

**Отчёт о научно-исследовательской работе
кафедры «Технология консервирования» за 2018 год**

1. Важнейшие научные достижения кафедры:

№	ФИО	Технологические разработки
1.	Кожобекова К.К.	1. Идентификация меда, произведенного в Кыргызстане по видам цветочной пыльцы. 2. Использование чечевицы, как нетрадиционного сырья, в производстве национальных напитков.
2.	Усупкожоева А.А.	Усовершенствована технология сушки молочных продуктов (курута) с различными добавками
3.	Коджегулова Д.А.	Анализ опасностей и рисков при приготовлении сэндвича классического на примере предприятия «Kav-Kev»
4.	Элеманова Р.Ш.	Разработана технология нового сывороточного напитка на основе квиноа
5.	Конкубаева Н.У.	Исследованы химический состав авторского продукта «Бадырак ванильный», внедренного в производство ОсОО «Макый Дан»

2. Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

№	Темы научных диссертаций	ФИО научных руководителей	ФИО обучаемых	Краткая аннотация	Сроки защиты
<i>докторанты</i>					
1.	Научные и практические аспекты разработки технологии сушки молочных продуктов с различными добавками	д.т.н., проф. Просеков А.Ю.	Усупкожоева А.А.	Совершенствование технологии сушки молочных продуктов с различными добавками	2019
2.	Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячьего молока	д.т.н., проф. Мусульманова М.М.	Элеманова Р.Ш.	Исследование химического состава, технологических свойств ячьего молока	
<i>аспиранты</i>					
1.	Совершенствование технологии сушки плодов и овощей	к.т.н., доц. Усупкожоева А.А.	Сырымбекова Э.А.	Исследование химического состава, технологических свойств, режимов сушки плодов и овощей	
2.	Разработка технологии продуктов функционального значения	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	Джамаева А.Э.	Разработка технологии национального напитка с использованием функциональных ингредиентов	
<i>магистранты</i>					
1.	Разработка	к.т.н. Элеманова	Тынарбекова М.Т.	Разработка	30 июня 2018 г.

	технологии ферментированного напитка на основе квиноа	Р.Ш.		технологии национального напитка с использованием нетрадиционного вида сырья	
2.	Разработка технологии безалкогольных напитков с функциональной направленностью	к.т.н, проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Зулпукорова С.Д.	Разработка технологии чая с использованием дикорастущих плодов и ягод	30 июня 2018 г.
3.	Исследование химического состава растительного сырья и применение их для производства продуктов функционального значения	к.х.н., доц. Усубалиева А.М.	Вотчель Е. М.	Исследование химического состава Иссык-Кульской черной смородины и разработка технологии джема без сахара на ее основе	30 июня 2018 г.
4.	Разработка технологии варенья из айвы, выращенной в Кыргызстане	к.т.н. Элеманова Р.Ш.	Ибраимова И.О.	Изучение свойств айвы, выращенной на юге Кыргызстана и возможные технологии производства варенья на ее основе	2019 г
5.	Повышение биологической ценности национальных напитков	к.т.н, проф. КГТУ Кожобекова К.К.	Азаматов Р.А.	Исследование возможности использования чечевицы, как нетрадиционного сырья, в производстве национальных напитков	2019 г.
6.	Разработка системы менеджмента безопасности на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	Федотова Ю.В.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации СМБПП	2019 г.
7.	Разработка системы НАССР на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	Алканова Н.Б.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2019 г.
8.	Разработка системы НАССР на производство продукции из растительного сырья	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	Асанов А.М.	Анализ состояния действующего предприятия и разработка документации НАССР	2019 г.

3. Итоги научно-исследовательской работы студентов:

№	Тема НИРС	ФИО студентов	ФИО руков.	Дата участия в конф.	Призовые места
1	К вопросу влияния режимных параметров на микробиологические показатели национального кисломолочного продукта «Курут»	Маг. гр ТППРСМ-1-17 Ибраимова И.	к.т.н., доц. Усупкожоева А.А.	26-27 апреля 2018 г.	
2	Разработка ППУ в производстве кондитерских изделий	Ст. гр. ССПб-1-4 Гадизова З.	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	26-27 апреля 2018 г.	
3	Анализ опасностей и рисков при приготовлении сэндвича классического на примере предприятия “Kav-Kev”	Маг. гр. ТППРСМ-1-17 Федотова Ю.	к.т.н., доц. Коджегулова Д.А.	26-27 апреля 2018 г.	Диплом 1 степени

4. Научные и учебно-методические разработки кафедры:

