Информация об авторе

1. Фамилия, имя, отчество:

Байысбаева Мерует Пернебаевна.

2. Должность, ученая степень, звание:

Заведующая кафедрой «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств», кандидат технических наук, доцент (ассоциированный профессор), профессор АТУ.

3. Образование:

- Алматинский технологический университет, диплом с отличием ЖБ № 0024994 от 31 мая 2001 г., специальность – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;

- диплом кандидата технических наук № 0000804, от 14 декабря 2005 г., утвержденный Комитетом по контролю в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

- диплом доцента (ассоциированного профессора), утвержденный Комитетом по контролю в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан, ДЦ № 0002703, от 27 декабря 2011 г.

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

Область и направления исследований:

- технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; пищевая биотехнология.

Участие в научных проектах:

- исполнитель проекта «Внедрение и коммерциализация инновационной электронанотехники и технологии с программным обеспечением по обработке, переработке и хранению продукции АПК», 2017-2020 гг.
Результаты:

разработана и внедрена технология с программным обеспечением пераработки зернопродуктов.

- Исполнитель проекта «Разработка и внедрение нанотехнологии по обработке, хранению и переработке зерна в поле электромагнитной кавитации на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях», 2012-2014 гг.

Результаты:

разработана и внедрена технология обработка, хранения и пераработки зернопродуктов.

- Исполнитель проекта «Разработка технологии макаронных изделий функционального назначения для разных групп населения с использованием сырьевых ресурсов растительного происхождения», 2013-2015 гг.

Результаты:

осуществлен научно обоснованный подбор видов и сортов локальных культур растительного происхождения на основе исследования химического состава, аминокислотного состава белков. Разработана и внедрена технология макаронных изделий функционального назначения для разных групп населения.

- Исполнитель проекта «Сравнительное исследование потребительских свойств маргарина «Экоуниверсал 1203-32» и жира специального назначения «Oliprime 1003-32» при производстве мучных кондитерских изделий (печенье овсяное, заварной полуфабрикат, пряники) с масложировой компанией ЭФКО (Россия) 01.10.2016 – 28.02.2017 гг.

Результаты:

разработана технология изделий с высокой биологической ценностью – овсяного печенья, пряников, заварного полуфабриката на основе применения маргарина и жира специального назначения масложировой компании ЭФКО, проведена апробация на производстве.

- Исполнитель проекта «Разработка рецептур галет с длительным сроком хранения (до 2-х лет)» по заказу ТОО «Галета Казахстан», 02.12.2016 – 29.04.2017 гг.

Результаты:

разработана технология галет длительного срока хранения для нужд военных. Отработана технология, рецептуры, параметры технологические процесса приготовления галет в производственных условиях.

- Исполнитель проекта «Исследование маргарина с разной массовой долей жира на мучных изделий без перерасчета рецептур по массовой долей жира» с масложировой компанией ЭФКО (Россия) 15.11.2018 – 15.01.2019 гг.
Результаты:
разработана технология изделий с высокой биологической ценностью – мучных изделий на основе применения маргарина и жира специального назначения масложировой компании ЭФКО, проведена апробация на производстве.

- Исполнитель проекта «Разработка технологии повышения качества основных продуктов массового потребления (хлебобулочные и кисломолочные продукты) с добавлением энтеросорбирующих пищевых волокон» с ТОО НПТЦ «Жалын», 01.10.2018 – 31.12.2018 гг.

Результаты:

разработана технология изделий с высокой биологической ценностью – пшеничных хлебобулочных изделий на основе применения пищевых волокон из рисовой шелухи, проведена апробация на производстве.

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

1. Байысбаева М.П. Нан өнімдерінің технологиясы. Оқулық/Алматы, ССК, 2018.- 354 б.;

2. Байысбаева М.П. Наубайхана кәсіпорындарын жобалау. Оқулық/Алматы: TechSmith, 2018. - 196 б.;

3. Байысбаева М.П. Наубайхана өндірісінде қолданылатын шикізаттар мен материалдар. Оқулық/Алматы: TechSmith, 2018. - 120 б.;

4. Байысбаева М.П.Нан өнімдерінің сапасын бағалау әдістері. Оқу құралы/ Алматы. - 2020. - 171 б.;

5. Байысбаева М.П., Искакова Г.К., Макарон өндірісінің технологиясы. Оқу құралы/ Алматы. - 2020. - 185 б.;

