С. Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірісінің технологиясы» кафедрасының профессор міңдетін атқарушы, техника ғылымдарының докторы

**КАСЕНОВ АМИРЖАН ЛЕОНИДОВИЧТІҢ**

ғылыми және ғылыми-әдiстемелiк еңбектерiнiң

**ТIЗIМI**

**Список**

научных и научно-методических трудов исполняющего обязанности профессора кафедры «Технологии пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического исследовательского университета им. С. Сейфуллина, доктора технических наук

**КАСЕНОВА АМИРЖАН ЛЕОНИДОВИЧА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Р/с №-№ п/п | Жұмыстардың атауы-Наименование работы  | Баспа немесе қолжазба құқындаЖұмыстың түрі-Печатныйили на правах рукописиВид работ | Баспа, журнал (аталуы,№, жылы, беттерi), авторлық куәлiктiң, патенттiң №Шығу деректері-Издательство, журнал(название, №, год, страницы),№ авторского свидетельства,ПатентаВыходные данные | Баспа табақтарНемесе беттерСаныкөлемі- Количество печатных листов или страницобъем | Қосалқыавторлардыңаты-жөнi-Ф.И.О.соавторы |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Научные статьи в международных рецензируемых научных журналах (входящих в 1, 2 квартиль по данным Journal Citation Reports (Жорнал Цитэйшэн Репорте) компании Clarivate Analytics (Кларивэйт Аналитикс) или имеющие в базе данных Scopus (Скопус) показатель процентиль по Cite Score (Сайт Скор) не менее 50 по научной области, соответсвующей специальности претендента** |
| 1 | The effects of Ni or Nb additions on the relaxation behavior of Zr55Cu35Al10 metallic glass | Печ. | Materials Today Communicationsthis link is disabled, 2021, 29, 102909<https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85118489769> | п.л. 0,5Percentile 63 | Pham Q.H., Chupradit S.,Widjaja G.Arzehgar Z.,Suksatan W. |
| 2 | *In vitro* α-glycosidase and urease enzymeinhibition profile of some selected medicinal plants of Pakistan | Печ. | Natural Product Research. Published, 2021, 35(23), pp. 5434-5439.ISSN: 1478-6419 <https://www.tandfonline.com/loi/gnpl20> | п.л. 0,4Percentile 75 | Rauf A., Bawazeer S., Naseer M.,Alhumaydhi F.A.,Aljohani A.,Kassenov A. |
| 3 | A review on the commonly used methods for analysis of physical properties of food materials | Печ. | Applied Sciences (Switzerland), 2022, 12(4), 2004, <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85124771919>  | п.л. 0,4Percentile 75 | [Sarkar T.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57203373596), [Salauddin M.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57216389494),[Kirtonia K.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57256408000), .[Shariati M.A.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56096567300) |
| 4 | Mathematical Modeling of screw press configuration for processing safflower oil | Печ. | Applied Sciences (Switzerland), Том 13, Выпуск 5 March 2023 Номер статьи 3057<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85149947325&doi=10.3390%2fapp13053057&partnerID=40&md5=df7265> | п.л. 0,4Percentile 75 | Mursalykova M.,Kakimov M.,Iskakov B.,Sergibayeva Z. |
| 5 | Improving the technology of primary purification of the safflower oil using secondary products of processing on a biological basis | Печ. | Foods, Том 12, Выпуск 17 September 2023 Номер статьи 3275<https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85170250276&origin=resultslist>  | п.л. 0,5Percentile 97 | Iskakov B.,Kakimov M.,Kudelski R.,Mursalykova M.,Satayeva Z. |
| **Научные статьи в международных рецензируемых научных журналах (входящих в 3, 4 квартиль по данным Journal Citation Reports (Жорнал Цитэйшэн Репорте) компании Clarivate Analytics (Кларивэйт Аналитикс) или имеющие в базе данных Scopus (Скопус) показатель процентиль по Cite Score (Сайт Скор) менее 50 по научной области, соответсвующей специальности претендента** |
| 1 | Nutrients profile of the sea buckthorn (Hippophae rhamnoides L.) Grown in Kazakhstan | Печ. | Bothalia Journal. Vol 44, No. 11; Nov 2014, Pretoria, South Africa.  | п.л. 0,25 | Kakimov, MBaitukenova, Sh Kaygusuz, O |
| 2 | Mineral composition of sea buckthorn | Печ. | Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences July – August 2016 RJPBCS 7(4) Page No. 1373 | п.л. 0,18Percentile 13 | Tokhtarov, ZhKakimov, MOrynbekov, DMoldabayeva, Zh |
| 3 | Mathematical modeling of the relationship between separation and yield of meat-bone scraps in the pressing process | Печ. | International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET). Volume 9, Issue 9, September 2018, pp. 968–971, Article ID. | п.л. 0,25Percentile 31 | Tokhtarov, ZhKakimov, MOrynbekov, DMoldabayeva, Zh |
| 4 | Nutritive and biological value of sea buckthorn grown in East Kazakhstan region and its beneficial effects to human health | Печ. | International Journal of Pharmaceutical Research / Jan-Mar 2019 / Vol 11 / Issue 1756ISSN 0975-2366 | п.л. 0,25Percentile 31 | Kakimov M., Tokhtarova S., Moldabayeva Zh. |
| **Публикации в издниях рекомендованных ККСНиВО РК** |
| 1 | Пресс құрылымына кесу механизiмiн енгiзу арқылы шыжықтан майды бөлiп алу процесiн жетiлдiру | Печ | Ғылыми журнал «Тамақ технологиясы және сервис» Алматы технологиялық университеті. Алматы қ., 2004, №4/1. - Б. 86-91. | п.л. 0,37 | Какимов М.М.Туменов С.Н.Абдилова Г.Б. |
| 2 | Престеу процесін зерттеуде қысымды өлшеу аспаптарын қолданудың тиiмдi жолдары.  | Печ. | Ғылыми журнал «Тамақтехнологиясы және сервис» Алматы технологиялық университеті. Алматы қ., 2004, №4/1. - Б. 91-95. | п.л. 0,31 | Какимов М.М.Туменов С.Н.Абдилова Г.Б. |
| 3 | Тепломассоперенос в коллоидных и капиллярно –пористых телах | Печ. | Научно-технический журнал «Вестник» инженерный академии РК г. Алматы, 2004. №3, -с. 115-117 | п.л. 0,18 | - |
| 4 | Влаго- и теплоперенос в процессе сушки | Печ. | Республиканский научный журнал «Поиск» г. Алматы, 2004 г., №4 -с. 15-18 | п.л. 0,25 | - |
