

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, Аты, Әкесінің аты:

Оңғарбаева Нұрлайм.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

техника ғылымдарының докторы, «Астық өнімдері және өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының профессоры.

3. Білім:

- Жамбыл жеңіл және тамақ өнеркәсібі технологиялық институты (ЖЖжТӨТИ). 1974 жылғы 20 маусымдағы № 342260 Ю дипломы, мамандығы – «Астықты сақтау және өңдеу технологиясы», 1974 ж.;
- «Астықты және басқа да Өсімдік шаруашылығы өнімдерін бастапқы өңдеу, сақтау» мамандығы бойынша техника ғылымдарының кандидаты, КСРО Министрлер Кеңесі жанындағы ЖАК, Мәскеу қ., 1989 ж. 1 қарашадағы КД № 008142;
- КСРО Министрлер Кеңесі жанындағы ЖАК бекітілген «Астық және басқа да өсімдік шаруашылығы өнімдерін алғашқы өңдеу, сақтау» мамандығы бойынша аға ғылыми қызметкер, Мәскеу СН № 072320 (доцент) 1991 ж. 2 қазанда;
- ҚР БҒМ саласындағы бақылау комитеті бекіткен техника ғылымдарының докторы, 2007 жылғы 29 наурыздағы № 0000574 (хаттама № 2);
- ҚР БҒМ саласындағы бақылау комитеті бекіткен «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша профессор, 2009 ж. 29 мамырдағы № 0000168 (№ 4 хаттама).

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

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және қайта өңдеу технологиясын әзірлеу.

Ғылыми жобаларға қатысу:

- «Н.И. Вавилов атындағы Бүкілресейлік өсімдік генетикалық ресурстар институты Федералды ғылыми-зерттеу орталығы» Федералдық мемлекеттік бюджеттік ғылыми мекемесі, ғылыми қызметкері және ғылыми-зерттеу жұмысының орындаушысы. Қазір «Ресей ауылшаруашылық ғылымдары академиясының Бүкілресейлік бау-бақша және питомник өсіру селекциялық-технологиялық институты» мемлекеттік ғылыми мекемесінің «Мәскеу өсімдік шаруашылығының Тәжірибелік станциясы» мемлекеттік ғылыми мекемесі» жұмсақ бидайдың қатты бидай дәрежесі бойынша тауарлық жіктемесін әзірлеу бойынша.

Нәтижелер:

жұмсақ бидайдың тауарлық классификациясы қатты бидай дәрежесі бойынша жасалды.

- «Өсімдік шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеудің қайталама өнімдері негізінде құрама жем және жемшөп қоспалары технологиясын әзірлеу» тақырыбы бойынша ҚазҒЗИ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ЖШС жобасының ғылыми қызметкері және орындаушысы, мемлекеттік тіркеу № 0112РК01303.

Нәтижелері:

қайталама өсімдік шаруашылығы өнімдерін қолдану негізінде құрама жем өндірудің технологиялық процестерінің оңтайлы параметрлері белгіленді.

- ҚР БҒМ қаржыландыратын «Ауыл шаруашылығы өнімдерін терең өңдеу бойынша инновациялық технологияларды әзірлеу және енгізу» ҒЗЖ жобасының ғылыми қызметкері және орындаушысы.

Нәтижелері:

жаңа өнімдерді өндірудің технологиялық параметрлері белгіленді.

- ҚР БҒМ қаржыландыратын «Нанотехнологиялар негізінде тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін мониторингілеу және оңтайландыру» ҒЗЖ жобасының ғылыми қызметкері.

Нәтижелері:

тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша зерттеулер жүргізілді. Техникалық регламенттер мен мемлекеттік стандарттарға сәйкес дәнді дақылдардың сапасын бағалаудың жаңа әдістері әзірленуде, жалған өнімдердің дерекқорлары қалыптастырылуда.

- Республикалық іргелі және қолданбалы ғылыми-техникалық бағдарламадағы аға ғылыми қызметкер – «Астық өңдеу және тамақ кәсіпорындары үшін ресурс үнемдейтін технологиялар мен жабдықтарды әзірлеу» (ҚР АШМ 06.01.01.06.07 мемлекеттік тіркеу).

