**РЕЗЮМЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ф.И.О.:** **Рахимжанова Аягоз Мерекеқызы** | |
| **Образование:** | |
| 2014-2018 гг. | Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина,  Технический факультет, 5В072700-Технология продовольственных продуктов |
| Бакалавр техники и технологии |
| 2018-2020 | Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина,  Технический факультет, 6М072700-Технология продовольственных продуктов |
| Магистр технических наук |
| **Опыт работы:** | |
| *Педагогический стаж: 1 год, 6 мес* | |
| *Работа в данной организации* | |
| 2020-по настоящее время | Преподаватель кафедры «Технология и стандартизация» |
| 2020-по настоящее время | Перечень преподаваемых дисциплин:  - Общая технология продовольственных продуктов  - Технология мяса и мясных продуктов |
| 2020-по настоящее время | Занятость: полный |
| **Повышение квалификации:** | |
| 01–15.07.2020 г | Алматинский технологический университет. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров - "Биотехнологические основы хлебопекарного производства", г. Алматы. |
| 15-30.06.2020 г | Алматинский технологический университет. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров - "Экспертиза и контроль на безопасность продукции пищевых и перерабатывающих производства",  г. Алматы. |
| 10-25.09.2020 г | Ташкентский химико-технологический институт Отраслевой центр «Повышение квалификации и переподготовки педагогических кадров» по теме: “Основы микробиологии и вирусологии. Биотехнология микроорганизмов”.  г.Ташкент, Республика Узбекистан, |
| 01-12.06.2020 г | Алматинский технологический университет. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров - "Основы санитарии и гигиены на пищевых предприятиях", г. Алматы. |
| 02-14.09.2021 | Научно-методический центр «ZIAT», по теме: Организация и планирование общественного питания, г.Нур-Султан |
| **Направление исследований:**  Разработка рецептуры и совершенствование технологии производства мясного полуфабриката | |
| **Научно-исследовательская работа:** | |
| 2020-2023 гг. | Научный сотрудник подпрограмма 101 «Программно-целевое финансирование научных исследований и мероприятий» НТП «Разработка современных технологий производства БАДов, ферментов, заквасок, крахмала, масел и др. в целях обеспечения развития пищевой промышленности» |
| **Публикации и презентации:** | |
| 2020 год | Разработка рецептуры и технология производства вареной колбасы с  использованием растительно-белковой добавки  Байтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы. №1 (89), 2020, с. 20-24 |
| 2020 год | Разработка рецептуры и технология производства мясных рубленых  полуфабрикатов на основе мяса и функциональных ингредиентов  Байтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы. №1 (89), 2020, с. 27-31 |
| 2019 год | Использование растительного и животного сырья в мясных рубленых полуфабрикатах  Байтукенова Ш.Б., ПИЩА. ЭКОЛОГИЯ. КАЧЕСТВО Сборник материалов XVI Международной научно-практической конференции В двух томах ТОМ 1 Барнаул, 24-26 июня 2019 г. С. 95-97. |
| 2019 год | Шұжық өндірісінде өсімдік-ақуыз қоспасын қолдану  Байтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Қазақстан Республикасының жастар жылы аясында өткізілген «Аграрлық ғылымдағы жастар: жетістіктері мен келешегі» тақырыбындағы жас ғалымдар мен студенттердің ХХІІІ халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының материалдар жинағы 26-27 сәуір 2019 ж. 3-ші том. Алматы қ. 24-28 б. |
| 2019 год | Туралған ет жартылай фабрикат өндірісінде өсімдік және жануар шикізатын пайдалану  Байтукенова Ш.Б., Боранбай А.Ж., Қазақстан Республикасының жастар жылы аясында өткізілген «Аграрлық ғылымдағы жастар: жетістіктері мен келешегі» тақырыбындағы жас ғалымдар мен студенттердің ХХІІІ халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының материалдар жинағы 26-27 сәуір 2019 ж. 3-ші том. Алматы қ. 28-31 б. |
| 2019 год | Құрама ет жартылай фабрикаттар рецептурасын және технологиясын жетілдіру  Байтукенова Ш.Б., С. Сейфуллиннің 125 жылдығына арналған «Сейфуллин оқулары – 15: Жастар, ғылым,  технологиялар: жаңа идеялар мен перспективалар» атты халықаралық ғылыми-  теориялық конференциясының материалдары. -2019г. - Т.І, Ч.1 - Б.180-182 |
| **Новые научные разработки:** | |
|  | Способ приготовления мясных рубленых полуфабрикатов  Байтукенова Ш.Б., Патент полезных моделей РК, № 4195, 23.07.2019 г. РГП «Национальный институт интеллектуальной собственности» |
| **Дополнительная информация:** | |
| Период: | (Если есть дополнения, то можно указать те важные виды деятельности, которые не отмечены в списке резюме). |