**Резюме профессорско-преподавательского состава**

|  |
| --- |
| **Ф.И.О.: Омаралиева Айгуль Махмутовна** |
| **Образование:** |
| 1987-1993: | Алматинский филиал Джамбулский технологический институт легкой и пищевой промышленности |
| 2002: | Кандидат технических наук |
| Период: | Профессиональная квалификация |
| **Опыт работы:** |
| *Академический:* |
| *Работа в данной организации* |
| 2006-20: | Доцент кафедры «Технология и стандартизация» |
| Период: | «Теоретические основы технологии пищевых продуктов», «Физические методы обработки пищевых продуктов», «Научные основы производства пищевых продуктов», «Безопасность пищевых добавок», «Организация, планирование научных исследований» - магистратура |
| Период: | Полный рабочий день |
| *Неакадемический:* |
| 2016-2020: | Заместитель директора ТОО «Казахский научно-исследовательский институт переработки сельскохозяйственной продукции», Ученый секретарь Астанинского филиала ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности |
| Период: | Проведение научных исследований, руководство научными проектами. |
| Период: | Занятость полная |
| **Повышение квалификации:** |
| с 01 по 12 июня 2020 года | Сертификат по повышению квалификации на тему «Современные технологии производства консервов и пищеконцентратов» – 72 часа Институт повышения квалификации и переподготовки кадров при Алматинском технологическом университете.- сертификат по повышению квалификации на тему «Научные подходы в производстве пищевых продуктов» в отраслевом центре «Повышения квалификации и переподготовке педагогических кадров» при Ташкенском химико-технологическом институте с 06-21 июня 2020 годаСертификат |
| **Членство в профессиональных организациях:** |
| нет |  |
| **Награды и премии:** |
| нет |  |
| **Деятельность в сфере услуг:** |
| 2021 г | эксперт:РГП на ПХВ "Центр Болонского процесса и академической мобильности" |
| **Публикации и презентации:**  |
| 2018-2022: | 1. Flour receipt based on grain legumes EurAsian Journal of BioSciencesEurasia J Biosci 14, 1287-1297 (2020)2 Muldasheva A, Zhakupova G, Ibrayev D, Omaralieva A, Satayeva Z. Comparative Characteristics of the Amino Acids Composition of Sheep Milk from Breeds of Northern Kazakhstan. Curr Res Nutr Food Sci 2021; 9(3). https://bit.ly/3E7OAlX. CiteScoreTracker 2021 – 1,8 Food Science - 353. Comparative Characteristics of the Amino Acids Composition of Sheep Milk from Breeds of Northern Kazakhstan. Eastern-European Journal of Enterprise Technologiesthis link is disabled, 2021, 5(11-113), p. 51–60 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.241877. CiteScoreTracker 2021– 2,0 Management of Technology and Innovation -544. Способ получения микронизированной композитной муки из зернобобовых культур Муслимов Н.Ж., Омаралиева А.М Султанова М.Ж., Кизатова М.Е., Абдрахманов Х.А, Боровский А.Ю.Патент РК на изобретение №34879 от 12.02.2021г.5. Омаралиева А.М., Абилова М.Б., Ботбаева Ж.Т., Байшугулова Ш.К. Способ приготовления диетического заварного полуфабриката Патент на полезную модель № 6844. 04.02.2022 г |
| **Новые научные разработки:**  |
| 2018-2021 | Проведение исследований по разработке технологии безглютеновых мучных кондитерских изделий из зернобобовых культур. Разработка технологии композитной муки. Проведение опытно-промышленной апробации технологии, получение патентов на изобретение. |
| **Дополнительная информация:**  |
| 2018-2021: | основной исполнитель ПЦФ на 2018-2020 гг. в рамках бюджетной программы BR05236766 МОН РК «Создание продуктов здорового питания с функциональной направленностью на основе сельскохозяйственного сырья» (шифр – О.0784) по мероприятию «Разработка технологии производства обогащенной микронутриентами композитной муки на основе зернобобовых культур».- руководитель проекта в рамках грантового финансирования МОН РК на 2021г. по проекту АР09561622 «Разработка технологии производства безглютеновых мучных кондитерских изделий с применением муки из семян зернобобовых культур выращенных в Казахстане»- исполнитель проекта по теме «Разработка технологии производства зерновых «молочных» напитков обогащенных Омега-3 полиненасыщенными жирными кислотами». в рамках ПЦФ МСХ на 2021-2023 гг.). |