№	Название научных и методических публикаций, УМУ	ФИО авторов	Краткая аннотация	Изд-во, страна, кол. стр
1.	Содержание витамина С в джеме из черной смородины, выращенной в Иссык-Кульской области	Кожобекова К.К.		Ж. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, №2, 2018. И-ф 0,022.
2.	Повышение пищевой ценности национальных напитков	Кожобекова К.К.		Материалы конф. «Роль науки и образования в решении экологических проблем», сб. науч. тр., Бухара, Узбекистан, 7-8 сентября 2018 г.
3.	Наноматериалы, синтезированные BSP в производстве функциональных продуктов	Коджегулова Д.А.		Использование возобновляемых источников энергии: Материалы конференции НПО «Физика-Солнце» АН РУЗ им. С.А,Азимова. Новые исследования, технологии и инновационные подходы. Академия наук Республики Узбекистан. Институт материаловедения НПО «Физика-Солнце». 25-26 сентября 2018 г., Ташкент. С. 61-65 с
4.	К вопросу переработки айвы, выращенной в КР	Элеманова Р.Ш.		Материалы конф. «Роль науки и образования в решении экологических проблем», сб. науч. тр., Бухара, Узбекистан, 7-8 сентября 2018 г.
5.	«Бозо» улуттук суусундугунун технологиясын анлиздоо менен	Алымкулова Н.Б.		И.Раззаков атындагы КМТУнун

	ондурушко ылайык агымын иштеп чыгуу			ЖАРЧЫСЫ, (30.05.2017ж), б.55-57 «Техник» ББ КМТУ
6.	Исследование аскорбиновой кислоты и бета-каротина в овощах выращенных в парниковых условиях Чуйской области	Алымкулова Н.Б.		Ж.Наука, Новые технологии и инновации. Бишкек, 2018
7.	Сквозная программа практики для магистрантов направления 740100 ТПППРС	Элеманова Р.Ш., Конкубаева Н.У., Джамаева А.Э.	В программе представлены цель и назначение, задачи и содержание произв., педагог., научно-иссл. практики	Бишкек, 2018, 16 с.
8.	Мет. указания по выполнению магистерской работы направления 740100 ТПППРС	Элеманова Р.Ш., Конкубаева Н.У., Джамаева А.Э.	Требования к содержанию и оформлению магистерской диссертации	Бишкек, 2018, 20 с.
9.	Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Управление качеством на пищевых предприятиях» для бакалавров направления 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология»	Коджегулова Д.А.	Раскрыто содержание разделов темы, литература курсовой работы,	Бишкек, 2018, 24 с.
10.	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для бакалавров направления 700600 – «Стандартизация, сертификация и метрология»	Коджегулова Д.А.	Требования к содержанию и оформлению ВКР	Бишкек, 2018, 24 с.
11.	Мет. указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Сертификация» для бакалавров напр. 700600 ССМ	Коджегулова Д.А. Элеманова Р.Ш.	Порядок выполнения, содержание и требования к выполнению курсовой работы	Бишкек, 2018, 24 с.
12.	740100 “Өсүмдүк чийки заттарынан тамак азыктарын өндүрүү жана анын технологиясы” багыты боюнча “Кургатуу технологиясы” сабагынан окуу курал	Усупкожоева А.А.	Окуу курал жашылча-жемиштерди кургатуунун өзгөчөлүктөрү, негизги ыкмалар жана колдонулуучу жабдуулар жөнүндө бөлүмдөр камтылган	Бишкек, 2018, 96 б.
13.	740100 багыты боюнча «Жашылча-жемиштерди кургатуу» сабагы боюнча лабораториялык иштер боюнча окуу методикалык колдонмо	Усупкожоева А.А. Элеманова Р.Ш.	Методикалык колдонмо жашылча-жемиштерди кургатуунун өзгөчөлүктөрү, негизги ыкмалар жана колдонулуучу жабдуулар жөнүндө лабораториялык иштер камтылган	Бишкек, 2018, 32 б.
14.	Сквозная программа практик для магистров направления 700600 «Стандартизация,	Коджегулова Д.А. Алымкулова Н.Б. Джамаева А.Э.	В программе представлены цель и назначение, задачи и	Бишкек, 2018, 16 с

	сертификация и метрология»		содержание произв., педагог., научно-иссл. практики	
15.	Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) для магистров направления 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология»	Коджегулова Д.А. Алымкулова Н.Б. Садырова А.А.	Требования к содержанию и оформлению магистерской диссертации	Бишкек, 2018, 32 с

5. НИР по МОиН КР, кафедральные:

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

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

Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР – 2 аспиранта, 7 магистрантов, 10 студентов.

Численность ППС, участвующих в НИР – 6 чел.

И.о. заведующей кафедрой
“Технология консервирования”

Р.Элеманова