

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Уажанова Раушангуль Улангазиевна.

2. Должность, ученая степень, звание:

Алматинский технологический университет, заведующая кафедрой «Безопасность и качество пищевых продуктов», доктор технических наук, доцент, академик Российской академии продовольственной безопасности, Международный эксперт Европейской академии (Лондон).

3. Образование:

- 1984-1989 гг., Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, специальность – «Технология мяса и мясопродуктов»;
- 2006 г., кандидат технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»;
- 2008 г., Решением КОКСОН МОН РК от 23 июня 2008 г. (протокол № 8) присвоено ученое звание доцента (ассоциированного профессора) по специальности «Технология продовольственных продуктов», ДЦ № 0000683;
- 2010 г., доктор технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», решение ККСОН МОН РК от 13 января 2012 г. (протокол № 1);

- 2014 г., академик Российской Академии продовольственной безопасности, Российской Академией естествознания, РФ;

- 2015 г., звание профессора РФ.

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

Область и направления исследований:

- технология продуктов питания, пищевая безопасность.

Участие в научных проектах:

1. «Эффективные методы безопасности и качества в пищевом производстве», инициативная тема № Государственной регистрации 0118РКИ0591.

Результаты:

опубликовано 25 статей, учебное пособие «Оценка риска безопасности пищевых продуктов», 4 патента, защищены 2 докторские диссертации, 2 магистерские диссертации, разработан стартап проект студента на сумму 150 000 тенге для ТОО «Алиби».

2. «Разработка технологии глубокой переработки растительного сырья (амаранта) на новые продукты» (60 000 000 тенге), ответственный исполнитель.

Результаты:

опубликовано 30 статей, монография «Инновационные технологии глубокой переработки зернового сырья в новые продукты», 6 патентов, защищены 2 докторские диссертации, 4 магистерские диссертации, 4 дипломных проекта.

3. ГРНТИ МОН РК «Оценка влияния единого Таможенного пространства на агропромышленный комплекс РК, в том числе на отрасли пищевой и перерабатывающей промышленности РК» (4 500 000 тенге), руководитель раздела.

Результаты:

представлены проблемы и пути решения. Реализация проекта способствует развитию товарооборота Республики Казахстан со странами Таможенного союза, инновационного развития на предприятиях, имеющих базу для освоения новшеств, нововведений, новаций для участников процесса: научные, научно-образовательные организации, предприятия промышленности реального сектора агропромышленного сектора, малые предприятия.

4. «Разработка стандартов РК восточные сладости мучные» (800 000 тенге), ответственный исполнитель.

Результаты:

разработан стандарт СТ РК 2140-2011 «Восточные мучные сладости. Общие технические условия». Проект настоящего стандарта подготовлен в соответствии с Планом работ по государственной стандартизации на 2011 год, утвержденным первым вице-министром

индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 28 января 2011 года № 19. Настоящий стандарт распространяется на мучные восточные сладости, изготавливаемые по рецептурам и технологическим инструкциям из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья с соблюдением действующих санитарных правил, которые подразделяются на изделия: выпекаемые из песочного, слоеного, бисквитного или сдобного теста с добавлением или без добавления химических разрыхлителей; выпекаемые из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом; выпекаемые из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом.

В настоящем стандарте приведены требования к органолептическим и физико-химическим показателям мучных восточных сладостей. Содержание токсичных элементов и радионуклидов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Республики Казахстан: Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции» № 611 от 06.08.2010 г.

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

1. Uazhanova R.U. Risk assessment of food safety. ISBN-13:978-620-0-45912-1, ISBN-10: 6200459126, EAN:9786200459121. LAP Lambert Academic Publishing, (2019-10-28). <https://www.lap-publishing.com/>;

2. Уажанова Р.У. и др. Оценка риска безопасности пищевых продуктов. Алматы: Издательство «Лантар Трейд», -2020.- 358с.;

3. Tattibayeva D.B., Uazhanova R.U., Kulazhanov T.K., Kulazhanov E.T./ Customs control .- Almaty, Издательство Эверо, 2020.- 111 p.;

4. Measurement, analysis and improvement of safety management system/ Сериккызы М.С., Ахметова С.О., Уажанова Р.У./- Алматы: ТОО «Жания-Полиграф», -2020. -172с.;

5. Уажанова Р.У., Росляков Ю.Ф., Шмалько Н., Жаркова И.М.. Амарант – продовольственная культура. Издательство-Юг, Краснодар, 2014.-300с.;

6. Способ получения обогащенного меда. Патент РФ № 2738893. Заявка № 2020100770 от 09.01.2020. Дата публикации 18.12.2020 г. ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». Литвяк В.В. (BY), Шилов В.В. (BY), Росляков Ю.Ф. (RU), Батын А.Н. (BY), Кравченко В.А. (BY), Уажанова Р.У. (KZ);