| 5 | Величина диффузионного критерия при извлечении жира из мясокостной шквары | Печ. | Научно-технический журнал «Вестник» НПЦ перерабатывающей и пищевой промышленности г. Алматы, 2005г. №2 с. 19-21 | п.л. 0,18 | - |
| 6 | Характер тепло-массообмена при термической обработке мясных изделий | Печ. | Научно-технический журнал «Вестник» НПЦ перерабатывающей и пищевой промышленности г. Алматы, 2005г. №2 с. 29-32 | п.л. 0,25 | - |
| 7 | Ұсақтаудың престеу процесiне қажеттi тиiмдi факторларын анықтау кезiндегi ет-сүйектi шыжықтың майлығы мен ылғалдылығының өзгерiсi | Печ. | Ғылыми журнал Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің «Хабаршысы»Семей қ., 2005 ж., №3 б. 79-90  | п.л. 0,68 | Туменов С.Н.Какимов М.М. |
| 8 | Математическое описание процесса сушки мясокостной муки | Печ. | Научный журнал «Пищевая технология и сервис» Алматинский технологический университет г. Алматы, 2006г. №2 с. 38-41 | п.л. 0,25 | - |
| 9 | Кептіру процесін қарқындату мақсатында аралас процесті қондырғыны жетілдіру | Печ. | Ғылыми журнал «Тамақ технологиясы және сервис» Алматы технологиялық университеті. Алматы қ., 2006 ж. №5 -б. 33-35 | п.л. 0,18 | Токаев С.Д.  |
| 10 | Ет-сүйекті ұнның жылу физикалық қасиеттерін зерттеу | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің Хабаршысы» Семей қ., 2007 ж., №2 б. 204-206  | п.л. 0,18 | Токаев С.Д.Жайлаубаев Д.Т. |
| 11 | Качественные показатели мясокостной муки и влияние на них тепловой обработки | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің Хабаршысы» Семей қ., 2007 ж., №2 б. 206-211 | п.л. 0,37 | Жайлаубаев Д.Т.Токаев С.Д. |
| 12 | Графический метод совмещенных расходно-напорных характеристик для анализа шнековых прессов | Печ. | Научный журнал «Пищевая технология и сервис» Алматинский технологический университет г. Алматы, 2007 г. №6 с. 29-31 | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. Абдилова Г.Б. |
| 13 | Шнекті престерді талдау кезінде аралас шығынды-арынды сипат-тамасының номограммалық тәсілі | Печ. | Научный журнал «Пищевая технология и сервис» Алматинский технологический университет г. Алматы, 2007 г. №6 с. 31-33 | п.л. 0,18 | Еренгалиев А.Е. Какимов М.М.Орынбеков Д.Р.  |
| 14 | К вопросу исследования процессов измельчения и прессования мясокостной шквары | Печ. | Научный журнал «Пищевая технология и сервис» Алматинский технологический университет г. Алматы, 2007 г. №6 с. 36-39 | п.л. 0,25 | КакимовА.К.Еренгалиев А.Е. Кабулов Б.Б. |
| 15 | Системный анализ процесса механической обработки мясокостной шквары | Печ. | Научный журнал «Зерно и зернопродукты» г. Астана, 2007 г. №3 с. 42-45 | п.л. 0,25 | Какимов А.К.Кабулов Б.Б. |
| 16 | Түйіршіктеу және престеу процестерін зерттеуді номограммалық әдістер арқылы сипаттау | Печ. | Ғылыми журнал «Жаршы» Алматы қ., 2008 ж., №8 б.58-61 | п.л. 0,43 | **-** |
| 17 | Престеу процесі кезінде температура мен қысымның өзара байланысы | Печ. | Ғылыми журнал «Жаршы» Алматы қ., 2008 ж., №9 -б. 60-62 | п.л. 0,18 | **-** |
| 18 | Престеу процесінің престеуші шнектің геометриялық өлшемдеріне тәуелділігін зерттеу нәтижелерін математикалық өңдеу | Печ. | Ғылыми журнал «Инновациялық Еуразиялық университетінің жаршысы». Павлодар қ. 2009 ж, № 1 (33). - Б. 192-197. | п.л. 0,37 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 19 | Престеуші шнектің геометриясын математикалық түрде сипаттау | Печ. | Ғылыми журнал С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік университетінің «Хабаршысы». Павлодар қ. 2009 ж. №1 -б. 43-49 | п.л. 0,43 | - |
| 20 | Престеу процесі кезінде шыжықтың көлемдік өзгерісін тығыздық арқылы сипаттау | Печ. | Ғылыми журнал Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің «Хабаршысы» Семей қ., 2009 ж., №2 -б. 84-86 | п.л. 0,18 | - |
| 21 | Математическая и физическая модели тепло- и массообмена при конвективной сушке  | Печ. | Научно-технический журнал «Вестник ВКТУ им. Д.Серикбаева». Усть-Каменогорск, 2009 г. №3 (45). -С. 151-154. | п.л. 0,25 | - |
| 22 | Изучение удаления влаги из слоя дисперсных материалов | Печ. | Научныйжурнал«Наука и техника Казахстана». - Павлодар: ПГУ им. С. Торайгырова, 2010, №3. - с.56-60. | п.л. 0,31 | Токаев С.Д.Жакупов Т.М. |
| 23 | Способ сушки сельскохозяйственных культур и установка для его осуществления | Печ. | Научныйжурнал«Наука и техника Казахстана». - Павлодар: ПГУ им. С. Торайгырова, 2010, №3. - с.61-63. | п.л. 0,18 | Токаев С.Д.Жакупов Т.М. |
| 24 | Капиллярлы электрофорез әдісі арқылы шырғанақ құрамын зертеу | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы СМУ Хабаршысы». – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2011, № 1 . – б.147-150.  | п.л. 0,25 | Какимов М. М. Рскелдиев Б.А.Просеков А.Ю. |
| 25 | Прессование как один из перспективных методов производства соков из облепихи | Печ. | Журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». – Семей: СГУ им. Шакарима, 2011, № 2. – с.114-115.  | п.л. 0,25 | Тохтарова С.М.Тохтаров Ж.Х. |
| 26 | Аймақтық шырғанақ өнімін өңдеудің инновациялық жолдары | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы СМУ Хабаршысы». – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2012, №2 . - б. 207-209.  | п.л. 0,25 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р. |
| 27 | Престеу процесі кезіндегі ет-суйекті шыжықтың гранулометриялық құрамын зерттеу | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы СМУ Хабаршысы». – Семей: 2012, № 4 . – б. 3-6.  | п.л. 0,25 | Какимов М. М. Тохтаров Ж.Х. |
| 28 | Тәжірибелік зерттеу жұмысын регрессиялық теңдеулер арқылы математикалық өңдеу әдістері | Печ. | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы СМУ Хабаршысы». – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2012, № 4 . – б. 8-12.  | п.л. 0,25 | Какимов М. М. Тохтаров Ж.Х.Мурсалыкова М.Т. |
| 29 | Системный анализ процессов измельчения и прессования мясокостной шквары | Печ. | Научный журнал «Известия Национальной академии наук РК». – Алматы: НАН РК, 2012, №4 (10), -с. 36-40. | п.л. 0,3 | - |
