



ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ЖАЗҒЫ МЕКТЕП – 2025



ӨСІМДІК ЖӘНЕ МАЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ ӨНІМДЕРІН ҚАЙТА ӨНДЕУДІҢ ИННОВАЦИЯЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАРЫ

Мектеп жетекшісі – Оспанов Әбдіманап Әбубәкірұлы, ҚР ҰАҒА академигі, техника ғылымдарының докторы, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессоры

Мектепке жауапты – Жалелов Дулат Бейбітұлы, PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының аға оқытушысы

Фасилитатор – Боранбаева Тоғжан Кенжетәевна – PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының қауымдастырылған профессоры

Техникалық хатшы – Нұрдан Динаш, PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының аға оқытушысы

Оқытылатын пән – Ғылыми зерттеулер әдістемесі, 5 кредит

Халықаралық жазғы мектеп «Өсімдік және мал шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеудің инновациялық технологиялары»

2025 жылдың 2-15 маусымында біздің университетте «Өсімдік және мал шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеудің инновациялық технологиялары» секциясы бойынша халықаралық жазғы мектеп табысты өтті. Іс-шараға жақын және алыс шетелдерден спикерлер мен тындаушылар қатысты. Малайзия, Қытай, Қырғызстан және Өзбекстан өкілдері ерекше қызығушылық танытты.

Жазғы мектеп **гибридті форматта** – онлайн және офлайн түрінде өтті. Қатысушылар арасында Шихидзы (Қытай) қаласының студенттері мен магистранттары, Малайзияның Паханг университеті, Самарқанд мемлекеттік университеті, Әндіжан техникалық университеті, сондай-ақ Жангир хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті, Нархоз және басқа қазақстандық жоғары оқу орындарының әріптестері болды.

Бағдарлама аясында қатысушылар лекция, практикалық сабақтар мен дискуссиялық панельдер тындап қана қоймай, сондай-ақ Халықаралық ғылыми-зерттеу орталығы «Қайта өңдеу өндірістері технологиясы», «Қазақ ғылыми-зерттеу институты қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі», «Шин-Лайн» компаниясы және факультет зертханалары базасында практикалық сабақтарға қатысты.

Спикерлер қатарында ауыл шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу және азық-түлік қауіпсіздігі саласындағы жетекші ғалымдар мен тәжірибешілер болды. Олардың ішінде:

- Василенко Виталий Николаевич, д.т.н., профессор, ВГУИТ, Ресей Федерациясы;

- Хулия Гүл, Prof.Dr., «Тамақ өнеркәсібі» кафедрасының профессоры, Сакарья университеті (Түркия);

- Султан Акун, Prof.Dr., Амася университеті, Сулуова атындағы кәсіптік-техникалық мектеп, Түркия;

- Өзбекстан, Қырғызстаннан келген профессорлар, лекцияларды онлайн және офлайн форматта өткізді.

Сонымен қатар, университетіміздің 10-нан астам оқытушылары өздерінің ғылыми әзірлемелері мен инновациялық жетістіктерімен бөлісті.

Сабақтардан бос уақыттарында шетелдік офлайн-қатысушылар үшін спорттық іс-шаралар, жарыстар және қала көрікті жерлеріне экскурсиялар ұйымдастырылып, бұл мәдени және академиялық байланыстарды нығайтуға ықпал етті.

Жазғы мектепке қатысушылардың жалпы саны 45 адамды құрады, олардың ішінде:

- 29 — офлайн форматында,

- 16 — онлайн форматында.

Халықаралық жазғы мектеп инновациялық технологиялар саласындағы студенттерді, жас ғалымдарды және сарапшыларды біріктірген маңызды білім беру алаңы болып, тәжірибе алмасуға және халықаралық ынтымақтастықты дамытуға ықпал етті.





«Өсімдік шаруашылығы және мал шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеудің инновациялық технологиялары» бағыты бойынша 2025 халықаралық жазғы мектебінің Офлайн/онлайн дәрістері мен практикалық сабақтары

№	Іс-шаралар	Жауапты тұлғалар	Фоормат түрі
1	№1 дәріс Функционалды бағыттағы өсімдік және жануар тектес өнімдерінің технологиясы	Оспанов Әбдіманап Әбубәкірұлы т.ғ.д., «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессоры, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
2	№2 дәріс Профилактикалық медицина, денсаулық және ұзақ өмір сүру үшін жануарлардан алынатын шикізаттан биологиялық белсенді заттары бар жаңа функционалды тамақ өнімдері	Василенко Виталий Николаевич, т.ғ.д., профессор, ВМИТУ РФ	
3	Мастер-класс №1 Балдың сапасын анықтау		
4	№3 дәріс Ауруларды эксперименттік түзету кезінде биологиялық белсенді заттардың және жануарлардан алынатын жаңа функционалды тағамдардың әсер ету механизмдерін анықтау	Василенко Виталий Николаевич, т.ғ.д., профессор, ВМИТУ РФ	ҚазҰАЗУ оффлайн
5	Мастер-класс №2 Ашытқы жасушаларын морфометриялық зерттеу		
6	Мастер-класс №3 Сүт өнімдерінің сапасын анықтау		
7	№4 дәріс Профилактикалық медицина, денсаулық және ұзақ өмір сүру үшін өсімдік тектес шикізаттан алынған биологиялық белсенді заттары бар жаңа функционалды тамақ өнімдері	Василенко Виталий Николаевич, т.ғ.д., профессор, ВМИТУ РФ	ҚазҰАЗУ оффлайн
8	Мастер-класс №4 Шай мен кофенің сапасын анықтау		
9	Мастер-класс №5 Құрамында азот бар қосылыстармен өнімдердің ластануы		
10	№5 дәріс Макарон, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары	Мамаева Лаура Асильбековна, б.ғ.к., қауым.профессор, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының меңгерушісі, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
11	Мастер-класс №6 Ақуыз құндылығы жоғары	Еренова Бибипатыма Ертаевна, т.ғ.д., қауым.профессор,	ҚазҰАЗУ оффлайн

