РЕЗЮМЕ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ

* Мухамеджанова Акмарал Сагындыковна, 14.09.1985.
* 87056136374,akmaral1411@gmail.com, http://psu.kz/index.php?option=com\_content&view=article&id=2058&Itemid=226&lang=kaz.
* представлен на сайте.
* ст. преподаватель кафедры «Биотехнология» 0,5 ставки.
* Павлодарский государственный университет имени С. Торайгырова, Технология продовольственных продуктов, 2012, магистр технических наук.
* Работа в подразделении, включая даты приёма на работу и занимаемые должности: Павлодарский государственный университет имени С. Торайгырова, кафедра биотехнологии, мастер ПО 2010-2012; ассистент, 2010-2012; ст. преп. ассистент, 2012-2016, 2018-2019;
* Работа в других подразделениях и организациях: ЕНУ имени Л. Н. Гумилева, мл. науч. сотрудник, 2017.
* Функциональные мясные продукты, биохимия ферментов.

Основные публикации за последние 5 лет:

 Мухамеджанова, А. С. Влияние in vivo экзогенного молибдена на активность ксантиноксидазы молока и печени овцы / А. С. Мухамеджанова, М. С. Кулатаева, Г. А. Шалахметова, Аликулов // Известия НАН РК. Серия биологическая и медицинская. - № 5 (323). - С. 235-241.

 Мухамеджанова, А. С. Различие в активации ксантиноксидазы молока и печени экзогенным молибденом / А. С. Мухамеджанова, М. С. Кулатаева, Г. А. Шалахметова, З. Аликулов // International research journal. - 2017. - № 09 (63). - С. 11-14 (ВАК РФ, РИНЦ).

 Development of meat and vegetable pate with functional properties, International Journal of Pharma and Bio Science, ISSN 0975-6299, October 2015, № 230, India, C. 577-582 (SJR-Scopus, IF 2017 - 0,14), <http://www.ijpbs.net/archive-issue.php?issueid=32>

 Мухамеджанова А., Аликулов З. The seasonal changes of nitrate and nitrite reducing activity of mare’s milk xanthine oxidase // III International Scientific and Practical Conference, International Trends in Science and Technology, Poland, Warsaw, 2018. – 43 c.

 Мухамеджанова А., Аликулов З. Molybdenum determination in animal’s milk xanthine oxidase, Материалы IIV международной конференции БПН, Актуальная биотехнология, № 3 (26), 2018. – 564 с.

* нет.
* стипендия «Болашак», Лейден, Нидерланды, 2014.

1, 2 семестр – Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов / Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарын бақылау және бағалау (Общая трудоемкость - 180 часов. Аудиторных занятий – 60 часов ( Лекции - 15 часов; Практические /семинарские занятия - 30 часов; Лабораторные – 15 часов); Не аудиторных: СРО – 120 часов, в том числе СРОП – 18,75 часов.)

* секретарь кафедры, УМКС, общественная нагрузка.

 1) Развитие профессиональных качеств, социально-психологических компетенций и личностного роста, Павлодар, 2016, 72 часа,

 2) Педагогика и психология, Программа «Болашак», Лейден, Нидерланды, сентябрь-ноябрь, 2014;

 3) Пищевая безопасность, Программа ТЕМПУС, Университет Пизы, Пиза-Милан, Италия, 19-29 мая, 2015.

ШАБЛОН ОПИСАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов

1,2 семестр, 2019

 1) Краткое содержание дисциплины.

 2) 4 кредита.

 3) Цель преподавания дисциплины ознакомление студентов с методами контроля и оценки качества сырья и продовольственных продуктов и организацией проверки соответствия качества поступающего сырья, вырабатываемой продукции установленным требованиям нормативно-технической документации, рецептурам и технологическим режимам производства, с основами системы менеджмента качества. Содержание дисциплины соответствует целям образовательной программы в виду ее значимости в производстве продуктов питания и безопасности.