| 30 | Шырғанақ өнімін тереңдете қалдықсыз қайта өңдеу жолы | Печ. | «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің» ғылыми журналы. – Семей, №1 (61), 2013. –б. 21-22. | п.л. 0,12 | Муратжанкызы Н.Какимов М.М.,Тохтаров Ж.Х. |
| 31 | Современное оборудования для производства аэрированных пищевых продуктов | Печ. | Журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». – Семей: СГУ им. Шакарима, 2013, № 1 (61). – с. 24-25.  | п.л. 0,12 | Мейрамхан Р.М.Еренгалиев А.Е. |
| 32 | Исселдование химического состава и микроструктурного анализа сырья животного происхождения | Печ. | Журнал «Вестник СГУ им. Шакарима». – Семей: СГУ им. Шакарима, 2013, № 3 (63). – с. 60-61.  | п.л. 0,12 | Какимов М. М. Тохтаров Ж.Х.Мурсалыкова М.Т |
| 33 | Сұйық әртекті жүйелерді центрифугалау процесінің математикалық моделі | Печ. | «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің» ғылыми журналы. – Семей, №2 (66), 2014. –б. 56-60. | п.л. 0,30 | Искаков Б.М.Кәкімов М.М.Еренғалиев А.Е. |
| 34 | Шырғанақ өнімін өңдеудің жаңа түрі | Печ. | Ғылыми журнал «Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің хабаршысы». – Семей: 2016, № 2 (74) 1 том. -Б.6-8. | п.л. 0,18 | Муратжанкызы Н.Тохтаров Ж.Х.Толеугазыкызы А. |
| 35 | Ет және өсімдікшикізаттарын фортификациялау жолымен алынатын азық-түлік өнімдерінің технологиясын жетілдірудің адам денсаулығына пайдасы | Печ | Ғылыми журнал «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің хабаршысы» 2016. №2, Семей. Б. 15-17 | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Абдилова Ғ.Б.Султанова Ж.Е. |
| 36 | Определение химического состава плодов облепихи на жидкостном хроматографе | Печ. | Научный журнал «Вестник АТУ». – Алматы: 2016, № 2(111),- с. 14-17 | п.л. 0,25 | Амирханов К.Ж.Тохтаров Ж.Х. |
| 37 | Статистическое моделирование разделения жира в потоке шнековых установок | Печ. | Вестник государственного университета имени Шакарима города Семей, №1 (81) Семей 2018 г. 18-23 с. | п.л. 0,375 | Какимов М.М.Тохтаров Ж.Х.Толеуғазықызы А. |
| 38 | Құрастырылған ет-сүйекті қайнау қабатында кептіруге арналған ұсақтап-кептіру агрегаты көмегімен тәжірибелік зерттеулер жүргізу | Печ. | «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің» ғылыми журналы. – Семей, 2018, № 3(83). –б. 104-107 | п.л. 0,21 | Касенов А.Л.,Тохтаров Ж.Х.Конарбаева Г.Н.  |
| 39 | Қалдықсыз технологияларды жетілдіру мақсатында құрастырылған ұсақтау-кептіру агрегатын сипаттау | Печ. | «Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университетінің» ғылыми журналы. – Семей, 2018, № 3 (83). –б. 113-117 | п.л. 0,31 | Тохтаров Ж.Х.,Конарбаева Г.Н. Отегенов М.  |
| 40 | Өсімдік шикізаты қосылған «Ертіс» котлетінің сапалық және қауіпсіздік көрсеткіштері | Печ. | Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің Хабаршысы, №3 (83) Семей 2018 ж. -б. 144-149 | п.л. 0,375 | Тохтаров Ж.Х.Амирханов К.Ж. |
| 41 | Совершенствование прессовочного оборудования для производства сафлорового масла в условиях минипроизводственных цехов | Печ. | Вестник Алматинского технологического университета. №1 (135) 2022. С. 58-65. | п.л. 0,5 | Мурсалыкова М.Т.Какимов М.М. Искаков Б.М. |
| 42 | Технологическая линия для производства сафлорового масла в минипроизводстве | Печ. | Вестник Евразийского национального университета имени Л.Н. Гумилева. № 1(138)/2022. С. 59-66. | п.л. 0,43 | Мурсалыкова М.Т. Какимов М.М. Орынбеков Д.Р. Тохтаров Ж.Х. Искаков Б.М. |
| 43 | Усовершенствование центрифуги для разделения жира от шквары | Печ. | Вестник Алматинского технологического университета. №1 2023. С. 5-11. | п.л. 0,43 | Шаяхметова М.К.Ибрагимов Н.К. |
| 44 | Мақсары майын өңдіруге арналған пресс жабдығын жобалау және есептеу  |  | Л.Н. Гумилев атындағы ЕҰУХ абаршысы. Техникалық ғылымдар және технологиялар сериясы - № 1(142)/2023 - б. 74-88. | п.л. 0,875 | Мурсалыкова М.Т.,Какимов М.М.,ЛобасенкоБ.А., Искаков Б.М. |
| **Статьи в научных изданиях зарубежных стран** |
| 1 | К вопросу исследования процессов измельчения и прессования мясокостной шквары | Печ. | Научно-технический журнал «Техника и технология пищевых производств» Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.г. Кемерово, 2009 г. №2 -с. 13-15.  | п.л. 0,18 | - |
| 2 | Экспериментальное исследованиеинтенсификации процессапрессования | Печ. | Актуальные проблемы техники и технологии переработки молока: сборник научных трудов с международ. участ. Вып. 7 / ГНУ Сибирский НИИ сыроделия СО РАСХН. Барнаул, 2010. -с.58-61. | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Тохтаров Ж.Х.Орынбеков Д.Р. |
| 3 | Математическое моделирование на основе оптимизации качественных и количественных показателей процесса прессования | Печ. | Актуальные проблемы техники и технологии переработки молока: сборник научных трудов с международным участием. Вып. 7 / ГНУ Сибирский НИИ сыроделия СО РАСХН. Барнаул, 2010. – с. 61-65. | п.л. 0,18 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М.Токаев С.Д. |
| 4 | Интенсификация процесса сушки в пищевой и перерабатывающий промышленности | Печ. | Актуальные проблемы техники и технологии переработки молока: сборник научных трудов с международ. участ. Вып. 7 / ГНУ Сибирский НИИ сыроделия СО РАСХН. Барнаул, 2010. – с. 68-69. | п.л. 0,12 | Токаев С.Д.Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. |
| 5 | Расчет массопереноса в сушильно-измельчающих аппаратах при переработке продукции животноводства | Печ. | Актуальные проблемы техники и технологии переработки молока: сборник научных трудов с международ. участ. Вып. 7 / ГНУ Сибирский НИИ сыроделия СО РАСХН. Барнаул, 2010. – с. 69-72. | п.л. 0,18 | - |
| 6 | Качественные показатели кормовой муки и влияние на них тепловой обработки | Печ. | Актуальные проблемы техники и технологии переработки молока: сборник научных трудов с международным участием. Вып. 7 / ГНУ Сибирский НИИ сыроделия СО РАСХН. Барнаул, 2010. - с. 160-163 | п.л. 0,25 | - |
