов <b>(получение Диплома)</b>	кафедра ТППП	-	ОсОО «Баркад»	-
2	<b>От КГТУ:</b> ▪ Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры «Технология производства продуктов питания»	Разработка и оптимизация рецептур мясорастительных полуфабрикатов с применением линейного программирования.	Касымова Р., Уваров А., ст.гр. МС(б)-1-15. Эргешов А., Юсупов А., ст. гр. ПИ(б)-2-16 <b>Диплом I степени</b> за участие в	кафедры ТППП ПОКС	-	ОсОО «Баркад»	-

	<p>▪ Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем»</p> <p><b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Директор производства Михеев А.Е., зав. производством замороженных полуфабрикатов Федорина Д., зав. производством «Фабрика Кухни», Халмурзина М.Д.</p>	Имеются <b>Акты</b> апробации на предприятии	<p>61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов.</p> <p><b>Выступление с докладом в режиме on-line</b> на V Международной сетевой НТК «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников РККТУ-Бишкек, 26 апреля 2019 г.</p>				
3	<p><b>От КГТУ им. И. Раззакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор</p> <p><b>От предприятия ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Аль-Халал»):</b> Главный технолог Бахтызина М.Ю. и технолог Дуйшеналиев Н.</p>	<p>Разработка технологии новых видов колбасных изделий «халал».</p> <p>Имеются <b>Акты</b> апробации на предприятии.</p>	Жаппуева А., Акбаров А., ст.гр. МС(б)-1-15	кафедра ТППП	-	ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Аль-Халал»)	-
4	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка рецептуры нового вида ravioli с использованием нетрадиционного сырья	Нұрылда А., ст. гр. ТМРП-17-1(АТУ) ст.гр. МС(б)-1-15 (КГТУ)	кафедра ТППП	АТУ (Казахстан)	-	-
5	Жунусова К.Ж., преподаватель	Разработка рецептуры нового вида витаминизированного напитка	Апбасова Н., ст. гр. ТМРП-17-1(АТУ) ст.гр. МС(б)-1-15 (КГТУ)	кафедра ТППП	АТУ (Казахстан)	-	-
6	Мамбетова А.Ш., доцент	Сухой кисломолочный порошок с добавлением растительных ингредиентов	<p>Омурбек кызы Назира, ст.гр. МЛ(б)-1-15</p> <p><b>Диплом II степени</b> за участие в 61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов.</p> <p><b>Выступление с докладом в режиме on-line</b> на V Международной сетевой НТК «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников РККТУ-Бишкек, 26 апреля 2019 г.</p>	кафедра ТППП	-	-	-

7	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Совершенствование технологии рецептур мучных кондитерских изделий	Клепацкая А., ст.гр. ХМК(б)-2-16 <b>Диплом III степени</b> за участие в 61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов	кафедра ТППП	-	-	-
8	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Определение требований потребителей к качеству макаронных изделий на основе модели Кано	Рогозина Л., ст.гр. ХМК(б)-1-15	кафедра ТППП	-	-	-
9	Касымова Ч.К., старший преподаватель Кадничанская В.Р., преподаватель	Исследование молочнокислых бактерий для производства хлебопекарной закваски и использование	Логвиненко Е., ст.гр. ХМК(б)-2-16 <b>Публикация</b> в Материалах 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова	кафедра ТППП	-	АПОМ и Х (НХИ)	-
10	Мураталиева М.Н., старший преподаватель	Разработка технологии нового вида кваса	Акматова А., ст. гр. БТ(б)-1-16	кафедра ТППП	-	-	-
11	Турдалиева Н.А., преподаватель	Разработка новых функциональных продуктов питания «снеки» из пророщенной пшеницы	Бейшеналиева К., ст.гр. ХМК(б)-2-16	кафедра ТППП	-	-	-
12	Турдалиева Н.А., преподаватель	Разработка рецептуры хлеба для больных желудочно-кишечным трактом	Рахматова А., ст.гр. ХМК(б)-3-16 <b>Публикация</b> в Материалах 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова	кафедра ТППП	-	-	-

**16 апреля 2019 г. впервые в Кыргызской республике** в Учебно-производственном центре «Технолог» КГТУ им. И. Раззакова была проведена Международная технологическая олимпиада по технологии мяса и мясным продуктам. Эта олимпиада организована Технологическим факультетом при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания». В Международной технологической олимпиаде приняли участие **5 команд студентов-технологов из Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана**. Проведение подобной олимпиады на международном уровне позволило стимулировать активность и профессиональную мобильность талантливых студентов, максимально проявить им свои творческие способности, практические навыки и умение работать в команде.

**Команда студентов-технологов гр. МС(б)-1-15 в составе Уварова Антона, Попова Николая и Касымовой Рукия** заняла **I место** в Международной технологической олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов среди команд-участников из Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана по результатам прохождения теоретического и практического туров.

