Автор туралы ақпарат

1. Тегі, Аты, Әкесінің аты:

Мулдабекова Баян Жақсылыққызы.

2. Лауазымы, ғылымидәрежесі, атағы:

техника ғылымдарының кандидаты, доцент (қауымдастырылған профессор), АТУ профессоры.

3. Білім:

- Бұхара тамақ және жеңіл өнеркәсіп технологиялық институты, Нан өнімдері технологиясы факультеті, 01.09.1991 ж. № 833647 КВ дипломы, мамандығы – «Нан, макарон және кондитер өндірісінің технологиясы»;

- 05.18.01 – «Дәнді-бұршақ дақылдарын, жарма өнімдерін, жеміс-көкөніс өнімдерін сақтау және өңдеу технологиясы және жүзім шаруашылығы» мамандығы бойынша техника ғылымдарының кандидаты дипломы, FK № 0000740 15, қараша 2005 ж.;

- «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша № 0000892 доцент (қауымдастырылған профессор) дипломы, 27 Маусым 2007 ж.;

- АТУ профессорының дипломы, № 73,29 наурыз 2012 ж.;

- профессор дипломы, №86 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша, 4 Ақпан 2021 ж.

4. Зерттеу саласы мен бағыттары, оның ішінде зерттеу нәтижелерін қысқаша сипаттай отырып, ғылыми жобаларға қатысу:

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- наубайхана, макарон және кондитер өндірісінің технологиясы.

Ғылыми жобаларға қатысу:

3 мемлекеттік бюджеттік, келісім-шарттық және бастамашылық зерттеу жұмыстарының мердігері:

- «Өсімдік тектес шикізатты пайдалана отырып, халықтың әртүрлі топтары үшін функционалды макарон өнімдерінің технологиясын әзірлеу» 2013-2015 ж. (мемлекеттік тіркеу нөмірі 0113РК01138).

Нәтижелер:

жарма, бұршақ, жеміс-көкөніс дақылдарынан ұсақталған және оқшауланған компоненттер негізінде бақыланатын құрамы бар функционалды макарон өнімдерінің инновациялық технологиясы әзірленді. Рецепттер мен технологиялық режимдер әзірленді және ұсынылды.

– ҚР БжҒМ AP05131949 «Ауыл шаруашылығы өнімдерін өңдеу, өңдеу және сақтау бойынша бағдарламалық қамтамасыз етумен инновациялық электронды нанотехнологиялар мен технологияларды енгізу және коммерцияландыру» жобасының аға ғылыми қызметкері, 2018-2020 ж.ж. (мемлекеттік тіркеу нөмірі 0118РК00078).

Нәтижелері:

агроөнеркәсіптік кешен өнімдерін өңдеу мен сақтаудың инновациялық техникалары мен технологиялары әзірленді және күнтізбелік жоспарға сәйкес келесі жылдан бастап өндіріске электронды нанотехнологияның жаңа техникалары, әдістері және автоматтандырылған техникалық құралдары енгізіледі. Жобаның ауқымы: тұқым шаруашылығы, элеватор және астық өңдеу өнеркәсібі.

- ҚР БжҒМ № AP08955357 «Қант қолданбай ұнның композиттік қоспаларынан нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді алудың жоғары тиімді технологиясын жасау» жобасының ғылыми жетекшісі (2021 ж.).

Ғылыми зерттеулердің нәтижелері бұршақ өнімдерімен байытылған функционалдық тағамдарды жасауға белгілі бір үлес қоса алады. Жұмыстың практикалық құндылығы қантты қолданбай ұнды композиттік қоспаларынан нан және ұнды кондитерлік өнімдерді өндірудің ұтымды режимдерін таңдауда.

