

Информация об авторе



1. Фамилия, имя, отчество:

Тунгышбаева Улбала Облбековна.

2. Должность, ученая степень, звание:

доктор PhD, и.о. доцента (ассоциированный профессор), ответственный секретарь Технического комитета № 67 «Технология, качество и безопасность пищевых продуктов» при АТУ.

3. Образование:

- 2002-2007 гг., Алматинский технологический университет, специальность «Стандартизация и сертификация», квалификация «Инженер-эксперт пищевой и легкой промышленности»;
- 2010-2012 гг., Алматинский технологический университет, магистратура по специальности 6M073500 – «Пищевая безопасность», квалификация «Магистр технических наук»;
- 2015-2018 гг., Алматинский технологический университет, докторантура по специальности 6D073500 – «Пищевая безопасность»;
- 2020 получение степени доктора PhD, диссертация на тему «Разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий».

Производственный стаж:

- 2007-2010 гг., менеджер отдела развития системы менеджмента ТОО ХБК «Аксай», участник проекта внедрения международного стандарта ИСО 22 000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»;

- 2010-2012 гг., менеджер по нормированию труда отдела труда и заработной платы ТОО ХБК «Акса́й» - разработка нормы трудозатрат согласно технологии хлебобулочных изделий;

- 2012-2017 гг., начальник отдела труда и заработной платы ТОО ХБК «Акса́й» - разработка трудоёмкости производственных процессов, проведение расчёта производительности труда, расчёт необходимых единиц на выполнение производственных процессов, ведение штатного расписания предприятия.

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

Область и направления исследований:

- международные стандарты на систему менеджмента качества и безопасности предприятия, пищевая безопасность, стандартизация, сертификация и метрология.

Участие в научных проектах:

- ответственный исполнитель № AP08955357 «Разработка высокоэффективной технологии получения хлебобулочных кондитерских композитных смесей без сахара».

Результаты:

патент на изобретение № 3587 от 07.10.2022 г. Способ приготовления затяжного печенья с использованием муки композитных смесей зернобобовых культур и сушеной сахарной свеклы (Якияева М.А., Тунгышбаева У.О., Мулдабекова Б.Ж., Токтарова А.М., Хасенова А.К.).

- Разработчик межгосударственного стандарта ГОСТ ISO 13496 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и определение красителей».

Результаты:

межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 13496 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение и определение красителей».

- Член совета ГУП-УМО Карагандинского технического университета имени Абылкаса Сагинова по направлению «Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)».

Результаты:

совершенствование образовательной программы «Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)».

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

1. Тунгышбаева У.О. Уажанова Р.У., Маннино С. Оценка внутренней эффективности кадров по системе НАССР на хлебопекарном предприятии Республики Казахстан. Научно-технический журнал «Новости науки Казахстана», г. РК, №2, Алматы, 2018.-С.148-159;

2. Тунгышбаева У.О. Уажанова Р.У. Сериккызы М. Манап К.Р. Основные проблемы в обеспечении качества и безопасности производства хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на ценообразование Вестник Казахского национального исследовательского технического университета имени К.И. Сатпаева, г. РК, №4, Алматы, 2019.- С.350-356;

3. Тунгышбаева У.О. Уажанова Р.У. Сериккызы М. Манап К.Р. Основные направления развития современного международного менеджмента в области качества и безопасности пищевых продуктов. Практика применения данных посуды в РК». Вестник Казахского национального исследовательского имени К.И. Сатпаева, г. Алматы, РК, №4, 2019. -С. 357-361;
4. Тунгышбаева У.О. Уажанова Р.У., Сепеда А.С. Кажымурат А.Т. Оценка риска вероятной безопасности при производстве коллагенового гидролизата Научно-технический журнал «Новости науки Казахстана», г. РК, №2, Алматы, 2019.-С.198-204;
5. Уажанова Р.У., Сепеда А.С., Кажымурат А.Т., Тунгышбаева У.О. Оценка рисков вероятной безопасности при производстве коллагенового гидролизата. Научно-технический журнал «Новости науки Казахстана», РК, №2, Алматы, 2019. - С.198-204;
6. Тунгышбаева У.О. Уажанова Р.У. Сериккызы М. Разработка научно-технических программ по метрологии с учетом применения профессиональных приборов Научно-технический журнал «Метрология», г. РК, №2 (75), 2020. - С.198-204;
7. Разработка и внедрение плана HACCP на основе fmea в производстве гидролизата коллагена. Уажанова Р.У., Кажымурат А.Т., Тунгышбаева У.О., Саез А.С. 2019 Журнал гигиенической инженерии и дизайна. Т. 28. С. 13-21;
8. Оценка эффективности внутреннего обучения персонала по системе HACCP на хлебопекарном предприятии Уажанова Р., Маннино С., Тунгышбаева Ю., Кажымурат А. 2018 Acta Technica CSAV (Ческословенская Академия Вед);
9. Оценка эффективности внедрения систем контроля в повышении безопасности пищевых продуктов. Уажанова Р., Тунгышбаева У., Кажымурат А., Маннино С. 2018 Journal of Advanced Research in Dynamics and Control Systems;
10. Development and implementation of HACCP plan based on FMEA in collagen hidrolizate industry. Uazhanova R.U., Сепеда А.С., Kazhymurat A. Journal of Hygienic Engineering and Design vol.28 - p.13-21;
11. Оценка рисков вероятной безопасности при производстве коллагенового гидролизата. Уажанова Р.У., Сепеда А.С., Кажымурат А.Т., Тунгышбаева У.О. Научно-технический журнал «Новости науки Казахстана», г. Алматы, РК, №2, 2019. - С .198-204;
12. Разработка образовательных программ по метрологии с учетом применения профессиональных стандартов. Тунгышбаева У.О., Уажанова Р.У., Сериккызы М. Научно-технический журнал «Метрология», г. Алматы, РК, №2 (75), 2020. - С .198-204;
13. Коллаген өндірісінің қауіпсіздігі мен сапа басқарудың интеграцияланған жүйесінің тиімділігін бағалау әдістемесін әзірлеу. Уажанова Р.У., Тунгышбаева У., Сепеда А.С., Кажымурат А.Т. Журнал «Механика және технология» г. Тараз, РК, №3, 2020 г.-С.136-143;
14. Optimization of the HACCP safety control system for collagen hidrolisate production by implementing the FMEA model. Уажанова Р.У., У., Маннино С., Кажымурат А.Т. Тунгышбаева У.О., Тлевласова Д.А., Жексенбай Н. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774 2/11 (110) 30.05.2021 2.1.1;
15. Development of a methodology for determining the critical limits of the critical control points of the production of bakery products in the republic of Kazakhstan. Тунгышбаева У.О.,

Уажанова Р.У., Маннино С., Адильбеков М.А., Якияева М.А., Кажымурат А.Т. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774 3/11 (111), 30.06.2021;

16. Development of an innovative technology for accelerated cooking of no yeast bread using ion-ozonized water. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774 5/11 (113) 2021 30.10.2022 г. Изтаев А.И., Алимарданова М.К., Изтаев Б.А., Тунгышбаева У.О., Ержанова М., Изтелиева Р.А., Турсынбаева Ш.;

17. Соя ұны қосылған бройлер құс еті негізінде жартылай фабрикастың өмірлік цикліндегі ықтимал қауіпті факторларды талдау. Ш.С. Аманова, Н.Т. Раимбаева, У.О. Тунгышбаева У.О. Алматы технологиялық университетінің хабаршысы, ISSN 2304;

18. Анализ опасных факторов жизненного цикла полуфабрикатов на основе мяса птицы бройлеров с добавлением соевой муки. Аманова Ш.С., Тунгышбаева У.О., Азимова С.Т., Изтелиева Р.А., Таттибаева Д.Б. Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова. Аграрный научный журнал, № 6, 2022, 0,6-568X 2021. № 4, 38-45 б. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2021-4-38-45>;

19. Способ приготовления затыжного печенья с использованием муки композитных смесей зернобобовых культур и сушеной сахарной свеклы. Патент на изобретение № 35879 от 07.10.2022 г. Якияева М.А., Мулдабекова Б.Ж., Токтарова А.М., Хасенова А.Қ. Тунгышбаева У.О.;

20. Devising preventive actions in the production of broiler chickens using ultraviolet radiation for long-term storage based on risk analysis. Tungyshbayeva U.O., Uazhanova, R., Tyutebayeva, K., Balev, D. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 3(11-117), стр. 53-59.

7. Научные стажировки:

- Università Degli Studi Di Milano (UNIMI), кафедра «Пищевых продуктов, наук об окружающей среде и питании», 2017 г.;

- Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова, 2019-2022 гг.

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

E-mail: ulbala_84@mail.ru

Сот. тел.: 8-701-503-89-06.

