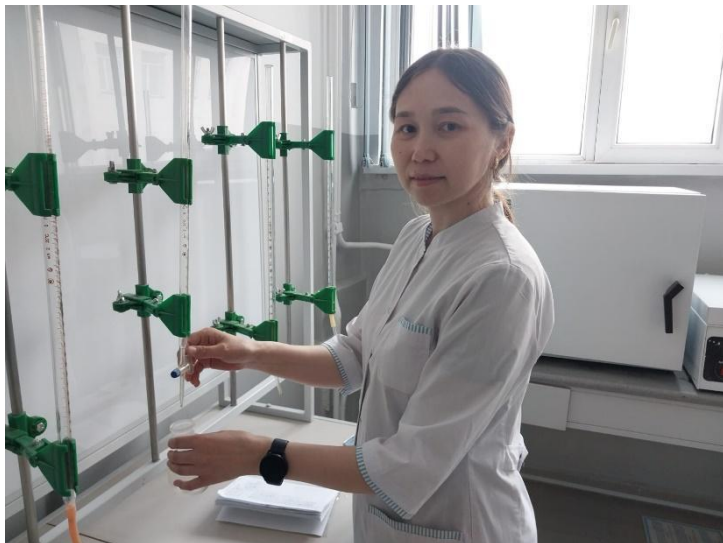


Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Ибраимова Сания Ерболатовна.

2. Должность, ученая степень, звание:

магистр технических наук, лектор кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов».

3. Образование:

- Алматинский технологический университет, диплом ЖБ № 0130423 от 12 июня 2009 г., специальность – «Технология перерабатывающих производств», 2009 г.;

- диплом магистра технических наук № 0056234 от 1 июля 2014 г., специальность – «Пищевая безопасность»;

4. Область и направления исследований, в том числе участие в научных проектах с кратким описанием результатов исследования:

Область и направления исследований:

- пищевая безопасность.

5. Список наиболее значимых публикаций (монографии, патенты, разработанные стандарты):

1. Ибраимова С.Е. «QFD methodology for improving the quality of bakery products». Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». г. Алматы, 24-25 октября 2019 г., стр.101-102;

2. Ибраимова С.Е. «Improving the quality management system of the baking industry» MODERN SCIENTIFIC CHALLENGES AND TRENDS: a collection scientific works of the

International scientific conference (20th November, 2019) - Warsaw: Poland, 2019. - стр. 200-203;

3. Ибраимова С.Е. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений при выборе хлебобулочных изделий, «Механика и технологии» научный журнал, г.Тараз, № 1 (67) Январь-март 2020 г. 129-134 стр.;
4. Ибраимова С.Е. Арша жемісінің ұнтағын қосу арқылы нанның сапасын дегустациялық бағалау, Вестник Государственного университета имени Шакарима, г.Семей, №1 (89) 2020 г. 115-118 стр.;
5. Ибраимова С.Е. Современное состояние и перспективы развития рынка хлебобулочных изделий, Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference Liverpool, United Kingdom, 28-30 April 2020, 549-551 стр.;
6. Ибраимова С.Е. Influence of non-traditional vegetable raw materials on the quality of bread, «Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность», г. Кемерово 2020 г., 58-60 стр.;
7. Ибраимова С.Е. Development of recipe composition of bread with the inclusion of juniper using mathematical modeling and assessment of its quality, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 6(11), December 2020 DOI:10.15587/1729-4061.2020.219020, pp.6-16;
8. Ибраимова С.Е. Quality and safety ensuring in the development of flavored spices based on grouted cereals using the haccp principles, Chemical engineering: reports on research projects technology audit and production RESERVES - № 6/3(56), 2020 41 ISSN 2664-9969 UDC 664.5 DOI: 10.15587/2706-5448.2020.220051, pp. 41-46;
9. Ибраимова С.Е. Разработка рецептурного состава хлеба с включением можжевельника с использованием математического моделирования и оценка его качества, Свидетельство о внесении сведений в государственной реестр прав на объект, охраняемые авторским правом № 14662 от 26 января 2021 г.;
10. Ибраимова С.Е. Научное и экспериментальное обоснование управления качеством хлебобулочных продуктов на основе системы прослеживаемости, Свидетельство о внесении сведений в государственной реестр прав на объект, охраняемые авторским правом № 19919 от 26 августа 2021 г.;
11. Ибраимова С.Е. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік қауіп қатерін бағалау, Свидетельство о внесении сведений в государственной реестр прав на объект, охраняемые авторским правом № 21440 от 5 ноября 2021 г.;
12. Ибраимова С.Е. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік қауіп- қатерін бағалау, Лантар Трейд ЖШС, 2021 г. ISBN 978-601-7669-86-7, бб. 1-200;
13. Ибраимова С.Е. Биохимический состав можжевельника (*juniperuscommunis*L) и лечебные свойства, Пищевая промышленность, ISSN 0235-2486, 6/2022, стр.18-20.

6. Научные стажировки:

- Одесская национальная академия пищевых технологий (ОНАПТ), (г. Одесса, Украина),
10-20 ноября 2019 г.

7. Электронный адрес, контактные данные (тел.: раб. (вн.), сот.):

E-mail: canek21@mail.ru

Сот. тел.: 8-707-507-46-64.