



ОТЧЁТ

О результатах прохождения педагогической и научно-технической стажировке доцента кафедры «Энологии и технология бродильных продуктов» Ташкентского химико-технологического института

Рустамбековой Фирузы Фуркатовны

на базе «Текстильного и пищевого» факультета

Южно-Казахстанского государственного университета им. М.Ауэзова
за период с 02.02.2024 по 05.03.2024 гг (срок 1 месяц)

Цель научной стажировки.

- формирование новых и развитие имеющихся знаний в сфере педагогической работы, расширение возможности практического применения полученных знаний.
- обновление теоретических и практических знаний в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов преподавания;
- знакомство с ходом инновационных процессов, происходящих в системе высшего образования Республики Казахстан;
- проведения лабораторных исследований по определению основных качественных физико-химических показателей сырья и готовой продукции.
- обмен опытом для дальнейшего сотрудничества между ВУЗами, установление связей.

Ознакомление с университетом: Ознакомления с университетом проводились на протяжении первой половины периода стажировки (02.02-08.02.2024г). Я имела возможность посетить и ознакомиться с университетским городком, факультетом и отделом международных отношений, с факультетом «Текстильной и пищевой инженерии», с кафедрой и непосредственно с моим научным руководителем, к.т.н, доцентом Иманбаевым Алимжаном Женисовичом. Также я побывала с экскурсией на Экономическом, Химическом, Физическом факультетах, на факультете Прикладной математики и информатики, Географии и геоинформатики. На факультетах были показаны учебные аудитории и научные лаборатории, как самого университета, так и НИИ, находящихся в его ведении. Были наглядно показаны основные результаты и достижения, опыты, проводимые в данных

университета, где появилась возможность ознакомиться с фондом научной библиотеки, получить доступ для работы в ней и воспользоваться имеющейся литературой для выполнения поставленных перед стажировкой задач.

Посещение лекций: За весь период научной стажировки для слушателей были организованы лекции ведущих профессоров университета, изучение современных учебно-научных лабораторий, изучение проектов в сфере образования и науки, осуществляемых в рамках международных программ и грантов, анализ выполняемых научно-исследовательских работ по информационным технологиям. Были прослушаны лекции по следующим направлениям:

- Высшее образование в Казахстане. Южно-Казахстанский государственный университет как ведущее учреждение образования Республики Казахстан;
- Научные исследования и инновационная деятельность в комплексе Университета;
- Научно-исследовательская работа студентов. Поддержка талантливой молодёжи. Подготовка научных работников высшей квалификации в ЮКУ для республики Казахстан и зарубежных организаций;
- Интеллектуальная собственность;
- Международные рейтинги университетов. Наукометрия (начальник отдела международных отношений);
- Точки роста в международных рейтингах (начальник отдела международных отношений);

В частности, на основе данных лекций, я смогла составить дорожную карту по продвижению ВУЗа в национальном и международном рейтингах, что на данный момент является весьма актуальным для КГПИ.

Научно педагогическая и научно-исследовательская деятельность:

Учеными Узбекистана и Казахстана ведется несколько совместных проектов, в рамках которого осуществляется научные стажировки по разным направлениям. Одна из этих направлений является специализация на работе с углеводами, которые имеют потенциал использования в качестве безопасного сахара для употребления человека. На кафедре Пищевой и инженерии факультета Южно-Казахстанского Университета ведутся разработки новых сахара заменителей из растительного происхождения

За период научной стажировки были проведены эксперименты по определения химического состава Стевия из местных селекционных растений. Мною были подготовлены образцы метчики для бумажной и газожидкостной хроматограммы, буферные образцы и проведен ультрафиолетовый спектр поглощения белков для скрининга рефольдинга рекомбенантного. Так как работа объемная и требует длительного анализа, далее будет проведена жидкостная хроматограмма и по окончании будет написана статья по этому направлению. Статья планируется на месяц март-апрель 2024 года. Была сдана тезисная статья на выпуск 02.04.2024 года на

Международную научно-практическую конференцию Южно-Казахстанского Университета.

Работа литературным обзором. На базе электронной библиотеки мною были изучены новейшие научные статьи, патенты и материалы по теме моей исследовательской работе, такие как:

1. Косминский Г.И. Способ получения безалкогольного пива. Патент. ВУ10298. С1. 2008.08.28. Могилевский Государственный университет продовольствия.
2. Косминский Г.И. Технология солода, пива и безалкогольных напитков: лаб. практикум по технохим. контролю пр-ва: Учеб. пособие для вузов по спец. "Технология бродильных производств и виноделия"/ Г.И. Косминский. - 2-е изд., испр.- Минск: Дизайн ПРО, 2001. - 352 с.
3. Krikunova L.N., Obodeeva O.N., Zakharov M.A., Danilyan A.V. Development of technological parameters of the two-stage method of dried Jerusalem artichoke preparation for distillation. Russian Journal of Food systems, 2018, vol.1, no 1, pp. 24-34. doi: 10.21323/2618-9771-2018-1-1-24-34
4. Бровина Ф.Я. Клинические исследования применения топинамбура в терапевтических целях для больных сахарным диабетом. Тезисы докладов II-ой Всесоюзной научно-производственной конференции «Топинамбур и топинамбур - проблемы возведения и использования», Иркутск, 1990, с. 116-118.
5. Ibramdzhi Zh., Flaumenbaum B. L., Kvasenkov O. I. Способ производство фруктозного сиропа из топинамбура. [The method of production of fructose syrup from Jerusalem artichoke]. Patent RF, no. 2493261, 2013.

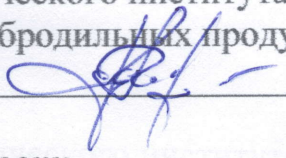




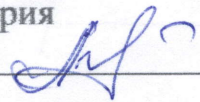
Как итог, можно подчеркнуть, что все цели, поставленные мною перед прохождением стажировки были выполнены. Так, по программе, составленной мною для стажировки и предоставленной в Ташкентский химико-технологический институт, были достигнуты следующие результаты:

1. Изучены научно-технические разработки, выполняемые на кафедре «Пищевой инженерии».
2. Ознакомлены научно-исследовательские работы на кафедре.
3. Повышения квалификации в объеме 144 академических часа
4. Были прочтены лекций по предмету «Технология производства пива и безалкогольных напитков» на 18 часов
5. Сдана статья на «Международную научно-практическую конференцию «Ауэзовские чтения-22:»
6. Изучен белковый, аминокислотный состав растения стевия.
7. Изучены количество белков, минеральный и аминокислотный состав порошков, соков и сиропа который был получены по новой технологии из местных сортов стевия

Стажер,

Ташкентского химико-технологического института
кафедры Энологии и технология бродильных продуктов
PhD, доцент Ф.Ф. Рустамбекова 

Руководитель научной стажировки,

Южно-Казахстанский государственный университет им. М.Ауэзова
Заведующий кафедрой Пищевая инженерия
к.т.н, доцент Иманбаев А.Ж. 

Декан факультета,

Текстильной и пищевой инженерии”
к.т.н. доц. Еркебаева С.У. 