

Изтилеуов Максат Карсыбековичтің БД073200 – Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) Мамандығы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін алу үшін ұсынылған «Сығр және бие сүті негізіндегі аралас өнімдердің стандарттарын әзірлеу» тақырыбында орындалған диссертациялық жұмысына

Ресми рецензенттің жазбаша пікірі

Р/н №	Өлшем шарттар	Өлшемшарттарға сәйкестігі (жауап нұсқаларының бірін сызу)	Ресми рецензенттің ұстанымына негіздеме (ескертуді курсивпен көрсету)
1.	Диссертация тақырыбының (бекіту күніне) ғылымның даму және/немесе мемлекеттік бағдарламаларға болуы	1.1 Ғылымды дамытудың бағым бағыттарына және/немесе мемлекеттік бағдарламаларға сәйкестігі: 1) диссертация мемлекет бюджетінен қаржыландырылатын жобаның нысаналы бағдарламаның орындалған (жобаның немесе бағдарламаның атауы мен нөмірін көрсету); 2) диссертация басқа мемлекеттік бағдарлама аясында орындалған (бағдарламаның атауын көрсету); 3) диссертация Қазақстан Республикасының Үкіметі жанындағы Жоғары ғылыми-техникалық комиссия бекіткен ғылым дамуының басым бағытына сәйкес (бағытын көрсету) келеді.	Диссертацияның тақырыбы: «Сығр және бие сүті негізіндегі аралас өнімдердің стандарттарын әзірлеу», 2018 жылғы қараша айының 1-ші жұлдызында бекітілген (№145-Д бұйрық). Ауыл шаруашылығы өнімдерін өңдеуді дамыту жөніндегі 2024 – 2028 жылдарға арналған кешенді жоспарды бекіту туралы Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2024 жылғы 28 маусымдағы № 512 қаулысы. Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау саласын дамытудың 2026 жылға дейінгі тұжырымдамасын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2022 жылғы 24 қарашадағы № 945 қаулысы.
2.	Ғылым үшін маңыздылығы	Жұмыс ғылымға елеулі үлесін қосады/қоспайды, ал оның маңыздылығы ашылған/ашылмаған.	Жұмыс зылымға елеулі үлесін қосады, ал оның маңыздылығы жан-жақты ашылған. Автордың жеке үлесі жұмысқа қажетті тапсырмаларды қоядан, тәжірибелерді жоспарлаудан және жүргізуден, алынған нәтижелерді статистикалық өңдеуден және оларды жариялаудан, ұсынылған жаңа өнімді өндірістің сынақтан өткізуден және нормативтік құжаттамаларын әзірлеуден тұрады.
3.	Өзі жазу принципі	Өзі жазу деңгейі: 1) жоғары; 2) орташа; 3) төмен; 4) өзі жазбаған.	Диссертация жоғарғы деңгейде орындалған. Докторант зертханалық және зылыми зерттеу жұмыстарын орындауда барлық кезеңдерге тікелей өзі қатысып жасаған. Зерттеу нәтижелеріне толығымен талдау жүргізген және жоғары деңгейде мемлекеттік тілде жазылған
4.	Ішкі бірлік принципі	4.1 Диссертация өзектілігінің негіздемесі:	Диссертациялық жұмыстың өзектілігі негізделген.

