

ОТЧЕТ

о работе диссертационного совета по защите докторских диссертаций на присуждение степени доктора философии (PhD) по группе специальностей 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов», 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств» и 6D073500 – «Пищевая безопасность» на базе Алматинского технологического университета за 2019 год

Председатель диссертационного совета, проректор по науке и инновациям Алматинского технологического университета, д.т.н., профессор – Рскелдиев Бердикул Абдазимович, ученый секретарь диссертационного совета, заместитель директора Научно-исследовательского института пищевых технологий, Ph.D – Якияева Мадина Асатуллаевна и члены диссертационного совета утверждены приказом ректор Алматинского технологического университета № 30-АХЗ от 01 марта 2019 года (с изменениями и дополнениями №42-АХЗ от 25 апреля 2019 года и №126-АХЗ от 03 декабря 2019 года). Диссертационному совету разрешено принимать к защите диссертации по специальностям: 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов», 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств» и 6D073500 – «Пищевая безопасность».

1. Данные о количестве проведенных заседаний:

– За отчетный период, т.е. в 2019 году проведено 17 заседаний.

2. Фамилии членов совета, посетивших менее половины заседаний.

– Членов диссертационного совета, посетивших менее половины заседаний – нет.

3. В диссертационном совете в течение отчетного периода рассмотрены 8 диссертационных работ. Список докторантов, защитивших диссертации с указанием организации обучения:

№	Ф.И.О.	Специальность	Тема диссертации	Научные консультанты	ВУЗ (место обучения)
1	Баязитова Меруерт Мысыровна	6D072800- «Технология перерабатывающих производств»	«Исследование солодовенных свойств зерна тритикале и разработка технологии нового сорта пива»	- Байгазиева Гульгайша Ильясовна - кандидат биологических наук, профессор Алматинского технологического университета; - Меледина Татьяна Викторовна,	АТУ

				доктор технических наук, профессор, Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург, РФ	
2	Шукешева Сауле Ерболатовна	6D072700 – «Технология продовольственных продуктов»	«Разработка технологии производства реструктурированных мясных продуктов»	- Узаков Ясин Маликович – академик НАЕН РК, доктор технических наук, профессор кафедры «Технология продуктов питания», Алматинского технологического университета; - Чернуха Ирина Михайловна – доктор технических наук, профессор, ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, Россия, г. Москва.	АТУ
3	Жанабаева Карина Кусмановна	6D072800 – «Технология перерабатываемых производств»	«Разработка технологии формирования показателей качества тритикалевой муки для мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности»	- Онгарбаева Нурлайм Онгарбаевна - доктор технических наук, профессор, Алматинского технологического университета; - Рукшан Людмила Викторовна, кандидат технических наук, профессор, УО «Могилевский государственны	АТУ

				й университет продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь.	
4	Тунгышбаева Улбала Облбековна	6D073500- «Пищевая безопасность»	«Разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий»	- Уажанова Раушангуль Улангазиевна – доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой «Безопасность и качество пищевых продуктов», Алматинский технологический университет, г. Алматы, Республика Казахстан; - Роберто Фоскино – профессор, PhD, Миланский Государственный университет, кафедра питания и пищевых наук по окружающей среде, г. Милан, Итальянская Республика.	АТУ
5	Шинтасова Саида Мурадовна	6D072800 – «Технология перерабатывающих производств»	«Усовершенствование технологии солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов»	- Байгазиева Гульгайша Ильясовна – кандидат биологических наук, доцент кафедры «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств», Алматинский технологический университет, г. Алматы,	АТУ

				Республика Казахстан; - Киселева Татьяна Федоровна – доктор технических наук, профессор кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья», Кемеровский государственный университет, г. Кемерово, Российская Федерация.	
6	Дарибаева Гульнур Тлеухановна	6D072800- «Технология перерабатывающих производств»	«Ионозондалған отандық тритикале дақылынан алынған ұнды және ионозондалған суды қолдану арқылы макарон өнімдерін дайындау технологиясы»	- Изтаев Ауелбек Изтаевич – доктор технических наук, профессор, академик НАН РК, директор научно-исследовательского института пищевых технологий, Алматинский технологический университет, г. Алматы, Республика Казахстан; - Черных Валерий Яковлевич – доктор технических наук, профессор, руководитель Центра реологии пищевых сред,	АТУ

				ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», г. Москва, Российская Федерация.	
7	Макангали Кадыржан Коньсбайулы	6D072700 «Технология продовольственных продуктов»	«Разработка технологии варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины»	- Таева Айгуль Маратовна – кандидат технических наук, доктор технических наук РФ, ассоциированный профессор кафедры «Технология продуктов питания», Алматинский технологический университет, город Алматы, Республика Казахстан; - Лисицын Андрей Борисович – академик РАН, доктор технических наук, профессор, научный руководитель ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, город Москва, Российская Федерация	АТУ
8	Тастурганова Эльмира Чаймаксутовна	6D072700 «Технология продовольственных продуктов»	«Разработка технологии молочных продуктов специального назначения на основе верблюжьего молока с использованием пробиотических	- Диханбаева Фатима Токтаровна – доктор технических наук, и.о. профессора кафедры	АТУ

			заквасок»	«Технология продуктов питания», Алматинский технологический университет, г. Алматы, Республика Казахстан; - Просеков Александр Юрьевич – доктор технических наук, профессор, ректор ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», г. Кемерово, Российская Федерация.	
--	--	--	-----------	--	--

1. Краткий анализ диссертаций, рассмотренных советом в течение отчетного года, с выделением разделов.

