

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Байболова Ләззат Кемербекқызы.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

Оқу ісі жөніндегі проректоры, техника ғылымдарының докторы, профессор.

3. Білімі:

- Жамбыл жеңіл және тамақ өнеркәсібі технологиялық институтының Алматы филиалы, тамақ факультеті, 1989 ж., мамандығы - «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиясы, ұйымдастыруы және қызмет көрсетуі»;

- 1998 жылы техника ғылымдарының кандидаты дипломы, мамандығы – «Белокты байытқыштарды пайдалана отырып, жылқы етінің тұлыптары технологиясын жасау»;

- 2000-2004 - АТУ тәрбие ісі жөніндегі проректоры;

Тұтас және аралас ет өнімдерін өндірудің ғылыми-практикалық негіздері» тақырыбында докторлық диссертациясын қорғады;

- 2008, 2010-2012 жж. - АТУ Технологиялық-экономикалық колледжінің директоры;

- 2012-2013 - Инженерлік және ақпараттық технологиялар факультетінің деканы;

- 2013-2014 жж. - АПП кафедрасының меңгерушісі;

- 2014-2016 жж. - Инженерлік және ақпараттық технологиялар факультетінің деканы;

- 2016-2019 жж. - тағамдық технологиялар факультетінің деканы;

- 2019 жылдан - АТУ оқу-әдістемелік жұмыс жөніндегі проректоры.

4. Зерттеудің саласы мен бағыттары, оның ішінде зерттеу нәтижелерінің қысқаша сипаттамасымен ғылыми жобаларға қатысу:

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- функционалды ет өнімдерінің технологиясын жасау.

Байболова Л.Қ. 250-ден астам ғылыми еңбектері жарық көрді, оның ішінде 3 монография, 3 оқу құралы, 11 авторлық куәлігі мен патенті бар.

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

1. Құлажанов Т., Рскелдиев Б., Байболов Қ., Жыңғылбаев С. / Қой етін ұлттық кесуге негізделген мақсатты азық-түлік өнімдерін дамыту // Тамақтану және орау ғылымы, технологиясы және технологиясы. Конференция материалдары Азық-түлік технологиялар университетінің тамақ өнеркәсібінің машиналары мен аппараттары кафедрасына 40 жыл. Болгария. 2, 2013. - 260-264 б.;
2. Белозерцева О., Адмаева А.М., Құлажанов Т.Қ. / Гуф тұқымдасының жемістерін (*Elaeagnus l.*) функционалдық тағам өндіру үшін пайдалану // Алматы технологиялық университетінің хабаршысы. - Алматы: АТУ. - No3, - 2013 ж., - Б.16-19;
3. Медведков Е.Б., Джингилбаев С.С., Адмаева А.М., Жұмсақ гидротермиялық және инфракызыл өңдеуді қолдана отырып престоу арқылы зығыр және күнжіт тұқымдарынан BAD типті май алу // *Universum* : Техникалық ғылымдар: электрон. ғылыми _ журнал - 2014. No 12 (13). Мәскеу. -МЕН;
4. Адмаева А.М., Медведков Е.Б., Тоқтамысова А.Б., Нұрмұханбетова Д.Е., Қауын негізіндегі шырындарды өндіру технологиясын әзірлеу // *Universum*: Техникалық ғылымдар: электрон. ғылыми _ журнал - 2014. No 12 (13);
5. Адмаева А.М., Медведков Е.Б., Тоқтамысова А.Б., Нұрмұханбетова Б.Е. Қауын негізінде шырын өндіру // Ғылым, техника және білім. Ғылыми-әдістемелік журнал, - No5, 2014, - Мәскеу. – 48-53 б.;
6. Медведков Е.Б., Джингилбаев С.С., Адмаева А.М., Күнжіт пен зығыр тұқымдарынан алдын ала төмен температуралы гидротермиялық өңдеу арқылы тағамдық қоспа майын алу // Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы . – 2014 ж. No 4 (68). - С. 40-42. ISSN 1607-2774;
7. Медведков Е.Б., Джингилбаев С.С., Адмаева А.М., Кизатова М.Е., Күнжіт тұқымынан жұмсақ термиялық өңдеуді қолдана отырып престоу арқылы диеталық қосымша май алу // Приволжский ғылыми бюллетень: ғылыми- практикалық . журнал - 2015. No 1 (41), қаңтар. 39-44 беттер. ISSN 2224-0179;
8. Медведков Е.Б., Жінгілбаев С.С., Адмаева А.М. Зығыр мен күнжіт тұқымдарынан сығымдау, престоу арқылы алдын ала жұмсақ термиялық өңдеу арқылы май алу // *ISJ Теориялық және қолданбалы ғылым* 02 (22): pp . 36-40, doi : [http :// dx . дой . org /10.15863/TAS.2015.02.22.8](http://dx.doi.org/10.15863/TAS.2015.02.22.8);