Студенты принимали в течение учебного года активное участие во всех семинарах, тренингах, круглых столах и других мероприятиях, организуемых кафедрой и Центром трансфера технологий, образования и предпринимательства в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА».

Студенты вместе с руководителями приняли участие в заседании секции «Технология продуктов питания. Химия и химические технологии» и «Технология текстильной и легкой промышленности» **V Международной сетевой научно-технической конференции** «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в **режиме on-line** с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом. Это ст. гр. МС(б)-1-15 Касымова Р. и гр. ПИ(б)-2-16 Юсупов А. (Руководители - Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры «Технология производства продуктов питания», Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем»); ст.гр. МЛ(б)-1-15 Омурбек кызы Назира (руководитель Мамбетова А.Ш., доцент) и молодой преподаватель Турдалиева Н.А. с работой, выполненной совместно со ст.гр. ХМК(б)-2-16 Бейшеналиевой К.

Результаты научно-исследовательских работ вошли в ВКРБ виде научных разделов, опубликованы **7 статей** и подготовлены к публикации **3 статьи** совместно со студентами.

- Количество публикаций (РИНЦ, научные журналы ВАК и др.), патентов, заявок, монографий (табл.13).
- Наличие или участие в научных проектах (МО и Н КР, международных и т.д.) (табл.13)

Таблица 13

№	ФИО сотрудников кафедры	Кадровый потенциал							Монография (количество)	Патенты				Гранты			Статьи				Повыш. квалиф. в КР (сертификат)	Повыш. квалиф. за рубежом (сертификат)	Стажировка за рубежом	Участие в научн. семинарах и конференциях	
		Основное место работы	Звание «профессор/профессор КГТУ»	Ученая степень «доктор наук»	Звание «доцент/с.н.с»	Ученая степень «кандидат наук»	Руководство аспирантами	Планируется к защите		Подано заявок (Кыргызпатент)	Получено (Кыргызпатент)	Подано заявок (зарубежные)	Получено (зарубежные)	Руководитель НИР МОиН КР	Исполнитель НИР МОиН КР	Зарубежные научные проекты	РИНЦ (зарубежные и издания в КР)	Web of science, Scopus, Thomson R.	Опуб. в КР не входящие в РИНЦ	Опуб. в зарубежных изданиях					
1	Мусульманова М.М.	КГТУ	1	1	-	-	4	-	1	2	-	-	-	1	-	-	3	-	-	1	-	3	-	-	11
2	Супонина Т.А.	КГТУ	-/1	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	5	-	-	-	1	-	-	-	3
3	Джамакеева А.Д.	КГТУ	-/1	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	6	-	-	-	-	1	1	-	7
4	Корчубекова Т.А.	КГТУ	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	4
5	Мамбетова А.Ш.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	1	2	-	-	-	6
6	Касымова Ч.К.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	2
7	Салиева З.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	2	1	-	-	4
8	Мураталиева М.Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	4
9	Дуйшенбек кызы Наргиза	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2	1	-	-	1

10	Жунусова К.Ж.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	2	-	2
11	Токтогул кызы Рахат	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	1	-	1
12	Сабырбекова А.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	3
13	Барылбекова А.Т.,	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	1
14	Дюшеева Н.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-
15	Куленбекова А.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
16	Турдалиева Н.А.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	2

▪ **Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах (табл.14)**

**Таблица 14**

№	Ф.И.О. авторов	Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний	Издательство, страна, количество страниц
<b>1. Название научных публикаций</b>				
<b>РИНЦ (зарубежные и в КР)</b>				
1	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.	IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15 марта – 30 апреля 2018 г.	Дизайнерские продукты питания в решении региональных проблем макро- и микронутриентной недостаточности	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 2 (46). - С. 150-158.
2	Мусульманова М.М., Жунусова К.Ж.	-	Пути обеспечения безопасности продуктов питания	Известия КГТУ им. И. Раззакова. - Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 1 (45). - С. 224-232.
3	Доброва Е.,	-	Сравнение практики американских и японских компаний: последствия для	Известия КГТУ им. И. Раззакова.- Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 2



	Мусульманова М.М.		управления	(46). – С.
4	Супонина Т.А., Солдатова В.	-	Состояние молочной отрасли КР	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - №1 (45). - С. 232-237.
5	Супонина Т.А., Аликжанова А.	Материалы 60-й Международной юбилейной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов .	Разработка диетических кондитерских изделий	Известия КГТУ им. И. Раззакова. - Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 1 (46).
6	Супонина Т.А., Шукурова С.	Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.	Обеспечение безопасности сырого молока	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75–летию окончания Сталинградской битвы. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Т. 2. - С. 129-137.
7	Супонина Т.А., Болпокеев Э.	Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.	Использование методов SPS для контроля производственных процессов	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75–летию окончания Сталинградской битвы. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Т. 3. - С. 318-322.
8	Байджуранова А.	Материалы №61 МНТСК «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки	Проблемы совершенствования управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	Материалы №61 МНТСК «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки, 2019-С.77-84
9	Гайнутдинов.А	Материалы №61 МНТСК «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки	Проблемы, связанные с маркировкой пищевой продукции в Кыргызской Республике	Материалы №61 МНТСК «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки, 2019-С88-93

