**Отчет о научно-исследовательской работе кафедры за 2022 учебный год**

1. **Важнейшие научные достижения кафедры:**

1.Выставка продукции в рамках проведения 64-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования», были выставлены разработки студентов кафедры.

2. Участие в 64-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования», за лучший доклад ст. группы ТПООП-1-18 Латта В. И Ким Е. были награждены дипломом I степени, руководитель ст. преп. Абакирова Э.М.

3. Участие в Российско-Кыргызском консорциуме Технических Вузов и научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве»;

6. Проведен круглый стол «Интеграция работодателей в оценку качества образования выпускников и «День карьеры и практики».

4. В рамках недели науки кафедра ТПОП 03.11.22 г. провела «Илимге киришүү жана илимий-чыгармачылык сынак аркылуу дисциплиналар боюнча билимди бекемдөө» с участием ППС кафедры, студентов, выпускников, ректората и деканата на государственном языке.

5. Также в рамках недели науки на кафедре была организована выставка разработок ППС и студентов.

6. Была проведена Международная сессия «Фастфуд или ПП? Какая еда подойдет для формирования здорового поколения».

7. Первое место в рейтинге кафедр за 2021-2022 учебный год, денежное вознаграждение.

1. **Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О** | **Темы научных диссертаций** | **Ожидаемые результаты, пред. Сроки защиты** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья | 2020-2023гг. докторант |
| 2 | Султаналиева А.А. | Разработка технологии производства продуктов из мяса яка с учетом особенности сырья | 2020-2024гг. аспирант |
| 3 | Байгазиева А.С. | Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания | 2021-2023гг. аспирант |
| 4 | Алмазбекова А.А. | Разработка технологии функциональных блюд и изделий для горнорабочих и горных туристов из местного пищевого сырья | 2021-2023гг. аспирант |

**3.Темы НИРС кафедры**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** **руководителей****НИРС** | **Тема НИРС, ФИО студентов, группа** | **Место проведения** |
| **КГТУ** | **Другой ВУЗ** | **Международный уровень** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Мамытбеков Б.Ким Е. Гр. ТПООПб-1-18Трансформация климата и возможные ее последствия для общества | + | - | + |
| 2 | Кошоева Т.Р. | Бекенов М.Латта В.Гр. ТПООПб-1-18Демографические особенности развития современного мира в новых условиях развития общества | + | - | + |
| 3 | Кошоева Т.Р. | Эркинова Д. Гр. ТПООПм-1-20Разработка технологии мясных продуктов с использованием гречневой муки. | + |  |  |
| 4 | Кошоева Т.Р. | Ажыгулов Э. Гр. ТПООПм-1-20Изучение особенностей технологии реструктурированного продукта из мяса яка. | + |  |  |
| 5 | Кошоева Т.Р. | Джаманкулова Г. Гр. ТПООПм-1-20Разработка технологии производства мясных продуктов на основе нетрадиционных видов сырья функционального назначения. | + |  |  |
| 3 | Абакирова Э.М. | Латта В., Ким Е.Гр. ТПООПб-1-18Разработка мясного блюда с функциональной добавкой | + | - | - |

