**РЕЗЮМЕ**

|  |
| --- |
| **Ф.И.О.:** **Рахимжанова Аягоз Мерекеқызы** |
| **Образование:** |
| 2014-2018 гг. | Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина, Технический факультет, 5В072700-Технология продовольственных продуктов |
| Бакалавр техники и технологии |
| 2018-2020  | Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина, Технический факультет, 6М072700-Технология продовольственных продуктов |
| Магистр технических наук |
| **Опыт работы:** |
|  *Педагогический стаж: 1 год, 6 мес* |
| *Работа в данной организации* |
| 2020-по настоящее время | Преподаватель кафедры «Технология и стандартизация»  |
| 2020-по настоящее время | Перечень преподаваемых дисциплин:- Общая технология продовольственных продуктов- Технология мяса и мясных продуктов |
| 2020-по настоящее время | Занятость: полный  |
| **Повышение квалификации:** |
| 01–15.07.2020 г | Алматинский технологический университет. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров - "Биотехнологические основы хлебопекарного производства", г. Алматы.  |
| 15-30.06.2020 г | Алматинский технологический университет. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров - "Экспертиза и контроль на безопасность продукции пищевых и перерабатывающих производства", г. Алматы.  |
| 10-25.09.2020 г | Ташкентский химико-технологический институт Отраслевой центр «Повышение квалификации и переподготовки педагогических кадров» по теме: “Основы микробиологии и вирусологии. Биотехнология микроорганизмов”. г.Ташкент, Республика Узбекистан,  |
| 01-12.06.2020 г | Алматинский технологический университет. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров - "Основы санитарии и гигиены на пищевых предприятиях", г. Алматы.  |
| 02-14.09.2021 | Научно-методический центр «ZIAT», по теме: Организация и планирование общественного питания, г.Нур-Султан  |
| **Направление исследований:**Разработка рецептуры и совершенствование технологии производства мясного полуфабриката |
| **Научно-исследовательская работа:** |
| 2020-2023 гг. | Научный сотрудник подпрограмма 101 «Программно-целевое финансирование научных исследований и мероприятий» НТП «Разработка современных технологий производства БАДов, ферментов, заквасок, крахмала, масел и др. в целях обеспечения развития пищевой промышленности» |
| **Публикации и презентации:**  |
| 2020 год | Разработка рецептуры и технология производства вареной колбасы сиспользованием растительно-белковой добавкиБайтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы. №1 (89), 2020, с. 20-24 |
| 2020 год | Разработка рецептуры и технология производства мясных рубленыхполуфабрикатов на основе мяса и функциональных ингредиентовБайтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы. №1 (89), 2020, с. 27-31 |
| 2019 год | Использование растительного и животного сырья в мясных рубленых полуфабрикатахБайтукенова Ш.Б., ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО Сборник материалов XVI Международной научно-практической конференции В двух томах ТОМ 1 Барнаул, 24-26 июня 2019 г. С. 95-97. |
| 2019 год | Шұжық өндірісінде өсімдік-ақуыз қоспасын қолдануБайтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Қазақстан Республикасының жастар жылы аясында өткізілген «Аграрлық ғылымдағы жастар: жетістіктері мен келешегі» тақырыбындағы жас ғалымдар мен студенттердің ХХІІІ халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының материалдар жинағы 26-27 сәуір 2019 ж. 3-ші том. Алматы қ. 24-28 б. |
| 2019 год | Туралған ет жартылай фабрикат өндірісінде өсімдік және жануар шикізатын пайдалануБайтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Қазақстан Республикасының жастар жылы аясында өткізілген «Аграрлық ғылымдағы жастар: жетістіктері мен келешегі» тақырыбындағы жас ғалымдар мен студенттердің ХХІІІ халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының материалдар жинағы 26-27 сәуір 2019 ж. 3-ші том. Алматы қ. 28-31 б. |
| 2019 год | Құрама ет жартылай фабрикаттар рецептурасын және технологиясын жетілдіруБайтукенова Ш.Б., С. Сейфуллиннің 125 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 15: Жастар, ғылым,технологиялар: жаңа идеялар мен перспективалар» атты халықаралық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары. -2019г. - Т.І, Ч.1 - Б.180-182 |
| **Новые научные разработки:** |
|  | Способ приготовления мясных рубленых полуфабрикатовБайтукенова Ш.Б., Патент полезных моделей РК, № 4195, 23.07.2019 г. РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» |
| **Дополнительная информация:**  |
| Период: | (Если есть дополнения, то можно указать те важные виды деятельности, которые не отмечены в списке резюме). |