10	Гусейнова Ш.	Сб. статей С17 международной научно-практической конференции Молодой исследователь: выводы и перспективы	Обеспечение безопасности в рамках интегрированной системы	Сб. статей С 17 Международной научно-практической конференции Молодой исследователь: выводы и перспективы, <a href="https://internauka/20.05.2019">https://internauka/20.05.2019</a>
11	Супонина Т.А, Овсянникова А.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Разработка рецептур сахарного печенья с пониженным содержанием глютена	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». - С. 554-560.
12	Джамакеева А.Д., Ашимова А.Ж., Костко Д.В., Шапранов А.В.	Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.	Разработка рецептур мясорастительных колбасок для жарки с применением методов компьютерного моделирования	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Т. 2. С. 49-55.
13	Джамакеева А.Д.	IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15 марта – 30 апреля 2018 г.	Разработка технологии мясорастительного полуфабриката для детского питания	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2018. – №2 (46). – С. 136-142.
14	Джамакеева А.Д., Костко Д.В., Халмурзина М.Д.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Разработка технологии новых видов комбинированных мясных продуктов	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». – С. 173-178.

15	Джамакеева А.Д.	VI Международная конференция «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса» - Ставрополь, 27-28 сентября 2018 г.	Применение новых технологических решений в производстве мясных продуктов	Новости науки в АПК: научно-практический журнал. - Выпуск по материалам VI Международной конференции. - Ставрополь, АГРУС Ставропольского государственного аграрного университета, 2018. - №2(11). – Т. 1. – С. 67-71.
16	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Уваров А.Э., Эргешов А.А.	XVI Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» – Барнаул, 24-26 июня 2019 г.	Разработка и оптимизация рецептуры нового вида мясорастительного полуфабриката с применением программы Smart Lab	Труды XVI Международной научно-практической конференции - Барнаул, 2019.
17	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Касымова Р., Юсупов А.	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 01 марта – 30 апреля 2019 г.	Разработка и оптимизация рецептуры замороженного мясорастительного полуфабриката в тестовой оболочке с применением линейного программирования	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2019. (сдана в печать)
18	Корчубекова Т.А., Мураталиева М.Н.	Международный симпозиум «Инновации в пищевой биотехнологии» – Кемерово, 27-29 июня 2018 г.	Разработка ферментированного напитка из молочной сыворотки с добавлением пророщенной пшеницы	Сб. трудов Международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии» – Кемерово, 2018. – С. 193-198.
19	Корчубекова Т.А., Абдырасакова А.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Разработка булочных изделий для профилактики йододефицита	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». – С. 303-306.
20	Корчубекова Т.А., Гуцал С.Н.	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников	Разработка рецептуры хлеба повышенной биологической ценности	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2019. (сдана в печать)

		Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 01 марта – 30 апреля 2019 г.		
21	Мамбетова А.Ш., Омурбек кызы Назира	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 01 марта – 30 апреля 2019 г.	Разработка сухого кисломолочного порошка с добавлением растительных ингредиентов	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, ИЦ «Техник», 2019. (сдана в печать)
22	Касымова Ч.К., Токтогул к. .Р.	-	Разработка новых рецептов хлебобулочных изделий	Известия КГТУ. - Бишкек, ИЦ «Техник», 2018. - №1 (45). - С. 219 - 224.
23	Касымова Ч.К., Логвиненко Е.	61-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», посвященная 65-летию КГТУ им. И. Раззакова – 14-15 марта 2019 г.	Разработка рецептуры ржаного хлеба и ржаной закваски на основе солодового сусла	Материалы 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Техник», 2019. – Ч.2. – С. 70.
24	Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т., Орусбаева К.И.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Использование вторичного сырья с целью обогащения хлеба белком	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». - С. 178-180.
25	Турдалиева Н.А., Рахматова А.	61-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», посвященная 65-летию КГТУ им. И. Раззакова – 14-15 марта 2019 г.	Разработка рецептуры хлеба с лечебно-профилактическими свойствами на основе мучных композитных смесей	Материалы 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Техник», 2019. – Ч.2. – С. 85.