5. Ең маңызды басылымдардың тізімі (монографиялар, патенттер, әзірленген стандарттар):

ДБ бойынша Хирша индексінің саны Scopus-2 (h – индексі), Webof Science-2

Оның 160-тан астам ғылыми жұмыстары, оның ішінде 3 монография, 4 оқу құралы, 7 оқу құралы, өнертабысқа және пайдалы модельге Қазақстан Республикасының 8 патенті, Ғылым және жоғары білім сапасын қамтамасыз ету комитеті ұсынған журналдарда 48 мақаласы, Scopus және Web of Science дерекқорларына енгізілген журналдардағы 11 мақала, оның ішінде Scopus дерекқорында CiteScore пайыздық көрсеткіші 65 (алпыс) кем емес рецензияланған ғылыми журналдардағы 3 мақала.

1. Изтаев А.И., Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж., Баймаганбетова Г.Б., Байысбаева М.П., Карталова М.С. «Способ производства хлеба и хлебобулочных изделий» Предварительный патент на изобретение № 15640, опубл. 16.05.2005 г., МПК: A21D 8/02;

2. Мулдабекова Б.Ж., Қадірбаева А.А Жүгері ұнын ұнды кондитерлік өнімдерді өндіруде қолдану. Ж. «Новости науки Казахстана», 2009, № 1.-С.100-104;

3. Мулдабекова Б.Ж., Изембаева А.К. Дәстүрлі емес өсімдік шикізаттарын ұнды кондитер өндірісінде қолдану. Ж. «Наука и образование Южного Казахстана»., Шымкент, 2010 г., №6 (85). с 130-132;

4. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Изембаева А.К., Ирматова Ж.К. Таруу данының қант печеньесине тийгизген таасири. Ж. «Наука и новые технологии». № 8 , 2010 г., с.-3-4, Республика Киргизия (входит в Перечень рецензируемых изданий ВАК Кыргызской Республики);

5. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Ирматова Ж.К., Изембаева А.К. Исследование качества сахарного печенья из пшеничной муки специального назначения. Ж. «Известия ВУЗов Киргизии» (Республика Киргизия). - №6. - 2011.- С.29-30 (Входит в Перечень рецензируемых изданий ВАК Кыргызской Республики);

6. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Узабаев Б.К., Омаралиева А.М., Куанышов А.К., Рустемова А.Ж., Маемеров М.М., Искакова Г.К., Утепбаев Б.О., Изтаев Б.А., Кулажанов Т.К., Изембаева А.К. «Способ производства мучно-кондитерских изделий». **Инновационный патент** на изобретение № 25623; заявка №2011/0466.1. заявл. 29.04.2011, зарегистрировано 27.03.2012, опубл. 16.04.2012 г.;

7. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Изембаева А.К., Мадибаева Г.С. «Способ производства сахарного печенья из муки специального назначения». **Инновационный патент РК**, №2010/0154.1 от 05.12.2012 г (входит в Перечень изданий КОКСОН МОН РК);

8. Izembaeva A.K., Iztaev A.I.,Muldabekova B. Zh., Zhienbaeva S.T. The use of composite mixtures in the production of biscuits. Bulgarian Journal of Agricultural Science. 2013. T. 19. № 1. C. 28-31;

9. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Изембаева А.К., Мадибаева Г.С.«Способ производства сахарного печенья». **Инновационный патент** на изобретение № 26837; заявка №2012/0154.1. заявл. 10.02.2012, зарегистрировано 25.04.2013, опубл. 15.05.2013 г.;

10. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Изембаева А.К., Мадибаева Г.С. «Способ производства сахарного печенья». **Инновационный патент** на изобретение № 26836; заявка №2012/0152.1. заявл. 10.02.2012, зарегистрировано 25.04.2013, опубл. 15.05.2013 г.;

11. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Жиенбаева С.Т., Байысбаева М.П., т.б. «Өңдеу өндірістерінің технологиясы» (Оқулық) Алматы: Издательство «Дәуір», 2013.- 632 б.;

12. Изтаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Искакова Г.К.«Способ производства хлеба». **Патент** на изобретение №15773, опубл. 15.05.2013 г. (входит в Перечень изданий КОКСОН МОН РК);

