

Список опубликованных статей, МУ, книг сотрудников кафедры ТПООП за 2024-2025 уч. Год

Автор	№ п/п	Наименование работы	Характер работы	Выходные данные	Название журнала	Объем	Соавторы
Кошоева Т.Р.	1	Топоздун этинен чычрканак момосун кошуп функционалдык чала фабрикат даярдоо технологиясы	Печатный	/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.10- С.111-116.-Бишкек -2024г.		<b>0,7</b>	
		Топоз этинен чычырканак момосун кошуп байтылып жасалган чала фабрикаттын физика-химиялык корсоктукчтору	Печатный	/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.10- С.116-123.-Бишкек -2024г.		<b>0,7</b>	
		Development of technology for childrens anti-anæmic product		/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.11- С.182-186.		0,7	Каймбаева Л.А., Кожевников А.
		Разработка рецептуры и технологии мясных	Печатный	/ Научные труды магистрантов и студентов		<b>0,7</b>	

	рубленых полуфабрикатов		Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.11-С.208-214.-2025г.			
	Разработка технологии мясных мясных полуфабрикатов функционального назначения из нетрадиционного сырья		/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.7.-С.184-190.-Бишкек-2024г.		<b>0,7</b>	Эгимбаев Б.У.
	Разработка технологии замороженных полуфабрикатов в тесте для детского питания с использованием растительного сырья		/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.11.-С.196-202.-Бишкек-2025г		<b>0,7</b>	Ломаева А.
	Разработка технологии замороженных полуфабрикатов в тесте с использованием растительного сырья	Печатный	/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.11-С.202-207.-Бишкек-		<b>0,7</b>	Ломаева А.

				2025			
	Разработка рецептуры и технологии мясных рубленых полуфабрикатов	Печатный	/ Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.11- С.208-214.-2025г.		<b>0,7</b>	Узаков Я.М., Сабыралиева А., Каимбаева Л.А.,	
Методические указания							
	Методические указания по сквозной программе практик для бакалавров направления 740300 «Технология продукции и организации общественного питания»		Электронный вариант (на портале), 2025 г.		1,0	Бакиева С.М.	
Учебники							
	«Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья» Лабораторный практикум по «Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения» (под грифом МОиН КР)	печатный	Бишкек.: ИД «Калем», 2024. – 178с		<b>11,5</b>	Сатыбалдиева А.М., Айтмурзаева Д.Т., Байгазиева А.С.	
	Информационный поиск и защита интеллектуальной собственности, патентоведение (учебное	печатный	г. Бишкек.-Калем – 2024- 60 с.		<b>3,8</b>	Федоров М.В., Байгазиева А.с., Бакиева С.М.	

		пособие)				
	Лабораторный практикум по дисциплине “Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания” для бакалавров направления 740300 “Технология продукции и организация общественного питания”	печатный	Электронный вариант (на портале), 2025г.		4,0	
Узаков Я.М.	1	Expanding the range of fortified meat products through the targeted combination of raw materials of animal and vegetable origin	Печатный	<i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences</i> , vol. 18, 2024, p. 683-696 <a href="https://doi.org/10.5219/1976">https://doi.org/10.5219/1976</a> ISSN: 1337-0960 online	0,87	<i>Borisenko, A., Greseva, E., Razinkova, V., &amp; Borisenko, A.</i>
	2	Optimization of protein hydrolysis conditions to increase the nutritional and functional value of sausages	Печатный	<i>Mechanics and Technology / Scientific journal</i> 2024, No.2(84), p. 99-104. <a href="https://doi.org/10.5956/MXFY1640">https://doi.org/10.5956/MXFY1640</a>	0,37	<i>Кожахиева М.О., Қалдарбекова М.Ә-А. Макангали К.К.</i>
	3	Self-reported consumption frequency of meat and fish products among young adults in Kazakhstan	Печатный	<i>Nutrition and Health</i> , 2024, 30(2), pp. 309–318 <a href="https://doi.org/10.1177/02601060221114230">https://doi.org/10.1177/02601060221114230</a>	0,56	<i>Akhmetova V., Balji Y., Kandalina Y., Issayeva K.,</i> <i>Self-reported consumption frequency of meat and fish products among young adults in Kazakhstan</i>

