**Резюме**

1.ФИО, дата рождения - Туганова Бакыт Сагатовна 07.12.1965 г

2. Телефон, e - mail 87079122698 или 87058157395 tuganova65@inbox.ru

3. Преподаватель представлен на сайте университета

4. Должность - ассоциированный профессор (доцент) кафедры «Биотехнология», ПГУ им. С. Торайгырова

5. Какой ВУЗ по какой специальности и когда окончил. Ученая степень и звание

В 1992 г Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности по специальности «Технология молока и молочных продуктов». Имеет ученую степень кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология молочных, мясных, рыбных продуктов и холодильных производств»

6. Работа в подразделении, включая даты приема на работу и занимаемые должности

1983-1987 гг. – Павлодарский завод молочных консервов, оператор цеха розлива цельномолочной и кисломолочной продукции;

1987-1992 гг – учеба в Семипалатинском технологическом институте мясной и молочной промышленности (СТИММП).

1992-1994 гг. – мастер производственного обучения СПТУ-6 г. Семипалатинск;

1994-2012 г.г. – СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт пищевой и перерабатывающей промышленности»

2012 г – ПГУ имени С. Торайгырова по настоящее время

7. Основные научные интересы - исследования и разработки в области технологии производства молочных продуктов функционального назначения на основе переработки вторичного молочного сырья

8.Основные публикации за последние 5 лет:

- Туганова Б.С. «Екінші айналымдағы сүт шикізатын қайта өндіру технологиясы» Оқу-әдістемелік құрал – «Кереку» С. Торайгыров атындағы ПМУ – 2014 - 100 б.

- Туганова, Б.С. к.т.н. Технология производства пастообразных молочных продуктов / Б.С Туганова к.т.н., Г.Е. Сыдыкова, к.б.н., //Научный вестник - 2014.- № 2.- С. 102-107 РИНЦ ISSN 2411-1872

- С.И. Хвыля, д.т.н., профессор, М.В. Прусак-Глотов д.т.н., ВНИИМП, РФ Б.С. Туганова, асс. профессор, к.т.н., **«**Микроструктура пряностей для мясных продуктов», Вестник ПГУ им С. Торайгырова № 3-4 2014 г

- С.И. Хвыля, д.т.н., профессор, ВНИИМП, РФ , Б.С. Туганова, асс. профессор, к.т.н., **«**Ет өндірісіне арналған ақуызды препараттар», Вестник ПГУ им С. Торайгырова № 3-4 2014 г с. 54-62

Туганова Б.С. к.т.н., Крикбаева К.У.Перспективы технологии производства пастообразных молочных продуктов. Обзорная информация– ИП «Галактика» Павлодар – 2015- 20 с

- Туганова Б.С., т.ғ.к., З.Т. Смагулова, Б.Б. Искакова, Г.А. Капашева Екінші айналымды шикізатты қайта өңдеудің технологиялық аспектілері Вестник ГУ им Шакарима.- 2015.- № 4.- С. 24-26

Туганова Б.С. «Сүт және сүт өнімдерінің физико – химиялық негіздері» - Оқу құрал, Павлодар «Кереку» С. Торайгыров атындағы ПМУ – 2016 г – 152 б

-Туганова Б.С., к.т.н. Технология мембранной переработки молочной сыворотки /Научный журнал «Бизнес-инжиниринг» Грузия № 4 2016г. С. 182-186

-Туганова Б.С., к.т.н. асс. профессор, Темербаева М.В., к.т.н., профессор «Исследование процесса низкотемпературного хранения опытных образцов пастообразных продуктов из обезжиренного молока/МатериалыВсеросссийской научно-практической конференции «Перспективы производства продуктов питания нового поколения» Омск РФ- 2017.- С. 457-459

-Туганова Б.С., к.т.н., асс. профессор, Темербаева М.В., к.т.н., профессор «Технология молочно-белковых продуктов из вторичного молочного сырья» /Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Перспективы производства продуктов питания нового поколения» Омск РФ- 2017.- С. 454-456

- Туганова Б.С., к.т.н. «Технология аэрированных десертных продуктов из вторичного молочного сырья» //Материалы международной научно –практической конференции «Научные инновации – аграрному производству» - Омск - 2018 – С.

Туганова Б.С., к.т.н., Мироненко И.М., к.т.н. «Чеддеризация процессі: ірімшік дәмінің қалыптасуы» //Журнал Вестник ГУ имени Шакарима - Семей- № 3 – 2018 – С. 33-38

-Туганова Б.С. к.т.н. Использование биообъектов нового поколения при производстве пастообразных молочных продуктов //Сборник научных трудов ГНУ СибНИИС.-2018.- № .- С. 112-118

-Туганова Б.С., к.т.н. «Технология комбинированного мягкого сыра для функционального питания» //Научно – практический журнал «Устойчивое развитие науки и образования.- Воронеж- № 3 – 2018 – С. 198-202

9. Членство в научных и профессиональных обществах – нет

10. Награды и присужденные премии – награждена Почетной грамотой Министерства индустрии и торговли РК за вклад в область стандартизации мясомолочной отрасли.

11. Предметы и курсы, читаемые в текущем году (по семестрам), количество часов лекции в неделю, семинарских и лабораторных занятий

-Технология консервов -

- Первичная переработка сырья

- Технология цельномолочных продуктов и мороженое

- Сүт өнімдері және балмұздақ технологиясы

- Шикізатты алғашқы өндеу

- Азық түлік өнімдерді замануи әдістері

- Азық түлік өнімдерді өндеудің физико - химиялық және биохимиялық негіздері

- Жануарлар шикізатынан өндірілген тағамдар биотехнологиясы

- Азық түлік өнімдерін жасаудағы инновациялық қызмет

* Другие обязанности, выполняемые в течении учебного года, количество часов в неделю. Отметьте, оплачиваются ли они дополнительно

- составление УМКД по дисциплинам специальностей биотехнология и технология продовольственных продуктов;

- составление экзаменационных билетов и тестовых заданий;

- разработка кейсов и тестов для обучающихся по ДОТ;

- подготовка к участию в научных конференциях студентов, молодых ученых;

Дополнительные учебно –методические работы оплачиваются как - надбавка

* Повышение квалификации

- курсы повышения квалификации «Стандартизация в области новой системы технического регулирования» № 3519 от 25.05.2009г.

- курсы повышения квалификации на тему «Современное лабораторное оборудование для НИИ и перерабатывающих поедприятий» от 29.05.2012 г

курсы повышения квалификации при СГУ им. Шакарима «Современные методы анализа и исследования пищевых продуктов» от 04.06.2015 г

- курсы повышения квалификации при «Сибирском научно – исследовательском институте сыроделия» РФ г. Барнаул по теме «Техника и технология сыров», в объеме 72 часа (сертификат № 04 от 28 июня 2017 г)