Нәтижелері:

тұтынушылық қасиеттері жақсартылған тритикале дәнінен сұрыпты кондитерлік ұн өндірудің тиімді тәсілдері әзірленді.

- Еуропалық Одақтың зерттеулер мен инновациялар жөніндегі негіздемелік бағдарламасының сарапшысы «Көкжиек 2020».

Нәтижелері:

түрлі дәнді дақылдардан алынатын жаңа өнімдердің технологиясын әзірлеу

- Беларусь Республикасы, Мәскеу мемлекеттік тамақ өндіру университетімен бірлесіп «Тритикале астығын азық-түлік мақсаттары үшін пайдалану тиімділігін арттыру жолдары» бағыты бойынша зерттеулер жүргізілуде.

Нәтижелері:

қазақстандық селекцияның тритикале жармаларының жаңа түрлерін өндіру технологиясын әзірлеу.

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

1. Оңғарбаева Н. астықтың технологиялық әлеуетінің әдістемесін әзірлеу / Сб тр. XXI ғасырдағы тұрақты ауыл шаруашылығына арналған мәдени өсімдіктер.- М.: – 2007.- Т.2. - Б. 436-443;
2. Оңғарбаева Н. XXI ғасырдағы тұрақты ауыл шаруашылығына арналған әр түрлі қатты дәнді бидай дәніндегі эндоспермнің мөлшері /мәдени өсімдіктер.- М.: - 2007.- Т.2. - Б. 444-451;
3. Оңғарбаева Н. Әр түрлі қатты дәнді дақылдардың физикалық белгілері // XXI ғасырдағы тұрақты ауыл шаруашылығына арналған Мәдени өсімдіктер.- М.: - 2008.- Т.3. - С. 112-114;
4. Оңғарбаева Н. аралық өнімдердің сипаттамасы әр түрлі қатты дәнді бидайды ұнтақтау //XXI ғасырдағы тұрақты ауыл шаруашылығына арналған Мәдени өсімдіктер.- М.: – 2008.- Т.3. - С. 123-126;
5. Оңғарбаева Н. әр түрлі қатты дәнді бидай дәнін ұнтақтау өнімдерін емдеу // Известия. И. Раззаков атындағы Қырғыз мемлекеттік техникалық университеті.- Бішкек, 2008. - №13. – Б. 170.
6. Оңғарбаева Н., Абдиуакилова Ш.С. Қазақстан бидай партиясының геометриялық сипаттамасы // Қазақстан ғылымының хабаршысы. - Алматы, 2007. - № 3.-62-63;
7. Оңғарбаева Н., Қорабаев Б.Б., Сабирова М.С. Бидайдың ерғалдану дәрежесінің деңгейіне әсері. // Жаршы. - Алматы, 2008. - № 7. - Б. 52-53;
8. Оңғарбаева Н. Семенюк Н. қатты дәндердің ұн ұнтақтау көлеміне әсері. // Қазақстан ғылымының хабаршысы. - Алматы, 2008. - № 8. - Б. 56-58;