В диссертационном совете в течение отчетного периода рассмотрены 8 диссертационных работ.

В диссертационной работе **Баязитовой Меруерт Мысыровны** «Исследование солодовенных свойств зерна тритикале и разработка технологии нового сорта пива», необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Баязитовой Меруерт Мысыровны** «Исследование солодовенных свойств зерна тритикале и разработка технологии нового сорта пива» показал высокую актуальность выбранной темы исследования, поскольку замена дорогостоящего импортного пивоваренного солода отечественным зерновым сырьем является одной из важнейших задач пивоваренной промышленности, решение которой позволяет повысить экономическую эффективность производства, а для некоторых сортов - придать пиву разнообразный вкус.

В настоящее время пивоваренная индустрия страны относится к одной из наиболее динамично развивающейся отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности. Значительный рост объемов производства пива привёл к жёсткой конкуренции на рынке его сбыта. Поэтому сегодня как никогда перспективными научными работами являются исследования, целью которых - разработка новой технологии производства

пива с целью улучшения качества выпускаемой продукции и снижения ее себестоимости.

Важнейшими направлениями в решении этой задачи следует признать совершенствование и разработку новых ресурсосберегающих технологий солода и пива с использованием нетрадиционных видов сырья.

Как известно, в настоящее время в большей степени перерабатывают ячмень, пшеницу, рожь, а также получаемый из данных зерновых культур солод. Кроме того, наряду с традиционными видами злаков применяют такие зерновые, как тритикале, амарант, сорго, гречиху, овес и т.д., которые до недавнего времени шли преимущественно на кормовые цели. Среди перечисленных альтернативных культур следует отметить тритикале, как наиболее перспективный вид зернового сырья.

Тритикале превосходит ячмень по общему количеству экстракта, ферментативной активности и белковому растворению. Эти показатели предполагают использование ее в качестве сырья для производства пивоваренного солода. Снижение себестоимости готового продукта можно достичь при замене части ячменного солода тритикалиевым, что требует разработки новой технологии получения пивного сусла.

Поэтому, изучение возможности использования зерна тритикале в пивоварении, когда отрасль не обеспечена отечественным ячменным пивоваренным солодом, актуально. Диссертационная работа соответствует шифру специальности 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

- диссертационная работа Баязитовой Меруерт Мысыровны выполнена в соответствии с тематическими планами научно-исследовательской работы Алматинского технологического университета в период с 2015 по 2018 гг.

- анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Баязитовой Меруерт Мысыровны заключаются в разработке технологии нового сорта пива на основе солода, полученного из казахстанских сортов зерна тритикале.

Экспериментальные исследования по изучению показателей качества зерна тритикале, свежепроросшего солода из зерна тритикале сорта «Балауса 8» и приготовленного пива с использованием солода из тритикале проводились: в Учебно-научном центре по производству продуктов брожения при кафедре «Технология хлеба и перерабатывающих производств» технопарка Алматинского технологического университета, в Аккредитованной испытательной лаборатории научно-исследовательского института «Пищевая безопасность» АТУ, г. Алматы; в лаборатории при кафедре «Пищевая биотехнология продуктов из растительного сырья» Санкт-

Санкт-Петербургского национального исследовательского университета информационных технологий, механики и оптики (Университет ИТМО), в исследовательской лаборатории ОАО «Пивоваренная компания «Балтика», в лаборатории Солодовенного завода «Суффле – Санкт-Петербург» г. Санкт-Петербург (РФ); в научно-исследовательской лаборатории для магистрантов и докторантов PhD при кафедре «Food Technology» Университета Природных ресурсов и прикладных наук «ВКУ», г. Вена (Австрия); в лаборатории Казахстанской пивоваренной компании ТОО «Line Brew Bottlers» г. Алматы.

Согласно разработанной схеме исследования определены физико-химические и биохимические характеристики казахстанских сортов зерна тритикале. На основе экспериментальных анализов и математической обработки результатов исследований установлены режимы замачивания и солодоращения тритикале, обеспечивающие получение пивоваренного солода с высокими показателями ферментативной активности, достаточной степенью гидролиза белковых веществ, некрахмалистых полисахаридов и крахмала. Экспериментальным путем подобраны процентное соотношение засыпи и режим затирания ячменного и тритикалиевого солодов.

Исследования проводились в соответствии требованиями международной нормативной документации ЕВС, МЕВАК, а также нормативной документации Республики Казахстан и стран СНГ.

Математическую обработку результатов экспериментов осуществляли методом статистического и регрессионного анализа, а также с помощью пакета программ «STATISTICA 10.0» и Microsoft Excel.

Получен патент на полезную модель №3190 «Способ производства солода из зерна тритикале».

В диссертационной работе **Шукешевой Сауле Ерболатовны** «Разработка технологии производства реструктурированных мясных продуктов», необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Шукешевой С.Е.** «Разработка технологии производства реструктурированных мясных продуктов» показал, что он является актуальной.

В Республике Казахстан производство мяса и мясных продуктов является одним из основных и приоритетных направлений агропромышленного комплекса.

Современная стратегия производства мясных продуктов включает: изыскание новых ресурсов незаменимых компонентов; использование нетрадиционных видов сырья; создание новых прогрессивных технологий, позволяющих повысить пищевую и биологическую ценность продукта; придание продукту заданных свойств; увеличение срока хранения.