<b>В зарубежных издательствах</b>				
26	Мусульманова М.М., Джунушалиева Т.Ш.	Международная научно-практическая конференция «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения № 10) – Караганда, 14-14 июня 2018 г.	Подготовка кадров высшей квалификации в области пищевых технологий в Централь-ной Азии: реалии и перспективы	Труды Международной научно-практической конференции «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения № 10). - Караганда, 2018. - Ч. 1. - С. 218-220.
27	Мамбетова А.Ш., Салиева З.Т.	Международная научно-практическая конференция «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения № 10), 14-14 июня 2018 г.	Проектные методы обучения при изучении технологии молочных продуктов	Труды Международной научно-практической конференции «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения №10). - Караганда, 2018. - Ч. I. – С. 205-207.
28	Кененбай Ш.Ы., Имантаева С.О., Мураталиева М.Н.	Республиканская научно-практическая конференция «Аграрная наука - развитию животноводства», посвященная 75-летию доктора ветеринарных наук, профессора Токаева Зейноллы Калымбековича – Павлодар, 2018 г.	Увеличение биологического разнообразия мяса	Материалы Республиканской научно-практической конференции, посвященной 75-летию доктора ветеринарных наук, профессора Токаева Зейноллы Калымбековича. – Павлодар, 2018. - С.126-130.
29	Korchubekova T., Gutsal S.	3 <sup>rd</sup> International Conference “Smart Bio”, 2-4 May 2019, Kaunas	Bacteriostatic Effect of the Milk Whey Proteins on the Causative Agent of Potato Bread Disease	Abstr. Book, Lithuania. - P.271.
30	Элеманова Р.Ш. Мусульманова М.М.	Монография	Научно-практические основы производства ферментированных сывороточных напитков в комбинации с зерновыми злаками	Lambert Academic Publishing, 2019
<b>Название учебных публикаций и учебно – методических указаний</b>				
<b>№</b>	<b>Ф.И.О. авторов</b>	<b>Название учебных публикаций и учебно – методических указаний</b>	<b>Краткая аннотация работ</b>	<b>Издательство, страна, количество страниц</b>
1	Супонина Т.А., Болпокеев Э.З.	Методические указания к выполнению практических работ по курсу “Управление качеством” для магистрантов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения	Методические указания содержат статистические методы контроля и анализа качества пищевых продуктов	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (2 п.л)

2	Супонина Т.А., Болпокеев Э.З.	740200 – «Жаныбарлардан жасалуучу азык түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү» багыты боюнча магистрлер үчүн “Сапатты башкаруу” курсу боюнча практикалык жумушту аткаруунун усулдук көрсөтмөсү	Методикалык көрсөтмөлөр статистикалык башкаруу ыкмаларын жана тамак-аш азыктарын тандоонун сапаттарын камтыйт	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (2 п.л)
3	Супонина Т.А., Кичигин А.В.	Лабораторный практикум по курсу «Упаковочная технология» для магистрантов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	В работе приводятся санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам, а также методы исследования с использованием модельных растворов	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (4 п.л)
4	Джамакеева А.Д.	Физико-химические и биохимические основы переработки мясного сырья: Лабораторный практикум для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология мяса и мясных продуктов»	Лабораторный практикум содержит краткий теоретический материал и методические рекомендации по проведению лабораторных занятий по курсу «Физико-химические и биохимические основы переработки мясного сырья»	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018. – 65 с. (4 п.л)
5	Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.. Токтогул к. Рахат.	Тамактануу илими жана функционалдык азыктардын компоненттери. Лаборатордук парктикуму. На кыргызском языке. (Принята к изданию).	Лабораториялык жумушка тиешелүү кыскача теориялык маалымат жана көрсөтмө берилген	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (3,5 п.л)
6	Касымова Ч.К. Кангелдиева Г.К.	740100–“Өсүмдүктөрдүн чийки заттарынан тамак азыктарын өндүрүү жана анын технологиясы” багыты боюнча, “Нан, макарон жана кондитердик азыктарынын техноло-гиясы” профили үчүн “Нан жана нан азыктарынын технологиясы” сабагына орусча-кыргызча терминологиялык сөздүк	“Нан жана нан азыктарынын технологиясы” сабагы боюнча орус тилинен кыргыз тилине терминдердин котормосу берилген.	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (2 п.л)
7	Салиева З.Т. Дуйшенбек кызы Наргиза	Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу “Пищевая химия” для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: Пищевая биотехнология.	Методическое указание содержит краткие теоретические сведения и рекомендации по проведению лабораторной работы	Бишкек: Электронная версия, 2018. – 32 с. (2 п.л)
8	Мусульманова М. М., Токтогул кызы Р.	Лабораторный практикум по курсу Микробиология 2/ «Специальная микробиология» для студентов направления 720200 «Биотехнология».	Лабораторный практикум содержит краткий теоретический материал и методические рекомендации по проведению лабораторных занятий	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018. – 82 с.

		Профиль: Пищевая биотехнология		
9	Мусульманова М. М., Токтогул кызы Р.	Пищевая микробиология II: учебное пособие по выполнению лабораторных работ для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов»/ КГТУ им. И. Раззакова	Учебное пособие содержит краткий теоретический материал и методические рекомендации по проведению лабораторных занятий	Б.:ИЦ «Техник», 2018. – 105 с.