13. Мулдабекова Б.Ж.,Алимкулов Ж.С., Жиенбаева С.Т., Султанова М.Ж. Effectiveness of probiotic compound feed for farm livestock feeding.Journal of food and packaging, Science, Technique and Technologies, Year II, № 2, 2013.-pp.136-137;

14. Каратаева К.К. Искакова Г.К. Мулдабекова Б.Ж., Акбанова К.А. Влияние белок-минерального копреципитата на свойства клейковины и физические свойства теста. Ж. «Наука и новые технологии» (Республика Киргизия). - 2014. - №2. - С.52-53 (входит в Перечень рецензируемых изданий ВАК Кыргызской Республики);

15. Muldabekova B. Zh., Alimkulov Z., Zhiyenbayeva S., Batyrbayeva N.Rational use of wastes from plant products processing. Bulgarian Journal of Agricultural Science. 2014. Т. 20. № 3. С. 532-535;

16. Izembayeva A.K., Bayisbayeva M.P., Iztayev A.I., Muldabekova B. Zh., Dautkanova D.R. Non-traditional raw materials in production of sugar cookies. Advances in Environmental Biology. 2014. Т. 8. № 16. С. 258-262;

17. Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж. Макарон өндірісінің технологиясы: шикізаттар және материалдар. (Оқу құралы) Алматы: Полиграфия-сервис и К°, 2014.–166 б.;

18. Iskakova G.K., Muldabekova B. Zh., Kulazhanov T.K., Iztaev B.A., Zhilkhaidarov A. Researching of pasta quality with the usage of legumes flour and ozonated water. Biosciences Biotechnology Research Asia. 2015. Т. 12. № 3. С. 2095-2102;

19. Изтаев А.И., Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж., Байысбаева М.П. Нан өндірудің инновациялық технологиясы. **Монография.** Алматы: ТОО «Изд-во LEM», 2015. - 220б.Рекомендована Ученым советом АТУ, выписка из протокола №1 от 30 сентября 2015 г.(вклад автора не менее 3 п.л., входит в Перечень изданий КОКСОН МОН РК);

20. Мулдабекова Б.Ж. Кондитер өндірісінің технологиясы: шикізаттар және материалдар (Оқу құралы) Алматы: ТОО «Изд-во LEM», 2015. – 124 б. АТУ Тағам өндірісі факультетінің ҒӘК шешімімен баспаға жарияланууға ұсынылды. Хаттама №9, 27.05.2015 ж.;

21. Мулдабекова Б.Ж.**К**ондитер өндірісінің технологиясы және технохимиялық бақылау. (Оқулық) Алматы: «Роза» баспалық-полиграфиялық қызмет көрсету орталығы, 2016 ж. – 325 бет. ҚР БжҒМ ОӘК РОӘК-мен бекітілген, № 2 хаттама 27.05.2016 ж.;

22. Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж., Умирзакова Г.А. Учебное пособие по курсу «Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства» Алматы: издательско-полиграфический центр «Роза», 2016 г. – 114 с.НМС АТУ (протокол №1 от 20.10.2016 г.);

23. Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж., Бек Р.Б., «Нан, макарон және кондитер өндірісін технохимиялық бақылау пәніне арналған лабораториялық оқу құралы» Алматы: издательско-полиграфический центр «Роза», 2016 г. – 116 с. НМС АТУ (протокол №1 от 20.10.2016 г.);

24. Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж.,Жилкайдаров А. Исследование технологических свойств новых твердых сортов пшеницы Казахстана.Scientific Journal of the Modern Education and Research institute, Nov. 2016. - Brussels, Belgium. - P.52-55;

25. Iskakova G.K., Muldabekova B. Zh., Umirzakova G.A. The effects of fine flour from vegetable material on the quality of pasta. The Eleventh International Conference onEurasianscientific development.«East West» Association for Advanced Studies and Higher Education GmbH, Vienna, Austria. 2016. P. 115-120;