	<p>1) негізделген; 2) ішінара негізделген; 3) негізделмеген.</p>	<p>Тағам өнімдерінің жаңа түрін өндірудің перспективалық бағыты - адам ағзасына қажетті заттардың тапшылығына сүтті шикізаты мен өсімдік өнімдерінен құрасталған жаңа тағам өнімдерін өндіру. Тегістерірілген құрамы бар функционалды мақсаттағы йогурт өндіру көп компонентті, апап айқанда бие сүті мен сывр сүтін, өсімдік компонентін пайдалану, шикізатты біріктіру арқылы жүзеге асырылуы мүмкін. Бұл мәселені шешу үшін бие сүті мен сывр сүтінің, асқабақ талшықтарының негізінде жаңа рецептура мен технологиясын жасау</p> <p>Жұмыс гипотезасы өсімдік және сүт компоненттерінің оңтайлы үйлесімін, сондай-ақ оларды өңдеудің ұтымды режимдерін зерттеу халықтың тамақтануындағы ақуыз мен полиқаньктаған май қышқылдарының жеміспеушілігін ішінара толтыруға мүмкіндік беретін жоғары биологиялық құнды өнімін алуға мүмкіндік береді. Осындай инновациялық өнімнің сапа критерийлерін анықтап, ұйым стандартын әзірлеу диссертациялық жұмыс тақырыбының өзектілігін ашады.</p>
<p>4.2 Диссертация мазмұны диссертация тақырыбын айқындайды: 1) айқындайды; 2) ішінара айқындайды; 3) айқындамайды.</p>		<p>Диссертацияның мазмұны тақырыбына сәйкес құрастырылған, зерттеудің мақсаты мен міндеттерін толық айқындайды.</p>
<p>4.3. Мақсаты мен міндеттері диссертация тақырыбына сәйкес келеді: 1) сәйкес келеді; 2) ішінара сәйкес келеді; 3) сәйкес келмейді.</p>		<p>Зерттеу жұмысын орындау мақсаты мен міндеттері диссертация тақырыбына сәйкес келеді.</p>
<p>4.4. Диссертацияның барлық бөлімдері мен ережелері логикалық байланысқан: 1) толық байланысқан; 2) ішінара байланысқан; 3) байланыс жоқ.</p>		<p>Диссертацияның барлық бөлімдері мен құрылысы логикалық жазынан толық байланысқан. Барлық бөлімдер өзара тығыз байланысқан. Зерттеу жұмыстарының нәтижесі рет-ретімен баяндалып, қортындыланған..</p>
<p>4.5 Автор ұсынған жаңа шешімдер (қағидағтар, әдістер) дәлелденіп, бұрыннан белгілі шешімдермен салыстырылып бағаланған:</p>		<p>Автор ұсынған жаңа шешімдер (қағидағтар, әдістер) осы тақырыпта дейінге жүргізілген зерттеулермен салыстырылып, сыни талдаулар жасалғанын зерттелген.</p>

	<p>1) сыни талдау бар; 2) талдау ішінара жүргізілген; 3) талдау өз пікіріне емес, басқа авторлардың сiттемелеріне негізделген; 4) талдау жоқ.</p>	
<p>5. Ғылыми принципті жанашылдық</p>	<p>5.1 Ғылыми нәтижелер мен ережелер жана ма? 1) толығымен жана; 2) ішінара жана (25-75% жана); 3) жана емес (жанаасы 25%-дан кем).</p> <p>5.2 Диссертацияның қорытындылары жана ма? 1) толығымен жана; 2) ішінара жана (25-75% жана); 3) жана емес (жанаасы 25%-дан кем).</p> <p>5.3 Техникалық, технологиялық, экономикалық немесе басқару шешімдері жана және негізделген бе? 1) толығымен жана; 2) ішінара жана (25-75% жана); 3) жана емес (жанаасы 25%-дан кем).</p>	<p>Ғылыми деректер мен диссертациялық жұмыста алынған нәтижелер және ережелер (90%) жана болып табылады.</p> <p>Диссертацияның қорытындылары толығымен жана болып табылады. Диссертациялық жұмыста барлық ғылыми еңбектерді тапдай отырып, нақты, дәлелді қорытындылар жасаған. Зерттеудің нәтижелері бойынша ғылыми мақалалар жарияланған.</p> <p>Техникалық, технологиялық, экономикалық немесе басқару шешімдері толығымен жана және ғылыми деректерге негізделген болып табылады.</p>
<p>6. Негізгі қорытындылардың негізділігі</p>	<p>Барлық негізгі қорытындылар ғылыми тұрғыдан қарағанда ауқымды дәлелдемелерде негізделген/негізделмеген (qualitative research (квалитатив ресеч) және өнер және гуманитарлық ғылымдар бойынша дәйрлік бағыттары үшін).</p>	<p>Барлық негізгі қорытындылар ғылыми тұрғыдан қарағанда ауқымды дәлелдемелермен негізделген, яғни эксперименттік жұмысты орындау нәтижелерінен тұындайды. Зерттеу нәтижесі пайдалы модельге патентпен бекітілген.</p>
<p>7. Қорғауға шығарылған негізгі ережелер</p>	<p>Әрбір ереже бойынша келесі сұрақтарға жеке жауап беру қажет: 7.1 Ереже дәлелденді ме? 1) дәлелденді; 2) шамамен дәлелденді; 3) шамамен дәлелденбеді; 4) дәлелденбеді; 5) бұл тұжырымда ереженің дәлелденгенін тексеру мүмкін емес.</p>	<p>7.1 Қорғауға шығарылған барлық қандаттар толық дәлелденген. Йогурт алу үшін бие мен сивыр сүтінің қоспасын қолдану шекті емес май қышқылыдарының мөлшерінің жозарылауына және шекті қышқылыдар мен шекті емес қышқылыдардың бір еселенген мөлшерінің азаюына әкелді. Жаңа өнімнің май қышқылылық құрамын анықтау хаттамалары, химиялық құрамын және тағамдылық құндылығын анықтау хаттамалары қосымшада берілген.</p> <p>7.2 Диссертациялық жұмыста қорғауға шығарылған барлық қандаттар трициалды емес.</p>

