|  |  |
| --- | --- |
| «А.Байтұрсынов атындағыҚостанай мемлекеттік университеті» РМК | РГП «Костанайский государственный университет имени А.Байтурсынова» |
|  |  |
| **АНЫҚТАМА** |  **СПРАВКА** |
| ғылыми кеңес отырысына | на заседание ученого совета |
| 25.11.2016 ж. | 25.11.2016 г. |
| Қостанай қаласы |  город Костанай |
|  |  |

***«Об организации и проведении учебного процесса и НИР на базе лабораторий ГПИИР-2»***

Согласно Приказа МОН РК от 13 апреля 2015 г. «О базовой комплектации лабораторий на 2015-2016 годы в рамках Государственной программы индустриально-инновационного развития Республики Казахстан на 2015-2019 годы» в 2015 году проведены работы по приобретению и инсталляции оборудования для создания специализированной лаборатории на общую сумму 239 561,962 тыс. тенге.

Организована лаборатория производства продуктов питания, в состав которой вошли отделы:

- молекулярно-генетических исследований (НИЦ);

- иммунобиологических исследований (НИЦ);

- микробиологических исследований (НИЦ);

- анализа качества продуктов питания и кормов (кафедра технологии производства продукции животноводства).

Оборудование инсталлировано, запущено в работу. В 2016 году научные сотрудники, докторанты и магистранты прошли более 10 стажировок и обучающих семинаров по работе на новом оборудовании. В том числе обучение проводилось непосредственно в отделах научными сотрудниками поставщиков за счет их собственных средств (таблица 1).

Таблица 1 – Информация о курсах повышения квалификации сотрудников, проведенных в рамках ГПИИР на базе НИЦ в 2016 году

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название курсов обучения | Модератор | Дата проведения | Место проведения | Количество участников |
| «ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий»  | Национальный центр аккредитации | с 14 по 16 ноября 2016 г. | Кафедры ТППЖ, вет. медицины, вет. санитарии, биологии и химии | 10 |
| «ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009. Оценка неопределенности измерений»  | Национальный центр аккредитации | с 16 по 18 ноября 2016 | Кафедры ТППЖ, вет. санитарии, биологии и химии | 10 |
| Основные направления  и методы осуществления исследований в области ДНК-технологий | Е.В. Белая, Институт генетики и цитологии НАН Беларуси»,  г. Минск | 21-25 ноября 2016 г. | НИЦ  | 10 |

В подразделениях лаборатории, размещенных в НИЦ оборудование используется в учебном процессе для проведения учебных и исследовательских работ магистрантов, поступивших по ГПИИР-2 в рамках образовательной программы «Высокотехнологичное производство и безопасность продуктов питания»:

- Инновационные технологии в производстве продуктов питания из животного сырья;

- Инновационные технологии в производстве продуктов из растительного сырья;

- Контроль и безопасность продуктов питания.

Общий контингент магистрантов данного направления составляет 42 человека.

На кафедре ветеринарной санитарии, а также в НИЦ практико-ориентированные занятия у магистрантов осуществляются согласно утвержденного расписания занятий по следующим дисциплинам:

* Безопасность продуктов животноводства (Исабаев А.Ж.);
* Теория и методы эксперимента в пищевой промышленности (Коканов С.К.);
* Идентификация загрязнителей и фальсификация пищевой продукции (Бейшова И.С.);
* Методы определения остаточных количеств химических веществ в продуктах животноводства (Рыщанова Р.М.);
* Современные проблемы биобезопасности в пищевых и промышленных производствах (Чужебаева Г.Д.).
* Инновационные технологические процессы и аппараты в пищевой промышленности (Чужебаева Г.Д.).

Научно-исследовательские работы магистрантов ГПИИР-2 проводятся согласно темам утвержденных диссертаций в НИЦ и на базе предприятий в рамках заключенных договоров.

Таблица 2 - Список магистрантов по направлению ГПИИР-2, выполняющих исследовательские работы на базе НИЦ в 2015-2016 гг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Куракова О.С. | Молекулярно-биологическая диагностика фузариозов зерновых культур  | Чужебаева Г.Д к.в.н., ст. преподаватель |
| 2 | Бекова Г. С.  | Конструирование и моделирование праймеров для диагностики штаммов Clostridium septicum в продуктах животного происхождения  | Чужебаева Г.Д. к.в.н., ст. преподаватель |
| 3 | Хабунова О.С. | Технология сухих пятен в диагностике инфекционных заболеваний птиц  | Коканов С.К . к.в.н., доцент |
| 4 | Коршунова А.С. | Технохимический и микробиологический контроль молока и молочных продуктов  | Казкенов К.К., к.в.н. |
| 5 | Хижая Т.Г. | Безопасность и контроль качества мяса и мясных продуктов  | Рыщанова Р.М. к.в.н., PhD, доцент |
| 6 | Каибжанов А.Т | Мониторинговые исследования микотоксинов в кормах методом тонкослойной хроматографии используемые в Костанайской области | Айсин М.Ж., с-х.к, доцент |
| 7 | Құнақын М | Дезинфекция проводимая в колбасных цехах и их ветернарно-санитарная оценка  | Алиханов К.Д.PhD |
| 8 | Ахметова А.А. | Микробиологическое исследование мяса говядины в агрофирме «Боровское»  | Казкенов К.К., к.в.н. |
| 9 | Сунёв А.В. | Технология молочно-белковых продуктов с использованием нетрадиционной закваски  | Коканов С.К., к.в.н., доцент |
| 10 | Хасанова К.К. | Определение антибиотиков в молоке крупного рогатого скота  | Казкенов К.К., к.в.н. |

