



# МЕЖДУНАРОДНАЯ ЛЕТНЯЯ ШКОЛА – 2025



## ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА

**Руководитель школы** – Оспанов Абдыманап Абубакирович, академик НААН РК, доктор технических наук, профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»

**Модератор** – Жалелов Дулат Бейбітұлы, PhD, старший преподаватель кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»

**Фасилитатор** – Боранбаева Тоғжан Кенжетаявна – PhD, ассоциированный профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»

**Техническая поддержка** – Нұрдан Динаш, PhD, старший преподаватель кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»

**Изучаемая дисциплина** – Методология научных исследований, 5 кредитов

### Международная летняя школа «Инновационные технологии переработки продукции растениеводства и животноводства»

С 2 по 15 июня 2025 года в нашем университете успешно прошла Международная летняя школа, секция «Инновационные технологии переработки продукции растениеводства и животноводства». В мероприятии приняли участие спикеры и слушатели из различных стран ближнего и дальнего зарубежья. Особый интерес проявили представители Малайзии, Китая, Кыргызстана и Узбекистана.

Летняя школа проходила в гибридном формате — как онлайн, так и офлайн. В числе участников были студенты и магистранты из города Шыхыдзы (Китай), Малазийского университета Паханг, Самаркандского государственного университета, Андижанского технического университета, а также коллеги из Западно-Казахстанского аграрно-технического университета имени Жангир хана, Нархоза и других вузов Казахстана.

В рамках программы участники не только прослушали серию лекций, практических занятий и дискуссионных панелей, но и посетили выездные занятия на базе Международного научно-исследовательского центра «Технология перерабатывающих производств», ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности», компании «Шин-Лайн», а также лабораторий факультета.

Среди спикеров выступили ведущие ученые и практики в области переработки сельскохозяйственной продукции и пищевой безопасности. Среди них:

- Василенко Виталий Николаевич, д.т.н., профессор, ВГУИТ, Российская Федерация;
- Хулия Гуль, Prof.Dr. профессор кафедры «Пищевая промышленность», Сакарья университет (Турция);
- Султан Акун, Prof.Dr, Университет Амасьи, профессионально-техническое училище им. Сулуовой, Турция
- профессора из Узбекистана, Кыргызстана читавшие лекции как в очном, так и дистанционном формате.

Также активное участие приняли более 10 преподавателей нашего университета, которые делились своими научными разработками и инновационными достижениями.

В свободное от занятий время для иностранных офлайн-участников проводились спортивные мероприятия, соревнования, а также экскурсии по достопримечательностям города, что способствовало укреплению культурных и академических связей.

Общее количество участников летней школы составило 45 человек, из них:

- 29 — в офлайн-формате,
- 16 — в онлайн-формате.

Международная летняя школа стала важной образовательной площадкой, объединившей студентов, молодых ученых и экспертов в области инновационных технологий переработки продукции растениеводства и животноводства, способствуя обмену опытом и развитию международного сотрудничества.





Офлайн/онлайн лекций и практических занятия Международной летней школы 2025 по направлению «Инновационные технологии переработки продукции растениеводства и животноводства»

№	Названия лекции	ФИО ППС	Формат занятия
1	<b>Лекция № 1</b> Технология продуктов растительного и животного происхождения функционального назначения	Оспанов Абдыманап Абубакирович д.т.н., профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
2	<b>№2 лекция</b> Новые функциональные продукты питания с биологически активными веществами из сырья животного происхождения для превентивной медицины, здоровья и долголетия	Василенко Виталий Николаевич, д.т.н., профессор, ВГУИТ РФ	КазНАИУ оффлайн
3	<b>Мастер-класс №1</b> Идентификация меда		
4	<b>№3 лекция</b> Выявление механизмов воздействия биологически активных веществ и новых функциональных продуктов питания животного происхождения при экспериментальной коррекции заболеваний		
5	<b>Мастер-класс №2</b> Морфометрическое исследование клеток культурных дрожжей	Василенко Виталий Николаевич, д.т.н., профессор, ВГУИТ РФ	КазНАИУ оффлайн
6	<b>Мастер-класс №3</b> Определение качества молочных продуктов		
7	<b>№4 лекция</b> Новые функциональные продукты питания с биологически активными веществами из сырья растительного происхождения для превентивной медицины, здоровья и долголетия		
8	<b>Мастер-класс №4</b> Определение качества чая и кофе	Василенко Виталий Николаевич, д.т.н., профессор, ВГУИТ РФ	КазНАИУ оффлайн
9	<b>Мастер-класс №5</b> Загрязнение продуктов азотсодержащими соединениями		
10	<b>№5 лекция</b> Инновационные технологии производства макаронных, кондитерских и хлебобулочных изделий	Мамаева Лаура Асылбековна, к.б.н., ассоц.профессор, заведующий кафедрой «Технология и безопасность	КазНАИУ оффлайн