6. Дайрашева С.Т., Байысбаева М.П. Ұнды кондитер өнімдері өндірісінің технологиясы. Оқулық/Алматы, АТУ баспасы, 2021 ж.;

7. Дайрашева С.Т., Байысбаева М.П., Изембаева А.К. Кондитер өндірісінің технологиясы. Оқулық/Алматы: АТУ баспасы, 2018. – 458 б.;

8. OrymbetovaG.E., AbdizhapparovaB.T., KassymovaM.K., Baiysbayeva M.P. Technology and equipment for pasta production - Study guide. - Shymkent: M. Auezov SKSU, 2019.- 108 б.;

9. AbdizhapparovaB.T., OrymbetovaG.E., Baiysbayeva M.P. Technology of subtropical and food flavoring products - Study guide. - Shymkent: M. Auezov SKSU, 2019.- 96 б.;

10. AbdizhapparovaB.T., OrymbetovaG.E., Baiysbayeva M.P. Technology of dried products and food concentrates - Study guide. - Shymkent: M. Auezov SKSU, 2019.- 96 б.;
11. Изтаев Ә.І., Искакова Г.К., Мулдабекова Б.Ж., Байысбаева М.П. Нан өндірудің инновациялық технологиясы. Монография. Алматы: «Издательство LEM» ЖШС, 2015. - 220 б.;

12. Байысбаева М.П., Изембаева А.К. Innovative technology for the production of sugar cookies from composite mixtures. Монография, Алматы, 2020. - 167 б.;

13. Усембаева Ж.К., Байысбаева М.П., Шаншарова Д.А., Искакова Г.К. Халыққа қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсететін кәсіпорындардың ХАССП қағидаларын қабылдау. Алматы, 2018. - 73 б.;

14. Искакова Г.К., Шаншарова Д.А., Байысбаева и др. Изделия кондитерские галеты «Сарбаздары» - СТ 151040016692-ТОО-03-2016 (вводится впервые);

15. Искакова Г.К., Шаншарова Д.А., Байысбаева и др. Кондитерлік өнім «Сарбаздары» галеты - СТ-151040016692-ЖШС-03-2016 (вводится впервые);

16. Искакова Г.К., Шаншарова Д.А., Байысбаева и др. Технология инструкция по производству галет «Сарбаздары» - ТОО «Галета Казахстан» и АО «АТУ», 2016 ж.;

17. Искакова Г.К., Шаншарова Д.А., Байысбаева и др. «Сарбаздары» галетін өндіру жөніндегі технологиялық нұсқау - «Галета-Казахстан» ЖШС, АҚ АТУ, 2016 ж.;

18. Искакова Г.К., Шаншарова Д.А., Байысбаева и др. Технологический регламент по производству галет «Сарбаздар» с длительным сроком хранения - ТОО «Галета Казахстан» и АО «АТУ», 2017ж. - 75 б.;

19. Искакова Г.К., Шаншарова Д.А., Байысбаева и др. Ұзақ мерзімде сақталатын «Сарбаздар» галета өндірісінің технологиялық регламенті - «Галета-Казахстан» ЖШС, АҚ АТУ, 2017 ж. - 75 б.;

20. Мультимедийный учебник. Байысбаева М.П. Нан өнімдерінің технологиясы. Алматы, ТОО «Эпиграф», Республика Казахстан, 2018 ж.;

21. Байысбаева М.П. Нан өнімдерінің технологиясы [Электронды ресурс]. CD/ PDF, 2.96 мб. Алматы: Дәуір, 448 б, - ISBN 978-601-217-371-0;

22. Meruert P, Bayisbaeyeva, Assel K. Izembayeva, Dina R. Dautkanova and Torebek A. Baibatyrov. Ways and processing method of baking the Kazakh national flaky flatbread. Advances in Environmental Biology, 8(16), 2014 ж., 248-251 б.;

23. Assel K. Izembayeva, Meruert P, Bayisbaeyeva , Bayan ZH. Muldabekova, Auelbek I. Iztayev and Dina R. Dautkanova. Non-traditional Raw Materials in Production of Sugar Cookies. Advances in Environmental Biology, 8(16), 2014 ж., 258-262 б.;

24. G.A. Umirzakova, G.K.Iskakova, B.Zh. Muldabekova, V.Y. Chernykh., Meruert P, Bayisbaeyeva. Improvement of Macaroni Products Technology on the Basis of Flour from Plant Raw Materials. Journal of Engineering and Applied Sciences 12(5): 1120-1125, 2017;

25. Zh.Alimkulov, S.Zhienbayeva, G.Baigazieva, Meruert P. Bayisbaeyeva N.Batyrbayeva. Creation of multicomponent mix based on lactic bacteria consortium for flour enrichment. Journal of engineering and applied sciences 2018, №2. -136-139 б.;

26. Saule T. Zhiyenbayeva, Shynar I. Kenenbay, Meruert P. Baiysbaeva. Agro-ecological analysis of optimization of extruding parameters of feed additive based on rice processing products//На базе скопус. EurAsian Journal of BioSciences Eurasia J Biosci 12, 2018. - 451-456 б.;

27. Baysbaeyva M.P., Zhiyenbayeva S. T. N.Batyrbayeva y dr. The effect of formulating supplements on the quality, nutritional value, safety and microbiological parameters of butter cookies. EurAsian Journal of BioSciences Eurasia J Biosci 13, 2019. - 2015-2021 б.;

28. Байысбаева М.П. Ирматова Ж.К., Мусулманова М.М. Изучение влияния сывороточных белков на качество нового вида сахарного печенья «Южанка» и овсяного печенья «Тумар». Вестник АТУ. - №1. - 2014. - 19-23 б.;

29. Байысбаева М.П. Турсынбаева Ш. Дәнді дақылдар жармасынан дайындалған толыққұнды нан өнімінің сапа көрсеткіштерін зерттеу. Вестник АТУ. - №1. - 2014. - 9-15 б.;

30. М.Е. Ержанова, Л.А. Мамаева, М.Ш. Джунисбеков., М.Ж.Еркебаев., Байысбаева М.П. Определение коэффициентов трения массы о металлические поверхности при получении сока. Вестник АТУ. - №2. - 2016.- 10-147 б.;

31. М.Е. Ержанова, Л.А. Мамаева , М.Ш. Джунисбеков., М.Ж.Еркебаев., Байысбаева М.П. Шырын өндіруде қауынның реологиялық қасиеттерін зерттеу. Вестник АТУ. - №2. - 2016.– 34-37 б.;

32. Байысбаева М.П., Амантай Б. Сұлы печеньес қамырының реологиялық қасиетіне және дайын өнім сапасына қосылатын қоспалардың әсер етуін зерттеу Вестник АТУ. - №3. - 2017. - 17-21 б.;

33. Байысбаева М.П., Изембаева А.К. Композитті құрамнан дайындалатын бидай наны қамырының сапасына глютеннің әсер етуін зерттеу. Вестник АТУ. - №3. - 2017. - 25-30 б.;

34. Байысбаева М.П., Изембаева А.К. Тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары композитті құрамнан дайындалатын бидай нанының сапасын анықтау. Вестник АТУ. - №3. - 2017. - 33-39 б.;

35. Байысбаева М.П. Қоспа қосылған ұнды кондитер өнімдерінің баяулап қатуы. Вестник АТУ. - №3. - 2017. - 21-25 б.;

36. Б.С. Амантай, Байысбаева М.П., А.К. Изембаева. Сдобалы печеньенің тағамдық құндылығын жоғарылатудың жолдары. Вестник АТУ. - № 4. - 2019 ж.;

37. Baysbaeyva M.P., Z.n. Moldakulova, S.T. Dairasheva, F.A. Rahimberdieva, v. Sottnikova. Enrichment of wheat bread with dietary fiber. Вестник АТУ. - №1. - 2020 ж.;

38. Байысбаева М.П., Жиенбаева С.Т., Батырбаева Н.Б., Ошақбай Ж.Н. Қоспа қосылған сдобалы үгітілмелі-сықпалы печенье дайындау өндірісінің технологиясы. Вестник АТУ. - № 2. - 2020 ж.;

39. Байысбаева М.П. Дәстүрсіз ұн түрлерінің сдобалы печеньенің ескіруіне әсерін зерттеу. Вестник АТУ. - №2. - 2020 ж.;

40. Изембаева А.К., Байысбаева М.П., Ирматова Ж.К., Молдакулова З. Исследование качества сахарного печенья из плодовоовощной смеси. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, № 9. - 2017. - 35-36 б.;

41. Изембаева А.К., Ирматова Ж.К., Мешитбекова А. Разработка рецептуры булочек с добавлением тыквенного сока. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, № 9. – 2017 ж. 37-38 б.;

42. Байысбаева М.П., Ирматова Ж.К., Молдақұлова З.Н. Влияние добавляемых компонентов на качество муки с целью повышения в пшеничной муке пищевой волокон. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, №10. - 2019 ж.;

43. Байысбаева М.П., Турсынбаева Ш., Нысанбаева А., Нанның тағамдық құндылығын жоғарлатудың жолдары. Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в промышленности Казахстана», Евразийский технологический университет, г. Алматы. - 2014. - 169-171 б.;

44. Байысбаева М.П., Татиева А., Дайрашева С.Т., Ділдәқұлова Б.Қ. Бүтін дәннен жасалған таба нанның тағамдық және биологиялық құндылығын жоғарылату жолдары. Материалы международной научно-практической конференции «Инновации в науке, образовании и производстве Казахстана». 17-18 ноябрь 2016 ж. АТУ. - 2016. - 70-73 б.;

45. Байысбаева М.П.,С.Т. Дайрашева, З.Н. Молдакулова, Ф.Рахымбердиева. Күріш қауызынан алынған тағамдық талшық қосылған бидай нанының рецептурасын жасау. МНПК «Современное состояние, перспективы развития и модернизации АПК РК», 27 сентябрь 2019 ж. - қ. Семей, 2019 ж.;

46. F.Dikhanbayeva, E.Zhaxybayeva, Baiysbaeyeva M.P., Zh.Dimitrov, G.Yessirkep, N. Bansal. Studying the effect of the developed technology on the chemical composition of yogurt made from camel milk7 Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774, C. 36-48. Vol. 3 No. 11 (111) (2021). Раздел: Technology and Equipment of Food Production. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.235831. Процентиль 56 Cite Score 2020-2,2. (Industrial and Manufacturing Engineering);

47. Baiysbaeyeva M.P., G. Iskakova, A. Izembayeva, N. Batyrbayeva, Dikhanbayeva, F., Daribayeva G.Studying the effect of the developed technology on the chemical composition of yogurt made from camel milk. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774, C. 36-48. Vol. 3 No. 11 (111) (2021). Раздел:Technology and Equipment of Food Production. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.235831т(Industrial and Manufacturing Engineering). Процентиль 56 Cite Score 2020-2,2;

48. Baiysbaeyeva M.P., G. Iskakova, A. Izembayeva, N. Batyrbayeva, Dikhanbayeva, F., Daribayeva G.Development Of Technology For Macaroni Products Based On Flour Of Grain Crops And Ion-Zoned Water. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774, C.51-60. Vol. 1 No. 11 (109) (2021). Раздел:Technology and Equipment of Food Production. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.225001. Процентиль 56 Cite Score 2020-2,2. (Industrial and Manufacturing Engineering);

49. Z. Moldakulova., Baiysbaeyeva M.P., G. Iskakova, F. Dikhanbayeva, A. Izembayeva, V. Sottnikova. A study of the possibilities of using linseed flour and rice husk fiber as an additional source of raw materials in the bakery industry. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774, С.61-72. Vol. 5 No. 11 (113) (2021): Technology and Equipment of Food Production. Q2. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.242648. Процентиль 56 Cite Score 2020-2,2. (Industrial and Manufacturing Engineering);

50. Байысбаева М.П. Бидай нанының сапасына рецептуралық компоненттердің әсерін анықтау. Механика и технологии, 2021, №1(71), 60-65 б.;

51. Байысбаева М.П.,Молдақұлова З.Н.,Қойланов Қ.С.Қара бидай-бидай нанының сапасына тағамдық талшықтың әсер етуі. Механика и технологии, 2021, №2(72), 15-20 б.;

52. Молдақұлова З.Н., Изембаева А.К.,Қойланов Қ.С.,Баширова Ж.Ж. Рецептуралық компоненттердің бидай қамырының физика-химиялық қасиетіне әсер етуі. Вестник АТУ, 2022. - №3. 59-64 б.;

53. Изембаева А.К.,Байысбаева М.П., Молдақұлова З.Н., Байбатыров Т.А. Бүтін тартылған ұндар қоспасынан дайындалған нан өнімінің сапасын бағалау. Вестник АТУ, 2022. - №2. 67-73 б.;

54. Байысбаева М.П., Молдақұлова З.Н. Қара бидай бидай нанының сапасы және тағамдық құндылығын жоғарылату жолдары. Вестник АТУ, 2022. - №3. 52-58 б.;