	<p>7.2 Тривиалды ма?</p> <p>1) ия; 2) жок; 3) бұл тұжырымда ереженің тривиалды екенін тексеру мүмкін емес.</p> <p>7.3 Жаңа ма?</p> <p>1) ия; 2) жок; 3) бұл тұжырымда ереженің жанашылдығын тексеру мүмкін емес.</p> <p>7.4 Колдану деңгейі:</p> <p>1) тар; 2) орташа; 3) кең 4) бұл тұжырымда ереженің колдану деңгейін тексеру мүмкін емес.</p> <p>7.5 Мақалада дәлелденген бе?</p> <p>1) ия; 2) жок 3) бұл тұжырымда мақаладағы ереженің дәлелденгенін тексеру мүмкін емес.</p>	<p>7.3 Алғаш рет бие сүті, сиыр сүті және асқабак жұмсағының онтайлы комбинацияларын таңдау арқылы құрғақ заттардың салмақ үлесі жозары сүт қышқылды онім алудың технологиялық параметрлері негізделді.</p> <p>7.4 Диссертация жұмыс аясында алынған нәтижелер кеңінен қолданылады.</p> <p>Сүт өңдеу кәсіпорындарына бие және сиыр сүтінің қоспасына асқабак талшығын қосып әзірленген йогурттың технологиялық схемасы ұсынылды, ұйым стандарты әзірленген және енгізілген.</p> <p>7.5 Алынған нәтижелердің барлығы мақалаларда толық дәлелденген.</p>
<p>8. Дәйектілік қағидаты. Дереккөздер мен ұсынылған ақпараттың дәйектілігі</p>	<p>8.1 Әдіснаманы тандау – негізделген немесе әдіснама нақты жазылған:</p> <p>1) ия; 2) жок.</p> <p>8.2 Диссертация жұмысының нәтижелері компьютерлік технологияларды колдану арқылы ғылыми зерттеулердің қазіргі заманғы әдістері мен деректерді өңдеу және интерпретациялау әдістемелерін пайдалана отырып алынған:</p> <p>1) ия; 2) жок.</p>	<p>1) Ия Зерттеу әдістемелері көрсетілген әдеби деректерге негізделген. Зерттеу әдістері нақты жазылған, жүргізілген зерттеулердің саяси және сандық көрсеткіштерін ашады. Зерттеу үшін классикалық және заманауи әдістер қолданылып, есептеулер жасалынған.</p> <p>1) Ия Диссертация жұмысының нәтижелері компьютерлік технологияларды қолдану арқылы ғылыми зерттеулердің қазіргі заманғы әдістері мен деректерді өңдеу және интерпретациялау әдістемелерін пайдалана отырып алынған. Өзіріленген йогурттың, асқабак жұмсағының химиялық құрамы, дәрумендердің сандық құрамын анықтау тиімділігі жозары сұйық хроматография көмегімен анықталған, хроматография нәтижелері компьютерлік баздарламаның көмегімен интерпретацияланған.</p>