26. Umirzakova G.A., Iskakova G.K., Muldabekova B. Zh., Bayisbayeva M.P., Chernykh V.Y. Improvement of macaroni products technology on the basis of flour from plant raw materials. Journal of Engineering and Applied Sciences. 2017. T. 12. № 5. - C. 1120-1125;

27. Iskakova G.K., Muldabekova B.Zh., Nabiyeva Zh.S. Improvement of production technology of pasta products based on promising domestic varieties of soft and hard wheat (**Монография**) Monograph. – Almaty: Roza Publishing House, 2017.- 102 p.;

28. Искакова Г.К. Мулдабекова Б.Ж., Умирзакова Г.А., Изтаев Б.А.«Способ производства макаронных изделий». **Заявка на патент** на полезную модель № 2017/0090.2 от 13.02.2017 г.;

29. Iskakova G.K., Muldabekova B. Zh.,Chernykh V.Ya. Umirzakova G.A.Effect on quality of pasta adding of finely dispersed amaranth flour. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences, India, Volume 8, Issue 2, 2017, (March-April). Page 27-136;

30. Iskakova G.K., Muldabekova B. Zh.,Umirzakova G.A. Effect of finely dispersed flour from vegetable material on strength of pasta. «Innovation management and technology in the era of globalization»: materials of the IV International scientific-practical conference, Dubai, UAE, Regional Academy of Management, January 10-12, 2017, p.17-23;

31. Iskakova G.K., Muldabekova B. Zh., Umirzakova G.A.Study of effect of finely dispersed oat flour on the quality of pasta. «Innovation management and technology in the era of globalization»: materials of the IV International scientific-practical conference, Dubai, UAE, Regional Academy of Management, January 10-12, 2017, p.23-27;

32. Мулдабекова Б.Ж., Tursunbayeva Sh.A., Iztayev A., Magomedov M., Yakiyayeva M.A. Study of the quality of low-classes wheat and bread obtained by the accelerated test method. J. Periodico Tche Quimica. – ISSN 2179-0302. (2019); vol.16 (Number 33). P. 809-823**. Процентиль по базе Скопус -70**;

33. Чакпаров Е.К., Чакпаров Е.Е., Жарылқасынова Ж.Ә., Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж.,Кизатова М. «Способ производства галет». **Патент на Полезную Модель РК,** №4511, Номер заявки 2019/0351.2, Дата подачи заявки 18.04.2019 г., МПК A21D 8/00 (2006.01), номер и дата бюллетеня: № 48 от 29.11.2019 г.;

34. Zhakatayeva A., Iztayev A., Muldabekova B.Zh., Yakiyayeva M., Hrivna L. Scientific security assessment of safety risk of raw sugar products. J. Periodico Tche Quimica. – ISSN 2179-0302. (2020); vol.17 (Number 34). P. 352-368. **Процентиль по базе Скопус - 72**;

35. Iztayev A., Muldabekova B.Zh., Baibatyrov T., Mukasheva T., Yakiyayeva M. Experimental studies of the Baisheshek barley. J. Periodico Tche Quimica. – ISSN 2179-0302. (2020); vol.18 (Number 35). P. 239-258. **Процентиль по базе Скопус - 72**;

36. Tengelbayeva A.A., Toktamysova A.B., Muldabekova B.Zh., Iskakova G.K., Yakiyayeva M.A. Methods for increasing food value of flour confectionery goods. Вестник Алматинского технологического университета. 2020. № 2. С. 5-8;

37. Yakiyayeva, M., Muldabekova, B., Mukhtarkhanova, R., Maliktayeva P., Zheldybayeva A., Nasrullin, G., Toktarova, A. Devising The Formulation And Technology For Baking Buns From Flour Of Composite Mixtures And Sugar Beet. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2021, 5(11-113), pp. 73–84. (**процентиль по базе Scopus – 48)**;

