**РЕЗЮМЕ**

* Кажибаева Галия Тулеуевна, 08.02.1965 г. рождения
* 87013884638 [docent-1965@mail.ru](mailto:docent-1965@mail.ru)
* Представлена на сайте ПГУ имени С.Торайгырова, кафедра «Биотехнология»

http://psu.kz/index.php?option=com\_content&view=article&id=2058&Itemid=226&lang=rus

* профессор кафедры «Биотехнология» ПГУ имени С. Торайгырова (полная занятость)
* окончила Московский технологический институт мясной и молочной промышленности (МТИММП) по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» в 1987 г. Кандидат технических наук (диплом FK № 0008289) от 25.01.2001 г., «доцент» ВАК по специальности «Технология продовольственных продуктов» (ДЦ № 0000316) от 25.11 2005 г.
* работает профессором на кафедре «Биотехнология» с 2013 г.
* работала в ГУ имени Шакарима г. Семей с 1987 г. по 2013 г., доцент кафедры «Технология пищевых продуктов»
* Основные научные интересы:исследования и разработки в области технологии производства мясных и рыбных продуктов питания функционального назначения.
* Основные публикации за последние 5 лет:

1. Инновационный патент РК на изобретение «Способ производства комбинированных рыбных котлет»/ Комитет по правам интеллектуальной собственности МЮ РК, № 29092 от 14.01.2014
2. «Development of meat and vegetable pate with functional properties». International Journal of Pharma andBio Sciences, Int J Pharm Bio Sci 2015 Oct; 6(4): (B) 577 – 582, ISSN 0975-6299
3. Актуальные проблемы совершенствования производства мясных и рыбных продуктов. Монография – Павлодар : Кереку, 2015. – 148 с. ISBN 978-601-238-568-7
4. Formulation and development of production technology of meat products-therapeutic cutlets./ Biology and Medicine. Short Communication. Volume 7, Issue 1, Article ID: BM-062-15, 2015. Indexed by Scopus (Ejsevier)
5. Functional food production technology / Мonograph / ­­– Pavlodar : Kereku, 2018. – 129 p.
6. Technology of National Food Production in Kazakhstan and Central Asia / Tutorial /– Pavlodar : Kereku, 2018. – 106 p.
7. Erythrocytes and Their Transformations in the Organism of Cows / International Journal of Veterinary Science 8(2) / P-ISSN: 2304-3075; Е- ISSN: 2305-4360, 2019 – р. 61–66.
8. Development of technology and assessment of nutritional value of a delicacy goat meat product, International Journal of Innovative Technolocy and Explorinc Encineering (IJITEE) / ISSN: 2278-3075, Volume-8 Issue-5 March, 2019 ­­ – р. 239–242.

* 1 семестр, преподаваемые дисциплины: «Технологии производства пищевых продуктов» (МТПП-22п – 30 час. лекции); Технологии колбасных, соленых изделий и полуфабрикатов (ТПП-402 – 15 час. лабораторные занятия).

2 семестр, преподаваемые дисциплины: Теоретические основы технологий пищевых продуктов (ДТПП-202(с) – 25 час. лекции); Общая технология пищевых производств (ТПП-302 – 45 час. лекции); Азық-түліқ өндірісінің жалпы технологиясы (ТӨТ-301 – 45 час. лекции); Азық-түліқ өндірісінің жалпы технологиясы (ТӨТ-301 (қ) – 30 час. лекции); Теоретические основы технологий пищевых продуктов (ТПП-202 – 30 час. лекции)

* Эдвайзер группы МТПП-22п; ТПП-102; ТӨТ-101; ТӨТ-101(қ); нормоконтроль по специальности 5В072700–Технология продовольственных продуктов (не оплачивается); ответственная за секцию «Инновации – в переработку сельхоз продукции» Международная научно-практическая конференция «Инновации ‒ в сельское хозяйство» (не оплачивается)
* Повышение квалификации:научная стажировка (г. Пловдив, Болгария) 2014 г. в объеме ‒ ­72 часа; стажировка ТОО Агрофирма «Ақжар Өндіріс» 2019 г. в объеме ‒ 72 часа.