На кафедре технологии производства продуктов животноводства факультета ветеринарии и технологии животноводства по специальности 6М080200-Технология производства продуктов животноводства в профильной магистратуре по образовательной программе «Инновационные технологии в производстве продуктов питания из животного сырья» обучаются 14 человек, 7 из которых по модулю молочной отрасли, 7 - по модулю мясной и рыбной отраслей.

В отделе анализа качества продуктов питания и кормов лаборатории проводятся практико-ориентированные занятия и выполняются исследования по темам магистерских диссертаций магистрантов специальности 6М080200-Технология производства продуктов животноводства (таблица 3).

Таблица 3 - Список магистрантов по направлению ГПИИР-2, выполняющих исследовательские работы в отделе анализа качества продуктов питания кормов в 2015- 2016 гг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ф.И.О. студента | Наименование темы дипломной работы | Ф.И.О. научного руководителя |
| 1 | Абдуллаева Э.Т. | Влияние возраста бычков аулиекольской породы КХ «Иолчуев» на качество мяса для производства полукопченых колбас,/  | Аубакиров Ж.К. к.с.х.н., ст. пр. |
| 2 | Арманова А.Б. | Пищевые достоинства мяса бычков аулиекольской породы в условиях КХ «Иолчуев»  | Аубакиров Ж.К.к.с.х.н., ст. пр. а.ш.ғ.к.,аға оқ.  |
| 3 | Байдачная Е.В. | Разработка технологий упаковки и порционирования сыров в ТОО «Садчиковское»  | Амандыкова А.Б..к.с.х.н., ст. пр. /  |
| 4 | Евмушков Д.В. | Влияние процесса ультрапастеризации на свойства готового продукта – питьевого молока в ТОО «Милх»  | Брель-Киселева И.М.к.с.х.н., ст. пр.  |
| 5 | Жангельдина Д.А. | Технология производства и оценка качества полукопченых колбас в условиях ТОО «Иволга-Холдинг»  | Шайкамал Г.И.к.с.х.н., ст. пр.  |
| 6 | Кирияк А.Г. | Технология производства кисломолочных продуктов на ЦМП-2 в условиях ТОО "Милх"  | Тегза И.М к.с.х.н., ст. пр.  |
| 7 | Майер О.П. | Убой и разделка туш скота по технологии "Халяль"  | Шайкамал Г.И.к.с.х.н., ст. пр.  |
| 8 | Медыбаева А.М. | Использование новых видов сырья в производстве колбасных изделий в ТОО «Карасу-Ет»  | Здерева Л.Б. к.с.-х.н., доцент  |
| 9 | Стеценко С.И. | Реконструкция цеха по производству кисломолочной продукции с целью внедрения технологической линии в условиях ТОО «Лидер - 2010»  | Муслимов Б.М., д.с-х.н., профессор |
| 10 | Сундеталина А.К. | Некоторые факторы, влияющие на качество готового плавленого сыра в условиях ТОО «Милх»  | Брель-Киселева И.М.к.с.х.н., ст. пр.  |
| 11 | Сухорукова М.А. | Эффективность применения стабилизаторов и эмульгаторов в производстве колбасных изделий в ТОО «Карасу-Ет»  | Здерева Л.Б. к.с.-х.н., доцент  |
| 12 | Хоруженко Е.О. | Сравнительная оценка качества молока, закупаемого в ТОО «Милх»  | Амандыкова А.Б..к.с.х.н., ст. пр.  |
| 13 | Чурсинова Ольга Васильевна  | Качество колбасных изделий из мяса молодняка, откормленного на различных рационах по питательности  | Найманов Д.К.., а.ш.ғ.д., профессор / |
| 14 | Шурпо А.В. | Использование растительных пищевых добавок в технологии производства йогурта в условиях ТОО «Лидер - 2010»  | Тегза И.М к.с.х.н., ст. пр |
| 15 | Колбасина А.В. | Технология холодильного консервирования и посола мяса в тушах с целью удлинения сроков его хранения | Тегза И.М. к.с.х.н., ст. пр.  |
| 16 | Горбенко Л.А. | Разработка нового вида йогурта «Фитнес» в условиях предприятия ТОО «Деп | к.с.х.н., ст. пр. Шайкамал Г.И. |
| 17 | Муратова Н.М. | Сравнительная оценка качества колбасных изделий от разных производителей  | Чичева О.И. старший преподаватель |
| 18 | Новаковская Т.Р. | Технология приготовления фисташкового мороженого в условиях предприятия ТОО «Деп» | к.с.х.н., ст. пр. Папуша Н.В. |
| 19 | Нургалиева М.А. | Разработка технологии и приготовления адыгейского сыра в условиях ТОО «Деп»  | к.с.х.н., ст. пр. Папуша Н.В. |
| 20 | Сакенова Н.Д. | Улучшение реологических свойств творога выработанного традиционным методом в условиях ТОО «Деп» | к.с.-х.н., доцент Здерева Л.Б. |
| 21 | Байгелов Б.Д. | Оптимизация производства мясных полуфабрикатов па примере ИП «Есенбаев К» | д.с.-х.н., профессор Найманов Д.К. |
| 22 | Калдиева А.Ж. | Разработка проекта по технологии производства национальных мясных деликатесов в условиях КХ «Нұрқожа» | д.с.-х.н., профессор Муслимов Б.М. |
| 23 | Шайхстамова А.С. | Особенности технологии производства кумыса в условиях ТОО «Лидер-2010» | к.с.х.н., ст. пр. Аубакиров Ж.К.  |
| 24 | Стецюк Ж.А. | Влияние методов совершенствования на мясные качества крупного рогатого скота абердин- ангусской породы  | к.с.х.н., ст. пр. Брель-Киселева И.М. |