Рынок мясной продукции стремительно развивается, но продукты из говядины имеют наибольшее распространение. В этой связи представляется целесообразным использование для производства мясных продуктов не

только говядины, но и баранины. Разработка реструктурированных мясных продуктов предполагает рациональное использование мясного сырья и предотвращение специфического запаха баранины.

Разработка реструктурированных мясных продуктов является инновационным направлением в пищевой промышленности, основана на принципах ресурсосберегающих технологий и расширяет ассортимент мясных продуктов.

В работе предложена технология реструктурированного мясного продукта с применением стартовых культур и измельченной пророщенной кукурузой. Научно обосновано, что использование стартовых культур в технологии мяса способствует быстрому созреванию мяса и улучшению органолептических свойств, увеличивает выход продукта, улучшает санитарно-гигиенические показатели. В качестве растительной добавки для обогащения мясного продукта использовалась измельченная пророщенная кукуруза, которая способствовала улучшению пищевой и биологической ценности продукта.

Учитывая вышеизложенное, диссертационная работа Шукешевой Сауле Ерболатовны, посвященная разработке технологии реструктурированных мясных продуктов с применением стартовых культур и измельченной пророщенной кукурузой является актуальным и перспективным. Диссертационная работа Шукешевой С.Е. соответствует шифру специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

- диссертационная работа Шукешевой Сауле Ерболатовны выполнена в соответствии с тематическими планами научно-исследовательской работы Алматинского технологического университета в период с 2015 по 2018 гг.

- анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Шукешевой Сауле Ерболатовны заключаются в разработке технологии реструктурированного мясного продукта повышенной пищевой и биологической ценности на основе использования стартовых культур и растительной добавки.

Основная часть исследований и практических разработок выполнена в Аккредитованной лаборатории Научно-исследовательского института «Пищевая безопасность» Алматинского технологического университета г. Алматы, и некоторые исследования в Федеральном научном центре пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН, г. Москва.

По теме диссертации получены 2 патента Республики Казахстан: патент №2826 на полезную модель «Способ производства реструктурированных

мясных изделий с использованием растительного сырья» и патент №33350 на изобретение «Способ производства реструктурированных мясных изделий».

На основании проведенных исследований разработана и утверждена техническая документация: Реструктурированный полукопченый мясной продукт «Акжайык» СТ ТОО 39482430-01-2018.

Новая разработанная технология и технологические режимы отрабатывались в условиях научно-производственного центра по переработке мяса АТУ и мясоперерабатывающего завода ТОО «АФ Кайнар».

В диссертационной работе **Жанабаевой Карины Кусмановны** «Разработка технологии формирования показателей качества тритикалевой муки для мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности» необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Жанабаевой Карины Кусмановны** «Разработка технологии формирования показателей качества тритикалевой муки для мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности» является актуальной.

Реализация государственной политики в области здорового питания населения Республики Казахстан предполагает создание новых экологически чистых безопасных технологий. Это важно не только для реализации экспортного потенциала, но и насыщения внутреннего рынка отечественными товарами. В настоящее время в Республике Казахстан отсутствуют технологии производства муки из зерна тритикале, что не позволяет в полной мере использовать потенциал его зерна в связи с недостатком и противоречивостью рекомендаций на конечное использование продуктов его переработки.

Несмотря на положительный опыт исследования тритикале в качестве компонента комбикормов, муки для хлебобулочных изделий, широкого применения данная культура не получила. В то же время селекционерами выведены новые сорта зерна тритикале, адаптированные под почвенно-климатические условия Республики Казахстан, характеризующиеся рядом ботанических особенностей, химического состава и технологических свойств.

В ближайшее время, по прогнозам ученых научно-производственного центра зернового хозяйства имени А.И. Бараева, в недалеком будущем гибрид пшеницы и ржи станет одной из ведущих зерновых культур в мире. В этой связи актуальным является использование зерна тритикале в создании технологии производства муки для мучных кондитерских изделий, как перспективных объектов, для обогащения их функциональными ингредиентами.

– на основе теоретических и экспериментальных исследований проведена комплексная система обеспечения качества и безопасности и разработана научно обоснованная технология производства муки из зерна тритикале казахстанской селекции, позволяющая сформировать стабильный

поток муки с заданными составом и свойствами для мучных кондитерских изделий. Разработанные режимы холодного кондиционирования зерна при подготовке к его помолу создадут условия для улучшения кондитерских свойств тритикале. Рекомендуемые режимы измельчения тритикале на драных системах позволяют обеспечить выход круподуновых продуктов хорошего качества. Использование тритикалевой муки в производстве мучных кондитерских изделий позволяет получить продукт высокой пищевой ценности.

соответствует шифру специальности 6D072800 - «Технология перерабатывающих производств» диссертационного совета.

– связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами;

– диссертационная работа Жанабаевой Карины Кусмановны выполнена в соответствии с тематическими планами научно-исследовательской работы Алматинского технологического университета в период с 2015 по 2018 гг.

– анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

– научные результаты диссертационной работы Жанабаевой Карины Кусмановны заключаются в комплексной системе обеспечения качества и безопасности и разработке технологии производства муки из зерна тритикале, позволяющей расширить ассортимент экологически чистого и безопасного продукта.

Впервые проведена комплексная оценка качественных показателей зерна тритикале Таза, Орда, Балауса, районированных в южных регионах Республики Казахстан. Установлена возможность использования зерна тритикале в качестве пищевого сырья для перерабатывающей промышленности и в сфере массового питания.

Исследования качественных показателей сырья и готовой продукции современными методами и методиками проводились в аккредитованной испытательной лаборатории» научно-исследовательской института «Пищевая безопасность» Алматинского технологического университета, а также на базе УО «Могилевский государственный университет продовольствия» в лаборатории кафедры «Технология хлебопродуктов» (Республика Беларусь, г. Могилев).