 4) В результате изучения данной дисциплины студенты должны уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции согласно нормам стандартизации и сертификации;

- подобрать соответствующий метод исследования качества для конкретного вида пищевого сырья, продукта с учетом их свойств и необходимого уровня точности и скорости определения показателя;

- оценивать качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;

- решать вопросы о реализации, об изменении технологического процесса;

- внедрить систему менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности;

знать:

- методы определения показателей качества пищевых продуктов;

- схемы технохимического контроля производства продовольственных продуктов;

- методы и нормы стандартизации и сертификации продовольственных продуктов;

- систему менеджмента качества.

 5) Содержание:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование тем | Количество аудиторных часов по видам занятий | СРО |
| лекции | практические (семинарские) | лабораторные студийные, индивидульные | всего | в том числе СРОП  |
| 5 семестр |
| 1 | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности  | - | 15 | 15 | 30 | 15 |
| 6 семестр |
| 2 | Система менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности | 8 | 8 | - | 60 | 8 |
| 3 | Стандартизация и сертификация на предприятиях пищевой промышленности | 7 | 7 | - | 60 | 7 |
|  | **Всего: 180 часов****(4 кредита)** | 15 | 30 | 15 | 120 | 30 |

полное содержание дисциплины с указание количества занятий по каждой теме отражен в силлабусе.

 6) Пререквизиты: Микробиология; Биохимия; Физико-химические и биохимические основы производства пищевых продуктов.

 7) Основная литература: [М. В. Темербаева](http://library.psu.kz/index.php?option=com_catalog&search=%D0%9C.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B1%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0&field=author&page=0&cat=book), Безопасность пищевых продуктов: учебное пособие. - Павлодар: Инновационный Евразийский университет, 2012. - 267 с.

 [Қ. С. Исаева, А. К. Султумбаева](http://library.psu.kz/index.php?option=com_catalog&search=%D2%9B%D2%B1%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82.:%20%D2%9A.%20%D0%A1.%20%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0,%20%D0%90.%20%D0%9A.%20%D0%A1%D1%83%D0%BB%D1%82%D1%83%D0%BC%D0%B1%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0&field=author&page=0&cat=book), Азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау:оқу құралы.-Павлодар: Кереку,2016.-103 б.

 [К. Омарова](http://library.psu.kz/index.php?option=com_catalog&search=%D0%9A.%20%D0%9E%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0&field=author&page=0&cat=book), Технохимический контроль пивобезалкогольного производства: учебное пособие [для техн. и проф. образования].-Астана: Фолиант,2010.-180 с.

8) Дополнительная литература: [құраст. Қ. С. Исаева](http://library.psu.kz/index.php?option=com_catalog&search=%D2%9B%D2%B1%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82.%20%D2%9A.%20%D0%A1.%20%D0%98%D1%81%D0%B0%D0%B5%D0%B2%D0%B0&field=author&page=0&cat=book), Азық-түлік өнімдерін өндірудегі биохимиялық негіздері: оқу құралы.-Павлодар: Кереку,2014. - 103 б.

[К. М. Омарова](http://library.psu.kz/index.php?option=com_catalog&search=%D0%9A.%20%D0%9C.%20%D0%9E%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0&field=author&page=0&cat=book), Biotechnology of Food Products From Plant-Based Raw Materials: учебное пособие. - Павлодар: Кереку, 2017. -113 с.

 9) Координатор: Мухамеджанова Акмарал Сагындыковна, ст. преподаватель

 10) Использование компьютера: при защите индивидуальных заданий и самостоятельной работы используется компьютер, проектор.

 11) Лабораторные работы (15 часов):

 1. Методы определения сухих веществ и влажности сырья и продовольственных продуктов (3 часа).

 2. Методы определения белков (3 часа).

 3. Методы определения содержания жира (3 часа).

 4. Методы определения содержания углеводов, спирта (3 часа).

 5. Методы определения содержания золы, минеральных веществ и хлоридов (3 часа).