9. Ғ.Айдосов, Н.Заурбеков, А.Адмаева, Н.Заурбекова Өзен сағасының биіктігін бағалауның қолданылған ғылымдар 10 (2): 54-58 бет, 2015 ISSN : 1815-932 X © Medwell Журналдар , 2015 ж.;
10. Медведков Е.Б., Жыңғылбаев С.С. , Адмаева А.М., қабылдау майлар диеталық қосымша бастап тұқымдар зығыр басу бірге қолдану аялау термиялық өңдеу // International Scientific Journal Theoretical @Applied Science. Ғылымдағы ISPC Еуропалық технология, Мальмо, Швеция. - 2015 ж., шығарылым: 02, Том: 22, б. 36-40;
11. Медведков Е.Б., Адмаева А.М., Кизатова М.Е., Шевцов А.А., Қауын жемістерін өңдеуге дайындауға арналған жабдықты жетілдірудің заманауи мәселелері мен перспективалық бағыттары // Қазіргі заманғы жағдайларда тамақ және қонақ үй өнеркәсібінің жабдықтарын дамытудың инновациялық аспектілері: Интерн . ғылыми-техникалық. Конф ., 8-11 қыркүйек 2015 ж.: / редакциялық алқа: Кюрчев В.М., Черевко О.И. [және басқалары] - Харьков: КДУХТ, 2015. - Б.173-174;
12. Изтелиева Р.А., Адмаева А.М., Қизатова М.Ж. , Қоян етінің консервілерінің сапасын бағалауды талдау // Қазіргі жағдайда тамақ және қонақ үй өнеркәсібіне арналған жабдықтарды дамытудың инновациялық аспектілері: интерн . ғылыми-техникалық. Конф ., 8-11 қыркүйек 2015 ж.: [тезистер] / редакциялық алқа: Кюрчев В.М., Черевко О.И. [және басқалары] - Харьков: КДУНТ, 2015. - Р.271-272;
13. Әбілмәжінова Н.Қ., Абжанова С.А., Таева А.М., Мұхтарханова Р.Б. Ет өнеркәсібінде антиоксиданттарды қолдану. Фармацевтика, биология және химия ғылымдарының ғылыми-зерттеу журналы 6(5), 2015, 814 б.;
14. Изтелева Р.А., Тоқтамысова А.Б., Нұрмұханбетова Д.Е., Мұсаева С.Д. Экофилтрумның қоян етінің сапасына әсері // Фармацевтикалық, биологиялық және химия ғылымдарының ғылыми журналы 6 (5), 2015, б. 506;
15. Адмаева А.М., Медведков Е.Б., Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г., Митанова А.А. Асқабақ негізіндегі шырындар // Бүкілресейлік ғылыми басылымдар журналы. No 1(25), 2015, Мәскеу. - 12-14 б.;
16. Джингилбаев С.С., Шамбулов Е.Д., Адмаева А.М. Зығыр тұқымын өңдеу режимдерінің функционалды бағытталған зығыр майын өндіруге әсері және тиімді өңдеу режимін таңдау Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы . - No 1 (69), - 2015. - С. 86-91;
17. Джингилбаев С.С., Байболов Қ., Медведков Е.Б., Шамбулов Е.Д. Төмен температурада гидротермиялық өңдеу арқылы күнжіт пен зығыр тұқымынан май алу // Мемлекеттік университет хабаршысы. Семей қаласының Шәкәрім . - № 2 (70). - 2015. - С. 57-60;
18. Изтелева Р.А., Рскелдиев Б.А., Альберто С.С., Адмаева А.М., Қоян етінен дәм өнімдерін өндіру үшін джидті қолдану // Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы . - № 2 (74). - 2016. - С. 65-69;
19. Изтелиева Р.А., Рскелдиев Б.А., Альберто С.С., Жид жемістері негізінде консервіленген қоян етінің қауіпсіздігі мен микробиологиялық көрсеткіштерінің сипаттамасы // Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы . - № 2 (74). - 2016. - С. 69-73;