						Zamaratsk aia G.	
	4	Study on the Biological Drug Enterocol's Effect on the Nile Tilapia Breeding	Печатный	Open Agriculture Journal, 2024, 18, e18743315313822 , p. 1-10. <a href="https://doi.org/10.2174/0118743315313822240603112119">https://doi.org/10.2174/0118743315313822240603112119</a>	0,62	Moldagaliyeva D.Zh. Sarsembayeva N. Biyashev B. Baitilessova D.T. Pravin N. Kozhamseitova A.	<i>Study on the Biological Drug Enterocol's Effect on the Nile Tilapia Breeding</i>
	5	Influence of protein-fat emulsion from turkey skin and plant raw materials on the quality of cooked sausages	Печатный	Вестник Алматинского технологического университета. – Алматы, 2024. – №2. – С.53–62. <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-2-53-62">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-2-53-62</a>	0,63	Койшыбаева А.	<i>Influence of protein-fat emulsion from turkey skin and plant raw materials on the quality of cooked sausages</i>
	6	Probiotics in the creation of fish-based herodietic half-finished products	Печатный	<i>Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences Volume 18, Pages 174 – 184, 2024</i> <a href="https://doi.org/10.5219/1934">https://doi.org/10.5219/1934</a>	0,62	Moldagaliyeva D.Zh. Sarsembayeva N. Lozovicka B.	<i>Probiotics in the creation of fish-based herodietic half-finished products</i>
	7	<i>Разработка технологии использования субпродуктов второй категории для</i>	Печатный	Международная научно-практическая конференция	0,31	Аитбаева А.М.	<i>Разработка технологии использования субпродуктов второй категории для производства</i>

	<i>производства функциональных мясных продуктов</i>		«Продукты питания: Производство, безопасность, качество», 21 февраля 2024 г, г Уфа, ГАУ, стр 6-10			<i>функциональных мясных продуктов</i>
8	<i>Разработка рецептуры и технологии функциональных мясорастительных полуфабрикатов</i>	Печатный	Международный научно-практический журнал «ENDLESS LIGHT IN SCIENCE», 30 сентября, 2024 г., стр 126-130	0,31	Каймбаев а Л.А. Аитбаева А.М. Тортай А.Н.	<i>Разработка рецептуры и технологии функциональных мясорастительных полуфабрикатов</i>
9	<i>Изучение влияния возраста на качественные показатели верблюжатины</i>	Статья конференции	Международная научно-практическая конференция «Современное состояние и перспективы развития верблюдоводства в России и странах СНГ» в рамках Международного года верблюдов 300-летия	0,5	Кожахиев а М.О., Калдарбек ова М.А-А. Кузнецова О.Н.	<i>Изучение влияния возраста на качественные показатели верблюжатины</i>

				Российской академии наук, 23-24 октября, 2024 г, Россия, Республика Дагестан, г.Махачкала			
	10	Перспективы использования растительных антиоксидантов в технологии мясных продуктов	Печатный	International scientific-practical journal «IN THE WORLD OF SCIENCE AND EDUCATION» – 2024. – № 15. – C. 3–8. DOI: 10.24412/3007- 8946-2024-15-3-8	0,75	Авылов Ч.К., Аитбаева А.М., Тортай А.Н., Онгарбек Д.А.	Перспективы использования растительных антиоксидантов в технологии мясных продуктов
	11	Инновационные подходы к переработке субпродуктов: биотехнологические решения для устойчивого производства	Печатный	International scientific-practical journal «IN THE WORLD OF SCIENCE AND EDUCATION» – 2024. – № 15. – C. 9–14. DOI: 10.24412/3007- 8946-2024-15-9- 14	0,75	Авылов Ч.К., Аитбаева А.М., Тортай А.Н., Онгарбек Д.А.	Инновационные подходы к переработке субпродуктов: биотехнологические решения для устойчивого производства
	12	Мұздатылып кептірілген алма сыйындысының құс етінен жасалған	Печатный	Материалы МНПК «Тағам, женіл	0,3	Қойшыба ева А.	Мұздатылып кептірілген алма сыйындысының құс етінен жасалған

		шұжықтардың сапалық қасиеттеріне әсерін зерттеу		өнеркәсіптері мен қонақжайлышық индустриясының инновациялық дамуы». – Алматы, 24 қазан 2024. – С. 35–36.			шұжықтардың сапалық қасиеттеріне әсерін зерттеу	
	13	Технологии комбинированных мясных продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения из баранины	Печатный	Научные основы создания и реализации современных технологий здоровье сбережения: материалы XI МНПК. – Ростов-на-Дону, Волгоград, 29 ноября 2024. – С. 338–343. ISBN 978-5-00186-195-9	0,5	Кожахиев а М.О., Нурмухан бетова Д.Е., Горлов И.Ф., Гиро М.В.	Технологии комбинированных мясных продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения из баранины	
	14	Сұтқышқылды өнімдердің параметрлерін математикалық модельдеу	сапа	Печатный	Вестник Алматинского технологического университета. – Алматы, 2024. – №4. – С.20-27 <a href="https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-4-20-27">https://doi.org/10.48184/2304-568X-2024-4-20-27</a>	0,4	Диханбаева Ф.Т. Даuletбеков Б.Д. Смаилова Ж.Ж. Кузембаева Г.К. Базылхан	Сұтқышқылды өнімдердің сапа параметрлерін математикалық модельдеу

							ова Э.Ч.	
	15	Разработка технологии мясного продукта из верблюжатины с использованием растительного сырья	Печатный	Журнал «Все о мясе» №3-2024, с. 36-39	0,25	Кененбай Ш.Ы. Калдарбекова М.А.-А. Кулимбетова А.А.	Разработка технологии мясного продукта из верблюжатины с использованием растительного сырья	
<b>Статьи 2025 год</b>								
	16	О целесообразности использования субпродуктов для производства мясной продукции в Казахстане	Печатный	Журнал «Мясная индустрия» – 2025. – № 4. – С. 46–49. DOI:10.37861/2618-8252-2025-04-46-49	0,4	Аитбаева А.М., Тортай А.Н., Авылов Ч.К.	О целесообразности использования субпродуктов для производства мясной продукции в Казахстане	
	17	Жылқы етін консерві технологиясын жетілдіру	Печатный	Материалы МНПК «Қазіргі заманғы ғылым мен білім берудің жағдайы және болашақтағы дамуы». – Түркістан, 11–12 сәуір 2025. – С. 103–108. ISBN 978-601-08-3210-7	0,4	Аитбаева А.М., Хасимова А.А.	Жылқы етін консерві технологиясын жетілдіру	
	18	<i>Исследование пищевой ценности и антиоксидантных свойств свекольной муки</i>	Печатный	Научный журнал «Механика и технологии» – 2025. – №1(87). –	0,5	Каимбаев а Л.А., Исембердиева Н.Б.,	<i>Исследование пищевой ценности и антиоксидантных свойств свекольной муки для</i>	

		для производства рыбного корма		C.97–104. <a href="https://doi.org/10.55956/USNF9989">https://doi.org/10.55956/USNF9989</a>		Кененбай Ш.Ы., Сулейменова Ж.М. Есенгазиева А.Н.	производства рыбного корма
	19	Жетілдірілген жылқы етінен консерві өндіру технологиясы	Печатный	Научный журнал «Интернаука» – 2025. – № 1(365). Ч. 5. – С. 38–40. [ISSN 2687-0142]	0,4	Абильмажина Н.К., Кенес А.Н.	Жетілдірілген жылқы етінен консерві өндіру технологиясы
		<b>Патенты</b>					
	20	Қой етінен жасалған ұлттық тағамдар технологиясын жетілдіру	Печатный	Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр Прав на объекты, охраняемые авторским правом № 57751 от «8» мая 2025 года	0,18	Абдраш А.А., Абильмажина Н.К.,	Қой етінен жасалған ұлттық тағамдар технологиясын жетілдіру
	21	2 категориялы субөнімдерді қолданып, пісрілген шұжық технологиясын жасау	Печатный	Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр Прав на объекты, охраняемые авторским правом № 57697	0,18	Серикова В.К., Абильмажина Н.К.,	2 категориялы субөнімдерді қолданып, пісрілген шұжық технологиясын жасау

				от «8» мая 2025 года			
<b>Монографии, учебники и учебные пособия</b>							
	22	Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы	Печатный	Учебник. – Алматы: Alash Book, 2024. – 422 б.	26,4 / 8,8	Кажгалие в Н.Ж.	Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы
Аксупова Айгул Мырзабекова на	1	Исследование минерального состава выращенной рыбы в регионах Кыргызской Республики	Печ	Бишкек, 2024	Выпуск 4 (72) Известия КГТУ	Стр 15	Джамакеева А.Д., Айсулу М. Аксупова
	2	ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ СОСТАВА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ СЫРОКОПЧЕНОГО МЯСНОГО ЭТНО ПРОДУКТА	Печ	Бишкек 2024	Наука и новые технологии и инновации Кыргызстана.	Стр.10	Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т.
	3	Патент на изобретение №888 система веб-приложения для разработки проектов рецептур пищевых продуктов		Бишкек 03.04.2024 Заявка №20240019.6	Кыргызпатент №888 система веб-приложения	Стр.4 -	Ашымова А.Ж. Эрнисов А.Э. Джамакеева А.Дж.
	4	Анализ рыбного производства в Кыргызской Республике в современных	Печ.	Praha, Czech republic, 2024 Web: www.european-science.org	Научное и периодическое издание «Science of Europe» № 147	5 стр	Джамакеева А.Дж. Айсулу Аксупова

		УСЛОВИЯХ: ВЫЗОВЫ И ВОЗМОЖНОСТИ					
	5	Анализ рынка производства в Кыргызской Республике	Печ	Июль 2024	German International Journal of Modern Science Deutsche internationale Zeitschrift für zeitgenössische Wissenschaft, №84 2024 Научное и периодическое издание	5 стр	Джамакеева А.Дж. Айсулу Аксупова
	6	Рынок рыбопроизводства в Кыргызской Республике		Алма-Ата, 2025	МЕЖДУНАРОДНЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ «IN THE WORLD OF SCIENCE AND EDUCATION»	Стр.11	АКСУПОВА АЙСУЛУ МЫРЗАБЕКОВНА, ДЖАМАКЕЕВА А.Д.,
Дейдиев А.У. к.т.н., доцент	1	Исследование технологии технологии приготовления детского продукта «буламык»	Печ	2024	65 Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования»	16	Жумабекова М.А.
	2	Исследование физико-химических показателей продукта детского питания «Буламык»	Печ	2024	65 Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования»	9	Жумабекова М.А.

	3	Исследование технологии приготовления «Сумолок»	Печ	2024	65 Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования»	10	Биянху Р.Г.
		Исследование физико-химических показателей «Сумолок»	Печ	2024	65 Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования»	7	Биянху Р.Г.
	Тамак-аш химиясы / Пищевая химия		Печ учебник	2014	Окуу китеби / Учебник	34,5 п.л.	Барелко И.Б.
Сатыбалдие ва А.М. к.т.н., доцент	1	Сүт азықтарынан алынган улуттук тамак-аштардын технологиясы		Бишкек 2024	Вестник КГТУ им. И.Раззакова № 4 (72)	0,3 п.л	Бакиева С.М, Сатыбалдиева А.М.
	2	Исследование физико-химических показателей безглютенового хлеба из чечевицы с добавлением псилиума	Печ.	Бишкек -2025	Вестник КГТУ им. И.Раззакова	1.2	Эсенбекова М. Д.
	3	Разработка технологии функционального безглютенового, бездрожжевого хлеба из чечевицы с псилиумом	Печ.	Бишкек -2025	Вестник КГТУ им. И.Раззакова	1.2	Эсенбекова М. Д.

	Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья» по разделу Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения	Печ.	Бишкек-2024	Учебное пособие Рекомендовано к изданию Министерством образования и науки Кыргызской Республики в качестве учебного пособия для студентов специальности 740300 «Технология продукции и организация общественного питания»	11,5 п.л	Сатыбалдиева А.М., Кошоева Т.Р., Айтмурзаева Д.Т. Байгазиева А.С.
4	Технология производства мучных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Печ.	Бишкек 2024	Методические указания	4,9 п.л	Кошоева Т.Р., Сатыбалдиева А.М., Байгазиева А.С.
5	740300 багытындағы “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” адистигинде күндүзгү жана сырттан окуу бөлүмүндө окуган студенттерге « <b>Коомдук тамактануу тармагында өндүрүштү жана тейлөөнү уюштуруу»</b> сабагы	Эл.вариант	Бишкек 2024	Усулдук колдонмо	5,5	Шаршеналиева К, Сатыбалдиева А.М.