▪ Сведения о повышении квалификации научно-педагогических кадров кафедры ТППП за 2018-2019 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	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор, зав. кафедрой	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Региональный семинар «Практическая микробиология» - Душанбе, Технологический университет Таджикистана, 04-6 июня 2018 г. (в качестве тренера)</li> <li>▪ Семинар по разработке новых и актуализации действующих модулей по образовательным программам «Технологии пищевых продуктов» (бакалавр наук) - Бишкек, 15-16 ноября 2018 г.</li> <li>▪ Круглый стол «Кооперативное/дуальное образование в Кыргызстане» - Кара-Балта, 22 ноября 2018 г.</li> <li>▪ Семинар «Особенности аккредитации PhD программ» - Бишкек, 5-6 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Конференция «Биз дүйнөнү өзгөртөбүз, дүйнө бизди өзгөртөт» - Бишкек, 11 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященный 65-летию КГТУ им. И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Скайп-совещание по подготовке совместных программ двойных дипломов с университетами-партнерами из Казахстана, Таджикистана и Узбекистана - Бишкек, 25 декабря 2018 г.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ежегодный семинар по планированию деятельности программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». Доклад на тему «Итоги реализации III фазы Программы в КГТУ им. И. Раззакова» - Бишкек, 14-15 февраля 2019 г.</li> <li>▪ Семинар «Внедрение образовательных программ» (GIZ) - Алматы, 16-18 января 2019 г.</li> <li>▪ Обучающий семинар «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов» (GIZ), в качестве тренера - Душанбе, 20-26 января 2019 г.</li> <li>▪ Обучающий семинар компании «Антиплагиат» на тему «Секреты эффективного использования системы «Антиплагиат» в высшей школе» - Бишкек, 22 февраля 2019 г.</li> <li>▪ DAAD – Research Symposium – Bioeconomy &amp; Security - Бишкек, 14-15 апреля 2019 г.</li> <li>▪ Форум «Женщины в STEM – образ будущего Кыргызстана» - Бишкек, 4 июня 2019 г.</li> <li>▪ Фестиваль сыра и вина, в качестве члена жюри - Бишкек, 8 июня 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
2	Супонина Т.А., к.т.н., доцент, профессор КГТУ	Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 02.07.2018 г. - <b>Получение сертификата.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в региональном соревновании «Битва кондитеров», организованном кафедрой совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 17 октября 2018 г.</li> </ul>
3	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент, профессор КГТУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Прохождение курса обучения по теме «Развитие человеческих ресурсов высокого уровня в промышленности с помощью инженерного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки</li> </ul>



		<p>образования в японском стиле», организованного Представительством Японского агентства международного сотрудничества (JICA) – Япония, 14 - 30 января 2019 г.</p> <p>Обучение проходило в следующих вузах Японии: Учебный центр JICA Тюбу в г. Нагоя, Университет технологии в г. Тоёхасси, Учебный центр JICA Токио, Национальный институт технологии в г. Хатиодзи, Институт технологии Сибатура, Технический колледж и Университет технологии в г. Нагаока, Технический колледж в г. Тояма – <b>Получение сертификата.</b></p>	<p>сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ VI Международная конференция «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса» - Ставрополь, 27-28 сентября 2018 г.</li> <li>▪ <b>Организатор и модератор</b> Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Первая координационная встреча региональных рабочих групп Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» по исполнению рекомендаций РуКо – Ташкент, Республика Узбекистан, 30 октября 2018 г.</li> <li>▪ Региональная Конференция «Применение стандартов SMPC на халал продукцию в Центральной Азии», организованная Программой GIZ «Профессиональное образование в ЦА» совместно с Министерством экономики КР и Институтом стандартов и метрологии исламских стран (SMPC) - Бишкек, 19 ноября 2018 г.</li> <li>▪ <b>Организатор и модератор</b> Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата и Благодарности от Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова.</b></li> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – <b>Выступление с докладом на on-line конференции на тему «Разработка и</b></li> </ul>
--	--	--	--

			<p>оптимизация рецептуры замороженного мясорастительного полуфабриката в тестовой оболочке с применением линейного программирования» с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 26 апреля 2019 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XVI Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Совершенствование технологий и инновации в производстве продуктов питания – Барнаул, 24-26 июня 2019 г.</li> </ul>
4	Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с., доцент	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им. И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в 3-ей международной конференции по биомедицинским наукам и экологии “Smart Bio” – Каунас, Литва, 2-4 мая 2019 г. Тема тезисов: «Bacteriostatic Effect of the Milk Whey Proteins on the Causative Agent of Potato Bread Disease», в соавторстве с Гуцал С.Н.</li> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. Статья на тему «Разработка рецептуры хлеба повышенной биологической ценности» – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 26 апреля 2019 г. (в соавторстве с Гуцал С.Н.)</li> </ul>
5	Мамбетова А.Ш., доцент	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 2 июля 2018 г. <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Семинар-тренинг по аккредитации образовательных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13</li> </ul>

