

ПАСПОРТ СПЕЦИАЛИСТА



1. Фамилия Диханбаева
2. Имя Фатима
3. Отчество Токтаровна
4. Пол жен.
5. Дата рождения 27.10.1963г.
6. Место рождения г.Кызылорда
7. Национальность казашка
8. Гражданство Республика Казахстан

Образование Высшее

1. Наименование вуза, где учился Семипалатинский технологический институт мясной и молочной промышленности, квалификация: дипломированный инженер-технолог
2. Год окончания ВУЗа 1984 г.

Место работы в настоящее время

1. Государство Республика Казахстан
2. Организация Алматинский технологический университет.
3. Должность профессор кафедры Технология продуктов питания

Наличие ученой степени

Степень (К) кандидат

Отрасль наук технические

Шифр специальности (по номенклатуре научных работников) 05.18.04

Дата присуждения 30.11.2000 г.

Степень (Д) доктор

Отрасль наук технические

Шифр специальности (по номенклатуре научных работников) - 05.18.04

Дата присуждения 01.01.2012 г.

Наличие ученых званий

1. Ученое звание (доцент/снс) доцент

Специальность Технология продовольственных продуктов

Дата присвоения 23.06.2008г

2. Ученое звание (профессор) профессор

Специальность Технология продовольственных продуктов

Дата присвоения 12.06.2016 г.

Наличие академических званий

1. Звание - Академия
2. Звание - Академия

1. Количество публикаций 270, в т.ч. научных 81, монографий 1, учебно-методических 30, открытий -, изобретений 20

Научные труды

Основные смежные: шифр научной специальности 05.18.04

1. F.Dikhanbayeva, E.Zhaxybayeva, Zh. Dimitrov, Zh Smailova, и др. The effect of camel milk curd masses on rats blood serum biochemical parameters: preliminary study. PloS ONE. Multidisciplinary–2021. –CiteScore 5.3. Preliminary study. 2021. 16(9): e0256661. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0256661> По БД Scopus -Процентиль – 87. CiteScore 5.3. 1,0. Q1

2. F.Dikhanbayeva, E.Zhaxybayeva, Zh. Dimitrov, M. Baiysbayeva, G.Yessirkep, N. Bansal. Studying the effect of the developed technology on the chemical composition of yogurt made from camel milk. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774, С. 36-48. Vol. 3 No. 11 (111) (2021): Technology and Equipment of Food Production. Q2. <https://doi.org/10.15587/1729-061.2021.235831>. По БД Scopus -процентиль 48.

3. К.С.Кулажанов, Ф.Т.Диханбаева, Э.Ж. Жаксыбаева, А.Б.Есенова, Г.Е.Есиркеп Характеристика текстурного профиля творожной массы из верблюжьего молока для геродиетики Вестник АТУ, № 4 (2021). 2021.С.5-9.<https://doi.org/10.48184/2304-568X-2021-4-5-9>

Дополнительные смежные: шифр научной специальности _____

1. _____
2. _____
3. _____

Специальность (шифр), по которой научный работник может быть включен в состав совета

1. Основная _____
2. Смежная _____
3. Дополнительная _____

Дата заполнения «__» _____ 20__ г.

Письменное согласие на включение в состав диссертационного совета:

«Согласен»

Подпись