		боюнча практикалык иштерди аткарууга усулдук колдонмо					
	6	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Эл.вар	Бишкек 2024	Методические указания	5,0	Шаршеналиева К., Сатыбалдиева А.М., Суюнбаева Н
Саалиева А.Н.	1	Саалиева Рацион кормления яков кыргызской популяции и его влияние на биохимический состав молока	Печ.	2024. 7(1), С. 91-98.	Пищевые системы (скопус)	7 стр	Усубалиева А.М., Мусульманова М.М.
		Методические указания					
	2	Методические указания к выполнению практических работ магистров по дисциплине «Экономика и управление ПОП»	Эл.вар	2024	Методические указания	2 п.л.	-
Байгазиева А.С.	1	Лабораторный практикум по дисциплине «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья» по разделу Товароведение пищевых продуктов растительного происхождения	Печ.	Бишкек-2024	Учебное пособие рекомендован к изданию Министерством образования и науки Кыргызской Республики в качестве учебного пособия для студентов	11,5 п.л	Сатыбалдиева А.М., Кошоева Т.Р., Айтмурзаева Д.Т. Байгазиева А.С.

				специальности 740300 «Технология продукции и организация общественного питания»		
	2	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Печ.	Бишкек 2024	Методическое указание	4,9 п.л
	3	Сут азыктарынан алынган улуттук тамак- аштардын технологиясы	Печ.	Бишкек 2024	Вестник КГТУ им. И.Раззакова	0,3 п.л
	4	Технология приготовления блюд из мяса		Бишкек 2025	Эл.вариант	2,5 п.л
Бакиева С.М.	1	Сут азыктарынан алынган улуттук тамак- аштардын технологиясы	Печ.	Бишкек 2024	Вестник КГТУ им. И.Раззакова № 4 (72)	0,3 п.л
	2	“Высокотехнологичные производства продуктов питания”	Эл.вар	Бишкек 2024	Методические указания Электронный вариант(размещен на образовательном портале КГТУ им. И. Раззакова ),	1.0
	3	Методические указания по выполнению магистерской диссертации для магистрантов	Эл.вар	Бишкек 2024	Методические указания Электронный вариант(размещен на образовательном портале КГТУ им. И. Раззакова ),	1.0

	4	Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни»	Эл.вар	Бишкек 2024	Методические указания Электронный вариант( размещен на образовательном портале КГТУ им. И. Рazzакова ),	1.0	Кошоева Т.Р.
	5	Коомдук тамак-аш ишканаларын долборлоо	Печ.	Бишкек 2025	Учебное пособие с грифом	11.5	Кошоева Т.Р.
	6	Сквозная программа практики	Эл. Вар.	Бишкек 2024	Электронный вариант (размещен на образовательном портале КГТУ им. И. Рazzакова) 2025 г. метод.указание 2,0	20.	
	7	Лабораторный практикум по дисциплине “Общие принципы переработки сырья”	Эл.вар.	Бишкек 2025	Электронный вариант (размещен на образовательном портале КГТУ им. И. Рazzакова) 2025 г. метод.указание	4.0	Кошоева Т.Р.
Шаршеналиева К.	1	740300 багытындагы “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” адистигинде күндүзгү жана сырттан окуу бөлүмүндө окуган студенттерге «Коомдук	Эл.вариант	Бишкек 2024	Усулдук колдонмо	5,5	Сатыбалдиева А.М.

	тамактануу тармагында өндүрүштү жана тейлөөнү уюштуруу» сабагы боюнча практикалык иштерди аткарууга усулдук колдонмо					
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Эл.вар	Бишкек 2024	Методические указания	5,0	Сатыбалдиева А.М., Суюнбаева Н

Зав.кафедрой

ТПОП

Кошоева Т.Р.