Разработанная мука может быть использована как продукт функционального действия для людей, страдающих дефицитом аминокислот и способствуют расширению ассортимента предприятий перерабатывающей промышленности.

Разработанная технология производства кондитерской муки прошла промышленную апробацию в условиях АО «Костанайский мелькомбинат». Получено 3 патента Республики Казахстан на полезную модель: №3395 «Способ производства муки из зерна тритикале для кондитерских изделий»;

№3391 «Состав для приготовления сахарного печенья из тритикалевой муки»; №3392 «Состав для приготовления затяжного печенья из тритикалевой муки».

В диссертационной работе **Тунгышбаевой Улбала Облбековны** «Разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий» необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Тунгышбаевой Улбала Облбековны** «Разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий» показал высокую актуальность выбранной темы исследования, поскольку разработанный метод внедрения интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий на основании международных систем НАССР и ИСО 9001:2015 является одной из важнейших задач хлебопекарной промышленности, решение которой позволяет повысить экономическую эффективность производства, обеспечить качества и безопасности хлебобулочных изделий более детально.

В настоящее время хлебопекарная промышленность выступает одной из ведущих пищевых отраслей агропромышленного комплекса и выполняет задачу по выработке продукции первой необходимости. Значительный рост объёмов производства в данной отрасли привёл к жёсткой конкуренции на рынке его сбыта. Поэтому сегодня как никогда перспективными научными работами являются исследования, целью которых - разработка модели интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий на основе международных стандартов ISO 9001:2015 и системы НАССР.

Важнейшими направлениями в решении этой задачи следует признать установление идеологической близости подходов системы НАССР и ИСО 9001:2015, предложении новой методики создания интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий; научное обоснование потенциальных источников возникновения опасных факторов и рисков производства хлебобулочных изделий, установление перечени критических контрольных точек, разработку критических пределов с помощью построения математической модели и с использованием программного инструмента IDEF0.

Внедряя международные стандарты на системы, предприятия добиваются признания по отдельным аспектам своей деятельности, вместе с тем порождая несогласованность в управлении различными объектами внутри предприятия. В результате становится актуальной задача изучения современных подходов и методов, выбора цифрового программного инструмента для разработки модели интегрированной системы безопасности и качества с учетом международных стандартов ISO серии 9001:2015 и системы НАССР. Диссертационная работа соответствует шифру специальности 6D073500 – «Пищевая безопасность» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

-диссертационная работа Тунгышбаевой Улбала Облбековны выполнялась в рамках проведения научной инициативной темы кафедры на тему «Разработка технологий, исследование качества и безопасности переработки пищевого сырья и пищевых систем» на 01.01.2016-31.12.2018 гг. (№ госрегистрации 0116РК00421) в соответствии с «Государственной программы развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2017 – 2021 годы» от 12 июля 2018 года № 423.

-анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Тунгышбаевой Улбала Облбековны заключаются в разработке метода внедрения интегрированной системы безопасности и качества хлебобулочных изделий на основании международных систем НАССР и ИСО 9001.

Исследования проводились в Миланском Государственном университете (Università Degli Studi Di Milano) в Департаменте пищевых и экологических наук, г.Милан, Республика Италия, в ТОО «Azia Food Company», Туркестанская область, РК, ТОО Хлебобараночный комбинат «Аксай», г.Алматы, РК. Совместно с зарубежным консультантом Роберто Фоскино из Департамента пищевых и экологических наук (DEFENS) Миланского Государственного университета (Università Degli Studi Di Milano) были разработаны методики: оценка эффективности внутреннего обучения работников интегрированной системы управления безопасностью и качеством (свидетельство №0799 от 28.03.2018 г, ИС1896 о внесении сведений в государственной реестр прав на объект, охраняемые авторским правом), оценка эффективности интегрированной системы безопасностью и качеством хлебобулочных изделий.

На основе экспериментальных анализов и математической обработки результатов исследований установлены критические пределы контрольно-критических точек производства хлебобулочных изделий. При разработке критического предела достигнуто снижение рисков на контрольно-критической точке микробиологической обсемененности зерна пшеницы сорта «Астана» Северо-Казахстанской области за счет антисептического действия экстракта чеснока в результате которого кМАФАнМ снизился в среднем на 25,6 %, спорообразующие бактерий снизились на 81,4 %, плесневелые грибы и дрожжи снизились на 61,6 %. Выявлены закономерности влияния разработанной модели интегрированной системы на основе международных систем ИСО 9001:2015 и системы НАССР при помощи цифрового программирования IDEF0 на показатели безопасности и качества хлебобулочных изделий. Исследования проводились в соответствии требованиями международной нормативной документации ЕВС, МЕВАК, а

также нормативной документации Республики Казахстан и стран СНГ. Математическую обработку результатов экспериментов осуществляли методом статистического и регрессионного анализа, а также с помощью пакета программ «STATISTICA 10.0» и Microsoft Excel. Получены 2 - свидетельства о внесении сведений в государственной реестр прав на объект, охраняемые авторским правом.

В диссертационной работе **Шинтасовой Саиды Мурадовны** «Усовершенствование технологии солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов» необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Шинтасовой Саиды Мурадовны** «Усовершенствование технологии солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов» показал высокую актуальность выбранной темы исследования, поскольку усовершенствование технологии солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов является одной из важнейших задач пивоваренной промышленности, решение которой позволяет повысить экономическую эффективность производства, обеспечить качество и интенсификацию технологического процесса солодоращения.

