

АНКЕТА ПРЕПОДАВАТЕЛЯ
кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»

Личные данные преподавателя		
	Фамилия, Имя, Отчество (по удостоверению личности)	Тимурбекова Айгуль Кулахметовна
	Дата рождения	10 мая 1973 г.
	Пол (муж./жен.)	жен.
	Национальность	казашка
	Гражданство	Республика Казахстан
	Мобильный телефон, e-mail	тел.: 8-707-403-27-57 e-mail: timurbekova_aigul@mail.ru
Образование		
Высшее учебное заведение		
а) наименование	Казахский химико-технологический институт	
б) страна, город	Республика Казахстан, г. Шымкент	
в) год поступления и окончания	1990-1995 гг.	
г) квалификация, полученная по окончании учебного заведения	инженер-механик	
Ученая степень и звание (на сегодняшний день)		
Ученая степень	кандидат технических наук	
Тема диссертации	«Вакуум-сублимационная сушка национальных молочных напитков – шубата и кумыса – при наложении магнитных и СВЧ полей»	
Отрасль науки	Пищевая и перерабатывающая промышленность	
Шифр научной специальности	05.18.12	
Наименование специальности	Процессы и аппараты пищевых производств	
Год защиты	2006	
Язык диссертации	русский	
Ученое звание	доцент, 05.18.00 – Технология продовольственных продуктов	
Место работы (на сегодняшний день)		
Полное наименование организации	Казахский национальный аграрный исследовательский университет	
Занимаемая должность	Профессор кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»	
Научная деятельность		
Исполнитель НИР в РК (в течение последних 5 лет)		
Название НИР	Годы реализации	Организация-исполнитель
Разработка технологии производства макаронных изделий на основе нетрадиционного полизлакового сырья	2018-2020 гг.	Казахский национальный аграрный исследовательский университет
Разработка технологии производства функциональных напитков на основе пророщенного зерна	2021-2023 гг.	Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности

Научно-педагогическая деятельность			
Подготовка кадров высшей квалификации			
Степень	Количество	Год защиты	Шифр специальности
магистр	1	2014	6M072700 – Технология продовольственных продуктов
	2	2015	6M072700 – Технология продовольственных продуктов
	2	2016	6M072800 – Технология перерабатывающих производств
	4	2017	6M073500 – Пищевая безопасность
	1	2018	6M072800 – Технология перерабатывающих производств
	5	2019	6M073500 – Пищевая безопасность
	2	2020	6M072400 – Технологические машины и оборудование
	1	2020	6M072800 – Технология перерабатывающих производств
	1	2020	6M073500 – Пищевая безопасность
	1	2021	7M07208 – Технология перерабатывающих производств
	1	2021	7M07207 – Технология продовольственных продуктов
	2	2021	7M07210 – Пищевая безопасность
	2	2022	7M07210 – Пищевая безопасность
	1	2023	7M07207 – Технология продовольственных продуктов
	1	2023	7M07210 – Пищевая безопасность
	2	2024	7M07210 – Пищевая безопасность
Сведения о количестве публикаций за последние 5 лет			
Вид публикаций			Количество
Публикации в рекомендуемых журналах ККСОН МОН РК			16
Публикации в рейтинговых журналах			14
Учебно-методические пособия			-
Электронные учебно-методические пособия			-
Монографии			3
Тезисы и доклады на конференциях, симпозиумах (зарубежных, республиканских)			10
Основные научные публикации в журналах, входящих в международные информационные ресурсы Web of Science и Scopus (за последние 5 лет)			
Название публикации	Автор(ы)	Год издания	Название издания, том, номер, страница
Melt flow of biopolymer through the cavities of an extruder die: Mathematical modelling	Ostrikov A., Ospanov A., Vasilenko V., Muslimov N., Timurbekova A., Jumabekova G.	2019	Mathematical Biosciences and Engineering. – V. 16, Issue 4. – P. 2875-2905
New hypothesis of energy of crushing	Ospanov A., Timurbekova A.	2019	Journal of Hygienic Engineering and Design. – V. 27. – P. 87-89
The study of indicators of the quality test of poly-cereal whole meal flour for making pasta	Ospanov A., Muslimov N., Timurbekova A., Jumabekova G., Almaganbetova A., Zhalelov D., Nurdan D.	2019	Journal of Hygienic Engineering and Design. – V. 27. – P. 32-38
The amino acid composition of unconventional poly-cereal flour for pasta	Ospanov A., Muslimov N., Timurbekova A., Mamayeva L.	2020	Periodico Tchê Quimica. – V. 17 (34). – P. 1012-1025

