**Резюме профессорско-преподавательского состава**

|  |
| --- |
| **Ф.И.О.: Кулахмедова Балнур Дархановна** |
| **Образование:**  |
| 01.09.2014-06.06.2018г | «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина»Бакалавриат. «Аграрная техника и технология» |
| 01.09.2018-06.06.2020г | «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина»Магистратура. «Технология продовольственных продуктов»  |
| **Опыт работы:** |
| 01.09.2020-01.08.2021 г. | АО «Казахский университет технологии и бизнеса» Преподаватель отделении «Бизнес и технология» |
|  | «Технология приготовления пищи» «Организация обслуживания на предприятиях питания»«Товароведение продовольственных продуктов»«Микробиология пищевых продуктов» |
| 01.07-01.08.2020г  | «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» г.Алматы. |
| 01.02-01.07.2017г | Академическая мобильность. Республика Беларусь, г.Минск. «Белорусский государственный аграрный технический университет» |
| 01-15.12.2020 | Научная стажирвока. Аграрный университет им. Гуго Коллонтая. г.Краков, Польша |
|  | Занятость: полный рабочий день |
|  |
| 01.09.2021 по наст. время | АО «Казахский университет технологии и бизнеса» Преподаватель. Лаборант кафедры «Технология и стандартизация» |
|  | «Товароведение продовольственных продуктов» «Общая технолгия продовольственных продуктов»«Контроль и оценка качества продовольтсвенных продуктов»«Технология мучных и кондитерских изделий»«Технология спирта, виноделия, бродильного и безалкогольного производства» «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле»«Ресторанное и барное дело»«Технология производства продуктов питания в ресторанном деле»«Технология хлеба, крупы и макаронных изделий»«Технология молока и молочных продуктов»«Технология мяса и мясных продуктов»«Теоретические основы технологии пищевых продуктов» |
|  | Занятость: (полный рабочий день) |
|  |
| **Повышение квалификации:** |
| 01-15.12.2020 г06.2019- 08.2020г02-14.08.2021 г | «Аграрный университет им. Гуго Коллонтая» Польша. Краков. Стажировка «Казахский научно - исслед.институт пищ.и перераб.промышленности»Повышение квалификации объемом 72 часа на тему: «Инновационные техники и технологии в пищевой промышленности» |
| **Публикации и научные разработки**  |
| 2018 г2019 г | «Разработка безотходной технологии производства мягкого сыра из козьего молока». «Сборник статей ХІІІ Международной научно-практической конференци, 08.01.2019г. Вг.Пенза. Кулахмедова Б.Д., Алтайулы С. , Смагулова М.Е.«Өсiмдiктерден алынған компоненттердi қосу арқылы ешкi сүтiнен жұмсақ iрiмшiк өндiру технологиясы». С. Сейфуллиннің 125 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 15: Жастар, ғылым, технологиялар: жаңа идеялар мен перспективалар» атты халықаралық ғылымитеориялық конференциясының материалдары. Кулахмедова Б.Д., Смагулова М.Е. |
| 2020 г | «Разработка технологии производства мягкого сыра из козьего молока с добавлением компонентов растительного происхождения». Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли (Саратов, 12-13 марта 2020 г.). - Пенза: РИО ПГСХА. .Кулахмедова Б.Д., Смагулова М.Е., Калемшарив Б. |
| 2022 г | «Өсiмдiктерден алынған компоненттердi қосу арқылы ешкi сүтiнен жұмсақ iрiмшiк өндiру технологиясы». Кулахмедова Б.Д., г.Нур-Султан, «Казахский университет технологии и бизнеса». Международная научно-практическая конференция по теме «Наука, технологии и инновации» |