		<p>организаций и программ в Агентстве по аккредитации “Сапатту билим” – Бишкек, апрель, 2019 г.  <b>Утверждена в качестве эксперта образовательных программ.</b></p>	<p>июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ <b>Организатор и модератор</b> Национального соревнования технологов по изготовлению молочных продуктов «Битва молочников», организованного кафедрой совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова, октябрь 2018 г. – <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – <b>Выступление с докладом на on-line конференции на тему «Разработка сухого кисломолочного порошка с добавлением растительных ингредиентов»</b> с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 26 апреля 2019 г.</li> <li>▪ Международная межвузовская научно-практическая конференция на тему: «Инновационные технологии и передовые решения» Бишкек, 23-24 мая 2019 г. Доклад на тему: «Лабораторная дидактика и ее роль в повышении практической компетентности студентов»</li> <li>▪ Фестиваль сыра и вина, в качестве члена жюри, Бишкек, 8 июня 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
6	Касымова Ч.К., старший преподаватель	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
7	Мураталиева М.Н., старший преподаватель	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему: «Кооперативное дуальное образование в Кыргызстане», организованного в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Кара-Балта, Кара-Балтинский технико-экономический колледж им. М.Т.Ибрагимова, 22 ноября 2018 г.</li> <li>▪ Участие в Международной технологической олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Участие в смотр-конкурсе «Лучший Электронный Учебно-методический комплекс» КГТУ им. И. Раззакова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
8	Салиева З.Т., старший преподаватель	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 2 июля 2018 г.</li> <li>▪ Семинар «Менеджер/Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы</b></li> </ul>

		ISO/FDIS 22000:2018» - Бишкек, 03.07 – 06.07.2018 г. - <b>Получение сертификата.</b>	<p><b>GIZ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в подготовке и проведении регионального семинара «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов» на базе Технологического Университета Таджикистана - Душанбе, 21-25 января 2019 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ Международная межвузовская научно-практическая конференция на тему: «Инновационны технологии и передовые решения» Бишкек, 23-24 мая 2019 г. Доклад на тему: «Лабораторная дидактика и ее роль в повышении практической компетентности студентов»</li> </ul>
9	Дуйшенбек кызы Наргиза, преподаватель	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в Программе региональной летней школы для молодых преподавателей партнёрских вузов на базе кафедры «Профессиональное образование и педагогика» Карагандинского государственного технического университет в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Караганда, 16 - 19 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 02 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
10	Жунусова К.Ж., преподаватель	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в Программе региональной летней школы для молодых преподавателей партнёрских вузов на базе кафедры «Профессиональное образование и педагогика» Карагандинского государственного технического университет в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Караганда, 16</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы</b></li> </ul>

		<p>- 19 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Обучение в Международной зимней школе молодых ученых КазНАУ – Алматы, КазНАУ, с 11.02.2019 по 24.02.2019 г. – <b>Получение сертификата и транскрипта.</b></li> </ul>	<p><b>GIZ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Модератор</b> Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата и Благодарности от Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова.</b></li> </ul>
11	Сабырбекова А.С., преподаватель (0,5 ставки преподавателя)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 2 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в организации Национального соревнования технологов по изготовлению молочных продуктов «Битва молочников», организованного кафедрой совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова, октябрь 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им. И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪</li> </ul>
12	Барылбекова А.Т., (0,25 ставки преподавателя)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Курс повышения квалификации по программе «Основы организации учебного процесса», организованный отделом науки и повышения квалификации КГТУ им. И. Раззакова - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, с 18.02.2019 г. по 22.02.2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Курс лекций по дисциплине «Инженерия биопроцессов» из программы PhD докторантуры КТМУ «Манас» - Бишкек, Институт Естественных Наук, 28.01.2019 г. – 17.05.2019 г. <b>Имеется табель</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Участие в организации и проведении Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы</li> </ul>

		успеваемости.	<p>GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></p> <p>▪Семинар: «Эффективное формирование и актуализация рабочих программ дисциплин с помощью специальных автоматизированных решений ЭБС IPR BOOKS» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 23 мая 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></p> <p>▪Вебинар: «Проверка ВКР на заимствование с помощью системы «Антиплагиат ВУЗ» - 15 мая 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></p>
13	Дюшеева Н.С., (0,25 ставки преподавателя)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0042. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. Действителен до 08 сентября 2021 г. № 000046. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия рыбы и рыбной продукции.</li> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0043. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. Действителен до 08 сентября 2021 г. № 000047. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия плодоовощной продукции.</li> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика. Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0044. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. № 000048 Действителен до 08 сентября 2021 г. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия масложировой продукции.</li> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика. - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0046. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. № 000051</li> </ul>	-