1. **Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО участников** | **Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)** | **Название научных и учебных публикаций, учебно-методических указаний** | **Издательство страна, кол-во страниц** |
| 1  | Кошоева Т.Р. |  | 1. «Особенности центральноазиатской кухни» | 1. Материалы IX МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ» (*ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет", Россия г. Екатеринбург) (25.04.22-29.04.22), 2 Том.* |
| 2 | Кошоева Т.Р. |  | 2. Physicochemical Parameters of Yak Meat during Massaging and Salt Pickling | //Journal of AOAC INTERNATIONAL (OXFORD), 2022, 1–5/ |
| 3 | Кошоева Т.Р. | Международный форум «Женщины в науке и образовании», 26.05.2022 г. Москва |  |  |
| 4 | Кошоева Т.Р. | Международная научно-практическая конференция «Роль науки и инновационных технологий в устойчивом развитии горных территорий и экосистем (КГТУ им. И. Раззакова, 27-28 октября 2022). |  |  |
| 5 | Кошоева Т.Р. | X-Международная научно-практическая конференция «Эколого-экономическая безопасность регионов (горно-промышленных регионов)» 26.05.2022 г. Москва (онлайн) |  |  |
| 6 | Кошоева Т.Р. | 10 ноября 2022 года (четверг) 14.00-17.00 – Международная сессия: «ФАСТФУД или ПП? КАКАЯ ЕДА ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ЗДОРОВОГО ПОКОЛЕНИЯ»(КГТУ им. И. Раззакова) |  |  |
| 7 | Аксупова А.М.Кошоева Т.Р.Тищенко А.К. |  | Генетически модифицированные продукты питания на продовольственном рынке Кыргызской Республики в части их регулирования. | Известия КГТУ им. И. Раззакова № 61 |
| 8 | Кошоева Т.Р.Джамангулова Г. |  | Разработка технологии производства мясных продуктов на основе нетрадиционных видов сырья функционального назначения. | Материалы № 64 МНТСК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» 2022 г., с. 51. |
| 9 | Кошоева Т.Р.Узаков Я.М.Ажыгулов Э. |  | Изучение особенностей технологии реструктурированного продукта из мяса яка  | Материалы № 64 МНТСК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» 2022 г., с. 31. |
| 10 | Кошоева Т.Р.Эркинова Д. |  | Разработка технологии мясных продуктов с использованием гречневой муки.  | Материалы № 64 МНТСК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» 2022 г., с. 66. |
| 11 | Федоров М.В. | 2-й Глобальный продовольственный форум (21-22.06.2022гг. Москва, Минск организаторы). |  |  |
| 12 | Федоров М.В. | Международный форум народной дипломатии (3.06.2022 г. г. Москва Ассамблея народов Евразии, участники). |  |  |
| 13 | Федоров М.В. | Круглый стол: НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ– ОСНОВА ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ЕВРАЗИИ, который пройдет в рамках Евразийского экономического форума «Евразийская экономическая интеграция в эпоху глобальных изменений. новые возможности инвестиционной активности», (27. 05.2022 г. Отель «Хаятт ридженси», по ул.Абдрахманова, 191 в г. Бишкеке, организаторы). |  |  |
| 14 | Федоров М.В. | X Международная научно-практическая конференция «Эколого-экономическая безопасность регионов (горно-промышленных регионов)», (21.04.2022г. г. Екатеринбург, Институт экономики УрО РАН, участники). |  |  |
| 15 | Федоров М.В. | Установочный вебсеминар по организации общественной экосистемы (29.03.2022 г.г. Москва, ФНС, участники). |  |  |
| 16 | Федоров М.В. | Совещание «Наращивание потенциала для возобновляемой энергетики в Кыргызской Республики» (30.03.2022 г. Бишкек, Министерство Энергетики участники). |  |  |
| 17 | Федоров М.В. | Всероссийская конференция «Сохранение и укрепление духовно-нравственных ценностей – основа государственной политики, формирования гармоничного интегративного государства и солидарного общества» (18.02.2022. г. Москва, Федеральный народный Совет, участники). |  |  |
| 18 | Саалиева А.Н | Успешно прослушала подготовительный онлайн-интенсив (3 часа) «Нутрицолог 2022», 2022 г. |  |  |
| 19 | Саалиева А.Н. |  | Анализ жирнокислотного состава ячьего молока. | //Вестник КрасГАУ. 3(180). – 2022.- С. 154-162 (РИНЦ) |
| 20 | Узаков Я.М.Каимбаева Л.А.Кузнецова О.Н.Абдыкалыкова С.С.Кошоева Т.Р. |  | Изучение особенностей технологии реструктурированного продукта из мяса яка | //Все о мясе № 1, 2022. – С. 62-64.(РИНЦ) |
| 21 | Абакирова Э.М. |  | «О возможностях использования мяса яка как перспективного профилактического продукта при дефиците йода и железа» | //Пищевая промышленность № 8, 2022 г. С. 12(РИНЦ) |
| 22 | Азисова М.А.Абакирова Э.М. |  | 1.Тамактануунун физиологиясы 740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн практикуму  | ИД «Калем», г. Бишкек, 2022 г. |
| 23 | Тамабаева Б.С.,Абакирова Э.М. |  | Монография «Разработка рецептуры и технологии продуктов из мяса яка»  | Россия, г. ПетрозаводскМЦНП «Новая наука» 2022 г.С. 255. |
| 24 | Абакирова Э.М. | Курс повышения квалификации в объеме 36 часов по программе «Основы организации учебного процесса»27 декабря по 2 февраля 2022 года  |  |  |
| 25 | Абакирова Э.М. | Прошла обучение по теме: «Обеспечение безопасности производства сельскохозяйственной продукции по международным стандартам»1-4 марта 2022 г.  |  |  |
| 26 | Абакирова Э.М. | Прошла обучение в Фаблаб Бишкек Курс «Профессор тренинг»11.05.-05.08.22 |  |  |
| 27 | Азисова М.А. |  | Особенности питания школьников.  | Известие КГТУ им. И. Раззакова 63/2022. 160-165 стр. |
| 28 | Байгазиева А.С. |  | Финансовая оценка государственных закупок Кыргызской Республики  | Международный университет инновационных технологий/Научный и информационный журнал «Наука и инновационные технологии»№3/2022(24) /74-81 стр. |
| 29 | Байгазиева А.С. | База данных по химическому составу пищевых продуктов Кыргызской Республики/Сбор статистических данных о предпочтениях в еде, продуктах питания мужчин, женщин и детей разных возрастов во всех регионах КР/ AFACI 14.05.2022г. |  |  |
| 30 | Алмазбекова А.А. | Курсы английского языка 144 часа уровень «ELEMENTARY»Бишкек 2022 г. |  |  |