20. Изтелиева Р.А., Альберто С.С., Оспанбаева З.А., Егімбаева И.М., Қоян етінің ветеринариялық-санитарлық сараптамасы // Қоғамдық ғылыми ұйым (Ғылым және экономика), 2016. - No1. - 4-5 б.;
21. Изтелиева Р.А., Альберто С.С., Қоян етінен жасалған консервілерде қолданылатын джид жемістерінің қауіпсіздігінің ерекшеліктері // Ғылыми пікірталас: Қазіргі әлемдегі инновация. - Мәскеу.- 2016 - б.49-52;
22. Қизатова М.Ж. , Витавская А.В., Набиева Ж.С., Матниязова Х.А., Гумаров Б.С. Топинамбурдың тамақ өнімдеріндегі кремний көрсеткіштеріне әсері // «Қазіргі ғылым мен білім беру мәселелері / Проблемалар ның замандас ғылым және білім ». «Ғылым мәселелері» баспасы. 14-19 бб.;
23. Изтелиева Р.А., Альберто С.С., Құлажанов Т.Қ. , Рскелдиев Б.А., Қоян етінің консервілерінің сапа көрсеткіштерінің салыстырмалы сипаттамасы // ҚазҰТУ хабаршысы . - No6 (118), Алматы - қараша 2016 ж. - Б.170-175;
24. Айдосов А., Заурбекова Н., Айдосов Г., Иманбаев Қ. Ластаушы заттардың атмосфераға шығарылуымен болатын апаттар және оларды математикалық-ақпараттық модельдеу және сандық модельдеу мәселелері // Өзекті ғылым. Көлемі. 112, № 5, 10 наурыз 2017 ж. ISSN : 0011-3891. S.1473-1488. [http :// www . ағымдық ғылым . ко . ішінде / мұрағат / шығарылым /29? бет =4](http://www.ағымдықғылым.ко.ішінде/мұрағат/шығарылым/29?бет=4);
25. Абжанова Ш., Матибаева А., Жетпісбаева Б., Рскелдиев Б., Көпкомпонентті тұзды сулар технологиясының дамуы // Фармакология, биология және химия ғылымдарының ғылыми журналы. ISSN : 0975-8585 қаңтар-ақпан 2017 RJPBCS 8(1) бет No 1724-1729;
26. Әбжанова Ш.А., Мұхтарханова Р.Б., Әкімбай Д. Тендерлік құс еті өнімдерінің технологиясын жетілдіру // ҚазҰТУ Хабаршысы, № 4, 2017, б. 327-331;
27. Әбжанова Ш.А., Изтелева Р.А., Альберто С.С., Құлажанов Т.Қ. , Рскелдиев Б.А. Стерилденген консервілердің азық-түлік қауіпсіздігін және маңызды және өндірістік жергілікті тәуекелдерді зерттеу // Ғылыми Журнал ның the замандас білім беру қайта қосу институты . Брюссель, Бельгия, 15 мамыр 2017 ж., 38-44 б.;
28. Изтелиева Р.А., Құлажанов Т., Альберто Чепеда Сас ., Рскелдиев Б., Абжанова Ш.. Еврей жемісі негізінде консервіленген қоянның микробиологиялық көрсеткіштері мен қауіпсіздігінің сипаттамасы // Қазіргі ғылыми-зерттеу институтының ғылыми журналы. Брюссель, Бельгия, 15 қыркүйек 2017 ж., 82–85 бб.;
29. М.Ш.Хасанов ., В.Ф. Петрова., А.С. Сырғақбаева, Е.Н. Әубәкіров А., Баймұханова Қ. Қоғамдық сананың ілгері дамуының қазіргі қоғамның әлеуметтік-мәдени қалыптасуына әсері // ISSN 2036-4989 Жарияланған күні: 28 қараша 2017 ж . DOI: Басылған жылы: 2017: IX C. 190-203;
30. Заурбеков Н., Синчев Б., Сибанбаева С. , Мұханова А., Навье-Стокс тендеулерін шешуде радиалды негізі бар нейрондық желілерді оқытудың кейбір әдістері // Сұйықтардағы сандық әдістер журналы. 2017 жылғы 26 қыркүйек.

