**РЕЗЮМЕ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ**

**Ф.И.О., дата рождения:** Омарова Карина Маратовна, 14.12.1979 г.р.

**Телефон, E-mail, URL:** +7 707 840 2479, karinaomarova@inbox.ru

Преподаватель представлен на сайте университета в разделе Факультеты/Агротехнологический факультет/Кафедра «Биотехнология»/Профессорско-преподавательский состав

**Должность:** ассоциированный профессор (доцент) кафедры «Биотехнология» (полная занятость)

**Какой ВУЗ, по какой специальности и когда закончил:**

- СГУ имени Шакарима, специальность «Технология мяса и мясных продуктов», 2002 г.

- СГУ имени Шакарима, магистратура по специальности «Технология продовольственных продуктов», 2003 г.

- Инновационный Евразийский Университет, аспирантура по специальности «Биотехнология пищевых продуктов», 2006 г.

Кандидат технических наук

**Работа в подразделении:** с 2009 г. принята на должность доцента кафедры «Биотехнология»

**Работа в других подразделениях и организациях:** с 2003 по 2009 гг. работала в ИнЕУ на должностях стажера-преподавателя, преподавателя, старшего преподавателя, доцента.

**Основные научные интересы:** пищевая биотехнология, биоконверсия растительного сырья.

**Основные публикации за последние 5 лет:**

**Научные статьи и доклады**

1 Влияние биоферментного комплекса на степень гидролиза мясного сырья и свойства готового продукта. Материалы XVI Международной научно-практической конференции «Аграрная наука – сельскохозяйственному производству Сибири, Монголии, Казахстана и Болгарии», г.Улан-Батор (Монголия), 29-30 мая 2013.

2 Использование растительных сырьевых ресурсов Алтая в качестве источников для производства функциональных пищевых продуктов. Материалы МНПК «Охрана окружающей среды и природных ресурсов стран Большого Алтая». – Барнаул, Горно-Алтайск. 23-26 сентября 2013 г.

3 Роль системы менеджмента качества в деятельности вузов. Материалы МНПК «Использование инновационного потенциала вуза при подготовке бакалавров и магистров» – Душанбе: «Ирфон», (10-11 ноября 2015 г.).

4 Биотехнология получения микробного белка на комплексном растительном сырье. Сетевое издание Совета ректоров вузов Большого Алтая (ВРВБА) «Наука и образование Большого Алтая», выпуск №2, 2016.

Также имеются 22 публикации в материалах международных научно-практических конференций, проводимых в ПГУ имени С. Торайгырова за последние 5 лет.

**Учебники, учебные пособия и аналитические обзоры**

1 Биоконверсия комплексного растительного сырья для получения белковой массы. Аналитический обзор. – Кокшетау: Акмолинский филиал АО «НЦНТИ», 2014. – 30 с.

2 Ақуызды өнімдері алу үшін өсімдік шикізаттының биоконверсиясы. Аналитический обзор. – Кокшетау: Акмолинский филиал АО «НЦНТИ», 2015. – 30 с.

3 Zymurgy (Технология бродильных производств). Учебное пособие на английском языке. Издательство «Кереку», г. Павлодар, 2016. – 87 с.

4 Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер. Оқу құралы. – Алматы: Эверо, 2016. – 86 б.

5 Профессионально-ориентированный иностранный (английский) язык (чтение и перевод англоязычных текстов пищевой отрасли). Учебное пособие. Издательство «Кереку», г. Павлодар, 2017. – 73 с.

6 **Biotechnology of food products from plant-based raw materials.** Учебное пособие на английском языке. Издательство «Кереку», г. Павлодар, 2017. – 113 с.

7 Raw materials and food products quality control. Учебное пособие на английском языке. Часть 1. Издательство «Кереку», г. Павлодар, 2018. – 106 с

**Членство в научных и профессиональных обществах:** нет.

**Награды и присужденные премии:** благодарственные письма от МОН РК и Национального центра тестирования (2011, 2012, 2015), Құрмет грамотасы от министра образования за вклад в развитие образования (2017).

**Предметы и курсы, читаемые в текущем учебном году (по семестрам), количество часов в неделю, семинарских и лабораторных занятий:**

1 семестр - Биотехнология биологически активных добавок (лекции – 1 ч, практические – 2 ч), Современные методы обработки пищевых продуктов (лекции – 1 ч, практические – 1,5 ч, лабораторные – 1 ч), Проектирование предприятий пищевых биотехнологических производств (лекции – 1 ч), Тамақ өнеркәсібі өндірістерін жобалау (лекции – 2 ч), Проектирование предприятий пищевой промышленности (лекции – 1 ч), Risks and safety of plant raw materials (лекции – 2 ч, практические – 2 ч).

2 семестр - Биотехнология пищевых продуктов из сырья растительного происхождения (лекции – 1 ч), Өсімдік шикізатынан өндірілген тағамдар биотехнологиясы (лекции – 1 ч), Пищевая биотехнология (лекции – 2 ч, практические – 1 ч), Тағам биотехнологиясы (лекции – 2 ч, практические – 1 ч), Food safety (лекции – 2 ч, практические – 2 ч).

**Другие обязанности, выполняемые в течение учебного года, количество часов в неделю:**

- ответственный за учебно-методический комплекс специальностей (УМКС) 5В072700 «Технология продовольственных продуктов» и 6М072700 «Технология продовольственных продуктов»

- эдвайзер 2 (второго) курса специальности 5В072700 «Технология продовольственных продуктов» (группы ТПП-202, ТПП-202(с), ТӨТ-201, ТӨТ-201(қ), ДТПП-202(с)

**Повышение квалификации:**

1) Семинар «Развитие потенциала необходимого в сфере науки и образования» (Capacity Building Workshop on Inquiry Based Science Education). Организован совместно с МОН РК, Научным фондом ОЭС, Фондом «La main a la pate» Франция, Международным центром Науки, Технологии и Инноваций в г. Куала-Лумпур (Малайзия), Образовательным институтом ОЭС в г. Анкара (Турция) и Исламским Банком Развития (ИБР) (сертификат), 2015 г., г. Астана

2) Семинар «Разработка и внедрение магистерских программ по пищевой безопасности, производству и маркетингу традиционных пищевых продуктов в России и Казахстане» (в рамках международной программы «Tempus», сертификат), 2015 г., г. Павлодар

3) Курс английского языка в Институте повышения квалификации и дополнительного образования КазНУ им. аль-Фараби в объеме 240 академических часов (сертификат Intermediate), ноябрь-декабрь 2016 г., г. Алматы

4) Стажировка руководящих работников и специалистов в учреждении образования «Белорусский государственный технологический университет» по программе «Биофармацевтика» (72 учебных часа), 04-15 июня, 2018 г., г. Минск, Республика Беларусь