1. **Темы НИР кафедры**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО руководителей** | **Название темы, объем финансирования** | **Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР** | **Численность педагогических работников, участвующих в НИР** |
| 1 | Кошоева Т. Р. | Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка | Ажыгулов Э.Эркинова Д.Джамангулова Г. | Абдыкалыкова С.С. |
| 2 | Тамабаева Б.С. | Разработка новых мясных продуктов | Султаналиева А.Абакирова Э.М |  Абакирова Э.М |
| 3 | Кыдыралиев Н.А. | Разработка технологии и оценка потребительских свойств продуктов питания на основе местного растительного сырья для детей школьного возраста | Азисова М.А.Алмазбекова А.А. | Азисова М.А.Алмазбекова А.А. |
| 4 | Аксупова А.М. | Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания | Байгазиева А.С. | Байгазиева А.С. |

1. **Сведения об изобретениях**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О. авторов** | **Название** | **Подача или заявка на патент** |
| 1 | Кошоева Т. Р.Узаков Я.М.Каймбаева Л.А. | Способ производства цельнокусковых мясных изделий из мяса яка | Патент на изобретение № 2257 |
| 2 | Кошоева Т. Р.Узаков Я.М.Каймбаева Л.А.Абдыкалыкова С.С. | Реструктурированный продукт из мяса яка и способ его производства | Патент на изобретение № 2258 |
| 3 | Узаков Я.М.Кошоева Т. Р. Есенгазиева А.Н., Каимбаева Л.ААбдыкалыкова С.С. | Растительная композиция для инъецирования цельнокусковых мясных продуктов | Патент на полезную модель № 6612(Казахстан) |
| 4 | Узаков Я.М., Чернуха И.М.Есенгазиева А.Н., Каимбаева Л.АКошоева Т.Р | Способ производства варено-копченой колбасы с добавлением гречневой муки | Патент на полезную модель № 6182 (Казахстан) |
| 5 | Аксупова А.М.Бургхан к А. | Фруктово-ореховый батончик | Подана заявка № 20220018.116.03.22г. |
| 6 | Аксупова А.М.Тищенко А.К. | Картофельные шарики с мякотью томата | Подана заявка № 3755 от 29.04.22г.  |
| 7  | Тамабаева Б.С.Абакирова Э.М. | Состав для приготовления рубленого мясного продукта профилактической направленности | Патент № 2309 |

Проекты:

1. Грант МОиН КР «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка» (3 года на 1,8млн. сом.). Акт опробации и дегустации в ОсОО «Кайнар».
2. Проект Всемирной продовольственной программы ООН по республиканскому центру компетенций по подготовке и переподготовке поваров и кухонных работников образовательных организаций КР начат в 2018 г. 3 ноября 2022 г. состоялось открытие данного центра.

В центре будут проводиться курсы для работников общественного питания, также занятия для студентов кафедры «ТПОП». Сотрудники кафедры также могут проводить научные опыты в данном центре.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО сотрудников кафедры** | **Кадровый потенциал** | **Монография (количество)** | **Патенты** | **Гранты** | **Статьи** | **Повыш. квалиф. в КР (сертификат)** | **Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат)** | **Стажировка зарубежом** | **Участие в научн. семинар. и конферен.** |
| **Основное место работы** | **Звание «профессор»** | **Ученая степень «доктор наук»** | **Звание «доцент»** | **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 (зарубеж. и издания в КР)** | **Web of science, Scopus, Thomson R.** | **Опуб. в КР не входящие в РИНЦ** | **Опуб. в зарубежных изданиях** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | КГТУ | **-** | **-** | **+** | **+** | **-** | **-** | **-** | 3 | 2 | - | 2 | - | + | - | 3 | 1 | - | - | - | - | - | 4 |
| 2 | Федоров М.В. | КГТУ | **+** | **+** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 18 |
| 3 | Сатыбалдиева А.М. | КГТУ | - | - | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 4 | Саалиева А.Н. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - |
| 5 | Абакирова Э.М. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 3 | - | - | 1 |
| 6 | Азисова М.А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - |
| 7 | Байгазиева А.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 |
| 8 | Алмазбекова А. А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - |
| 9 | Муратбек к М | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

**Зав. кафедрой ТПОП Кошоева Т. Р.**