| 7 | Исследование состава облепихи методом капиллярного электрофореза | Печ. | Научный журнал «Вестник Алтайского государственного аграрного университета». – Барнаул: Алтайский государственный аграрный университет, 2011, № 12 (86), - с. 82-84. | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Тохтаров Ж.Х. |
| 8 | Изучение напорно-расходной характеристики роторно-пульсационного аппарата | Печ. | Научный журнал «Молодой учёный». – Казан. 2014, № 6 (65), - с. 188-192. | п.л. 0,31 | Мейрамханулы М |
| 9 | Исслдование качества коровьего молока с целью произволства безопасных молочных продуктов | Печ. | Научный журнал «Вестник Красноярского государственного аграрного университета». – Красноярск. 2021, №6 (171), -с.148-155. | п.л. 0,5 | Бейсембаева А.Х.Молдабаева Ж.К.Тохтаров Ж.Х. |
| **Статьи в материалах международных конференциях стран дальнего зарубежья** |
| 1 | Изучение удаления влаги во время сушки зерна | Печ.  | Материалы VIМеждународной научно-практической конферен. «Научный потенциал мира - 2010». – София. (Болгария), 2010,- с. 79-83. | п.л. 0,31 | Жакупов Т.М.Токаев С.Д. |
| 2 | Исследование технологии производства продуктов из облепихи | Печ. | Materialy VIII miedzynarodowejnaukowi-praktycznejkonferencji «Modernivymozenosti vedy-2013» 27.01.2013-05.02.2013. Volume 11 TechnikenaukiPraha. | п.л. 0,18 | Какимов М.М. Муратжанқызы Н.Тохтаров Ж.Х. |
| 3 | Основные направления промышленной переработки облепихи | Печ. | X Международная научно-практическая конференция «Актуальные научные разработки – 2014». – Болгария, 17-25.01.2014. – с. 24-26. | п.л. 0,18 | Какимов М.М. Муратжанқызы Н. Тохтаров Ж.Х. |
| 4 | Престеуші шнек құрылғысының көмегімен шырын сығу процесіндегі тоқталатын негізгі тұжырымдар | Печ. | Materialy VIII miedzynarodowej naukowi-praktycznej konferencji «Naukovamysl informacyjnej powieki -2012» 07-15 marca 2012 roku. Volume 30 Techniczne nauki.Przemysl | п.л. 0,12 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р.  |
| 5 | Изучение растительного сырья для дальнейшей разработки процесса прессования | Печ. | Материалы международной научно-практической конференции «НАЙНОВИТЕ ПОСТИЖЕНИЯ НА ЕВРОПЕЙСКАТА НАУКА - 2018» Болгария, 2018 г., 34-37 с. | п.л. 0,25 | Муратжанкызы Н.Тохтаров Ж.Х. |
| 6 | Растительного сырья в производстве применение мясных продуктов | Печ. | Materiły xiv międzynarodowej naukowi-praktycznej konferencji «Strategiczne pytania światowej nauki» 07 -15 lutego 2018 roku. Praha. 32-34 с. | п.л. 0,19 | Амирханов К.Ж. Тохтаров Ж.Х.Конарбаева Г. |
| **Статьи в международных конференциях стран ближнего зарубежья** |
| 1 | Математическая модель тепло- и массообмена при конвективной сушке | Печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» г. Саратов, 2007.г., с.60-61 | п.л. 0,06 | Токаев С.Д. |
| 2 | Интенсификация процесса отделения растительноо масла на шнековом прессе | Печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» г. Саратов, 2007 г., с.61-62 | п.л. 0,06 | Туменов С.Н. |
| 3 | Математическое моделирование процесса отделения жидкой фракции от твердой фазы при прессовании | Печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Аграрная наука-сельскомухозйству» г. Барнаул, 2008 г., с. 179-181 | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. |
| 4 | Управление температурными полями в капиллярно-пористых телах при нагреве | Печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Аграрная наука – сельскому хозйству» г. Барнаул, 2008 г., -с. 183-185 | п.л. 0,18 | Токаев С.Д.Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. |
| 5 | Экспериментальное исследование интенсификации процесса прессование | Печ. | Материалы международной научно-практической конфер. «Пища. Экология. Качество» г. Кемерова, 2009 г. -c. 127-129 | п.л. 0,18 | - |
| 6 | Теоретическое исследование некоторых характеристик процесса прессования | Печ. | Материалы международногонаучно-практического форума «Инновации в агропромышленном комплексе» г. Новосибирск, 2009 г. -c.176-178. | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. |
| 7 | Расчет массопереноса в сушильно-измельчающих аппаратах при производстве кормовой муки | Печ. | Материалы международ. научно-практического форума. г. Новосибирск, 2009 г. -c.179-182.  | п.л. 0,25 | - |
| 8 | Рациональное использование облепихи в пищевом производстве и медицине | Печ. | Материалы V международной научно-практической конференции «Аграрная наука-сельскому хозяйству».- Барнаул: АГАУ, 2010. - с. 529-531. | п.л. 0,2 | Какимов М. М. Тохтаров Ж. Х.  |
| 9 | Процессы переработки пищевого растительного сырья | Печ. | МатериалыVI Международной научно-практической конференции, «Технология и продукты здорового питания». - Саратов: СГАУ им. Н.И.Вавилова, 2010, - с. 48-49. | п.л. 0,12 | Жолжаксина А Орынбеков Д.Р. |
| 10 | Инновационный метод переработки облепихи | Печ. | Междунардная заочная научно - практическая конференции «Теоретические и прикладные проблемы науки и образования 21 веке». -Тамбов, 2012.- с.53-54. | п.л. 0,12 | Какимов М.М. Абдилова Г.Б.  |
| 11 | Математические характеристики шнековых прессов | Печ. | Междунардная научно-практическая конфер. «Теоретические и прикладные проблемы науки и образования 21 веке». -Тамбов, 2012. - с. 57-58. | п.л. 0,12 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р.  |
| 12 | Анализ технологических линий комплексной переработки плодов облепихи | Печ. | Материалы Международной научно-технической конференции «Актуальные вопросы образования и науки». – Тамбов, 30.12.2013. – с.98-100 | п.л. 0,18 | Какимов М.М. Тохтаров Ж.Х. |
| 13 | Масло облепихи как лечебный препарат | Печ. | Отправлено в Международнуюзаочную научно-практическую конференцию «Актуальные вопросы в научной и образовательной деятельности». – Тамбов, 31.01.2013. – с.67-68 | п.л. 0,12 | Какимов М.М. Тохтаров Ж.Х. |