6. Патенттер мен куәліктер:

1. Медет » печеньелерін өндіру әдісі / Инновациялық патент № 31351. Патенттік өтінім № 2014/0831.1 17.06.2014 ж., Құлажанов Т.Қ., Адмаева А.М. және т.б.;
2. Протеин - май эмульсиясының құрамы басылған / Өнертабысқа патент № 31958. Қазақстан Республикасының патентіне өтінім No2014/0831.1, 17.06.2015 ж. Құлажанов Т.Қ., Медведков Е.Б., Джингилбаев С.С., Тютеебаева Қ.Е., Ахметова Н.Қ., Түтебаев С.С., Шамбулов Е.Д.;
3. Жылқы етінен пісірілген шұжықтарды өндіру әдісі / Өнертабысқа патент № 32166. Қазақстан Республикасының патентіне өтінім No2015/1090.1, 05.10.2015 ж. Құлажанов Т.Қ., Медведков Е.Б., Джингилбаев С.С., Тютеебаева Қ.Е., Ахметова Н.Қ., Түтебаев С.С., Шамбулов Е.Д.;
4. Ет консервілерін өндіру әдісі / Қазақстан Республикасының патентіне өтінім № 2015/1365.1, 20.11.2015 ж. Изтелиева Р.А., Құлажанов Т.Қ., Рскелдиев Б.А., Адмаева А.М.;
5. Компот өндіру әдісі / Қазақстан Республикасының патентіне өтінім No2015/1089.1, 05.10.2015 ж., Адмаева А.М., Кулажанов К.С., Медведков Е.Б., Кизатова М.Ж.;
6. Жида жемістерін консервілеу әдісі / Өтінім № 2015/1466.1 15.01.2016 ж., Адмаева А.М., Кулажанов Т.Қ., Медведков Е.Б., Кизатова М.Ж.;
7. Дөңгелек пішінді жемістердің (негізінен қауынның) қабығын бөліп, целлюлозасын ұнтақтауға арналған құрылғы / Өнертабысқа патент No 31963. Қазақстан Республикасының патентіне өтінім No2015/1089.1, 22.10.2015 ж. Медведков Е.Б., Кизатова М.Е., Адмаева А.М., Шевцов А.А., Дранников А.В., Шамбулов Е.Д.;
8. «Береке» функционалдық мақсаттағы қайнатылған-ысталған ет өнімдерінің технологиясын әзірлегені және енгізгені үшін 1-дәрежелі Диплом. Халықаралық иттер көрмесі 2017 жылғы 23-25 мамыр Мәскеу, Ресей, Құлажанов Т.Қ., Абжанова Ш.А., Кененбай Ш.Ы., Матибаева А.И.;
9. Протеинді -көмірсулы компоненті бар қоян етінің консервілері СТ 990840000359-АТУ-02-2016, Изтелева Р.А.;
10. Сақтау мерзімі ұзақ печенье өндіру әдісі басылған Өтінім № 2017/0112.2. Өтініш беру күні, 22.02.2017, Исакова Г.К., Шаншарова Д.А. және т.б. 2018 ж.;
11. Геро -диеталық тамақтануға арналған ет және көкөніс жартылай фабрикаттарын өндіру әдісі / Пайдалы модельге патент № 3405. ҚР 24.05.2018 ж., Абжанова Ш.А., Рскелдиев Б.А., Матибаева А.И., Джетпісбаева Б.Ш., Сапарали Н., Жақсылықова Г.Н., Диханбаева Ф.Т.

7. Оқу-әдістемелік басылымдар, монографиялар

1. Мұғалім мамандығына кіріспе / Оқу-әдістемелік құрал – Алматы, АТУ, 2013 ISBN 978-601-263-142-5, Құлажанов Т.Қ., Абдрахимов У.Т., Закирьянов А.Қ., Ешметова Г.Ж.;

2. Кондитерлік сараптама және тауартану баспа Оқулық – Алматы, АТУ, 2014. – 263 бет. ISBN 978-601-263-254-5 13.5 Қизатова М.Ж. , Изтелиева Р.А., Уажанова Р.У. , Адмаева А.М.;
3. Технологиялық жабдықтың сенімділігі / Баспа оқулығы – Алматы, АТУ, 2014. – 89 бет. ISBN 978-601-263-192-0 5.5 Құлажанов Т.Қ. , Байболова Л.Қ., Цой А.П., Қайырбаева А.Е.;
4. Функционалды ет өнімдерінің технологиясын әзірлеу / OmniScriptum Маркетинг S.G.P. LTD. 10 Ансон №30-11 халықаралық жол Плаза Сингапур (079903). ISBN-13: 978-3-659-68154-7. ISBN-10: 3659681547. EAN: 9783659681547. 136-бет. – Монография – 2015. Ш. Әбжанова , Б. Рскелдиев;
5. Ауыл шаруашылығы шикізатынан экологиялық таза тағамдық қоспалар мен мақсатты өнімдерді өндіру / Монография. - Новосибирск: ЦРНС баспасы, 2016. - 116 б. \ ISBN 978-5-00068-525-9 Е.Б. Медведков;
6. Функционалды тамақтану технологиясы / Оқу құралы – Алматы, АТУ, 2016. – 150 бет. ISBN 978-601-7166-32-8, Абжанова Ш.А.;
7. Ет және балық өнімдерінің технологиясы / Оқу құралы – Алматы, АТУ, 2016. – 250 бет. ISBN 978-601-7166-31-1 Абжанова Ш.А.;
8. Болашақ мамандардың дискурсын жетілдірудің теориясы мен тәжірибесі Шығыс-Батыс тереңдетілген зерттеулер қауымдастығы және одан жоғары. Education GmbH . Вена, 2016. - 120 б. ISBN 978-3-903115-25-5 7.5 Абжанова Ш., Құлажанов Т., Рскелдиев Б.

8. Біліктілікті арттыру

1. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған инновациялық технологиялық процестер мен жабдықтар, «Тамақ өнімдерін өндіруге арналған инновациялық технологиялық процестер мен жабдықтар» семинарында 5-14 қазан 2012 ж. Сертификат № 368;
2. Тәуелсіз Қазақстанның әлеуметтік-экономикалық және рухани дамуына, көп жылдар бойы білім беру жүйесінің қалыптасуы мен дамуына қосқан зор үлесі үшін Республикалық жеке меншік ұйымдарының қауымдастығы. Алматы, 2012 ж., Құрмет грамотасы;
3. Тамақ өндірісінің химиялық және технологиялық процестері. Семинарда «Химиялық-технологиялық процестер және тамақ өндірісінің жабдықтары» 11-27 қазан 2012 ж. Сертификат № 222;
4. ARCES ақпараттық технологиялардың электротехникалық жүйелері , «ARCES ақпараттық технологиялардың электрлік жүйелері» семинарында 08-20 қазан 2012 ж. Сертификат №160;
5. «Техникалық реттеу және метрология орталығы» ЖШС сапа менеджменті жүйесінің сәйкестігін растау бойынша сарапшы-аудиторларды оқыту. Алматы 2012 ж., Күәлік No101a;
6. TSRM сапа менеджменті жүйелеріндегі тәуекелдерді басқару. Алматы, 2012, сертификаты;