Пивоваренная отрасль – одна из перспективных и динамично развивающихся отраслей в Казахстане. Увеличение выпуска пива требует наличия определенного количества сырья, основным из которых является пивоваренный солод. Однако, качество казахстанского пивоваренного солода оставляет желать лучшего и значительное его количество закупается по импорту из-за рубежа в больших объемах. Поэтому сегодня, как никогда, перспективными научными работами являются исследования, целью которых является усовершенствование технологии солодоращения и улучшение показателей качества солода посредством воздействия физическими методами.

Важнейшими направлениями в решении этой задачи следует признать установление положительного воздействия ионоозонной взрывокавитационной технологии на пивоваренный солод, предложение усовершенствованной технологии солодоращения; научное обоснование использования ионоозонной взрывокавитационной обработки для ускорения процесса солодоращения; подбор оптимальных режимов для улучшения показателей качества пивоваренного ячменя и солода.

В виду того, что ранее комплексная ионоозонная взрывокавитационная технология никогда не применялась в солодовенной и пивоваренной отрасли, вопрос повышения качества казахстанского солода является значимым и инновационным на сегодняшний день, так как современные производители солодовенных и пивоваренных заводов весьма заинтересованы в этом, и это существенно может повлиять на решение вопросов импортозамещения.

Диссертационная работа соответствует шифру специальности 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

- диссертационная работа Шинтасовой Саиды Мурадовны выполнялась в рамках государственной программой по развитию агропромышленного комплекса в Республике Казахстан «Агробизнес 2020» на 2013-2020 годы в соответствии с Постановлением Республики Казахстан № 151 от 18 февраля 2013 года.

- анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Шинтасовой Саиды Мурадовны заключаются в усовершенствовании технологии солодоращения и улучшении показателей качества солода посредством воздействия ионоозонных взрывокавитационных процессов.

Исследования показателей качества сырья и готовой продукции с помощью современных методов проводились на кафедре «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств», в «Научно-исследовательской лаборатории инновационной технологии пищевых и перерабатывающих производств», в «Научно-исследовательской лаборатории по оценке качества и безопасности продовольственных продуктов» Алматинского технологического университета, а также на «Солодовенном заводе Суффле Казахстан», г. Текели, Алматинская область.

Совместно с зарубежным консультантом Киселевой Татьяной Федоровной из Кемеровского государственного университета были проведены исследования по определению ферментативной активности готового солода, содержания β -глюканов, числа Кольбаха, экстрактивности и массовой доли белковых веществ методом Дюма. Исследования осуществлялись на кафедре «Технология бродильных производств и консервирования» и в «Научно-исследовательском институте биотехнологии» при Кемеровском государственном университете, г. Кемерово, Российская Федерация.

На основе экспериментальных анализов и математической обработки результатов исследований установлено, что ионоозонная взрывокавитационная обработка зерна ячменя оказывает существенное воздействие на структуру его мембран и активность в нем ферментов. При определенных режимах, как правило, достаточно низких, это воздействие является положительным, вызывая ускоренное прорастание зерна и накопление в нем ферментов, причем, если энергия и способность прорастания связана в основном с изменением структуры зерновки, то ферментативная активность солода изменяется главным образом, за счет

изменения активности ферментов зерна ячменя под действием ионоозонной взрывокавитации.

Исследования осуществлялись в соответствии с требованиями государственных стандартов, методик ЕВС и ASBC. Математическую обработку результатов экспериментов осуществляли с помощью программного обеспечения «STATISTICA 10.0» и Microsoft Excel. Условия корректности использования метода наименьших квадратов, значимость компонентов полученного уравнения множественной регрессии и использование метода Крамера для обработки графика проверялись с помощью коэффициента множественной корреляции R , коэффициента детерминации R^2 , критерия Фишера и Стьюдента.

Разработаны Стандарт организации АТУ-ТК № 67 ТКиБПП-СТ-8.2.2-2019-01 «Светлый пивоваренный ячменный солод, на основе ионоозонных взрывокавитационных процессов» и Технологическая инструкция по производству светлого пивоваренного ячменного солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов ТИ-8.5/8.2/9.1-2019-01.

Опубликован патент Республики Казахстан на полезную модель № 3035 от 23.07.2018 г. «Способ производства солода с применением ионоозонных взрывокавитационных процессов».

В диссертационной работе **Дарибаевой Гульнур Тлеухановны** «Ионозондалған отандық тритикале дақылынан алынған ұнды және ионозондалған суды қолдану арқылы макарон өнімдерін дайындау технологиясы» необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Дарибаевой Гульнур Тлеухановны** «Ионозондалған отандық тритикале дақылынан алынған ұнды және ионозондалған суды қолдану арқылы макарон өнімдерін дайындау технологиясы» показал высокую актуальность выбранной темы исследования, поскольку разработанная технология макаронных изделий с высокой пищевой ценностью и сырьевой базы является одной из важнейших задач макаронной промышленности, решение которой позволяет повысить экономическую эффективность производства, обеспечить качества и безопасности макаронных изделий более детально.

В настоящее время макаронная промышленность выступает одной из ведущих пищевых отраслей агропромышленного комплекса и выполняет задачу по выработке продукции первой необходимости. Значительный рост объёмов производства в данной отрасли привёл к жёсткой конкуренции на рынке его сбыта. Поэтому сегодня как никогда перспективными научными работами являются исследования, целью которых – разработка инновационной технологии, расширяющий ассортимент макаронных изделий высокой биологической и пищевой ценности с применением муки отечественных сортов тритикале и ионоозонированной воды.

