

РЕЗЮМЕ

Ф.И.О.: Байтукенова Сауле Байдильдаевна

Образование:	
1990-1995 гг.	Образование высшее (Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, г. Семипалатинск)
Ученая степень	
2009 г.	кандидат технических наук
Ученое звание	
Профессиональная квалификация	
	«Инженер-технолог» 05.18.12-«Процессы и аппараты пищевых производств»

Опыт работы:

Академический:

<i>Работа в данной организации</i>	
с 01.09.2023 г. по настоящее время	заведующий кафедрой «Технология и стандартизация» АО «КазУТБ» г. Астана
<i>Перечень преподаваемых дисциплин</i>	
с 01.09.2023 г.	«Холодильная техника и технологии мясных и молочных производств», «Технология мясных и молочных продуктов специального назначения», «Физические методы обработки продуктов», «Технология пищевых производств», «Технология хранения сырья и пищевых продуктов», «Технология производства мясных и молочных консервов», «Технологическое оборудование молочной и мясной отрасли», «Техническое регулирование в области пищевой безопасности»
<i>Занятость (полный /неполный рабочий день)</i>	
	полный
<i>Предыдущие места работы в организациях образования:</i>	
1995-2009	Ст.преподаватель кафедры «Химия и химическая технология» Кызылординского государственного университета имени Коркыт Ата;
2009-2011	Главный методист заочного образования и ст.преподаватель кафедры «Профессиональное обучение и изобразительное искусство» Кызылординского государственного университета имени Коркыт Ата;
2011 – 2014	Научный сотрудник лаборатории инженерного профиля и ст.преподаватель кафедры «Профессиональное обучение и изобразительного искусство» Кызылординского государственного университета имени Коркыт Ата;
2014-2015	заместитель декана заочного образования и дистанционного обучения и ст.преподаватель кафедры «Профессиональное обучение и изобразительного искусство» Кызылординского государственного университета имени Коркыт Ата;
2015-2016	Заведующий кафедрой «Профессиональное обучение и изобразительного искусство» Кызылординского

	государственного университета имени Коркыт Ата;
31.08.2016-2023	И.о. ассоц. проф. кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» КАТУ имени С.Сейфуллина.

Неакадемический:

	<i>Занятость (полная/работа по совместительству)</i>

Повышение квалификации:

Период:	
14.02.2022-25.02.2022	Цифровой промышленный инженеринг и зеленая энергетика. Auezov University, г.Шымкент - Сертификат № 2713, 90 ч.
17.10.2022-05.11.2022	Современные технологии пищевых и перерабатывающих производств. ТОО «Институт технических и экономических исследований», ИНТЭИ - Сертификат №2022-00032, 72 ч.
21.12.2020-24.12.2020	- Биотехнология в пищевой промышленности. ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», Екатеринбург - Удостоверение №663100797335, рег №559, 36 ч.
17-21.08.2020	Дистанционные образовательные технологии и платформы для реализации образовательных услуг. АО «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина» - Сертификат об участии в семинаре БА №03993 от, 36 ч.
20 -21.12.2018	Новая академическая политика АО «КАТУ им. С.Сейфуллина» в условиях расширения академической и управленческой самостоятельности -Сертификат об участии в семинаре БА №02496, 36 ч.
12.12.2016-26.04.2017	- Инновации в образовательном процессе высшей школы. НАО «Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина» - Сертификат БА№01418, 120 ч.

Членство в профессиональных организациях:

--	--

Награды и премии:

	Благодарственные письма Министерства образования и науки Республики Казахстан и ректора университета.
--	---

Публикации и презентации:

Период:	<p>1. Incorporating carrot pomace-based emulsion to enhance the nutritional value and shelf life of butter. International Journal of Food Properties. Рейтинг CiteScore Q1, 77th percentile Том 26, Выпуск 1, Страницы 2455 – 2475. 2023г.</p> <p>2. Технология производства ферментированной полукопченой колбасы. Вестник Алматинского технологического университета. 2023(2):131- 139. https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139</p> <p>3. Производственные основы первичной переработки убойных животных. Технология мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. – г.Астана: НАО «Казахский агротехнический</p>
---------	---

исследовательский университет имени С.Сейфуллина. 2023 г. – 100 с.

4. Determination of the fatty acid composition and fatty acids trans-isomers in the horse, stall horse, mutton, beef and pork meat. Vol. 16 (2022): Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 790-799, Q3, 40th percentile.

5. Способ производства ферментированных полукопченых колбас, Патент на полезную модель. – РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» РК, №7444 от 16.09.2022 г.