		пищевых продуктов», КазНАИУ	
11	<b>Мастер-класс №6</b> Выпечка функциональных хлебобулочных изделий с повышенной белковой ценностью	Еренова Бибипатыма Ертаевна, руководитель Научно- образовательного инновационного центра технологий и качества пищевых продуктов, д.т.н., ассоц.профессор;  Әжібаева Гүлдәурен Айтқалейқызы, специалист- технолог по производству хлебобулочных изделий.	КазНАИУ оффлайн
12	<b>Мастер-класс №7</b> Инновационные технологии производства колбасных изделий	Кожабергенов Акылжан Туралыевич, к.с./х.н., ассоц.профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
13	<b>№6 лекция</b> Технология обработки внутренних частей, получаемых при убое скота	Кененбай Гульмира Серикбайқызы, к.т.н., ведущий научный сотрудник, ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности»	Онлайн ссылка:
14	<b>№7 лекция</b> Использование антиоксидантов в технологии мясных продуктов	Каймбаева Лейла Амангельдиновна, д.т.н., профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
15	<b>№8 лекция</b> Методология научных исследований в технологии пищевых производств	Тимурбекова Айгуль Кулахметовна, к.т.н., профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
16	<b>№9 лекция</b> Внедрение ресурсосберегающей технологии производства консервов из верблюжатины	Сулейменова Жулдуз Маукеновна, к.б.н., ассоц.профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
17	<b>№10 лекция</b> Использование бахчевых культур в производстве пищевых продуктов	Жумалиева Гулжан Ералиевна, к.т.н., ведущий научный сотрудник, ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности»	Онлайн ссылка:

18	<b>№11 лекция</b> Национальные и международные стандарты пищевых производств	Искакова Жанат Абдуллаевна, к.с./х.н., ассоц.профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
19	<b>№12 лекция</b> Роль микробиологии в науке о продуктах питания	Боранбаева Тоғжан Кенжетаевна, PhD, ассоц.профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов», КазНУИ	Онлайн ссылка:
20	<b>№13 лекция</b> Технологии производства макаронных изделий из нетрадиционного мучного сырья	Нұрдан Динаш, PhD, старший преподаватель кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»	КазНАИУ оффлайн
21	<b>№14 лекция</b> Технология производства коэкструдированных продуктов из полизлакового мучного сырья	Алмаганбетова Айгуль Турмахановна, PhD, старший преподаватель кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»	КазНАИУ оффлайн
22	<b>№15 лекция</b> Технология производства высокоусвояемых комбикормов нового поколения	Жалелов Дулат Бейбітұлы, PhD, старший преподаватель кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»	КазНАИУ оффлайн
23	<b>Мастер-класс №8</b> Инновационные методы микроскопии и хроматографии в биотехнологии	Тойшиманов Максат Рисбекович, PhD, научный сотрудник лаборатории «Продовольственная и экологическая безопасность», КазНАИУ	КазНАИУ оффлайн
24	<b>№16 лекция</b> Биопрепараты для различных видов хлеба на основе отечественных высокоактивных культур микроорганизмов, обеспечивающих получение качественной и безопасной хлебопекарной продукции	Умиралиева Ляззат Бекеновна к.т.н., заместитель председателя правления по науке и коммерциализации, ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности»	Онлайн Ссылка:
25	<b>№17 лекция</b> Генетически модифицированные продукты и перспективы их использования в РК	Велямов Масимжан Турсунович, д.б.н., ведущий научный сотрудник, ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности»	Онлайн Ссылка:
26	<b>№18 лекция</b> Управление пищевой безопасностью в перерабатывающей промышленности путем внедрения международного стандарта ИСО 22000		
27	<b>№19 лекция</b> Макаронны без глютена	Хулия Гуль, Prof.Dr, профессор кафедры	Онлайн ссылка:

		"Пищевая промышленность", СДУ, Турция	
28	<b>№20 лекция</b> Функциональные пищевые продукты геродиетического назначения		
29	<b>№21 лекция</b> Выявление механизмов воздействия биологически активных веществ и новых функциональных продуктов питания на растительной основе при экспериментальной коррекции заболеваний	Василенко Виталий Николаевич, д.т.н., профессор, ВГУИТ РФ	Онлайн ссылка:
30	<b>№22 лекция</b> Психологическая поддержка в стрессовых ситуациях студентов аграрного направления	Мамырова М.И. к.п.н., доцент, зав.кафедрой «Инженерная педагогика» КГТУ им.И.Раззакова	КазНАИУ оффлайн
31	<b>№23 лекция</b> Роль функциональных ингредиентов в формировании торта: их влияние на структуру, питание и обработку	Султан Акун, Prof.Dr, Университет Амасьи, профессионально-техническое училище им. Сулуовой, Турция	Онлайн ссылка:
32	<b>№24 лекция</b> Актуальность расширения ассортимента пищевых продуктов с высокими функциональными свойствами	Велямов Шухрат Мәсімжанұлы PhD, ведущий научный сотрудник, ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности»	Онлайн ссылка: