Автор туралы ақпарат

1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Байысбаева Меруерт Пернебайқызы.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

«Астық өнімдері және өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының меңгерушісі, Техника ғылымдарының кандидаты, доцент (қауымдастырылған профессор), АТУ профессоры.

3. Білімі:

- Алматы технологиялық университеті, 2001 ж. 31 мамырдағы ЖБ № 0024994 дипломы, мамандығы – «Нан, кондитер және макарон өнімдерінің технологиясы»;

- техникалық ғылымдар кандидатының дипломы № 0000804, Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің Білім және ғылым саласындағы бақылау комитеті 2005 ж. 14 желтоқсанда 05.18.01 – «Дәнді, бұршақты, жарма өнімдерін, жеміс-жидектерді және жүзімдіктерді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясы» мамандығы бойынша бекітілген;

- Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігінің Білім және ғылым саласындағы бақылау комитетімен бекітілген доценттің (қауымдастырылған профессор) 2011 ж. 27 желтоқсандағы № 0002703 дипломы.

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

Зерттеудің саласы мен бағыттары:

- нан, макарон және кондитер өнімдері өндірісі технологиясы; тағам биотехнологиясы.

Ғылыми жобаларға қатысу:

- жоба орындаушысы «Ауыл шаруашылығы өнімдерін өңдеуге, қайта өңдеуге және сақтауға арналған бағдарламалық қамтамасыз етуі бар инновациялық электрондық жабдықтар мен технологияларды енгізу және коммерцияландыру», 2017-2020 жж.

Нәтижесі:

астық өнімдерін қайта өңдеудің бағдарламалық қамтамасыз етуімен технология жасалды және енгізілді.

- Жоба орындаушысыт«Элеваторлар мен астықты қайта өңдеу кәсіпорындарында электромагниттік кавитация саласында астықты өңдеу, сақтау және қайта өңдеу жөніндегі нанотехнологияларды жасау және енгізу», 2012-2014 жж.

Нәтижесі:

астық өнімдерін өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясы жасалды және енгізілді.

- Жоба орындаушысы «Өсімдік тектес шикізатты пайдалана отырып, халықтың түрлі топтары үшін функционалдық мақсатта макарон өнімдерін өндіру технологиясын жасау», 2013-2015 жж.

Нәтижесі:

ақуыздардың аминқышқылдық құрамын, химиялық құрамын зерттеу негізінде өсімдік тектес жергілікті дақылдардың түрлері мен сорттарының ғылыми негізделген сұрыптауы жүргізілді. Халықтың әртүрлі топтарына арналған функционалды макарон өнімдерінің технологиясы жасалып енгізілді.

- Жоба орындаушысы «Экоуниверсал 1203-32» маргариннің тұтынушылық қасиеттерін және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді (сұлы печеньесін) өндіруде арнайы мақсаттағы «Oliprime 1003-32» майының тұтынушылық қасиеттерін салыстырмалы зерттеу, 01.10.2016 – 28.02.2017 жж.

Нәтижесі:

ЭФКО-ның арнайы мақсаттағы майын пайдалану негізіндегі биологиялық құндылығы жоғары өнімдердің – сұлы печеньесі, пряник, кремді жартылай фабрикаттарының технологиясы жасалды және өндірісте апробация жүргізілді.

- Жоба орындаушысы «Сақтау мерзімі ұзақ галета рецептурасын жасау (2 жылға дейін) «Галета Казахстан» ЖШС тапсырысымен» 02.12.2016 – 29.04.2017 жж.

Нәтижесі:

сақтау мерзімі ұзақ галетаның әскери қажеттіліктерге арналған технологиясы жасалды. Өндіріс жағдайында галета дайындаудың технологиялық процесінің технологиясы, рецептурасы, параметрлері әзірленді.

- Жоба орындаушысы «Майдың массалық фракциясы үшін рецептураларды қайта есептемей ұн өнімдерінде майдың әр түрлі массалық фракциялары бар маргаринді зерттеу» ЭФКО (Ресей) май компаниясымен 15.11.2018 – 15.01.2019 жж.

Нәтижесі:

биологиялық құндылығы жоғары өнімдер – ЭФКО-ның арнайы мақсаттағы майын (маргарин) пайдалану негізіндегі ұн өнімдерінің технологиясы жасалды, өндірісте апробация жүргізілді.

- Жоба орындаушысы «Жалын ҒӨТО» ЖШС-мен 01.10.2018-31.12.2018 жж. «Энтеросорбентті диеталық талшықтарды қоса отырып, жаппай тұтынудың негізгі өнімдерінің (нан-тоқаш және ашытылған сүт өнімдері) сапасын арттыру технологиясын жасау».

Нәтижелері:

биологиялық құндылығы жоғары өнімдер – күріш қауызынан тағамдық талшықты пайдалануға негізделген бидай нан өнімдерінің технологиясы жасалды және өндірісте апробация жүргізілді.

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

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. Ғылыми тағылымдамадан өту:

- 2020 ж. 2-16 қараша аралығында Чехияның Прага қаласындағы Халықаралық білім беру институтында «Еуропалық Одақтың жоғары оқу орындарындағы цифрлық технологиялар. «Digital Technologies»-ті пайдалану кезіндегі білім беру сапасы». «Халықаралық білім беру институты» АҚ, 16.11.2020 ж. сертификаты алынды;

- 2020 ж. 17-18 қараша аралығында Чехияның Прага қаласындағы Халықаралық білім беру институтында «Қазіргі заманғы ғылым. Ғылыми зерттеулердің менеджменті мен стандарттары». «Халықаралық білім беру институты» АҚ, 18.11.2020 ж. сертификаты алынды;

- халықаралық ғылыми тағылымдама Универсиада Карлова, Сеска Республика, 2-16 қараша аралығында 2020 ж. «Еуропалық жоғары оқу орындарындағы цифрлық технологиялар. Жоғары білім және цифрлық технологиялар сапасы». Универсиада Карлова, Сеска Республикасы, 06.11. 2020 ж. сертификаты алынды;

- халықаралық білім беру және ғылыми ақпарат орталығында (Дюссельдорф қаласы, Германия) 2020 ж. 12-24 қазан аралығында «Qualitatsmanagement im Hochshulwesen bei online learning «Саралас / гибридті оқыту және оқыту» тақырыбында халықаралық тағылымдамадан өту. 24.10.2020 ж. сертификаты алынды;

- 2020 ж. 16-28 қараша аралығында Бонн (Дюсселдорф, Германия) университетінде «Жоғары білім беруде онлайн оқыту мен оқыту сапасын басқару» тақырыбында халықаралық тағылымдамадан өту. 28.11. 2020 ж. сертификаты алынды;

- Саратов мемлекеттік аграрлық университетінде 2020 ж. 2-13 наурыз аралығында «Болашаққа арналған азық-түлік технологиялары: университетте ауыл шаруашылығы өнімдерін өндіру және қайта өңдеу саласындағы инновациялар» тақырыбында халықаралық ғылыми тағылымдамадан өту, Саратов қаласы, Ресей, 72 сағ. көлемінде, 13.03.2020 ж. сертификаты алынды.

7. Ғылыми-зерттеу, педагогикалық қызметтегі жетістіктері (марапаттар):

- Көп жылғы еңбегі және білім беру жүйесін дамыту мен өскелең ұрпақты тәрбиелеуге қосқан үлесі мен даму жетістіктері үшін Алғыс. Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі, Астана, 2017 ж.;

- ҚР БжҒМ«Университеттің үздік оқытушысы» гранты, 2019 ж.;

- «АТУ-2017 үздік оқытушысы» аталымында білім беру және ғылыми қызметтегі жетістіктері үшін дипломы, 30.12.2017 ж.;

- Алматы технологиялық университетінің 60 жылдық мерейтойына орай, жастарға сапалы білім бере отырып, өз еліне адал қызмет ететін мамандарды тәрбиелеуге қосқан үлесі үшін грамота, Алматы қаласы, Алмалы ауданының әкімі, 2017 ж.

Дайындалды:

- 15-тен астам техникалық ғылымдар магистрі;

- 1 ғылым PhD: Молдақұлова З.Н. (2023 ж).

8. Электрондық мекенжай, байланыс деректері (тел.: жұм. (ішкі), ұялы):

E-mail: meruert_80@mail.ru

Ұялы тел.: 8-702-230-86-94.