

Автор туралы ақпарат



1. Тегі, аты, әкесінің аты:

Нұрғожина Жұлдыз Қанатқызы.

2. Лауазымы, ғылыми дәрежесі, атағы:

магистр, «Астық өнімдері және өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының оқытушысы

3. Білімі:

- 2011 ж., Алматы технологиялық университеті, «Өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығы бойынша диплом;
- 2014 ж., Алматы технологиялық университеті, техника және технология магистрі, «Өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығы;
- 2020 ж., Алматы технологиялық университеті, «Өңдеу өндірістерінің технологиясы» мамандығы бойынша PhD докторантурасы.

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

Зерттеу саласы мен бағыттары:

- астық өнімдерін өңдеу технологиясы, нан өнімдерінің технологиясы.

Ғылыми жобаларға қатысу:

- «Ет және сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының ағынды суларды тазарту әдістерін әзірлеу» қаржыландырылатын ғылыми жобаға кіші ғылыми қызметкер ретінде қатысу, 2012 ж.;

Нәтижелер:

ет-сүт кәсіпорындарының ағынды суларын тазарту технологиясы жасалып, өнертабыстарға патенттер алынды, мақалалар жарияланды.

- 2022-2025 жж., арналған «Жас Ғалым» жобасы бойынша жас ғалымдарды гранттық қаржыландыру конкурсына 3 ғылыми жобаны ұсыну:

- «Құрамында йод бар, антиоксидантты өсімдік шикізатын пайдалана отырып, астық нанының технологиясын әзірлеу» - 2023-2025 жж. арналған «Жас Ғалым» жобасы бойынша жас ғалымдарды гранттық қаржыландыру конкурсы;

- «Тағамдық жеткіліктілігінің көрсеткіштері көрсетілген поликомпонентті ұн қоспалары негізінде нан өнімдерін әзірлеу», 2022-2024 жж. арналған «Жас Ғалым» жобасы бойынша жас ғалымдарды гранттық қаржыландыру конкурсы;

- «Отандық астық қоспалары мен бағытталған әрекеттегі ашытқы негізінде тағамдық құндылығы жоғары нан технологиясын әзірлеу», 2022-2024 жылдарға арналған «Жас Ғалым» жобасы бойынша жас ғалымдардың ғылыми зерттеулерін гранттық қаржыландыру конкурсы.

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

4 оқулық және 2 оқу-әдістемелік құралдардың авторы, 1 патент «Нан өнімдерін байытуға арналған астық қоспасының құрамы (вариант)» бар.

1. Zh. Nurgozhina, D. Shansharova, G. Umirzakova, P. Maliktayeva, M. Yakiyayeva The influence of grain mixtures on the quality and nutritional value of bread Slovak journal of Food Science, 2022, с. 320-340;

2. Nurgozhina, Zh.K., Shansharova, D.A., Sotnikova, V., Saidov, A.M., Yeseyeva, G.K. The study of the bread quality of high nutritional value using grain mixtures The research of the bread quality of high nutritional value using grain mixtures International Journal of Engineering Research and Technology, 2020, 13(11), стр. 3667–3674 Scopus, Cite score 29, Q3, Engineering;

3. А. Н. Серикбаевой, Б. Т. Тнымбаевой, Ш. Н. Сексенбай, Л. К. Сенгирбековой, Г. Ш. Джумабековой, Ж. К. Нургожиной Разработка нового вида приправы улучшенного качества на основе пророщенной гречихи Пищевая промышленность», №6, 2022г, с. 9-12 РИНЦ;

4. М.Ж. Кизатова, Ю.Г. Пронина, Ж.С. Набиева, Ж.К. Нургожина, Б.Гумаров «Повышение пищевой и биологической ценности пшеничного хлеба с использованием зерносмеси «ОМЕГА-6»», Вестник НАН РК, № 4, с.78-81;

5. Nurgozhina Zh.K., Kizatova M., Pronina Yu.G., Nabieva Z.S. Increase in nutrition and biological value of white bread with use of the grain mix «Omega-6» Вестник НАН РК, №5, сентябрь-октябрь 2019, г.Алматы, с.70-77;

6. Нургожина Ж.К., Алашбаева Л.Ж. Өсімдік шикізаттарының тұтас дәнді бидай ұнындағы үйлесімді мөлшерін анықтау Вестник АТУ, 2022, с. 76-83;

7. Нургожина Ж.К., Алашбаева Л.Ж. Ways to use and study the effect of sourdough on bread with grain mixture Вестник АТУ, 2022, с.83-88;

8. Нургожина Ж.К., Кажытаева Н.Т, Шаншарова Д.А. Сыра ашытқысын пайдаланып бидай ұнының сапасын бағалау Высшая школа Казахстана, №3/2020, с.170-175;

9. Nurgozhina Zh.K., Shansharova D.A., Sotnikova V. Development of Technological modes of cerealization of wheat grain Механика и технология, №2, 2019, с.92-97;
10. Shansharova D.A., Nurgozhina Zh.K., Sotnikova V. «Development of technological modes of cerealization of wheat grains», Механика и технология, №.4, с. 52-59, 2021.

6. Ғылыми тағылымдамалар:

- Мендель университеті, Чехия, Брно қ. «Астық қоспаларын пайдалана отырып, тағамдық құндылығы жоғары нанды әзірлеу» кандидаттық диссертациясының аясында, 2019 ж.

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

оқуға және шеберлік сабақтарына қатысуға 20-дан астам сертификаттары бар.

- РФПК пленарлық отырысында баяндама жасағаны үшін «Ғылым. Білім. Жастар» 2022 жылғы сәуірде, 2020 ж.

- АҚШ-та (Нью-Йорк) және 2018 ж. Польшада (Варшава) «Ғылым және білім перспективалары» ХҒПК-ға қатысқаны үшін;

- «Қауіпсіз орта» қалалық форумына қатысқаны үшін сертификатпен марапатталды. 2022 ж. ақпанында.

8. Электрондық пошта мекенжайы, байланыс деректері (тел.: кеңсе (ішкі), ұялы):

E-mail: juldyz_900@mail.ru

Ұялы тел.: 8-777-014-56-34.