6. Функционалдық тұрғыдағы йогурттардың органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерін зерттеу. Механика және технологиялар/Ғылыми журнал, М.Х. Дулати атындағы Тараз өңірлік университеті 04-01-2022

7. Функционалды бағыттағы йогурттардың сапа көрсеткіштерін зерттеу. Ізденістер, нәтижелер – Исследования, результаты, Ғылыми журнал, Қазақ Ұлттық аграрлық зерттеу университеті 14-10-2021

8. Ақуыз-липидті концентрат негізінде сүзбе ірімшігін өндіру технологиясы. Петропавл, М. Қозыбаев атындағы Солтүстік Қазақстан университеті 19-03-2021

9. Бақша дақылдарын қолданып сүт қышқылды өнімнің технологиясын жетілдіру. Алматы: АТУ 24-10-2019

10. Biopolymers from peat are effective food additives. Вестник, Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университеті 27-09-2019

11. Сүт өнімдер өндірісінде асқабақ шикізатын қолдану және сапасын анықтау. Вестник, Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университеті 27-09-2019

12. Использование вторичного сырья в производстве колбасных изделий. Барнаул, Изд-во Алт. ун-та 24-06-2019

13. Совершенствование технологии производства национальных мясных продуктов. Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 07-11-2018

14. Использование бахчевых культур в производстве кисломолочных продуктов. Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I 07-11-2018

15. Development Of Technology Of Fermented Milk Drink With Immune Stimulating Properties Биологические науки Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences 09-07-2018

16. Технология производства кисломолочного продукта из кобыльего молока. Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорыны, 2018 02-07-2018

17. Разработка технологии фаршевых изделий с кальций содержащими композициями животных белков—«Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорыны, 201802-07-2018

18. Использование вторичного молочного сырья в производстве молочных продуктов. Государственный университет имени Шакарима, 2017. 402 – с. 15-09-2017

	<p>19. Development of the technology of production of meat product with the use of food extract from the organomineral complex. Государственный университет имени Шакарима, 2017. 402 – с. 15-09-2017</p> <p>20. Development of the technology of combined meat product using biomass from the spleen of horses. Исследовательский журнал фармацевтической, биологической и химической науки 10-01-2017</p>
--	---

Түйіндеме

Т.А.Ә.: Байтукенова Сауле Байдильдаевна

Білімі:	
1990-1995жж	Жоғары білім (Семей ет және сүт өнеркәсібі технологиялық институты, Семей қ.)
Ғылыми дәреже	
2009 ж	Техника ғылымдарының кандидаты
Ғылыми атағы	
Кәсіби біліктілік:	
	«Инженер-технолог» 05.18.12-«Азық-түлік өндірісінің процестері мен аппараттары»

Жұмыс өтілі:

Академиялық:

<i>Осы ұйымда жұмыс істеу уақыты</i>	
2023 жылдан, бүгінгі күнге дейін	Астана қаласы «ҚазТБҰ» АҚ, «Технология және стандарттау» кафедрасының меңгерушісі
<i>Оқытылатын пәндер тізімі</i>	
01.09.2023 г.	«Тоңазытқыш жабдықтары және ет және сүт өндірісінің технологиялары», «Арнайы мақсаттағы ет және сүт өнімдерінің технологиясы», «Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері», «Тамақ өнімдерін өндіру технологиясы», «Шикізат пен азық-түлік өнімдерін сақтау технологиясы», «Ет және сүт консервілерін өндіру технологиясы», «Сүт және ет өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары», «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу»
<i>Жұмыс уақыты (толық/жартылай)</i>	
	толық
<i>Білім беру ұйымдарындағы бұрынғы жұмыс орындары:</i>	
1995-2009	Қорқыт Ата атындағы Қызылорда мемлекеттік университетінің «Химия және химиялық технология» кафедрасының аға оқытушысы;
2009-2011	Қорқыт Ата атындағы Қызылорда мемлекеттік университетінің «Кәсіптік оқыту және бейнелеу өнері» кафедрасының сырттай оқыту бөлімінің бас әдіскері және аға оқытушысы;
2011 – 2014	Қорқыт Ата атындағы Қызылорда мемлекеттік университетінің «Кәсіптік оқыту және бейнелеу өнері» кафедрасының инженерлік зертханасының ғылыми қызметкері және аға оқытушысы;
2014-2015	Қорқыт Ата атындағы Қызылорда мемлекеттік университетінің сырттай және қашықтықтан оқыту деканының орынбасары және «Кәсіптік білім және бейнелеу өнері» кафедрасының аға оқытушысы;
2015-2016	Қорқыт Ата атындағы Қызылорда мемлекеттік университетінің «Кәсіптік оқыту және бейнелеу өнері» кафедрасының меңгерушісі;
31.08.2016-2023	Қауым. проф. м.а. Сейфуллин атындағы ҚАТУ «Тамақ және өңдеу өнеркәсібі технологиясы» кафедрасы.