	<p>8.3 Теориялық қорытындылар, модельдер, анықталған озара байланыстар және заңдылықтар эксперименттік зерттеулермен дәлелденген және расталған (педагогикалық ғылымдар бойынша даярлау бағыттары үшін нәтижелер педагогикалық эксперимент негізінде дәлелденеді):</p> <p>1) ия;</p> <p>2) жоқ.</p> <p>8.4 Маньзды мәлідемелер нақты және сенімді ғылыми әдебиеттерге сілтемелермен расталған / ішінара расталған / расталмаған.</p> <p>8.5 Пайдаланылған әдебиеттер тізімі әдеби шолуға жеткілікті/жеткіліксіз.</p>	<p>Д) Ия</p> <p>Теориялық қорытындылар, модельдер, анықталған озара байланыстар және заңдылықтар эксперименттік зерттеулердің нәтижелерімен және өндірістік сынақтардың актілерімен дәлелденген және расталған. Өнімге дам сарапшылық зерттеу жүргізілген және дам-сарапшылық бағалау актісінен расталған.</p>
<p>9 Практикалық құндылық қағидаты</p>	<p>9.1 Диссертацияның теориялық маньзды:</p> <p>1) бар;</p> <p>2) жоқ.</p> <p>9.2 Диссертацияның практикалық маньзды бар және алынған нәтижелерді практикада қолдану мүмкіндігі жоғары:</p> <p>1) ия;</p> <p>2) жоқ.</p> <p>9.3 Практикалық ұсыныстар жаңа ма?</p> <p>1) толығымен жаңа;</p> <p>2) ішінара жаңа (25-75% жаңа);</p> <p>3) жаңа емес (жаңасы 25%-дан кем).</p>	<p>Диссертацияның теориялық маньзды жоғары. Автордың зерттеу нәтижелері Қазақстан Республикасының денсаулық сақтау саласын дамытудың 2026 жылға дейінгі тұжырымдамасын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2022 жылғы 24 қарашадағы № 945 қаулысындағы қойылған мәселелердің шешімін табу жолдарының бір қадамы.</p> <p>Бұл диссертацияның практикалық маңыздылығы жоғары және өндіріс үшін тәжірибелік жазылған өте құнды болып табылады. Атап айтқанда йогурт өндірісінде бие мен сивыр сүтінің қоспасын қолдануға және асқабаттың жұмсағын қосып функционалды жаңа өнім алуға негізделген. Асқабаттың қосылуы өнімнің ұлтсыздандыру қасиетін, ал бие сүтінің сүт қантының орнын толтыру есебінен тәтті дәмін арттыруға мүмкіндік береді.</p> <p>Тәжірибеге арналған ұсыныстар жаңа болып табылады. Ұйым стандарты әзірленген. Ұйым стандарты негізінде өндіріске ұсыныс әзірленген.</p>

10. Жазу және ресімдеу сапасы	Академиялық жазу сапасы: 1) жоғары; 2) орташа; 3) орташадан төмен; 4) төмен.	Жұмыстың академиялық жазу сапасы жоғары. Диссертацияның ұсыну стилі айқын, жұмыс логикалық тұрғыда түсінікті баяндалған. Диссертациялық жұмыс жазу барысында академиялық адалдық сақталған.
11. Диссертацияға ескертулер		1. Диссертация мәтнінде кейбір ғылыми терминдердің қазақша аудармасында қателіктер бар. 2. Диссертациялық жұмыстың соңында көрсетілген пайдаланылған әдебиеттер тізімінде кейбір әдебиеттердің беттік санында қате кеткен. 3. Ескертулер мен ұсыныстардың принципалдық сипаты жоқ және жүргізілген ғылыми жұмыстың жалпы концепциясына, маңыздылығына және ғылыми жаңалығына қайшы келмейді.
12. Докторант макалаларының зерттеу тақырыбы бойынша ғылыми денгейі (диссертация мақалалар нысанында жағдайда ресми рецензенттер докторанттың тақырыбы бойынша ар мақаласының денгейін зерделейді)	Измилеуов Максат Карсыбековичтің диссертация бойынша жазылған мақалаларының ғылыми денгейі бойынша сәйкес келеді.	Диссертациялық жұмыстың негізгі қағидалары бойынша 10 ғылыми еңбек жарияланды, оның ішінде ҚР Ғылым және жоғары білім саласындағы саны қамтамасыз ету комитеті ұсынған ғылыми баспадан 6 мақала, Халықаралық ғылыми-практикалық конференцияларда 2 мақала және Scopus деректер қорына енген журналда 1 мақала жарияланған Scopus базасына кіретін «Food Production, Processing and Nutrition» (Impact-factor 6,9, Q1, Agricultural Sciences/ Food Science процентиль 81) журналында жарияланған, 1 пайдалы модельге патент, 1 ұйым стандарты әзірленген.
13. Ресми рецензенттің шешімі (осы Үлгі ереженің 28-тармағына сәйкес)	Измилеуов Максат Карсыбекович «Сығр және бие сүті негізіндегі аралас өнімдердің стандарттарын әзірлеу» тақырыбында жазылған диссертациялық жұмысы қойылған талаптарға сай келеді, 6D073200 — «Стандарттау және сертифицикаттау (салалар бойынша)» мамандығы бойынша философия докторы (PhD) дәрежесін алуға толық лайықты деп есептеймін.	

Ресми рецензент:

М.Әуезов атындағы Оңтүстік Қазақстан университетінің «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының меңгерушісі, техника ғылымдарының докторы, профессор, ҚР УАҒА академігі

КОЛЫМЕРЗАС ТАМБЫН
ҚЖЖ бөлімінің басшысы

Қолы мерзас Тамбын

03

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АЛМАТЫ АКАДЕМИЯСЫ

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АЛМАТЫ АКАДЕМИЯСЫ

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АЛМАТЫ АКАДЕМИЯСЫ

Шингисов Азрет Утебаевич
2025 ЖЫЛ