38. Muldabekova B.Z., Umirzakova G.A., Assangaliyeva Z.R., Maliktayeva P.M., Zheldybayeva A.A., Yakiyayeva M.A. Nutritional evaluation of buns developed from chickpea-mung bean composite flour and sugar beet powder. International Journal of Food Science. 2022. Т. 2022. С. 6009998. (**процентиль по базе Scopus – 57, квартиль по базе Web of Science – Q3)** ;

39. YakiyayevaM.A., MuldabekovaB., MukhtarkhanovaR., MaliktayevaP., ZheldybayevaA., NasrullinG., ToktarovaA. Devising the formulation and technology for baking buns from flour of composite mixtures and sugar beet. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5(11-113), 2021, С. 73-84. (**Процентиль по Cite Score в базе Scopus – 56)**;

40. Якияева М.А., Мулдабекова Б.Ж., Тунгышбаева У.О., Токтарова А.М., Хасенова А.Қ. Способ приготовления затяжного печенья с использованием муки композитных смесей зернобобовых культур и сушеной сахарной свеклы. **Заявка № 2021/0534.1** заявл. от 03.09.2021 г. (получено уведомление о положительном результате формальной экспертизы);

41. Мулдабекова Б.Ж., Токтарова А.М.Пищевая ценность муки из зернобобовых культур. Современные научные исследования и инновации. 2021. № 3 [Электронный ресурс]. URL: https://web.snauka.ru/issues/2021/03/94963 (дата обращения: 21.08.2021);

42. Toktarova A., Muldabekova B. Nutritional value of flour from leguminous crops. XXV International Multidisciplinary Conference "Recent Scientific Investigation". Proceedings of the Conference (October, 2021). Primedia E-launch LLC, Shawnee, **USA**. 2021. 26-30 p.;

43. Хасенова А.Қ., Мулдабекова Б.Ж. Новая технология кексов с овсяной мукой. LXXIX Международной научной конференции «Актуальные научные исследования в современной мире». (26-27 ноября 2021 г.),166-169с. **Украина, РИНЦ**;

44. Хасенова А.Қ., Мулдабекова Б.Ж. Functional sugar cookies.International scientific and practical conference recent advances in scientific world held on December 18-19, 2021 in monterrey, **Mexico, РИНЦ**.

6. Ғылыми тағылымдамалар:

- Пловдив тағамдық технологиялар университеті (Болгария), 16.10.2012 ж.;

- «ЕО және Қазақстан: жоғары білім бойынша бірлескен жұмыс» Еуропалық Комиссия орталығының дипломы (Брюссель, Бельгия), 13.06.2016 ж;

- Роттердам университетінде Erasmus бағдарламасы бойынша тағылымдама, (Нидерланды) 15.06.2016 ж.;

- Ахен университетінде (Германия) RWTH бағдарламасы бойынша тағылымдама, 17.06.2016 ж.;

- «Оқыту мен оқытудың инновациялық әдістері» халықаралық бағдарламасы бойынша тағылымдама, ұзақтығы - 72 сағат, Брюссель (Бельгия), Ахен (Германия), Роттердам (Нидерланды), 12-19 маусым 2016 ж.

7. Ғылыми-зерттеу, педагогикалық қызметтегі жетістіктер (наградалар):

- «Парасат» ҚР Білім және ғылым қызметкерлері кәсіподағының Құрмет грамотасы, 2013 ж.;

- ҚР БҒМ «ЖОО үздік оқытушысы» гранты 2015 ж.;

- ҚР БҒМ Құрмет грамотасы, 2016 ж.

- Асқабақ пектині бар «Сарбаздар» галетасының инновациялық технологиясын әзірлегені үшін алтын медаль. Ресей, «Алтын күз – 2018» көрмесі;

-Асқабақ пектині бар «Батыр» тұтас бидай нанының инновациялық технологиясын әзірлегені үшін алтын медаль. Ресей, «Алтын күз - 2018» көрмесі.

8. Электрондық мекен-жайы, байланыс деректері (тел.: жұм. (ішкі), ұялы):

E-mail: bayan_1004@mail.ru

Ұялы тел.: 8-777-704-45-65.