		<p>Действителен до 08 сентября 2021 г. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия упаковки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика. - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0045. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. № 000050</li> </ul> <p>Действителен до 08 сентября 2021 г. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия мяса и мясной продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Курсы повышения квалификации и переподготовки кадров ОсОО «Серп регистр» по теме: «ГОСТ ИСО/МЭК 17065/2013 Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг. ГОСТ ИСО19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента» - Бишкек, с 10.01.2018 г. по 14.12.2018 г. Удостоверение о повышении квалификации № 000107. Регистрационный номер № 102</li> </ul>	
14	Куленбекова А.С., (0,25 ставки преподавателя)	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
15	Турдалиева Н.А., (0,5 ставки преподавателя)	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09.06-13.06.2018 г. - Благодарственное письмо от Программы GIZ</li> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение</b></li> </ul>



			<p><b>сертификата.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Выступление с докладом на on-line конференции на тему «Разработка новых функциональных продуктов питания из пророщенной пшеницы «снеки» с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 26 апреля 2019 г.</li> <li>▪ Семинар: «Эффективное формирование и актуализация рабочих программ дисциплин с помощью специальных автоматизированных решения ЭБС IPR BOOKS» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 23 мая 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
16	Шварева С.И.	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в Международной технологической олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>

▪ **Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами и магистрантами (табл.15)**

**Таблица 15**

№	Ф.И.О. аспиранта/магистранта	Ф.И.О. научного руководителя	Темы научных диссертаций	Краткая аннотация тематики диссертации	Предварительные сроки защиты
<b>I. Аспиранты</b>					
1	Чаканова Ж.М	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Совершенствование технологии производства функциональных круп быстрого приготовления с применением микронутриентов	Микронутриентная недостаточность в рационе современного человека приводит к возникновению проблем со здоровьем, решить которые можно при регулярном употреблении функциональных продуктов питания, в том числе круп быстрого	2019

				приготовления	
2	Сакенова Б.А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка инновационной технологии хранения и переработки овса для создания молочно-зерновых продуктов питания	Зерновые злаки, в том числе овес, являются источниками многих физиологически функциональных ингредиентов, которые отсутствуют в молоке. Введение овса позволит значительно повысить пищевую и биологическую ценность молочных продуктов	2020
3	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
4	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
5	Кожалиева Н.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Разработка технологии производства мясных изделий с применением криопротекторов	Использование криопротекторов при замораживании мясных изделий позволит увеличить срок хранения с сохранением качества и пищевой ценности изделий	2020
6	Халмурзина М.Д.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке	Использование функциональных растительных ингредиентов при разработке рецептур фаршевых начинок позволит улучшить их ФТС и разработать технологию новых видов замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке повышенной пищевой и биологической ценности	2020
<b>II. Магистранты, направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»</b>					
<b>II. 1. Магистранты, защитившиеся в 2019 г.</b>					
1	Байджуранова А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Совершенствование управления качеством и безопасностью продуктов переработки молока	Качество и безопасность молочных продуктов лежит в основе производственной деятельности современных предприятий. Множественность связанных с этим вопросом проблем требует совершенствования управленческих	2019

				действий, на что направлена работа магистранта	
2	Гусейнова Ш.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Разработка и внедрение системы FSSC на примере Кондитерского дома	Разработка и внедрение системы контроля безопасности пищевых продуктов FSSC позволит предприятию выйти на новый уровень обеспечения конкурентоспособности выпускаемой продукции.	2019
3	Гайнутдинов А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Обеспечение качества и безопасности продуктов питания в торговой сети	Качество и безопасность продуктов питания должны обеспечиваться не только перерабатывающими предприятиями, но и торговой сетью, где возможны нарушения. Оценка условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания в торговой сети направлена на устранение выявленных нарушений	2019
<b>II. 2. Магистранты, перенесшие защиту на 2020 г.</b>					
1	Айтпаева М.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях молочной отрасли КР. Проблемы и пути решения	В работе представлен анализ внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях молочной отрасли КР. Выявлены проблемы и даны рекомендации по их устранению.	2020
2	Мукашев Н.Н	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Совершенствование управления пищевым предприятием	Разработка эффективной схемы организации производства на предприятии мясной отрасли, позволяющей функционально организовать зоны обработки сырья и производства мясных продуктов, правильно распределить обязанности и ответственность за каждый участок ведущих технологов, что приведет к сокращению технологических потерь и повышению качества вырабатываемой продукции.	2020
<b>Магистранты 1-го обучения</b>					
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.	2020