Важнейшими направлениями в решении этой задачи следует признать построение модели регрессии, описывающие изменение химического состава

биохимических и технологических свойств отечественных сортов мягкой пшеницы «Алмалы» и ионоозонированной тритикале «Газа», исследование влияния ионоозонированной воды на реологические свойства макаронного теста выработанного из цельносмолотой муки из мягкой пшеницы и обработанного ионоозоном тритикале, разработку оптимальных режимов с помощью построение математической модели с использованием программного инструмента PLAN.

Технология макаронных изделий, разработанных на основе использования цельносмолотой добавки растительного сырья и ионоозонированной воды – находят широкое применение в макаронной промышленности. На основании совокупности экспериментальных данных, для производства новых видов макаронных изделий из цельносмолотой муки с применением ионоозонированной воды разработан пакет нормативной документации.

Диссертационная работа соответствует шифру специальности «6D072800 – Технология перерабатывающих производств» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

-диссертационная работа Дарибаевой Гульнур Тлеухановны выполнялась в рамках проекта грантового финансирования бюджетной программы 217 «Развитие науки» на 2015-2017 годы по теме «Создание технологий, активирующие биоэнергетические и экологические процессы для повышения урожайных, семенных свойств и технологических качеств продуктов переработки зерновых культур».

-анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Дарибаевой Гульнур Тлеухановны заключаются в разработке технологии макаронных изделий с применением муки из ионоозонированного отечественного зерна тритикале и ионоозонированной воды.

Исследование проводились в ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Центр реологии пищевых сред, г. Москва, РФ; ТОО «Юго-Западный научно - исследовательский институт животноводства и растениеводства» г. Шымкент, РК; макаронная фабрика «Алтын диірмен» г. Алматы, РК; Научно-исследовательский институт «Пищевая безопасность» АТУ, г Алматы, РК;

На основе экспериментальных анализов и математической обработки результатов исследований установлена, что технологические свойства контрольного и обработанного образца существенно различаются. Предлагаемая технология обработки ионоозонном потоке зерна тритикале позволяет повысить физические, биохимические и макаронные свойства

зерна. Определены на основании приведенных математических моделей оптимальные режимы обработки. Анализ полученных результатов показал, что соотношение концентрации ионов к концентрации озона практически для всех режимов обработки равно 1 млн. ед./мг. Исключение составляют макаронные свойства тритикале «Таза», для которых 15 млн. ед./мг.

Применение ионоозонной воды и муки из тритикале сорта «Таза» интенсифицируют процесс замеса макаронного теста и обеспечивают определенную устойчивость его реологических свойств. Установлены оптимальный объем добавки муки из тритикале 15,0 %, концентрация ионоозона – 10,85 ед./г. и частота тока – 50 Гц. Эти условия приготовления макаронного теста повышают прочность и качество макаронных изделий.

Таким образом, разработанные изделия по всем показателям соответствуют требованиям стандарта, а применение новых компонентов из растительного сырья и ионоозонированная вода способствуют повышению пищевой и биологической ценности разработанных макаронных изделий.

Математическую обработку результатов экспериментов осуществляли методом статистического и регрессионного анализа, а также с помощью пакета программ «PLAN» и Microsoft Excel.

В диссертационной работе **Макангали Кадыржана Конысбайулы** «Разработка технологии варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины» необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Макангали Кадыржана Конысбайулы** «Разработка технологии варено-копченых мясных продуктов из верблюжатины и говядины» показал высокую актуальность выбранной темы исследования, минимальные затраты на выращивание верблюдов и их содержание, высокий выход мяса показывает целесообразность использования верблюжатины для мясной отрасли АПК и разработка научно-обоснованных технологий мясных продуктов направленного действия является актуальным и имеют экономическое, социальное значение для Республики Казахстан.

В настоящее время использование дополнительных ресурсов мясного сырья, разработка технологии мясных продуктов повышенной пищевой и биологической ценности является одной из актуальных задач. В Республике Казахстан реализуется концепция развития верблюдоводства в соответствии с которой ежегодный прирост численности поголовья составляет не менее 7,2%.

Химический состав верблюжьего мяса коррелирует с химическим составом говядины, однако, верблюжати́на имеет повышенное содержание соединительной ткани, грубоволокнистую структуру, что обуславливает жесткость мяса, а также имеет специфический вкус и запах, которые являются основными препятствиями для ее широкого использования. Исследования позволят осуществлять промышленную переработку

верблюжатины, расширить ассортимент мясных продуктов из верблюжатины повышенной пищевой и биологической ценности.

Важнейшими направлениями в решении этой задачи следует признать обоснование возможности совместного использования верблюжатины и говядины в технологии варено-копченых мясных продуктах; установление оптимального количества гидратированного порошка из семян облепихи в количестве 10%, который способствует повышению функционально-технологических и цветовых характеристик готового продукта; оптимальное количество растительной добавки из семян облепихи, обеспечивает ингибирование окислительных процессов в мясном продукте за счет высокого содержания антиоксидантов, улучшает стабильность фаршевой системы и повышает выход готовой продукции.