55. Z. Zharylkasynova, G. Iskakova, Baiysbaeyeva M.P., A.Izembayeva, A. Slavov The influence of beet pectin concentrate and whole-ground corn flour on the quality and safety of hardtacks. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 16, 2022, 603-621 бет. https://doi.org/10.5219/1780 Процентиль 48 Cite Score 2020-2,2. (Industrial and Manufacturing Engineering);

56. G.Tokysheva, K. Makangali, Y. Uzakov, Baiysbaeyeva M.P.,M. Kakimov, N.Vostrikova, N.Mashanova Slavov. The potential of goat meat as a nutrition source for schoolchildren. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. vol. 16, 2022, p. 398-410. https://doi.org/10.5219/1763. Процентиль 48 Cite Score 2020-2,2. (Industrial and Manufacturing Engineering);

57. Байысбаева М.П. 6В07202 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығының студенттері үшін кондитерлік кәсіпорындардың біліктілік дипломдық жұмысын (жобасын) орындау бойынша. Алматы, АТУ баспасы, 2021 ж.;

58. Еркебаева М.Ж., Байысбаева М.П. Способ производства слоеного теста. Патент РК № 30580. 16.11.2015, бюл. № 11;

59. Байболова Л.К., Байысбаева М.П. және т.б. Способ производства йогурта. Заключение о выдаче патента . Заявка РК № 0316.2, 2019 ж.;

60. Байболова Л.К., Байысбаева М.П. және т.б. Способ производства хлеба функционального назначения. Заключение о выдаче патента . Заявка РК №0315.2. 2019ж.

61. Изембаева А.К., Байысбаева М.П. Состав зернового батончика. Патент на полезную модель №2021/0503.2, 21.05.2021 ж.;

62. Байысбаева М.П., Молдақұлова З.Н. және т.б. Способ производства ржано-пшеничного хлеба. Патент на полезную модель № 2022/0578.2, 19.08.2022, бюл. 33;

63. Байысбаева М.П., Молдақұлова З.Н. және т.б. Способ производства хлеба. Патент на полезную модель № 5536 от 06.11.2020 г.

6. Научные стажировки:

- международная стажировка в институте международного образования, Прага, Чешская Республика в период со 2 по 16 ноября 2020 г., на тему «Цифровые технологии в ВУЗах Европейского Союза. Качество в образовании при использовании Цифровых технологий». Получен сертификат от 16.11. 2020 г. AC INSTITUTE of International education;

- международная стажировка в институте международного образования, Прага, Чешская Республика в период с 17 по 18 ноября 2020 г., на тему «Modern science. Management and standards of scientific research». Получен сертификат от 18.11.2020 г. AC INSTITUTE of International education;

- международная научная стажировка в Universita Karlova, Ceska Republika, в период со 2 по 16 ноября 2020 г., на тему «Digital technologies in the European higher education institutions. Quality of higher education and digital technologies». Получен сертификат от 16.11.2020 г. Universita Karlova, Ceska Republika;

- международная стажировка в Международном центре образования и научной информации (Дюссельдорф, Германия), в период с 12 по 24 октября 2020 г., на тему «Qualitats management im Hochshulwesen bei online learning «Смешанное/гибридное преподавание и обучение». Получен сертификат от 24.10. 2020 г.;

- международная стажировка в Бонском университете, (Дюссельдорф, Германия) в период с 16 по 28 ноября 2020 г., на тему «Quality management of online teaching and learning in higher education». Получен сертификат от 28.11.2020 г.;

- международная научная стажировка в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, в период со 2 по 13 марта 2020 г., на тему «Пищевые технологии будщего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продкуции», г. Саратов, Россия, в объеме 72 ч. Получен сертификат от 13.03.2020 г.

7. Достижения в научно-исследовательской, педагогической деятельности (награды):

- Благодарность за многолетний труд и вклад в развитие системы образования и воспитание подрастающего поколения. МОН РК, Астана, 2017 г.;

- Грант МОН РК «Лучший преподаватель вуза», 2019 г.;

- диплом II место за достижения в учебно-научной деятельности по номинации «Лучший преподаватель АТУ 2017», 30.12.2017 г.;

- к 60-летнему юбилею Алматинского технологического университета вручена грамота за вклад в воспитание специалистов, добросовестно работающих в своей стране с

предоставлением качественного образования молодежи, аким Алмалинского района г. Алматы, 2017 г.

Подготовлены:

- более 15 магистров технических наук;

- 1 PhD: Молдақұлова З.Н. (2023 г.).

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

E-mail: meruert_80@mail.ru

Сот. тел.: 8-702-230-86-94.