	функционалды нан-тоқаш өнімдерін пісіру	Тағам өнімдерінің технологиялары мен сапасының ғылыми-білім беру инновациялық орталығының басшысы; Әжібаева Гүлдәурен Айтқалейқызы, нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша маман-технолог	
12	Мастер-класс №7 Шұжық өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары	Кожабергенов Ақылжан Туралыевич, а./ш.ғ.к., «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының қауым.профессоры, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
13	№6 дәріс Малды сою кезінде алынатын ішкі бөліктерін өңдеу технологиясы	Кененбай Гульмира Серикбайқызы, т.ғ.к., бас ғылыми қызметкер, «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ» ЖШС	Онлайн сілтеме:
14	№7 дәріс Ет өнімдерінің технологиясында антиоксиданттарды қолдану	Каймбаева Лейла Амангельдиновна, т.ғ.д., «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессоры, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
15	№8 дәріс Тағам өндірісі технологиясындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі	Тимурбекова Айгуль Кулахметовна, т.ғ.к., «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессоры, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
16	№9 дәріс Түйе етінен консервілер өндірудің ресурс үнемдеуші технологиясын енгізу	Сулейменова Жулдуз Маукеновна, б.ғ.к., «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының қауым.профессоры, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
17	№10 дәріс Азық-түлік өндірісінде бақша дақылдарын пайдалану	Жумалиева Гулжан Ералиевна, т.ғ.к., қауым.профессор, «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ» ЖШС	Онлайн сілтеме:
18	№11 дәріс Тағам өндірісінің ұлттық және халықаралық стандарттары	Искакова Жанат Абдуллаевна, а.ш.ғ.к., «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының қауым.профессоры, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн

19	№12 дәріс Микробиологияның тағам ғылымындағы рөлі	Боранбаева Тоғжан Кенжетаевна, PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының қауым.профессоры, ҚазҰАЗУ	Онлайн сілтеме:
20	№13 дәріс Дәстүрлі емес ұнды шикізаттан жасалған макарон өндірісі технологиясы	Нұрдан Динаш, PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының аға оқытушысы, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
21	№14 дәріс Көп дәнді ұн шикізатынан жасалған коэкструдирленген өнімдер өндірісі технологиясы	Алмағанбетова Айгуль Турмахановна, PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының аға оқытушысы, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
22	№15 дәріс Жоғары сіңімді жаңа буынды құрама жем өндірісі технологиясы	Жалелов Дулат Бейбітұлы, PhD, «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының аға оқытушысы, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
23	Мастер-класс №8 Биотехнологиядағы микроскопия мен хроматографияның инновациялық әдістері	Тойшиманов Максат Рисбекович, PhD, «Азық-түлік және экологиялық қауіпсіздік» зертханасының ғылыми қызметкері, ҚазҰАЗУ	ҚазҰАЗУ оффлайн
24	№16 дәріс Сапалы және қауіпсіз нан өнімдерін алуды қамтамасыз ететін микроорганизмдердің отандық жоғары белсенді дақылдары негізінде әртүрлі нан түрлеріне арналған биопрепараттар	Умир依ева Ляззат Бекеновна т.ғ.к., Басқарма төрағасының ғылым және коммерцияландыру жөніндегі орынбасары, «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ» ЖШС	Онлайн Сілтеме:
25	№17 дәріс Генетикалық түрлендірілген өнімдер және оларды ҚР-да пайдалану 30перспективалары	Велямов Масимжан Турсунович, б.ғ.д., жетекші ғылыми қызметкер, «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ» ЖШС	Онлайн Сілтеме:
26	№18 дәріс 22000 ИСО халықаралық стандартын енгізу арқылы қайта өңдеу өнеркәсібіндегі тағам қауіпсіздігін басқару		
27	№19 дәріс Глютенсіз макарон өнімдері	Хулия Гуль, Prof., Dr, «Тамақ өнеркәсібі» кафедрасының профессоры, СДУ, Түркия	Онлайн Сілтеме:
28	№20 дәріс Геродиетикалық мақсаттағы функционалды тамақ өнімдері	Василенко Виталий Николаевич, т.ғ.д., профессор, ВМИТУ РФ	Онлайн сілтеме:

29	№21 дәріс Ауруларды эксперименттік түзету кезінде биологиялық белсенді заттардың және өсімдік негізіндегі жаңа функционалды тағамдардың әсер ету механизмдерін анықтау		
30	№22 дәріс Аграрлық бағыттағы студенттерді стресстік жағдайларда психологиялық қолдау	Мамырова М. И. п.ғ.к., доцент, ҚМТУ И. Раззаков атындағы «Инженерлік педагогика» кафедрасының меңгерушісі	ҚазҰАЗУ оффлайн
31	№23 дәріс Тортты қалыптастырудағы функционалды ингредиенттердің рөлі: олардың құрылымына, тамақтануына және өңделуіне әсері	Султан Акун Prof., Dr, Амасья университеті, Сулуова атындағы кәсіптік- техникалық училище, Түркия	Онлайн сілтеме:
32	№24 дәріс Жоғары функционалдық қасиеттері бар тағам өнімдерінің ассортиментін кеңейтудің өзектілігі	Велямов Шухрат Мәсімжанұлы PhD, жетекші ғылыми қызметкер, «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ҒЗИ» ЖШС	Онлайн сілтеме: