

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Рскелдиев Бердан Абдазимович.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

«Тамақ өнімдерінің технологиясы» кафедрасының профессоры, техника ғылымдарының докторы, профессор, ҚР ҰААА корреспондент-мүшесі.

3. Білімі:

- 1974 ж. Семей ет және сүт өнеркәсібі технологиялық институтының, технология факультетінде, «Ет өнеркәсібінің инженер-технологы» мамандығы бойынша білім алған;
- 1982 ж. Мәскеу ет және сүт өнеркәсібі технологиялық институтының Техника ғылымдарының кандидаты, КСРО ЖАК дипломы берілді;
- 2000 ж., Кемерово тамақ өнеркәсібі технологиялық институтында, Техника ғылымдарының докторы, РФ ЖАК дипломы 07.07.2000 ж. № ДК 004087 берілді;
- 28.06.2001 ж. Техника ғылымдарының докторы берілді, ҚР МВО ЖАК дипломы , № ҒД 0002460;
- доцент, диплом ВАК СССР, 1986 ж.;
- профессор, диплом ВАК ҚР БҒМ № ПР 0003251 от 30.10.2003 ж.;
- ҚР ҰҒА корреспондент-мүшесі, 1995 ж.;
- Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің құрметті профессоры, 2015 ж.

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

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- ет және ет өнімдерінің технологиясы, биотехнология, тамақ қауіпсіздігі.

Рскелдиев Б.А. – 05.18.04 шифры бойынша техника ғылымдарының докторы – «Ет, сүт, балық өнімдерінің және тоңазытқыш өндірістерінің технологиясы», «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша профессор.

Рскелдиевтің Б.А. 343 ғылыми еңбек, оның ішінде 3 оқу құралы, 2 монография, 12 авторлық куәлік және өнертабысқа инновациялық патент жарияланды.

Көптеген жылдар бойы ет өнімдерінің, атап айтқанда, жылқы еті мен қой етін пайдаланатын шұжық өнімдерінің технологиясын жетілдіру жөніндегі ғылыми жұмыстың жетекшісі және жауапты орындаушысы болып табылады. Оларға 1-сұрыпты «Көкшетау» жартылай ысталған шұжықтың жаңа түрін (ҚазССР РСТ бекіткен) әзірлеуге негіз болған сиыр етінің (жылқы етінің) екі сұрыпты түрі ұсынылды. ҚР ҰҒА академигі Я.М. Узаковпен бірге ұлттық ет өнімдерінің бірқатар технологиялары әзірленіп, жетілдірілді, олардың көпшілігі кейіннен түрлі конкурстар мен көрмелерде жүлделі орындарға ие болды. Соңғы жылдары ғылыми зерттеулер негізінен тамақ қауіпсіздігі мәселесіне бағытталған.

5. Ең маңызды басылымдардың тізімі (монографиялар, патенттер, әзірленген стандарттар): кестеде бірлескен авторлар көрсетілген.

1	Использование Джиде для производства деликатесных продуктов из мяса кролика	Шәкәрім атындағы СМУ хабаршысы. Семей қаласы, № 2 (74), 216, 1 том, с. 65-68	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К. Альберто С.С. Адмаева А.М.
2	Характеристика микробиологических показателей и безопасности консервов из крольчатины на основе плодов Джиде	Шәкәрім атындағы СМУ хабаршысы. Семей қаласы, № 2 (74), 2016, том 1, с. 69-72	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К. Адмаева А.М. Альберто С.С.
3	Development of meat products from meat horsemeat functionality	Research Journal of Pharmacrutical, Biological and Chemical Sciences, ISSN 0975-8585, Volume 3, 2016	Baibolova L, K Kulazhanov T,K,
4	Usage of dihydroguercetin in meat semi-finished products from horse meat	Field methods (Thomson Reuters), Volume 8, 2016	Baibolova L.K, Abzhanova Sh,
5	Разработка технологии мясопродуктов функционального назначения	Монография (ISBN 978-3-659-68154-7) Издательство: LAP LAMBERT Academic Publishing is a trademark of OmniScriptum0 Gmbh Co. KG, 2015	Байболова Л.К. Абжанова Ш.А.
6	The study of functionally-technological properties of Horse meat	Scientific journal of the modern education Research Institute, "Innovative metods of" teaching and learning, 12-19 June, 2016, s, 9-14	Abzhanova Sh, Baibolova L,
7	Қоян етінен әзірленген консервілердің сапасына және қауыпсіздігіне өсімдік қосымшасының әсері	Известия НАН РК. Серия аграрных наук, 2016, № 5, с. 110-113	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К. Рскелдиев Б.А. Альберто С.С. Абдильдин Н.К. Туганбай Е.К.
8	Сравнительная харектеристика показателей качества консервов из крольчатины	Қ. И. Сәтбаев атындағы ҚазҰТУ хабаршысы. № 6, 2016 г., с. 170-175	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К.

			Альберто С.С. Кулажанов Т.К.
9	Технология производства продуктов питания. Учебное пособие.	АТУ баспасы, 2016 ж - 4,9 п.л	Масимова С.К. Курманбекова А. К.
10	Проектирование колбасного производства. Учебное пособие.	АТУ баспасы, 2016, -220 с.	Абжанова Ш.А. Хакимова Р.Ш.
11	Development of Technology for Multicomponent Brine	Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. 2017, January-February, 8(1), Page 1724(СКОПУС)	Abzhanova Sholpan Baibolova Lyazzat Matibaeva Ainur Zhetpisbaeva Bagila Mukhtarkhanova Rauan
12	Анализ качества безопасности продуктов из мяса кролика	Материалы МНПК "Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений", Шакарим атындағы СМУ, Семей қ, Радиоэкология орталығы, 10.03.2017 ж 281-283 б	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К.
13	Проектирование колбасного производства	оқу құралы. Алматы, 2016, -280 б. «Роза» баспа-полиграфиялық орталығы, 17,5 б	Абжанова Ш.А. Хакимова Р.Ш.
14	Технологическое оборудование производств мясной и молочной промышленности	Оқулық. Алматы қ, -346 б. «Роза» баспа-полиграфиялық орталығы, 43,25 бб	Байболова Л.К. Абжанова Ш.А. Шамбулов Е.Д.
15	Commodity Food Products	Almaty, 2017, - 140 с., 17,5 п.л.	Baybolova L,K, Kulazhanov T,K, Abzhanova Sh,A,
16	A Comprehensive sistem of guality Assurance and safety in the Development of canned Food products from non-traditional meat	Almaty, 2017, - 136 с., 17 п.л.	Baybolova L,K, Abzhanova Sh,A, Izteliyeva R,A, Alberto Sepeda Saez
17	Повышение биологической ценности функциональных продуктов на основе мяса птицы	АТУ-ның 60 жылдығына арналған «Тамақ, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 6-7. 10. 2017 ж 143-145 бб	Байболова Л.К. Абжанова Ш.А. Кулажанов Е.Т. Ильсоева А.
18	Определение критических и производственных локальных рисков мясных консервов из нетрадиционного сырья	АТУ-ның 60 жылдығына арналған «Тамақ, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 6-7. 10. 2017 ж , 68-70 б	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К.
19	Исследование влияния растительно-белковой композиции на функционально-технологические свойства вареных колбас	20-шы ХҒПК материалдары «АӨК тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібінің тұрақты тұтынушыға бағытталған технологияларын	Узаков Я.М. Таева А.М. Кожаниева М.О. Медеубаева Ж.М.

		дамытудың өзекті мәселелері», Мәскеу, 7-8.12.2017 ж.	
20	Геродиеталық тамақтануға арналған ет өнімдерінің ассортиментін кеңейту	Вестник КазНУ, № 2, 2018 г., с. 272-277	Диханбаева Ф.Т. Абжанова Ш.А. Сыздыкова Л.С. Сапарали Н. Хажимукан А.
21	Искусственный холод в технологии хранения в скоропортящихся молочных продуктов	«Азық-түлік биотехнологиясындағы инновациялар», халықаралық симпозиумның еңбектер жинағы, «Кемерово мемлекеттік университетіне» ФГБОУ, Кемерово қ., 2018, - 278-283 ББ	Буянова И.В.
22	Ұлттық өнімдер технологиясының ерекшеліктері	«Тамақ, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 25-26 қазан 2018 ж., 79-80 б	Тлебалды Д. Абжанова Ш.А.
23	Өсімдік тектес шикізатын ет өндірісінде қолдану	«Тамақ, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 25-26 қазан 2018 ж., 103-104 б	Хажимукан А. Абжанова Ш.А. Абильмажинова Н.К.
24	Development of sausage with protein supplements	Scientific Journal of the Modern Education Research Institute 15 November 2018 Brussels, Belgium 50-54p.	Abzhanova Sh. Baybolova L., Berdigaliuly S.
25	Research of the impact of a vegetable protein composition on the functional and technological properties of national meat products	Asian jr, of Microbiol, Env, Sc, Vol, 20 No, 4:2018: 1071-1080 (СКОПУС)	Abzhanova Sh Bulamvaeva A Dzhetsisbaevs B Matibaeva F Kozhakieva M.
26	Study of Qualitative Characteristics and Properties of Horse Meat	Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences 2019, 9, 104-109 (СКОПУС)	Abzhanova Sh, Rskeldiev B, Kulazhanov T, Baibolova L, Uzakov Y,
27	ҚР тұщы су балықтарының тағамдық құндылығын талдау	Жас ғалымдардың РНПК материалдары «Ғылым. Білім. Жастар», 25-26 сәуір 2019 ж., Алматы қ., 2019 70-71 б	Казангельдина Ж.Б. Изтелиева Р.А. Байболова Л.К. Рскелдиев Б.А. Тютебаева К.
28	Разработка технологии мясорастительного полуфабриката с добавлением облепихи	Мясная индустрия, № 7, 2019 г. С.-33-36	Амирханов К.Ж. Тохтаров Ж.Х. Искаков М.Х.
29	The method for preparing of semi-finished product from sub-products for the production of meat products	«Азық-түлік, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары,	Zhaksylova G,N, Matibaeva A,I,

		Алматы, 24-25 қазан 2019 ж., 34-35 б	
30	Қоңыр күріштің құрамы мен ағзасына пайдасы	«Азық-түлік, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 24-25 қазан 2019 ж., 34-35 б	Таева А.М. Карабалаева О.Ж. Нурадинова А.Н.
31	Исследование современных требований к технологии изготовления пробойной соленой икры	«Азық-түлік, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 24-25 қазан 2019 ж., 34-35 б	Байболова Л.К. Казангельдина Ж.Б. Абжанова Ш.А. Изтелиева Р.А.
32	Совершенствование технологии мясных продуктов	«Азық-түлік, жеңіл өнеркәсіп және қонақжайлылық индустриясын инновациялық дамыту» ХҒПК материалдары, Алматы, 24-25 қазан 2019 ж., 34-35 б	Абжанова Ш.А. Абилямажинова Н.К. Джетписбаева Б.Ш. Матибаева А.И. Карасаева А.Е.
33	Complex Research of Quality and Safety of Canned Food from Rabbit Meat - (СКОПУС)	Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences, - January-February 2017, Page 96 - 101	Isteliyeva R,A, Baibolova L,K, Alberto S,
34	Анализ качества безопасности рыб семейства окуневых	Шәкәрім атындағы СМУ хабаршысы., № 4 (88), 2019 ж, 171-175 б	Казангельдина Ж.Б. Байболова Л.К. Изтелиева Р.А.
35	Актуальность использования системы управления безопасности пищевых продуктов в рыбной отрасли	Материалы МНПК "Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности, Бишкек, Электронный ресурс, Изд-во "Техник", 2020 г, 12 ноября, с 235-239	Изтелиева Р.А. Байболова Л.К. Казангельдина Ж.Б.
36	Secondary coiiagen-containing raw materials of camel meat - an alternative source of protein	Материалы МНПК "Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности, Бишкек, Электронный ресурс, Изд-во "Техник", 2020 ж, 12 қараша, 235-239 б	Сагаева Ж.С., Таева А.М.
37	Актуальность использования системы управления безопасности пищевых продуктов в рыбной отрасли	Journal of Kyrgyz state Technical university name after I. Razzakov. Theoretical and afflied Scaintific Technical journal, 2020, № 3 (55), Bishkek, 328-331	Казангельдина Ж.Б. Байболова Л.К. Изтелиева Р.А.
38	Secondary coiiagen-containing raw materials of camel meat - an alternative source of protein	Journal of Kyrgyz state Technical university name after I. Razzakov.	Сагаева Ж.С. Таева А.М.

