

ПАСПОРТ СПЕЦИАЛИСТА



- | | |
|-------------------|--------------------------------------|
| 1. Фамилия | <u>Элеманова</u> |
| 2. Имя | <u>Римма</u> |
| 3. Отчество | <u>Шукуровна</u> |
| 4. Пол | <u>жен.</u> |
| 5. Дата рождения | <u>18.12.1976г.</u> |
| 6. Место рождения | <u>с. Боконбаево Тонского района</u> |
| 7. Национальность | <u>кыргызка</u> |
| 8. Гражданство | <u>Кыргызская Республика</u> |

Образование Высшее

1. Наименование вуза, где учился Кыргызский технический университет им. И.Раззакова
2. Год окончания ВУЗа 1999г.

Место работы в настоящее время

1. Государство Кыргызская Республика
2. Организация Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова
3. Должность главный специалист, доцент

Наличие ученой степени

1. Степень (К) кандидат
Отрасль наук технические
Шифр специальности (по номенклатуре научных работников) 05.18.01 и 05.18.04
Дата присуждения 31.03.2015 г.
2. Степень (Д) _____
Отрасль наук _____
Шифр специальности (по номенклатуре научных работников) _____
Дата присуждения _____

Наличие ученых званий

1. Ученое звание (доцент/снс) доцент
Специальность технология
Дата присвоения 30.05.2019г.
2. Ученое звание (профессор) _____
Специальность _____
Дата присвоения _____

Наличие академических званий

1. Звание _____ Академия _____
2. Звание _____ Академия _____

Количество публикаций 87, в т.ч. научных 64, монографий 2, учебно-методических 15, открытий _____, изобретений 6.

Научные труды

Основные: шифр научной специальности 05.18.04

1. Мусульманова М. М., Элеманова Р. Ш., Дюшеева Н. С. Молоко хайнака как сырье для создания функциональных продуктов //Известия Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова. – 2019. – №. 2-2. – С. 164-171.
2. Элеманова Р. Ш. Характеристика сезонных изменений белкового состава молока хайнака //Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – №. 3. – С. 555-569.
<https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-3-2381>

3. Elemanova R. et al. Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures //International Dairy Journal. – 2022. – Т. 134. – С. 105453. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453>

Основные смежные: шифр научной специальности 05.18.15

1. Мусульманова М. М., Элеманова Р. Ш., Дюшеева Н. С. Молоко хайнака как сырье для создания функциональных продуктов //Известия Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова. – 2019. – №. 2-2. – С. 164-171.

2. Элеманова Р. Ш., Мусульманова М. М. К вопросу повышения функциональных свойств ферментированного зернового напитка //Восточно-европейский научный журнал. – 2016. – Т. 8. – №. 7. – С. 159-162.

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