ППС кафедры ведут 10 дисциплин по модулю «Молочная отрасль» и «Мясная и рыбная отрасль». С использованием приобретенного оборудования в рамках ГПИИР-2 учебные занятия и магистерские исследования проводятся в условиях созданного отдела анализа продуктов питания и кормов лаборатории (таблица 4).

Таблица 4 – Дисциплины, обучение которых проводится на базе отдела анализа качества продуктов питания и кормов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Дисциплина | Преподаватели |
| 1 | Контроль качества сырья и готовой продукции  | Тегза И.М.,Шайкамал Г.И. |
| 2 | Безопасность животноводческого сырья и продуктов питания | Тегза И.М. |
| 3 | Товароведение молочных продуктов | Брель-Киселева И.М. |
| 4 | Пищевая безопасность молочных продуктов | Шайкамал Г.И.,Чичева О.И. |

На кафедре технологии переработки и стандартизации аграрно-биологического факультета университета по образовательной программе «Инновационные технологии в производстве продуктов питания из растительного сырья» обучается 31 магистрантов, по образовательной программе «Контроль и безопасность продуктов питания» (траектория обучения «Безопасность зерна») - 9 магистрантов. Практико-ориентированные занятия и исследования по темам магистерских диссертаций проводятся в отделах биотехнологии микроорганизмов и анализа качества продуктов питания и кормов лаборатории.

На базе организованных отделов (молекулярно-генетических исследований, иммунобиологических исследований, биотехнологии микроорганизмов и анализа качества продуктов питания и кормов) выполняются 9 проектов в рамках грантового финансирования МОН РК на 2015-2017 годы и 1 проект по бюджетной программе 212 «Научное обеспечение ветеринарного благополучия» МСХ РК на 2015-2017 годы.

Магистерские диссертации Бековой Г.С. «Конструирование и моделирование праймеров для диагностики штаммов Clostridium septicum в продуктах животного происхождения» и Кураковой О.С. «Молекулярно-биологическая диагностика фузариозов зерновых культур» выполняются в рамках грантовых проектов их руководителей.

Магистрантами совместно с руководителями по результатам исследований опубликовано 5 научных статей, получено 4 предпатента.

Обучение в лаборатории проводится также по 5 основным образовательным программам: 5В120100-Ветеринарная медицина, 5В120200- Ветеринарная санитария, 5В060700-Биология, 6М060700 – Технология производства продуктов животноводства, 5В070100–Биотехнология.

В настоящее время проводится работа по аккредитации лаборатории на соответствие требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий, которая позволит оказывать платные услуги и получать дополнительное финансирование на содержание лаборатории.

Таким образом, оборудование НИЦ в основном используется для подготовки магистров в рамках ГПИИР-2. Вместе с тем существуют определенные проблемы, решение которых повысит эффективность использования оборудования:

1. Оборудование в лабораториях дорогостоящее и имеет большой срок окупаемости. Реактивы и расходные материалы для работы требуют немалых финансовых средств, поэтому необходимо дополнительное финансирование.

2. Приобретаемое оборудование размещается не только в НИЦ, но и в аграрно-биологическом и инженерно-техническом факультетах, требует постоянного технического обслуживания (калибровка, наладка, ремонт). С этой целью необходима дополнительная штатная единица – инженер по контрольно-измерительным приборам и аппаратуре.

Начальник НИЦ С. Коканов