9. Оңғарбаева Н.Қазақстандағы дайын өнім сапасы мәселесі //Нан өнімдері. - М., 2005. - №7. - Б. 42-44;
10. Оңғарбаева. Н., Абдиуакилова Ш.С., Изтаев А.И. ҚР патенті №15695. Астықты ұнтақтауға дайындау әдісі. Жарияланды 16.05.2005, бюллетень №5.- Б. 99;
11. Оңғарбаева. Н., Абдиуакилова Ш. С., Изтаев А. и. ҚР патенті №15696. Бидай ұнтақтау қоспаларын астық сапасының көрсеткіштері бойынша қалыптастыру тәсілі. Жарияланды 16.05.2005, бюллетень №5.- С. 100;
12. Оңғарбаева Н., Сабирова М. д. қазақстандық өндірістің әртүрлі қатты дәнді бидайының құрылымдық-механикалық қасиеттері // Қазақстан ғылымының жаңалықтары. Ғылыми-техникалық жинақ.- Алматы, 2010.- 128-133 бб.;
13. Оңғарбаева Н., Какежанова Г. Д. әр түрлі қатты дәнді бидайдың ұн тарту сипаттамалары. // Қазақстан ғылымының жаңалықтары. Ғылыми-техникалық. сенбі-Алматы, 2010. -С. 134-138;
14. Оңғарбаева Н., Жақсылықова Н. К.Әр түрлі қатты дәнділікке Е бидайдың наубайханалық сапасы қамырдың физикалыққасиеті бойынша зерттеу. // Тамақ технологиясы және қызмет көрсету. - АТУ. - Алматы, 2012. -№3;
15. Оңғарбаева Н., Мақсұтова Д., Джаксылыкова Н.К. тритикале уының сапа көрсеткіштерінің өзара байланысы // ҚР ҰҒА жаңалықтары. Биол сериясы. және медицина. - №6. (300). - Алматы, 2013. – Б. 29-32;
16. Оңғарбаева Н., Елгонова А., Асқарбеков Э. көркем дәндердің құрам-дағы қантты ізгіліктің жемісін беру // ҚР ҰҒА жаңалықтары. Аграрлық ғылымдар сериясы. -№5. - Алматы, 2014. - №5. - Б.48-55;
- 17.Оңғарбаева Н., Елгонова А.Н., Қажыкенова Ж. К. «Таза» астық сортынан алынған тритикал ұнының сапасының технологиялық көрсеткіштері // ҚР ҰҒА жаңалықтары аграрлық ғылымдар сериясы. - № 4, - Алматы, 2015. - Б. 52-58;
18. Оңғарбаева Н., Нұрғожина Ж.К. әр түрлі қатты дәнді қазақстандық бидайдың реологиялық сипаттамалары / XII арасында. ғылыми-практикалық. конф. "Тамақ. Экология. Сапа", Мәскеу 20-21 наурыз 2015 ж.- Б. 38-41.
19. Оңғарбаева Н., Асқарбеков Э.Б. оқулық оқулық. Ұн технологиясы. "Баспагер LEM" ISBN 978-601-239-338-5.- Алматы, 2014. - 160 б.;
20. Оңғарбаева Н., Жиенбаева С. Т., Әлімқұлов Ж. С. Монография. Астық өңдеу өндірістерінің қайталама шикізатын пайдалана отырып, құрама жемнің инновациялық технологиялары. "LEM" баспасы.-Алматы, 2015.- 102 б.;
21. N. Ongarbayeva, S. Zhiyenbayeva., Zh. Alimkulov, N.Batyrbayeva.//Use of waste of the fruit and vegetable industry by production of compound feeds. International journal Applied Engineering Pesearch, №3, 2015. P. 38-41;

22. N. Ongarbayeva, S. Zhiyenbayeva qualitative characteristics of wheat baking flour manufactured at low-power mill / / Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences, 2015, №3, - p. 313-317;
23. Оңғарбаева Н., Батырбаева Н. Б., Нұрғожина Ж. К Оқулық. "Apple print" ЖК баспаханасы ISBN 978-601-263-242-1. - Алматы, 2016. - 100 б.;
24. Оңғарбаева Н., Жиенбаева С. Т., Нұрғожина Ж. К. Оқулық. Ұн, жарма, құрама жем өндірісінің технологиясы / / "Publisherstao LEM"ЖШС баспаханасы.ISBN 948-601-239-469-6.- Алматы, 2016.- 190с
25. Оңғарбаева Н., Жаңабаева к. к. кондитерлік өнімдерге арналған тритикале астығынан ұн өндіру тәсілі. / Пайдалы модельге Патент №3395, опул. 23.11.2018 ж., бюл. №44, б.4.
26. Оңғарбаева Н., Жаңабаева К. К., Максұтова д. Б. тритикал ұнынан қант печеньесін дайындауға арналған құрам / №3392 дала моделіне Патент, опул. 23.11.2018 ж., бюл. №44, б.4.
27. Оңғарбаева Н., Жаңабаева К. К., Максұтова д. Б. тритикал ұнынан ұзаққа созылған печенье дайындауға арналған құрам / №3391 дала моделіне Патент, опул. 23.11.2018 ж., бюл.№44, с. 3
28. Оңғарбаева Н., Жаңабаева К. К., Рукшан Л. в. Қазақстандық селекция тритикалынан алынған ұнның гранулометриялық құрамы мен сапасын зерттеу //МГУП хабаршысы. -№ 2 (25). - Могилев, 2018. - Б. 65-70.
29. N. Ongarbayeva, K.K. Zhanabayeva. Features of Technological Properties of Triticale Grain of Kazakhstan's Selection / Journal of Engineering and Applied Sciences ISSN: 1818-7803 2018 Volume 13 Issue 10 SI : 8292-8299 0,31 (Scopus).
- 30.Оңғарбаева Н., Қиябаева А.Т., Урбанчик Е. Н. элеватордың басымдықты-босату және арнайы құрылыстарын, астық қоймаларын жобалау. ТРРР мамандығының студенттеріне арналған интерактивті оқу құралы. Авторлық куәлік №10650, тіркелген күні 03.06.2020 ж.
31. Оңғарбаева Н., Урбанчик Е. Н.және т. б. білім беру саласында заманауи инновацияларды енгізу мәселелері. // Матер. арасында. ғылыми әдіс конф. Техникалық университетте мамандар даярлау сапасы проблемалар, перспективалар, инновациялық кіреберістер (18 қараша 2022). - ВГУРНТ.- Могилев, 2022. - 90-92 ББ.
32. Оңғарбаева Н., Кенбаева А. Ж., Барашков А. С. инновациялық білім беру моделі ретінде қашықтықтан оқыту нысаны // Матер. арасында.ғылыми әдіс конф. Техникалық университетте мамандар даярлау сапасы проблемалар, перспективалар, инновациялық кіреберістер (18 қараша 2022). - ВГУРНТ.- Могилев, 2022. - 143-145 ББ.
33. Оңғарбаева Н., Жонысова М. У. бұршақ тұқымы эмбрионының энзиматикалық белсенділігі және Қазақстан Республикасында өндірілетін ноқат / / Матер. Арасында. ғылыми-прак. конф.