| 14 | Исследование влажности при выделении жира из шквары под влиянием центробежной силы | Печ. | 4-яМеждународная научно-практическая конферен. «Современные инновации в науке и технике». – Курск, - 2014 года | п.л. 0,18 | Какимов М.М. Тохтаров Ж.Х. |
| 15 | Экспериментальное исследования процесса прессования мясокостной шквары в целях его интенсификации | Печ. | Научное издание. «Производство и перера-ботка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности» Материалы III Международной научно-практической конфер. Часть 1,- г. Воронеж, Россия- С. 278-281 | п.л. 0,25 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р.Тохтаров Ж.Х. |
| 16 | Производство продуктов питания на основе облепихи | Печ. | Международная научно-практическая конфер. «Современное состояние, перспективы развития молочного животноводства и переработки сель-скохозяйственной продукции». Омск, - с.313-314 | п.л. 0,13 | Төлеуғазықызы А.Байбалинова Г.М.Байтукенова Ш.Б. |
| 17 | Исследование качественного состава растительного сырья с антиоксидантными свойствами | Печ. | Международ. научно-практ. конф. «Современные подходы к получению и переработке сельскохозяй-ственной продукции – гарантия продовольственной независимости России» - г. Москва -с. 374-377 | п.л. 0,25 | Тохтаров Ж.Х.Муратжанкызы Н. |
| 18 | Хлебопекарная промышленность в Республике Казахстан. | Печ. | Сборник научных трудов ХІХМеждународ-ная научно-практическая конфер., посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова «Практические и теоретические аспекты комплексной переработки продовольственного сырья и создания конкурен-тоспособных продуктов питания - основа обес-печения импортозамещения и продовольственной безопасности России» 8-9 декабря 2016 г. С. 162 | п.л. 0,12 | Муратбаев А.М.Муратжанкызы Н. |
| 19 | Modern waysof processing of wild sea buckthorn | Печ. | Международная научно-техническая конференция «Научные достижения и открытия современной молодежи: актуальные вопросы и инновации». – Пенза, 17 февраля 2017. – с. 104-105  | п.л. 0,12 | Тохтаров Ж.Х.Муратжанкызы Н. |
| 20 | Безотходная переработка дикорастущейоблепихи | Печ. | Материалы IV Международной научно-технической конференции (заочной) «Инновацион-ные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» (9-10 ноября 2017) Воронеж. 357-360 с. | п.л. 0,25 | Тохтаров Ж.Х.Амирханов К.Ж.Гаптар С.Л. |
| 21 | Совершенствование технологии производства мясорастительных полуфабрикатов с антиоксидантными свойствами | Печ. | Материалы II межрегиональной научно- практ. конференции «От биопродуктовк биоэкономике», г. Барнаул, 2018, 93-96 с. | п.л. 0,25 | Амирханов К.Ж. Молдабаева Ж.К.Тохтаров Ж.Х. |
|  22 | Обзор центрифугирование жира от шквары | Печ. | XVIII Международная научно-практическая конференция «Пища.Экология.Качество», г. Краснообск, 2021, 705-707 с. | п.л. 0,18 | Шаяхметова М.К.,Ибрагимов Н.К. |
| **Статьи в участие в международных конференциях Республики Казахстан** |
| 1 | Май шикізатынпрестердеқысымменөңдеу | Печ. | «Бірінші Ержанов оқулары» халықаралық ғылыми-тәжiрибелiк конференция жинағы. Павлодар, 2004 ж. 1том,Б. 277-279. | п.л. 0,18 | Какимов М.М. Туменов С.Н.Адилова Г.Б. |
| 2 | Престердешыжықтансүйықфракцияныажыратыпалуда,шыжықтыңқұрылымдық-механикалыққасиеттерініңәсері | Печ. | «Бірінші Ержанов оқулары» халықаралық ғылыми-тәжiрибелiк конференция жинағы. Павлодар, 2004 ж. 1том,Б. 280-284 | п.л. 0,31 | Какимов М.М. Туменов С.Н. |
| 3 | Мал өнімдерінен қалатын шикізат қалдықтарын жүйелі желімен өңдеу | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Стратегия развития пищевой и легкой промышленности» г. Алматы, 1часть 2004 г.с.27-28  | п.л. 0,12 | Жайлаубаев Д.Т. |
| 4 | Обработка жировой массы на центрифугах | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Стратегия развития пищевой и легкой промышленности» г.Алматы, 1 часть, 2004 г. с.323-325 | п.л. 0,18 | Шаменов М.Е.Туменов С.Н. |
| 5 | Құрғақ мал жемін дайындаудың технологиялық желісін, престеу процесін жетілдіру нәтижесінде ықшамдау | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Стратегия развития пищевой и легкой промышлен-ности» г.Алматы, 1 часть, 2004 г. с.325-326 | п.л. 0,12 | Какимов М.М.Туменов С.Н. |
| 6 | Құрғақ мал жемін өндіруде конвективті кептіру процесін жылдамдату негізі | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Стратегия развития пищевой и легкой промышлен-ности» г. Алматы, 1 часть, 2004 г. с.327-328 | п.л. 0,12 | Токаев С.Д.Жайлаубаев Д.Т. |
| 7 | Интенсификация и рациональная организация процессов переработки отходов пищевых производств | Печ. | Материалы международной научной конференции «Продукты питания и пищевая безопасность» г. Алматы, 2006 г., 81с. | п.л. 0,06 | Жайлаубаев Д.Т.Токаев С.Д. |
| 8 | Ұсақтап кептіру процесіндегі ғылыми - зертеудің нәтижесін оқу үдесіне енгізудің рөлі | Печ. | Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конфер. материалдары. «Мамандар дайындау сапасын жоғарлату мақсатындағы ғылым мен білімнің интеграциясы – мемлекеттің тұрақты дамуының шешуші факторы». Семей қ., 2006ж. - Б. 58. | п.л. 0,06 | Токаев С.Д.Жайлаубаев Д.Т. |
| 9 | Престеу процесін қарқындату нәтижелерін қалдықсыз өнім өндіру технологиясы өндірісінде пайдалану | Печ. | Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конферен. материалдары. «Мамандар дайындау сапасын жоғарлату мақсатындағы ғылым мен білімнің интеграциясы – мемлекеттің тұрақты дамуының шешуші факторы». Семей, 2006 ж. - Б. 355-356. | п.л. 0,12 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 10 | Разработка реологических моделей сырья при измельчений и прессовании | Печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы ветеринарии и сельскохозяйст-венной биотехнологии» г. Павлодар, 2007.г., с.136-138 | п.л. 0,18 | Какимов А.К.Кабулов Б.Б. |
| 11 | Өсімдік майы өндірістерінде престеу процесін қазіргі заманға сай жетілдіру | Печ. | Халықаралық ғылыми тәжірибелік конференция материалдары «Қазіргі заманғы биология және биотехнологияның өзекті мәселері» Семей, 2007 ж., б.425-426  | п.л. 0,12 | Абдилова Г.Б. |