The effect of various dosages of poly-cereal raw materials on the drying speed and quality of cooked pasta during storage	Ospanov A., Muslimov N., Timurbekova A., Mamayeva L., Jumabekova G.	2020	Current Research in Nutrition and Food Science. – V. 8, № 2. – P. 462-470
Mathematical model of high-temperature tube-shaped pasta drying in a conveyer belt drier	Ostrikov A., Ospanov A., Shevtsov A., Muslimov N., Timurbekova A.	2021	International Journal of Food Engineering. – V. 17 (3). – P. 209-215
An empirical-mathematical modelling approach to explore the drying kinetics of cereals under variable heat supply using the stitched method	Ostrikov A., Ospanov A., Shevtsov A., Vasilenko V., Timurbekova A.	2021	Acta Agriculturae Scandinavica Section B: Soil and Plant Science. – V. 71(9). – P. 762–771
Thermomechanical processing of components of combined feeds by the expansion method	Ospanov A., Ostrikov A., Vasilenko V., Timurbekova A., Zhalelov D.	2022	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. – V. 16. – P. 296-306
Mixing of flour mixture components in the production of pasta from nontraditional raw materials	Ospanov A., Muslimov N., Timurbekova A., Nurdan D., Zhalelov D.	2022	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. – V. 16. – P. 375-387
The extrusion process of poly-cereal mixtures: study and calculation of the main parameters	Ospanov A., Timurbekova A., Muslimov N., Almaganbetova A., Zhalelov D.	2022	Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. – V. 16. – P. 645-655
Changes in the protein-protease complex of germinated grains of leguminous crops	Muslimov N., Dalabaev A., Timurbekova A., Sadibaev A., Moldakarimov A.	2022	Journal of Hygienic Engineering and Design. – V. 40. – P. 132-138
Changes in lipase activity during germination of oil seeds	Muslimov N., Ospanov A., Dalabaev A., Timurbekova A., Moldakarimov A.	2022	Journal of Hygienic Engineering and Design. – V. 40. – P. 155-159
Economic aspects of hydrodynamic extraction in the production of extracts from sprouted grain of cereals	Muslimov N., Alzhaxina N., Timurbekova A., Dalabayev A., Tuyakova A., Sadibaev A.	2023	Economic Annals-XXI. – V. 203(5-6). – P. 36-47
Mathematical modeling of the melt flow in the cone-ring channel of the extruder matrix	Ospanov A., Timurbekova A., Zhalelov D.	2024	Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – V. 1, Issue 7 (127). – P. 83-98
Патенты (за последние 5 лет):			
Присвоенный номер	Наименование	Автор/ Патентообладатель	Дата выдачи и срок действия
№ 4291	Макаронные изделия из нетрадиционного сырья (варианты) и способ их производства	Оспанов А.А., Муслимов Н.Ж., Тимурбекова А.К., Джумабекова Г.Б.	09.09.2019

№ 36192	Способ получения растительной основы для функционального напитка	Муслимов Н.Ж., Оспанов А.Б., Чоманов У., Оспанов А.А., Тимурбекова А.К., Туякова А.Р., Издибаева Г.У., Далабаев А.Б.	28.04.2023
№ 047333 евразийский патент	Способ получения функциональных напитков из пророщенного зерна	Муслимов Н.Ж., Оспанов А.Б., Чоманов У., Оспанов А.А., Тимурбекова А.К., Туякова А.Р., Издибаева Г.У., Далабаев А.Б.	05.07.2024
Владение иностранными языками			
Язык		Уровень владения (низкий, средний, высокий)	
английский		средний	