Академиялық емес

	-
<i>Жұмыс уақыты (толық/жартылай)</i>	

Біліктілікті арттыру:

Уақыты:	
14.02.2022-25.02.2022	Цифровой промышленный инженеринг и зеленая энергетика. Auezov University, г.Шымкент - Сертификат № 2713, 90 ч.
17.10.2022- 05.11.2022	Современные технологии пищевых и перерабатывающих производств. ТОО «Институт технических и экономических исследований», ИНТЭИ - Сертификат №2022-00032, 72 ч.
21.12.2020 - 24.12.2020	Биотехнология в пищевой промышленности. ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», Екатеринбург - Удостоверение №663100797335, рег №559, 36 ч.
17-21.08.2020	Дистанционные образовательные технологии и платформы для реализации образовательных услуг. АО «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина» - Сертификат об участии в семинаре БА №03993 от, 36 ч.
20 -21.12.2018	Новая академическая политика АО «КАТУ им. С.Сейфуллина» в условиях расширения академической и управленческой самостоятельности -Сертификат об участии в семинаре БА №02496, 36 ч.
12.12.2016 - 26.04.2017	Инновации в образовательном процессе высшей школы. НАО «Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина» - Сертификат БА№01418, 120 ч.

Кәсіби ұйымдарға мүшелік:

Марапаттары мен жүлделері:	

Жарияланымдар мен презентациялар:

1. Incorporating carrot pomace-based emulsion to enhance the nutritional value and shelf life of butter. International Journal of Food Properties. Рейтинг CiteScore Q1, 77th percentile Том 26, Выпуск 1, Страницы 2455 – 2475. 2023г.
2. Технология производства ферментированной полукопченой колбасы. Вестник Алматинского технологического университета. 2023(2):131- 139. <https://doi.org/10.48184/2304-568X-2023-2-131-139>
3. Производственные основы первичной переработки убойных животных. Технология мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. – г.Астана: НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С.Сейфуллина. 2023 г. – 100 с.
4. Determination of the fatty acid composition and fatty acids trans-isomers in the horse, stall horse, mutton, beef and pork meat. Vol. 16 (2022): Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, 790-799, Q3, 40th percentile.

- 5.Способ производства ферментированных полукопченых колбас, Патент на полезную модель. – РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» РК, №7444 от 16.09.2022 г.
- 6.Функционалды тұрғыдағы йогурттардың органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерін зерттеу. Механика және технологиялар/Ғылыми журнал, М.Х. Дулати атындағы Тараз өңірлік университеті 04-01-2022
- 7.Функционалды бағыттағы йогурттардың сапа көрсеткіштерін зерттеу. Изденістер, нәтижелер – Исследования, результаты, Ғылыми журнал, Қазақ Ұлттық аграрлық зерттеу университеті 14-10-2021
- 8.Ақуыз-липидті концентрат негізінде сүзбе ірімшігін өндіру технологиясы. Петропавл, М. Қозыбаев атындағы Солтүстік Қазақстан университеті 19-03-2021
- 9.Бақша дақылдарын қолданып сүт қышқылды өнімнің технологиясын жетілдіру. Алматы: АТУ24-10-2019
- 10.Biopolymers from peat are effective food additives. Вестник, Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университеті 27-09-2019
- 11.Сүт өнімдер өндірісінде асқабақ шикізатын қолдану және сапасын анықтау. Вестник, Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік университеті 27-09-2019
- 12.Использование вторичного сырья в производстве колбасных изделий. Барнаул, Изд-во Алт. ун-та 24-06-2019
- 13.Совершенствование технологии производства национальных мясных продуктов. Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 07-11-2018
- 14.Использование бахчевых культур в производстве кисломолочных продуктов. Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I 07-11-2018
- 15.Development Of Technology Of Fermented Milk Drink With Immune Stimulating Properties Биологические науки Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences 09-07-2018
- 16.Технология производства кисломолочного продукта из кобыльего молока. Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорыны, 2018 02-07-2018
- 17.Разработка технологии фаршевых изделий с кальций содержащими композициями животных белков—«Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті» шаруашылық жүргізу құқығындағы республикалық мемлекеттік кәсіпорыны, 201802-07-2018
- 18.Использование вторичного молочного сырья в производстве молочных продуктов. Государственный университет имени Шакарима, 2017. 402 – с. 15-09-2017
- 19.Development of the technology of production of meat product with the use of food extract from the organomineral complex. Государственный университет имени Шакарима, 2017. 402 – с.15-09-2017
- 20.Development of the technology of combined meat product using biomass from the spleen of horses. Исследовательский журнал

фармацевтической, биологической и химической науки10-01-
2017