**Резюме профессорско-преподавательского состава**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ф.И.О.: Кулахмедова Балнур Дархановна** | |
| **Образование:** | |
| 01.09.2014-06.06.2018г | «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина»  Бакалавриат. «Аграрная техника и технология» |
| 01.09.2018-06.06.2020г | «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина»  Магистратура. «Технология продовольственных продуктов» |
| **Опыт работы:** | |
| 01.09.2020-01.08.2021 г. | АО «Казахский университет технологии и бизнеса»  Преподаватель отделении «Бизнес и технология» |
|  | «Технология приготовления пищи»  «Организация обслуживания на предприятиях питания»  «Товароведение продовольственных продуктов»  «Микробиология пищевых продуктов» |
| 01.07-01.08.2020г | «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» г.Алматы. |
| 01.02-01.07.2017г | Академическая мобильность. Республика Беларусь, г.Минск. «Белорусский государственный аграрный технический университет» |
| 01-15.12.2020 | Научная стажирвока. Аграрный университет им. Гуго Коллонтая.  г.Краков, Польша |
|  | Занятость: полный рабочий день |
|  | |
| 01.09.2021 по наст. время | АО «Казахский университет технологии и бизнеса»  Преподаватель. Лаборант кафедры «Технология и стандартизация» |
|  | «Товароведение продовольственных продуктов»  «Общая технолгия продовольственных продуктов»  «Контроль и оценка качества продовольтсвенных продуктов»  «Технология мучных и кондитерских изделий»  «Технология спирта, виноделия, бродильного и безалкогольного производства»  «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле»  «Ресторанное и барное дело»  «Технология производства продуктов питания в ресторанном деле»  «Технология хлеба, крупы и макаронных изделий»  «Технология молока и молочных продуктов»  «Технология мяса и мясных продуктов»  «Теоретические основы технологии пищевых продуктов» |
|  | Занятость: (полный рабочий день) |
|  | |
| **Повышение квалификации:** | |
| 01-15.12.2020 г  06.2019- 08.2020г  02-14.08.2021 г | «Аграрный университет им. Гуго Коллонтая» Польша. Краков. Стажировка  «Казахский научно - исслед.институт пищ.и перераб.промышленности»  Повышение квалификации объемом 72 часа на тему: «Инновационные техники и технологии в пищевой промышленности» |
| **Публикации и научные разработки** | |
| 2018 г  2019 г | «Разработка безотходной технологии производства мягкого сыра из козьего молока». «Сборник статей ХІІІ Международной научно-практической конференци, 08.01.2019г. Вг.Пенза. Кулахмедова Б.Д., Алтайулы С. , Смагулова М.Е.  «Өсiмдiктерден алынған компоненттердi қосу арқылы ешкi сүтiнен жұмсақ iрiмшiк өндiру технологиясы». С. Сейфуллиннің 125 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 15: Жастар, ғылым, технологиялар: жаңа идеялар мен перспективалар» атты халықаралық ғылымитеориялық конференциясының материалдары. Кулахмедова Б.Д., Смагулова М.Е. |
| 2020 г | «Разработка технологии производства мягкого сыра из козьего молока с добавлением компонентов растительного происхождения». Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли (Саратов, 12-13 марта 2020 г.). - Пенза: РИО ПГСХА. .Кулахмедова Б.Д., Смагулова М.Е., Калемшарив Б. |
| 2022 г | «Өсiмдiктерден алынған компоненттердi қосу арқылы ешкi сүтiнен жұмсақ iрiмшiк өндiру технологиясы». Кулахмедова Б.Д., г.Нур-Султан, «Казахский университет технологии и бизнеса». Международная научно-практическая конференция по теме «Наука, технологии и инновации» |