| 12 | Кептіру процесінің физикалық негіздері | Печ. | Халықаралық ғылыми тәжірибелік конференция материалдары «Қазіргі заманғы биология және биотехнологияның өзекті мәселері» Семей қаласы, 2007 ж., б.426-428 | п.л. 0,18 | Тоқаев С.Д. |
| 13 | Құрғақ мал жемі өндірісінде престеу процесін қарқындату | Печ. | Халықаралық ғылыми тәжірибелік конференция материалдары «Қазіргі заманғы биология және биотехнологияның өзекті мәселері» Семей қаласы, 2007 ж., б.446-447 | п.л. 0,12 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. |
| 14 | Престеу процесінің тиімділігін арттыру мақсатында шнек құрылғысын жетілдіру маңызы | Печ. | Халықаралық ғылыми тәжірибелік конференция материалдары «Тамақ және өнеркәсіптеріндегі инновациялық технологиялар» Алматы, 2008 ж., б. 172-173 | п.л. 0,12 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 15 | Диафрагмалы матрицалы конусы арқылы термопластикалық қалыптау процесін жүзеге асырудағы есептеу жолдары | Печ. | Халықаралық ғылыми тәжірибелік конфер. матер. «Тамақ және жеңілкәсіптеріндегі инновациялық технологиялар» Алматы қ. 2009 ж. -б. 163-164. | п.л. 0,12 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р. |
| 16 | Тәжірибе нәтижелерін математикалық өңдеудегі екінші реттік жоспар | Печ. | Халықаралық ғылыми тәжірибелік конференция материалдары «Тамақ және жеңілкәсіптеріндегі инновациялық технологиялар» Алматы қ. 2009 ж. -б. 252-254. | п.л. 0,18 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 17 | Шырғанақ өнімін механикалық жолмен тиімді өңдеу | Печ. | Халықаралық ғылыми - тәжірибелік конфер. материл. жинағы «Қазақстандағы кәсіпкерлік: теориясы, тәжірибесі мен әдістемесі». – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2010, - с. 124-125. | п.л. 0,2 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р. Тохтаров Ж. Х.  |
| 18 | Сапалы азық-түлік өнімдерін өндірудің Қазақстан экономикасына тигізер пайдасы | Печ. | Халықаралық ғылыми форумының материалдары «Азық-түлік қауіпсіздігі және халықтың салауатты тамақтануы». – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2010, –б. 85-87. | п.л. 0,18 | Оқасов А.Р. |
| 19 | Шырғанақ өнімінен шырын сығуға арналған шнекті пресс | Печ. | Халықаралық ғылыми форумының материалдары «Азық-түлік қауіпсіздігі және халықтың салауатты тамақтануы». – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2010, – б. 24-25. | п.л. 0,18 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р. Тохтаров Ж. Х.  |
| 20 | Зерттеу жұмыстарындағы тәжірибені жоспарлау және талдау | Печ. | «Инновациялық технологиялар – экономиканың аграрлық саласына» Халықаралық ғылыми – тәжірибелік конфер. материалдар жинағы – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2011, - б. 12-15. | п.л. 0,25 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 21 | Престеу процесі кезіндегі майдың бөлінуі мен шыққан өнім байланысын математикалық моделдеу | Печ. | «Инновациялық технологиялар – экономиканың аграрлық саласына» Халықаралық ғылыми – тәжірибелік конферен. материалдар жинағы – Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2011, - б. 81-84. | п.л. 0,25 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 22 | Экспериментальный пресс для производства сухих животных кормов | Печ. | Сборник материалов международный научно-практической конференции «Инновационные технологии – аграрному сектору экономики» 13-15 июнь, II-том, Семей-2011. - б. 85-86. | п.л. 0,125 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М.Тохтаров Ж.Х.  |
| 23 | Престеуші шнек құрылғысының престеу процесімен үйлесімділігін математикалық моделдеу | Печ. | Қазақстан Республикасының тәуелсіздігінің 20 жылдығына арналған «Ғылым. Білім. Жастар», респуб. жас ғалымдардың конференциясының жинағы. – Алматы: 2011. – б. 146-148. | п.л. 0,18 | Тохтаров Ж.Х. |
| 24 | Азық-түлiк өнiмдерiнiң өндiрiсi үшiн өсiмдiк шикiзатын өңдеудiң инновациялық әдiсі | Печ. | ҚР тәуелсіздігінің 20 жылдығы, Білім және Ғылым күніне арналған «Қазақстанның саяси және экономи-калық жаңару жағдайындағы білім және ғылым инновациялары» Халықаралық ғыл. – тәжір. конфер. еңбектерінің жинағы – Рудный 2011. – б. 172-174 | п.л. 0,15 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 25 | Күнделікті тамақтану рационына қосу мақсатында шырғанақ өнімін өңдеудiң инновациялық әдiсі | Печ. | Қоғамдық, жаратылыс, техникалық және гуманитарлық ғылымдар бойынша студенттердің XV ғылыми конфер. материалдары – Семей: Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университеті, 2011. – б. 138-139. | п.л. 0,15 | Тохтаров Ж.Х. |
| 26 | Тәжірибе нәтижелерін математикалық өңдеу жолдары | Печ. | Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 20 жылдығына арналған «Тәуелсіз қазақстан – біздің тағдырымыз», Халықаралық ғылыми – тәжірибелік конференциясының жинағы ІІ том – Семей 2011. – б. 71-76 | п.л. 0,15 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. Тоқаев С.Д. |
| 27 | Использование облепихи в пищевом производстве | Печ. | Қазақстан Республикасы Тәуелсіздігінің 20 жылдығына арналған «Тәуелсіз қазақстан – біздің тағдырымыз», Халықаралық ғылыми - тәжірибелік конференциясының жинағы ІІ том – Семей, 2011. – б. 108-109 | п.л. 0,12 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р.Бөлкенов Б.Т. |
| 28 | Rational use of sea-buckthorn berries in food production and medicine | Печ. | Of 1st International scientific-practical conference «Modern problems of biomaterials, nanomaterials and nanomtdicine». Semey: Shakarim Semey state university, 17-19.04.2012. – с. 54-55. | п.л. 0,2 | Orynbekov D. Kakimov M. |
| 29 | Изменение предельного напряжения сдвига мясокостной шквары в процессе прессования | Печ. | «ХІIСатпаевские чтения» междунард. научно – практ. конфер. ПГУ, Павлодар 2012. – с. 117-120 | п.л. 0,15 | Какимов М.М.Орынбеков Д.Р.  |