В результате становится актуальной задача разработки технологии новых мясных продуктов из нетрадиционного сырья в Республике Казахстан, особенности использования верблюжатины в качестве сырья для мясоперерабатывающих производств. Диссертационная работа соответствует шифру специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

- диссертационная работа Макангали Кадыржана Конысбайулы выполнялась в рамках финансируемой МОН РК научно-исследовательской работы по приоритетному направлению «Глубокая переработка сырья и продукции» по теме «Изучение функциональных и биокорректирующих характеристик растительно-животных комплексов и разработка на их основе технологии национальных мясных продуктов нового поколения с использованием местных сырьевых ресурсов» (№ гос. регистрации 0115РК01497, 2015 г.). А также, в рамках Государственной программы развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2017 - 2021 годы и согласно «Правил субсидирования развития племенного животноводства, повышения продуктивности и качества продукции животноводства», утвержденных приказом МСХ РК от 15 марта 2019 года.

- анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Макангали Кадыржана Конысбайулы заключается в использовании ресурсов нетрадиционного мясного сырья и растительных компонентов для повышения пищевой и биологической ценности варено-копченых колбас.

Исследование проводилось в Алматинском технологическом университете, в Федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Федеральный научный центр пищевых систем» им. В.М.

Горбатова Российской Академии наук (г.Москва, РФ), в научно-исследовательском институте «Пищевая безопасность» АТУ.

По результатам экспериментальных исследований обоснован выбор оптимального порошка из семян облепихи, применение которого повышает: содержание витаминов увеличивается на 35-40 %, в частности, содержание витамина Е повышается в 2,5 раза, ВСС – на 2%, ЖУС на – 3,5%, усилие среза уменьшилось и составило 12,4 Н/м, при этом увеличивается выход готовой продукции на 6,5 - 7,0 %; протеомные исследования белков мышц верблюда с идентификацией 114 белковых фракций показавшие относительно низкую влагоудерживающую способность по сравнению с говядиной.

Исследования проводились в соответствии требованиями нормативной документации Республики Казахстан и стран СНГ.

Математическую обработку результатов экспериментов осуществляли методом статистического и регрессионного анализа, а также с помощью пакета программ «STATISTICA 12» и Microsoft Excel.

Разработан и утвержден стандарт организации СТ ТОО 39482430-04-2018 от 10.04.2018 г. на варено-копченый мясной продукт из верблюжатины и говядины «Жетысу», имеется 1 патент РК на полезную модель №3139 Республики Казахстан, бюл. №36 от 24.09.2018 г. «Способ производства реструктурированного варено-копченого мясного продукта в оболочке».

В диссертационной работе **Тастургановой Эльмиры Чаймакутовны** «Разработка технологии молочных продуктов специального назначения на основе верблюжьего молока с использованием пробиотических заквасок» необходимо выделить следующие разделы:

– **анализ тематики диссертационной работы Тастургановой Эльмиры Чаймакутовны** «Разработка технологии молочных продуктов специального назначения на основе верблюжьего молока с использованием пробиотических заквасок» показал высокую актуальность выбранной темы исследования, поскольку использование верблюжьего молока в качестве ресурса сырья для молочной отрасли АПК и разработка научно-обоснованных технологий молочных продуктов направленного действия является актуальным и имеют экономическое, социальное значение для Республики Казахстан.

В настоящее время молочная промышленность и животноводство являются одной из важнейших подсистем агропромышленного комплекса Республики Казахстан. Анализ потребления и производства молока и молочных продуктов, имеющих высокую социальную значимость, уровень потребления которых в РК в три раза ниже нормы (медицинская норма составляет 340 кг на человека ежегодно), показал, что необходимы предложения по совершенствованию молочной отрасли.

Важнейшими направлениями в решении этой задачи следует признать обоснование рационального использования верблюжьего молока в

технологии новых молочных продуктов; установление режима тепловой обработки верблюжьего молока при температуре 63°C с выдержкой в течение 30 минут или при температуре 72°C с выдержкой 20 минут, которая предупреждает пенообразование и синерезис в бионапитках; подбор оптимальных комбинации пробиотических заквасок для получения бионапитков с увеличенным сроком хранения.

В результате становится актуальной задача разработки технологии новых молочных продуктов специального назначения в Республике Казахстан, особенности использования верблюжьего молока в производстве бионапитков. Диссертационная работа соответствует шифру специальности 6D072700 – «Технология продовольственных продуктов» диссертационного совета.

- связь тематики диссертации с национальными государственными программами, а также целевыми республиканскими и региональными научными и научно-техническими программами.

- диссертационная работа Тастургановой Эльмиры Чаймаксутовны выполнялась в рамках Государственной программы развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2017 - 2021 годы и согласно «Правил субсидирования развития племенного животноводства, повышения продуктивности и качества продукции животноводства», утвержденных приказом МСХ РК от 15 марта 2019 года, где предусмотрена государственная поддержка отрасли верблюдоводства как ресурса молочного сырья.

- анализ уровня использования научных результатов рассмотренных работ, предложений по расширенному внедрению результатов конкретных работ.

- научные результаты диссертационной работы Тастургановой Эльмиры Чаймаксутовны заключаются в использовании пробиотических заквасок в производстве бионапитков на основе верблюжьего молока для расширения ассортимента и улучшения качественных показателей молочной продукции.

Исследование проводилось в лаборатории «Молоко и молочные продукты» кафедры «Технология продуктов питания», научно-исследовательской лаборатории по оценке качества и безопасности продовольственных продуктов АО «Алматинский технологический университет» и в научно-исследовательском институте биотехнологии ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» (г. Кемерово, Россия).