				Предотвращение контаминации продуктов нежелательной микрофлорой является одной из основных задач молочной промышленности	
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	Кыясбекова Г.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Проблемы внедрения стандартов качества на предприятиях перерабатывающей промышленности	Вхождение КР в ТС и ЕАЭС требует внедрения ряда международных стандартов на предприятиях пищевой промышленности, что позволит стране выйти на международный рынок. Однако, при этом возникает ряд трудностей, которые предстоит оценить магистранту и дать рекомендации по их преодолению	2020
4	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
5.	Эсеналиева М.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	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
6	Маликова М.	Кылычбекова Н.К. к.т.н.	Мониторинг, оценка и разработка мер по обеспечению безопасности продуктов питания	Во всем мире пищевая промышленность и регулирующие органы в сфере производства пищевых продуктов проявляют огромный интерес к внедрению системы ХАССП, разработка мер по обеспечению безопасности является	2020

				актуальной проблемой.	
7	Омурбекова Б.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Применение системы ХАССП для обеспечения безопасности ацидофильных продуктов	Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции является стратегическим решением для организации. Идентификация опасностей на основе системы ХАССП ,разработка типовой схемы позволит обеспечить безопасность ацидофильных продуктов.	2020
8	Осмонова Н.	Кылычбекова Н.К.	Инновационные методы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	Разработка интегрированных систем обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов позволит предприятию выпускать конкурентно способную продукцию	2020
9	Стасенко С.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	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 между условиями валидации, мониторингом и верификацией.	2020
10	Талантбекова А.	Корчубекова Т.А. к.б.н. с.н.с	Совершенствование модели обеспечения качества и безопасности мясных продуктов	В работе будет представлена модель обеспечения качества и безопасности мясных продуктов с учетом организации работы на предприятиях мясной отрасли.	2020

Анализ востребованных/актуальных научных исследований в пищевой отрасли (перечень). Важнейшие научные достижения кафедры (табл.16)

Таблица 16

№	Научно-технологические разработки	Исполнитель/ группа	Руководители	Внедрение/апробация на предприятии
1	Разработка технологии реструктурированных деликатесных продуктов с применением в качестве	Попов Н., Борисова М., ст. гр. МС(б)-1-15	От КГТУ им. И. Раззакова: Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП,	Апробация предлагаемых технологий на ОсОО «Баркад» (имеются Акты апробации на

	адгезива животных и растительных добавок		<b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Зав. колбасным производством Воронов А.	предприятию)
2	Разработка технологии новых видов колбасных изделий «халал»	Жаппуева А., Акбаров А., ст. гр. МС(б)-1-15	<b>От КГТУ им. И. Раззакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор <b>От предприятия ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Аль-Халал»):</b> Главный технолог Бахтызина М.Ю. и технолог Дуйшеналиев Н.	Апробация предлагаемых технологий на ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Аль-Халал») (имеются Акты апробации на предприятии)
3	Разработка и оптимизация рецептур мясорастительных полуфабрикатов с применением линейного программирования	Касимова Р., Уваров А., ст. гр. МС(б)-1-15 Эргешов Алмаз, Юсупов Алмаз, ст. гр. ПИ(б)-2-16	<b>От КГТУ им. И. Раззакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП, Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры ПОКС <b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Директор производства Михеев А.Е. Зав. производством замороженных полуфабрикатов Федорина Д. Зав. производством «Фабрика Кухни», Халмурзина М. Д.	Апробация предлагаемых технологий на ОсОО «Баркад» (имеется Акт апробации на предприятии)
4	Сухой кисломолочный порошок с добавлением растительных ингредиентов	Омурбек кызы Назира, ст.гр. МЛ(б)-1-15	доцент Мамбетова А.Ш.	Предполагается внедрение на производстве
5	Совершенствование технологии рецептуры мучных кондитерских изделий	Клепацкая А., ст.гр. ХМК(б)-2-16	Старший преподаватель Касимова Ч.К.	-
6	Исследование молочнокислых бактерий для производства хлебопекарной закваски и использование в производстве хлеба	Логвиненко Е., ст.гр. ХМК(б)-2-16	Старший преподаватель Касимова Ч.К., преподаватель Кадничанская В.Р.	Предполагается внедрение на производстве
7	Разработка технологии кваса, обогащенного витамином С	Акматова А., ст.гр. БТ(б)-1-15	Старший преподаватель Мураталиева М.Н.	-
8	Разработка рецептуры хлеба профилактического назначения	Рахматова А., ст.гр. ХМК(б)-3-16	Преподаватель Турдалиева Н.А.	-

▪ **Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья**

Профессорско-преподавательский состав кафедры технологии 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 Супониной Т.А., к.т.н., профессора Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш.

Кафедра проводит исследования в рамках соглашения о взаимном научном сотрудничестве с Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий, Воронежской технологической академией, Алматинским технологическим университетом и Семипалатинским государственным университетом им. Шакарима.

Кафедра также проводит 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 (г.Астана), Технологическим университетом Таджикистана, Таджикским национальным университетом, Ташкентским химико-технологическим институтом.

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

М.М. Мусульманова