7. Kazhymurat, A., Uazhanova, R., Tlevlesova, D., Zhexenbay, N., Tungyshbayeva, U., S, Mannino. Optimization of the HACCP safety control system for collagen hydrolysate production by implementing the FMEA model. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (110), 50–60. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230318>;

8. Ibraimova R., Uazhanova, R., Maryna Mardar, Serikbayeva N., Tkachenko D., Zhygunov. 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 ISSN 1729-3774, 6/11 (108) 2020.6-16 P/S;

9. Ayana Serikbayeva, Bagimkul Tnymbaeva, Maryna Mardar, Nataliia Tkachenko, Saniya Ibraimova, Raushangul Uazhanova. Determining optimal process parameters for sprouting

buckwheat as a base for a food seasoning of improved quality. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774/4/11 (112) 2021/-16 P.;

10. Uazhanova R. Extraction and analyze of anthocyanic pigments from amaranth. Journal of Basic and Applied Research International, 2017/JOBARI/4973,21(1): стр. 54-61. <https://www.ikprress.org/index.php/JOBARI/article/view/4017>;

11. Kazhymurat, A., Uazhanova, R., Tlevlesova, D., Zhexenbay, N., Tungyshbayeva, U., S., Mannino. Optimization of the HACCP safety control system for collagen hydrolysate production by implementing the FMEA model. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2(11 (110), 50–60. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2021.230318>.

6. Научные стажировки:

- Россия, г. Краснодар, Кубанский государственный технологический университет, 2012 г.;
- Россия, г. Екатеринбург, Уральский государственный технологический университет, 2013 г.;
- Турция, г. Стамбул, Университет Hasiter, 2013 г.;
- Япония, г. Токио, Университет Цукуба, 2014 г.;
- Франция, г. Париж, Университет Сорбонна, 2014 г.

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

- 2013 г., за профессиональную деятельность по обучению и воспитанию студентов и в качестве научного работника организации высшего образования награждена грамотой «Білім және ғылым министрінің Алғысы»;
- 2015 г., за активное участие в мероприятии «Қоғамдық денсаулық сақтау басымдықтары-азық-түліктің қауіпсіздігі» совместно с КазМУ и КазНАУ награждена Благодарственным письмом;
- 2019 г., от имени ректора Карагандинского государственного технического университета награждена благодарственным письмом за отличную подготовку студентов к предметной олимпиаде;
- 2015 г., за значительный вклад в развитие системы стандартизации от Министерства по инвестициям и развитию РК награждена Почетной грамотой;
- 2016 г., награждена «Білім және ғылым министрінің құрмет грамотасы» МОН РК;
- 2021 г., от имени оргкомитета Международного конкурса студенческих научных работ Black Sea Science 2021, благодарность за работу в составе интернационального жюри и активное участие;
- 2014 г., за научную разработку на международной выставке награждена золотой медалью, г. Москва, РФ;

2013 г., обладатель гранта «Лучший преподаватель ВУЗа - 2013» МОН РК;

2014 г., награждена орденом Александра Великого за научные победы и свершения, награждена серебряной медалью «А. Нобеля», РФ;

2013 г., в г. Москва в Международной выставке «Молочная и Мясная индустрия» награждена золотой медалью за разработку нового продукта, РФ;

2015 г., «За новаторскую работу в области высшего образования» награждена золотой медалью, г. Москва, РФ, РАН;

2015 г., за вклад в развитие технических наук награждена Орденом «Трудом и знанием» Европейского научно-промышленного консорциума, г. Москва, РФ, РАН;

2015 г., диплом за лучший выпуск монографии «Ресурсосберегающие технологии продуктов из амаранта», Москва, РФ, РАН;

2016 г., за достижения и вклад в развитие отрасли образования на пути духовного и социального развития независимого Казахстана награждена почетной грамотой МОН РК;

2017 г., приказом ректора от 19.09.2017 г. № 80-АХЗ награждена юбилейной медалью «Құрмет белгісі» за вклад в развитие Алматинского технологического университета;

2018 г., в канун Международного женского дня 8 марта объявлена благодарность от имени ректора АТУ за активное участие в развитии образовательной и учебной деятельности, существенный вклад в корпоративную культуру и репутацию АТУ;

2022 г., за достигнутые успехи в области науки МОН РК награждена нагрудным знаком «За заслуги в развитии науки Республики Казахстан» (удостоверение № 00017 от 22.12.2022 г.).

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

E-mail: raushan_u67@mail.ru, r.uazhanova@atu.edu.kz

Сот. тел.: 8-777-130-17-41.