7. Наноматериалдардың және наномедицинаның қазіргі мәселелері. Шәкәрім Семей, 19 сәуір 2012 ж. Куәлік 2013 ж.;
8. Оқытудың инновациялық технологиялары АТУ ИПК, Алматы, 23.01.2013, Сертификат № 557;
9. Қазақстандағы агроөнеркәсіп кешенінің салалары бойынша ең көп жарияланған авторлар. «Ұлттық ғылыми-техникалық ақпарат орталығы» АҚ, 2013 ж., III дәрежелі диплом;
10. Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарын ұлттық тәуелсіз аккредиттеу Білім беру сапасын қамтамасыз ету жөніндегі тәуелсіз Қазақстандық агенттігі, 02.07.2013 ж., Сертификат;
11. «Білім берудегі халықаралық көшбасшылық» семинар-тренингі. Халықаралық білім және технология орталығы Америка Құрама Штаттары 11 наурыз 2013 ж., Қатысу сертификаты, 2014 ж.;
12. шеңбері контексіндегі оқу нәтижелері: жоспарлау, қол жеткізу, өлшеу, И.И. Алтынсарина ҚР БҒМ, 23 мамыр 2014 ж. Астана, Халықаралық сертификат - Tempus Қазақстан;
13. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау «Беларусь Ұлттық ғылым академиясының азық-түлік жөніндегі ғылыми-практикалық орталығы» РМК, Минск, 29 қазан 2015 ж., сертификат 2016 ж.;
14. Азық-түлік қауіпсіздігі: IFC үшін жаңа бизнес мүмкіндіктері, 13 сәуір, 2016 ж., Айғақ;
15. Азық-түлік өндірісіндегі май және май ингредиенттері ЕҒҚО, 27-28 сәуір 2016 ж., Алматы, диплом;
16. Қазақстан Республикасы Кіші Ғылым Академиясының 41-ші және 42-ші Республикалық конференцияларын ұйымдастырғаны және ғылыми кадрлардың резервін дайындағаны үшін Қазақстан Республикасы Кіші Ғылым Академиясы Алматы – 2016 ж., Құрмет грамотасы, 2017 ж.;
17. Профессорларды ғылыми қайта даярлау бағдарламасы «Халықаралық профессор қалай болуға болады: 21 ғасыр құзыреттері, дағдылары, құралдары», СЕРТИФИКАТ No31BPPC
18. ҚАТЫСУДЫ РЕТТЕУ «Профессорларға арналған брендинг: технология, әдістеме, қолдану аясы», Брюссель (Бельгия), 30 маусым 2017 ж.;
19. ҚАТЫСУДЫ РЕТТЕУ «ЕО және Қазақстан: жоғары білім саласындағы ынтымақтастық» Брюссель (Бельгия), 28 маусым 2017 ж.;
20. «Білім беру технологиясы арқылы студенттердің оқуын жетілдіру» дәрісіне сәтті қатысқаны үшін Қ.У Левен (Левен католиктік университеті);
21. Қазіргі білім беру зерттеу институтын алу куәлігі, мүшелік куәлігі No06180617, 18 маусым 2017 ж.;

22. Профессорлардың ғылыми тағылымдамасы «Жоғары білім беруді интернационалдандыру. Оқытудағы инновациялық тәсілдер» ҚАТЫСУШЫНЫҢ СЕРТИФИКАТЫ, Брюссель, Левен (Бельгия), 18 маусым – 1 шілде 2017 ж.;
23. ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009, ішкі аудит бойынша сынақ және калибрлеу зертханаларының құзыретіне қойылатын жалпы талаптар. «Техникалық реттеу және метрология орталығы» ЖШС. Сертификат № 895, 2017 жылғы 24 шілдеден 03 тамызға дейін 72 акад. сағ.;
24. М.Әуезов атындағы ОҚМУ жаңашыл педагогтардың халықаралық форумы, 29 сәуір 2017 ж. Сертификат, 2018 ж.;
25. Жасымық ұнын жартылай фабрикат ет өнімдерінде пайдалану, Сертификат 27-28 қыркүйек 2018 ж.;
26. 5-ші Орталық Азия форумы «Нан өнімдері 2018» Diplom , Алматы , 17-18 сәуір 2018 ж.;
27. Орталық Азиядағы кәсіптік білім беру және оқыту бағдарламасы, білім беру бағдарламаларын жүзеге асыру, оқуды аяқтау туралы сертификат;
28. Қолданбалы биотехнологияның өзекті мәселелері, Сертификат, 2 қараша 2018 ж. Семей қ., «Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті » ШЖҚ РМК;
29. Семинар «Бастапқы мамандандырылған аккредиттеу шеңберінде жоғары оқу орнының білім беру бағдарламасының өзін-өзі бағалауы туралы есеп дайындау» Сертификат № А-1240, Алматы қ . 05.10.2018 ж.

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

- дарынды жас ғалымдарға арналған мемлекеттік ғылыми стипендияның лауреаты атанды;
- «Қазақстан Республикасы білім беру ісінің құрметті қызметкері» төсбелгісімен марапатталған (2013 ж.);
- «Қазақстан Республикасының ғылымын дамытуға сіңірген еңбегі үшін» медалі (2017 ж.);
- «Жоғары оқу орнының үздік оқытушысы» атағының иегері (2016 ж.);
- оның жетекшілігімен 2 кандидаттық және 1 докторлық (PhD) диссертациялары қорғалды.

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

E-mail: l.baybolova@atu.edu.kz

Ұялы тел.: 8-701-741-87-60.