		Theoretical and afflied Scaintific Technical journal, 2020, № 3 (55), Bishkek, 328-331	
39	Nutrition of older adults in the Republic of Kazakhstan	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Scieeces. 2022. 16. 244-257	Sataeva Z. Taeva A.

6. Ғылыми стажировкалар:

- Қазақстан Республикасы Жоғары білім беру басшы қызметкерлерінің халықаралық ғылыми стажировкасы, Сингапур, 2011 ж.;
- қазіргі заманғы биотехнологияның жетістіктерін ескере отырып, тамақ өнімдерін өндіру проблемалары бойынша ғылыми стажирока, КММ, Кемерово қ., 2013 ж.;
- В.М. Горбатов атындағы ВНИИМП-да ғылыми стажировка, Мәскеу қ., 2019 ж.;
- ВГУПБ да ғылыми стажировка, Москва қ., 2019 ж.;
- И. Раззаков атындағы Қырғыз мемлекеттік техникалық университеті, 2021 ж.

7. Ғылыми-зерттеу, педагогикалық қызметтегі жетістіктері (марапаттары):

Б.А. Рскелдиевтің жетекшілігімен қорғалған:

Докторлық диссертациялар:

1. Мусульманова М.М., Теоретическое обоснование технологии молочных продуктов с повышенной функциональностью. – Алматы қ., 2006 ж.;
2. Байболова Л.К., Научно-практические аспекты создания комбинированных мясных продуктов. – Алматы қ., 2007 ж.;
3. Машанова Н.С. Научно-практические основы эффективного использования коллагеносодержащего сырья в производстве мясных продуктов. – Алматы қ., 2010 ж.

Кандидаттық диссертациялар:

1. Исаков М.Х., Разработка технологии комбинированных полукопченых колбасных изделий с использованием белковых масс. – Семей қ., 1994 ж.;
2. Узиков Я.М., Разработка варено-копченых продуктов из баранины–Семей қ., 1999 ж.;
3. Машанова Н.С., Разработка эффективной технологии соленых изделий из парной конины. – Алматы қ., 2005 қ.;
4. Бузик В.А. Совершенствование технологии производства мясных продуктов на основе применения бактериальной закваски – Алматы қ., 2009 ж.;
5. Саназарова А.Т., Совершенствование технологии мясopодуктов с добавлением белково-жирового обогатителя. – Семей қ., 2009 ж.;
6. Есиркеп Г., Разработка технологии кисломолочного напитка на основе вторичного молочного сыpья. – Алматы қ., 2010 ж.;

7. Матибаева А.И. Ешкі сүтінен пробиотикалық ірімшік алу технологиясы, Семей, 2010 ж.

Марапаттары:

- Медаль «Қазақстан Республикасының Тәуелсіздігіне 20 жыл», Астана , 2011 ж.;
- Ет өнеркәсібі қызметкерлеріне арналған халықаралық Кохран гранты, АҚШ, Небраска, Линкольн, мемлекеттік аграрлық университет, 2002 ж.;
- Қазақстан Республикасының Білім беру ісінің Құрметті қызметкері, 2013 ж.;
- ТМД елдерінің Құрметті азаматы;
- «ҚР үздік ғылыми қызметкері» Атағы, 2022 ж.;
- 2013 жылдан бастап университет жанындағы «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандықтар тобы бойынша докторлық диссертацияларды қорғау жөніндегі диссертациялық кеңестің Төрағасы.

8. Электрондық пошта мекенжайы, байланыс деректері (тел.: жұм. (ішкі), ұялы):

Е-mail: berdan_r@mail.ru

Ұялы тел.: 8-702-999-59-87; 8-777-270-86-65.