| 30 | Табиғи шырғанақ өнімін престеу процесін жүзеге асыруда математикалық моделдеуді сипаттау | Печ. | «ХІIСатпаевские чтения» междунардная научно – прак. конфер. ПГУ, Павлодар 2012. – с.120-122 | п.л. 0,15 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р.  |
| 31 | Жергілікті табиғи шикізат көздерін инновацялық өңдеу | Печ. | ҚазАШҒА корреспондент – мүшесі, т.ғ.д., проф. Е.Т. Төлеуовтің 70 жасқа толуына арналған Халықаралық ғылыми – тәжірибелік конфер. жинағы. Семей 2012.- б.119-121 | п.л. 0,12 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р. Тілеуғали Е.Т. |
| 32 | Совершенствование процессов обработки производства кормов из животного сырья | Печ. | ҚазАШҒА корреспондент – мүшесі, т.ғ.д., проф. Е.Т. Төлеуовтің 70 жасқа толуына арналған Халықаралық ғылыми – тәжірибелік конфер. жинағы. Семей 2012. – б. 121-122 | п.л. 0,12 | Орынбеков Д.Р. Какимов М.М. Тілеуғали Е.Т. |
| 33 | Современные распылительные сушилки для малых фермерских хозяйств | Печ. | «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». //Междунар. научно-практ.конфер. посвященной 55-летию АТУ, Алматы 2012 г. - с. 78-79. | п.л. 0,12 | Сатиева Б.К.Толысбаев Б.С. |
| 34 | Современные способы переработки дикорастущей облепихи | Печ. | Международная научно-практическая конф. «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». – Алматы, 17-18.10.2013. – с.112-114 | п.л. 0,18 | Какимов М.М.Тохтаров Ж.Х. |
| 35 | Разработка техники и процессов производства животных кормов | Печ. | Матер. международ. научно-практической конф. посвященной к 50-летию подготовки инженерных кадров для пищевой и перерабатывающей промыш-ленности на ИТФ СГУ имени Шакарима, 2013. – c.217-218 | п.л. 0,12 | Какимов М.М.Тохтаров Ж.Х.МурсалыковаМ.Т. |
| 36 | Жергілікті табиғи ресурстарды тиімді пайдаланып биологиялық кұндылығы жоғары тағам түрлерін өндірудің заманауи бағытын дамыту | Печ. | Международный научный форум «Биология и биотехнология XXI века». – Астана, 7-8 апреля 2016. – с.13-16 | п.л. 0,2 | Амирханов К.Ж.Орынбеков Д.Р. Тохтаров Ж.Х. |
| 37 | Сапалы ет өнімін өндіруде тотықсыздандырғыш қасиеті бар жергілікті табиғи өсімдік шикізатын қолдану  | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений». – Семей, 10 марта 2017. – с.167-169 | п.л. 0,18 | Тохтаров Ж.Х.Амирханов Қ.Ж.Муратжанкызы Н. |
| 38 | Капиллярлы-кеуекті денелерді кептіру процесінің теориялық негіздері | Печ. | Техника ғылымдарының докторы, профессор Әмірханов Құмарбек Жүнісбекұлының 60 жасқа толуына арналған Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясы. – Семей, 15 қыркүйек 2017. – 309-314 бет | п.л. 0,31 | Тохтаров Ж.Х.Конарбаева Г.Н.  |
| 39 | Совершенствование шнекового пресса дляизвлечение сока из растительного сырья  | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства». – Алматы, 22-23 октября 2020. – с.182-184 | п.л. 0,19 | Тохтаров Ж.Х.Мұратжанқызы Н |
| 40 | Центрифуга для разделения жидких неоднородных систем | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Трансформация апк казахстана в мировой продовольственный хаб: предпосылки и перспективы», посвященная 80-летию со дня рождения член-корреспондента Казахской академии сельскохозяйственных наук, доктора технических наук, профессора Е.Т. Тулеуова. - Семей, 2022, 261-262 с. | п.л. 0,12 | Шаяхметова М.К., Ибрагимов Н.К., Сергибаева Ж.А. |
| 41 | О сушильных установках для полидисперсных пищевых продуктов | Печ. | Международная научно-практическая конференция «Трансформация апк казахстана в мировой продовольственный хаб: предпосылки и перспективы», посвященная 80-летию со дня рождения член-корреспондента Казахской академии сельскохозяйственных наук, доктора технических наук, профессора Е.Т. Тулеуова. - Семей, 2022, 286-287 с. | п.л. 0,12 | Тусипов Н.О., Абдилова Г.Б., Толегенов О.М. |
| 42 | Ет-сүйекті қоспа қосылған пісірілген шұжық технологиясын жетілдіру | Печ. | «М.А. Гендельманның 110 жылдығына арналған «сейфуллин оқулары – 19» Халықаралық ғылыми-практикалық конференциясы. – Астана, I том, I бөлім, 2023 ж. – 231-233 бет. | п.л. 0,18 | Маралова Н. Е. |
| 43 | Жылқы еті негізінде ірі кесекті ет өнімінің технологиясын жетілдіру | Печ. | «М.А. Гендельманның 110 жылдығына арналған «сейфуллин оқулары – 19» Халықаралық ғылыми-практикалық конференциясы. – Астана, I том, I бөлім, 2023 ж. – 255-256 бет. | п.л. 0,12 | Сагандыкова М.Б. |
| **Учебные и учебно-методические пособия** |
| 1 | Графо-аналитические расчеты сушильных процессов и установок | Печ. | Учебник для механических и технологических специальностей ВУЗов. г. Семей, 2004 г., 202 с. | п.л. 12,6 | Куатбеков М.К. |
| 2 | Ет өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары | Печ. | Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2010. - 210 б. (Оқулық механикалық және технологиялық мамандықтардың студенттеріне арналған)  | п.л. 13,12 | Еренғалиев А.Е.Орынбеков Д.Р. |
| 3 | Биотехнологиялық жабдықтар | Печ. | Семей: Шәкәрім атындағы СМУ, 2012 ж., -316 б. (Оқулық жоғарғы оқу орының студенттеріне арналған)  | п.л. 19,75 | Еренгалиев А.Е.Какимов А.К. |
| 4 | Инженерлік-технологиялық мамандықтарына арналған электротехника курсы | Печ. | Семей, Шәкәрім атындағы Семей мемелекеттік университеті, 2012. – 317 б. | п.л. 19,8 | Какимов М.М.,Орынбеков Д.Р.Тохтаров Ж.Х. |
| 5 | Принципы иметоды проектирования рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом | Печ. | Университет имени Шакарима города Семей, 2020. –100с. | п.л. 6,25 | Гаптар С.Л.Молдабаева Ж.К.Капшакбаева З.В. |
| 6 | Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы | Печ. | Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті, 2020. -112 б. | п.л. 7 | Молдабаева Ж.К.Касымов С.К.Тохтаров Ж.Х. |
| 7 | Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары | Печ. | С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті, 2024. -200 б. | п.л. 12,5 | Токаев С.Д.Мустафаева А.К.Карденов С.А. |
| **Монографии** |