Азық-түлік: қауіпсіздік, сапа 17-18 ақпан 2022 ж.- Уфа: башқұрт ГАУ, 2022. - 230-233 ББ.

34. Оңғарбаева Н., Урбанчик Е. Н. қарастыру кезінде дәнді дақылдар дәнінің микробиологиялық құрамының өзгеруі. // Сб.Матер. ғылымдар.- техн. конф. Тамақ өнеркәсібіндегі инновациялық технологиялар: ғылым, білім және өндіріс. Воронеж, 30 қараша 2022 ж. ВГУИТ.- Воронеж, 2023. - 140-144 ББ

6. Ғылыми тағылымдамалар:

- Пловдив тағамдық технологиялар университеті - (Пловдив қ., Болгария), 2016 ж.;
- Қырғыз мемлекеттік техникалық университеті. И. Раззакова (Бішкек қ., Қырғызстан), 2017 ж.;
- Могилев мемлекеттік университеті (Могилев қ., Беларусь), 2016 ж.

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

- ҚР БҒМ «ЖОО үздік оқытушысы» медалі, Астана қ., 2015 ж.;
- Қазақстан Республикасының Білім беру жүйесін дамытуға қосқан үлесі үшін Құрмет грамотасы. Астана қ., 2017 ж.;
- Оқу-ғылыми және әлеуметтік-экономикалық ғылымды дамытудағы Құрмет грамотасы. Алматы қ., 2013 ж.;
- «Қаршалған қайраттан ардақты ел» ашық тәрбие сағатын жоғары деңгейде ұйымдастырғаны үшін Қарттар күніне арналған Алғыс хат, Алматы, АТУ, 2013 ж.;
- Алматы қ. Білім-ғылым және әлеуметтік-экономикалық саладағы белсенді қызметі үшін Құрмет грамотасы, Әуезов ауданы, 2014 ж.;
- Диплом ғылыми-педагогикалық қызметтегі жетістігі үшін 2 орын «Үздік атыс оқытушысы, 2014 жыл» номинациясы;
- G - Global Халықаралық ақпараттық-коммуникативтік виртуалды алаңының базасында өткен «Жаңа буынның тамақ өнімдерін әзірлеу-сапа және қауіпсіздік» халықаралық ғылыми-практикалық онлайн-конференциясының жұмысына белсенді қатысқаны үшін алғыс хат, Тараз қ., 2016 ж.
- «Құрмет Белгісі» мерейтойлық медалі Алматы, АТУ, 2017 ж.

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

E-mail: o.nurlaim@mail.ru

Ұялы тел.: 8-777-791-87-51; 8-747-579-65-21.