По результатам экспериментальных исследований обоснован выбор пробиотических заквасок в соотношении (1:1) для 4 видов бионапитков на основе верблюжьего молока. Изучен процесс кислотообразования и накопления лактококков в бионапитках. Исследована антагонистическая активность изучаемых лактококков. Применены математические методы планирования экспериментов при решении задач оптимизации процессов

получения кисломолочных продуктов с заданными свойствами. Установлены закономерности протекания физико-химических, микробиологических и биохимических процессов при сквашивании верблюжьего молока подобранными комбинациями заквасок.

Исследования проводились в соответствии требованиями нормативной документации Республики Казахстан и стран СНГ.

Математическую обработку результатов экспериментов осуществляли методом статистического и регрессионного анализа, а также с помощью пакета программ «STATISTICA 10.0» и Microsoft Excel.

Получен патент РК на полезную модель № 3062 от 06.08.2018 г. «Способ производства бионапитка из верблюжьего молока с использованием пробиотической закваски» и разработан и утвержден стандарт организации СТ ТОО 38940236-06-2018 от 20.06.2018 г. на кисломолочный бионапиток из верблюжьего молока «Акнар».

2. Анализ работы рецензентов (с примерами наиболее некачественных отзывов).

На заседаниях диссертационного совета рассматривались и утверждались рецензенты по защищаемым диссертационным работам. Рецензентами назначались ведущие ученые учебных и научных организаций, имеющие ученые степени и звания и публикации по соответствующим специальностям.

Рецензенты на основе изучения диссертации и опубликованных работ представили в диссертационный совет письменные отзывы, в которых оценивали актуальность избранной темы, степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации, их новизну, заключение о возможности присуждения степени доктора философии (PhD) по соответствующей специальности.

Анализируя работы рецензентов на диссертационную работу **Баязитовой М.М.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов д.т.н., профессора **Ереновой Б.Е.** и к.т.н. **Жакуповой Г.Н.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. Четко сформулированы недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя отзывы рецензентов на диссертационную работу **Шукешевой С.Е.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов д.т.н., профессора **Байхожаевой Б.У.** и к.т.н., и.о. профессора **Туменовой Г.Т.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого

научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. Конкретно отмечены недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя отзывы рецензентов на диссертационную работу **Жанабаевой К.К.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов д.т.н., профессора **Байхожаевой Б.У.** и к.т.н., доцента **Туменовой Г.Т.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, достоверность каждого результата, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. В отзывах отмечены недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя работы рецензентов на диссертационную работу **Тунгышбаевой У.О.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов д.т.н., профессора **Байхожаевой Б.У.** и к.т.н. **Мусаевой С.Д.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. Четко сформулированы недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя работы рецензентов на диссертационную работу **Шинтасовой С.М.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов к.т.н., доцента **Жакуповой Г.Н.** и к.т.н., доцента **Тимурбековой А.К.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. Четко сформулированы недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя работы рецензентов на диссертационную работу **Дарибаевой Г.Т.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов к.т.н. **Жумалиевой Г.Е.** и к.т.н. **Мусаевой С.Д.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи

диссертационной работы. Четко сформулированы недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя работы рецензентов на диссертационную работу **Макангали К.К.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов к.т.н., ассоциированного профессора **Аманжолова С.А.** и к.т.н., ассоциированного профессора **Касымова С.К.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. Четко сформулированы недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Анализируя работы рецензентов на диссертационную работу **Тастургановой Э.Ч.**, необходимо отметить, что полученные отзывы рецензентов д.т.н., профессора **Мусульмановой М.М.** и д.т.н. **Тултабаевой Т.Ч.** соответствуют требованиям правил присуждения степени доктора философии (PhD). В отзывах отмечается актуальность темы диссертационной работы, степень обоснованности, степень новизны каждого научного результата, выводы и заключения, оценка внутреннего единства полученных результатов и направленность на решение важной научной и прикладной задачи диссертационной работы. Четко сформулированы недостатки по содержанию и оформлению диссертации.

Отзывы рецензентов оформлялись в соответствии с требованиями по их подготовке. Работа привлеченных рецензентов отвечала предъявляемым требованиям Типового положения о диссертационном совете, утвержденного Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 марта 2011 года №126 (с изменениями и дополнениями №512 от 28.09.2018 г и №230 от 24 мая 2019 года).

3. Предложение по дальнейшему совершенствованию системы подготовки научных кадров.

- ввести в практику приглашение ведущих зарубежных ученых на заседание диссертационных советов;
- расширить Перечень изданий для публикации основных результатов научных исследований соискателей технических наук с четким указанием журналов для каждой специальности;
- ввести в практику получение отзывов на диссертационную работу от ведущих ученых вузов, НИИ и предприятий, где внедрялись результаты работы.

4. Данные о рассмотренных диссертациях на соискание степени доктора философии (PhD), доктора по профилю.

	Специальность 6D072800 – «Технология перерабатывающ их производств»	Специальность 6D072700 - «Технология продовольственных продуктов»	Специальность 6D073500 - «Пищевая безопасность»
Диссертации, снятые с рассмотрения	–	–	–
В том числе, снятые диссертационным советом	–	–	–
Диссертации, по которым получены отрицательные отзывы рецензентов	–	–	–
С положительным решением по итогам защиты	4	3	1
В том числе из других организации обучения	–	–	–
С отрицательным решением по итогам защиты	–	–	–
В том числе из других организаций обучения	–	–	–
Общее количество защищенных диссертации	4	3	1
В том числе из других организаций обучения	–	–	–

Председатель
диссертационного совета

Ученый секретарь



[Signature]
Рскелдиев Б.А.

[Signature]
Якияева М.А.

Дата 30.12.2019 г.