| 1 | Теоретические основы интенсификации тепломассообменных процессов при призводстве животных кормов | Печ. | Монография. - Семей: СГУ им. Шакарима, 2006. - 210 с. | п.л. 13,12 | Жайлаубаев Д.Т.Куатбеков М.М. |
| 2 | Престеу процесін қарқындатудың негізгі ғылыми бағыттары | Печ. | Монография. - Семей: Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университеті, 2012. -182 б. | п.л. 11,37 | Какимов М. М. Орынбеков Д. Р. |
| 3 | Құрғақ мал жемі өндірісінің технологиялық процестерін қарқындатудың ғылыми және практикалық негіздері | Печ. | Монография. - Семей: Шәкәрім атындағы Семей мемлекеттік университеті, 2012. -297 б.  | п.л. 18,5 | Какимов М.М.,Токаев С.Д.,Орынбеков Д.Р. |
| 4 | Құрғақ мал жемі өндірісінде центрифугалау арқылы сұйық әртекті жүйелерді ажырату процесінің ғылыми-зерттеу нәтижелері | Печ. | Монография. - Семей: Государственный университет имени Шакарима города Семей. 2013. -163 б. | п.л. 10,18 | Какимов М.М.,Еренгалиев А.Е.,Тохтаров Ж.Х. |
| 5 | Расчет и регулирование систем отопления | Печ. | Монография. - Семей: ГУ имени Шакарима города Семей. 2016. -100 с. | п.л. 6,25 | Степанова О.А. Ермоленко М.В.  |
| 6 | Конденсирленген күй физикасы | Печ. | Монография. - Семей: ГУ имени Шакарима города Семей. 2017. -167 б. | п.л. 10,43 | Жамбаева М.Қ. Примбеков З.А. |
| 7 | Өсімдік шикізаттарын кешенді өңдеу | Печ. | Монография. - Семей, 2019.- 136 б. | п.л. 8,5 | Амирханов Қ.Ж.Тохтаров Ж.Х. Молдабаева Ж.Қ.Какимов М.М. |
| 8 | Өсімдік шикізатын сүт өнімдерін өндіруге қолдану | Печ. | Монография. - Семей, 2020.- 132 б. | п.л. 8,25 | Амирханов Қ.Ж.Тохтаров Ж.Х.Молдабаева Ж.Қ.Капшакбаева З.В. |
| **Статьи в материалах других изданий, наличие патентов и предпатентов,** **государственная регистрация объекта интеллектуальной собственности** |
| 1 | Линия для производства сухих животных кормов | Печ. | Предварительного патента РК № 15089, опубл. 11.10.2004 | п.л. 0,5 | Жайлаубаев Д.Т.Койбагаров С.Х.Жайлаубаев Ж.Д. |
| 2 | Пресс для отжима жира из мясной шквары | Печ. | Предварительного патента РК № 15405, опубл. 03.12.2004 | п.л. 0,5 | Какимов М.М.Туменов С.Н.Адилова Г.Б. |
| 3 | Линия для обезвоживание контактно-сорбционным методом | Печ. | Авторское свидетельство РК № 51761, опубл. 21.02.2005 г. | п.л. 0,5 | Жайлаубаев Д.Т.Токаев С.Д. |
| 4 | Контактно-сорбционная барабанная сушилка | Печ. | Авторское свидетельство РК № 50165, опубл. 21.02.2005 г. | п.л. 0,5 | Карденов С.А.Жайлаубаев Д.Т.Токаев С.Д. |
| 5 | Теоретические основы процесса сушки пищевой и перерабатывающей промышленности | Печ. | Аналитический обзор. – Семипалатинск: Семипалатинский ЦНТИ. 2005 г., 54 с. | п.л. 3,37 | Жайлаубаев Д.Т.Куатбеков М.М.Токаев С.Д. |
| 6 | Ет-сүйекті ұнды кептіруге арналған кептіргіш | Печ. | ҚР алдын ала патент № 17128, опубл. 16.01.2006 | п.л. 0,5 | Токаев С.Д.Жайлаубаев Д.Т. |
| 7 | Шнековый пресс | Печ. | Предварительный патент РК № 17072, опубл. 16.01.2006 | п.л. 0,5 | Адилова Г.Б.Какимов М.М. |
| 8 | Ет-сүйекті ұсақтағыштың кескіш құрылғысы | Печ. | Предварительный патент РК № 17735, опубл. 15.07.2006 | п.л. 0,5 | Какимов М.М.Туменов С.Н.Орынбеков Д.Р. |
| 9 | Режущее устройство мясо-костного измельчителя | Печ. | Предварительный патент РК № 17618, опубл. 15.08.2006  | п.л. 0,5 | Какимов М.М.Какимов А.К.Туменов С.Н. |
| 10 | Өсімдік майын өндіруде қолданылатын арнайы престер мен престеу теориясының негізгі мәліметтері | Печ. | Аналитикалық шолу. – Семей: Семей ҰҒТАО.2007 ж., 43 б. | п.л. 2,68 | Туменов С.НЕренгалиев А.Е.Абдилова Г.Б. |
| 11 | Ет-сүйек шыжығынан майды сығуға арналған пресс | Печ. | ҚР алдын ала патенті, № 19175басыл.14.03.2008 ж. | п.л. 0,4 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 12 | Престеуші шнек құрылғысы | Печ. | ҚР инновациялық патенті № 20663, 15.01.2009 ж. | п.л. 0,5 | Орынбеков Д.Р.Какимов М.М. |
| 13 | Шырғанақ дәнінен майды бөліп алуға арналған шнекті пресс | Печ. | Өнертабысқа инновациялық патент №25083 15.12.2011 ж. | п.л. 0,5 | Какимов М.М. Орынбеков Д.Р. |
| 14 | Шырғанақ өнімін өңдеу мақсатында престеу жабдығын жетілдіру | Печ. | Аналитикалық шолу. – Өскемен: «ҰҒТАО» АҚ Шығыс Қазақстандағы филиалы. 2011. - 48 б. | п.л. 2,68 | Какимов М. М. Тохтаров Ж. Х.Орынбеков Д. Р. |
| 15 | Шырын бөліп алуға арналған шнекті пресс | Печ. | Өнертабысқа инновациялық патент №2552415.03.2012 ж. | п.л. 0,5 | Какимов М.М. Тохтаров Ж.Х.  |
| 16 | Азық түлік және қайта өңдеу өндірісіндегі престеу процесінің инновациялық жолдары | Печ. | Аналитикалық шолу. – Семей: «PRINTMASTER» полиграфиялық орталық. 2012. - 64 б. | п.л. 4 | Какимов М.М. Абдилова Г.Б.Тохтаров Ж.Х. |
| 17 | Биогазовые технологии альтернативная энергия и биоудобрения | Печ. | Аналитический обзор. – Семей: «Pro100 pint»,2015. - 50стр. | п.л. 3,12 | Тохтаров Ж.Х.Орынбеков Д.Р. |
| 18 | Өсімдік тектес шикізаттарды тамақ өнімдерін өндіруде қолдану | Печ. | Аналитикалық щолу – Семей: «Pro100 pint», 2018. – 54 б. |  | Амирханов Қ.Ж.Тохтаров Ж.Х. |
| 19 | Способ производства сарыиримшика | Печ. | Патент на полезную модель №2019/0273.226.03.2019 | п.л. 0,5 | Каликов М.К.,Тохтаров Ж.Х.Молдабаева Ж.К. |
| 20 | Центробежный сепаратор для разделения суспензий на фракции  | Печ. | Заявление о выдаче патентаРеспублики Казахстан на изобретение от 03.06.2019. № 2019/0400.1 | - | Тохтаров Ж.Х.Тохтарова С.М.Амирханов К.Ж.Мұратжанқызы Н. |
| 21 | Творожный продукт | Печ. | Патент РК на полезную модель. №4908 12.02.2020. | - | Амирханов К.Ж.Молдабаева Ж.К. Тохтаров Ж.Х. |
| 22 | Өсімдік шикізаттарынан шырын алуға арналған жабдықтар | Печ. | Аналитикалық шолу. – Семей: «Pro100Print», 2020. - 44б. | - | Орынбеков Д.Р.Тохтаров Ж.Х. |
| 23 | Центрифуга для разделения жидких неоднородных систем | Печ. | Патент РК на изобретение. № 35832 09.09.2022 г. | - | Шаяхметова М.К. Ибрагимов Н.К. |
| 24 | Май сығуға арналған шнекті пресс  | Печ. | Патент РК на полезную модель. №7977 21.04.2023. | - | Мурсалыкова М. Т.Какимов М.М.  |