



BOBEK



**IV ЖАХАНДЫҚ ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ИННОВАЦИЯЛАР 2019: ОРТАЛЫҚ АЗИЯ
ХАЛЫҚАРАЛЫҚ-ҒЫЛЫМИ ПРАКТИКАЛЫҚ КОНФЕРЕНЦИЯ**

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ

**IV ГЛОБАЛЬНАЯ НАУКА И ИННОВАЦИИ 2019: ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ
МЕЖДУНАРОДНАЯ-НАУЧНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**

**IV GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2019: CENTRAL ASIA
INTERNATIONAL-SCIENTIFIC PRACTICAL CONFERENCE**

**21 JANUARY
ASTANA 2019**



**Объединение юридических лиц в форме ассоциации
«Общенациональное движение «Бобек»**

**«GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS
2019: CENTRAL ASIA»**

**атты IV Халықаралық ғылыми-тәжірибелік
конференция
ЖИНАҒЫ**

МАТЕРИАЛЫ

**IV Международной научно-практической
конференции**

**«GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2019:
CENTRAL ASIA»**

I-ТОМ

АСТАНА – 2019



УДК 37.0
ББК 74.00
С 54

Международный редакционная коллегия:

Х.Б. Маслов, Е. Ешім, Е. Абиев (Казахстан), Лю Дэмин (Китай),
Е.Л. Стычева, Т.Г. Борисов (Россия)

С 54

«GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2019: CENTRAL ASIA»

атты IV Халықар. ғыл.-тәж. конф. материалдары (I ТОМ)/ Құраст.: Е. Ешім,
Е. Абиев т.б.– Астана, 2019 – 360 б.

ISBN 978–601–332–272–8

«GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2019: CENTRAL ASIA» атты IV Халықаралық ғылыми - тәжірибелік интернет конференция материалдары жинағына Қазақстан , Ресей, Белорус, Украина, Қырғызстан, Өзбекстан, Тәжікстан, Монғолия жоғары оқу орындары мен ғылыми мекемелердің қызметкерлері мен ұстаздары, магистранттары, студенттері және мектеп мұғалімдерінің баяндамалары енгізілді. Жинақтың материалдары жоғары оқу орнындары мен ғылыми мекемелердегі қызметкерлерге, оқытушыларға, мектеп және колледж мұғалімдеріне, магистранттар мен студенттерге арналған.

IV Международная научно-практическая интернет-конференция «GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2019: CENTRAL ASIA», включают доклады ученых, студентов, магистрантов и учителей школ из разных стран (Казахстан, Россия, Белоруссия, Украина, Кыргызстан, Узбекистан, Таджикистан, Монголия). Материалы сборника будут интересны научным сотрудникам, преподавателям, учителям средних школ, колледжей, магистрантам, студентам учебных и научных учреждений

© ОЮЛ в форме ассоциации
«Общенациональное движение «Бобек», 2019



айналады. Қорытындылай келе, осындай күрделі үрдісті мектепте бастауыш сыныптың көркем еңбек сабақтарында жүзеге асыруға болады деп ойлаймыз.

Әдебиеттер тізімі:

- 1 Мұғалімге арналған әдістемелік нұсқау. Әдістемелік құрал. –Астана: «Назарбаев Зияткерлік мектептері» ДББҰ, Педагогикалық шеберлік орталығы, екінші басылым, 2015. – 41 б.
- 2 Көркем еңбек. Білім беру мазмұнын жаңарту аясында бастауыш сыныптарға арналған оқу бағдарламасы. –Астана, «Назарбаев зияткерлік мектептері» ДББҰ, Ы.Алтынсарин ат. Ұлттық білім беру Академиясы, 2016. – 58 б.
- 3 Байназарова Т.Б. Бастауыш сынып оқушыларына эстетикалық тәрбие беруде бейнелеу өнері мен дүниетану пәндерін кіріктірудің ерекшеліктері. // Бастауыш мектеп, 2012. - №5-6. – Б. 36-38.
- 4 Столяренко Л.Д. Основы психологии. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. - 193с.
- 5 Немов Р.С. Общие основы психологии. - М.: Просвещение, 1995. – 210с.
- 6 Рубинштейн С.Л. Основы общей психологии. - М.: Просвещение, 2005. – 224с.
- 7 Интернет көздері.

УДК 637.54

АРА ШАРУАШЫЛЫҒЫНЫҢ МАНЫЗЫ ЖӘНЕ БАЛ ӨНІМДЕРІНІҢ ЕМДІК ПАЙДАСЫ

**Бугубаева Г.О., Изтелиева Р.А, Асилова Г.М,
Жельдыбаева А.А, Вишнякова К.**
Казахстан г.Алматы

Біздің елде, сондай-ақ шетелдегі көптеген зерттеулер мен тәжірибе бал мен балауыз өндіруден алынатын таза кіріс тозаңдандырудан алынатын кіріске қарағанда анағұрлым аз екендігін көрсетеді.

Елімізде өндірілетін балдың 80 пайызға жуығы Шығыс Қазақстанның үлесінде. Мамандардың айтуы бойынша, балдың адам денсаулығы үшін пайдасы көп. Атап айтқанда, бал қан құрамын жақсартады, ішкі ағзалардың қызметін жандандырады, иммунитетті арттырады, дененің физиологиялық қызметін, күш-қуатын қалпына келтіреді. Мидың жұмысын жақсартады, тыныс алу жолдарын артық өнезденуден сақтайды. Ол сондай-ақ жүрек-қан тамырлар ауруына, бауырға, бүйрекке, ішек-қарын жолына, суық тиюге, құяң мен өтке пайдалы. Балды құрт ауруына, ұйқысыздыққа, бас ауруына, қан қысымына, асқазан жарасына, тіпті күйікке де ем ретінде пайдалануға болады. Балдың сондай-ақ аллергияға, бактерияға, қабынуға қарсы да қасиеттері анықталған.

Халық шаруашылығы талабына сәйкес Қазақстан ресурстанушылары барлық уақытта республикадағы алуан түрлі өсімдіктерді зерттеу және тиімді пайдалану бағытында өзекті мәселелерді дер кезінде шешуге тиісті еңбек етуде.

Ара шаруашылығы ауыл шаруашылығының маңызды қосымша шаруашылығы болып саналады. Ара шаруашылығы көптеген ауыл шаруашылық дақылдарының өнімділігін арттыруда және мал азығынын шөптеріне қатысты тұқым шаруашылығын дамытуда бағалы тағам өнімдерін өндіруде табиғат байлығын, өндірістік шикізатты тиімді пайдалануда және де пайдалы медициналық препарат өндіруде өте маңызды рөл атқарады.

Ара шаруашылығының манызы тек өнім, яғни бал алуда ғана емес. Бал өндіретін аралар бал өндіруден басқа бақшалардың егістіктердің өнімділігін арттырады. Өсімдіктер



аралармен тозаңданғанда өнімнің мөлшері ғана емес сапасы да артады. Мысалы, ара шаруашылығымен айналысатын ғылыми-зерттеу институтының мәліметтері бойынша арамен тозаңданған күнбағыста толық пісіп-жетілген тұқымдар 85,3%, ал тормен қоршап жауып қойған күнбағыста толық пісіп-жетілген тұқымдар мөлшері 40% болған, ал торды қосымша дәкемен жауып қоршап қойғанда 14,2% ғана болған.

Балдың құрамы нектардың құрамына байланысты. Егерде нектардың құрамында жүзім қанты көп болса, балдың құрамында жүзім қанты көп болады. Балдың кристалдануы нектардың құрамындағы жүзім қантының мөлшеріне байланысты. Жүзім қанты көп болған сайын бал тезірек отырады (кристалданады). Мысалы, жөке ағашы, қарамық, ақ бесде балдары тез кристалданады. Ал ақ акация балында жеміс қанты көп болады, сондықтан бірнеше ай бойы кристалданбайды. Нектардың балға айналуының биологиялық мәнісі мынада: 1) бал қанттардың қою ерітіндісі және оптимальды жағдайларда ашымайды; 2) күрделі қанттардың қарапайым қанттарға айналуының ара семьясының қыстан қиналмай шығуы үшін маңызы үлкен. Тозаңдары мол өсімдіктер қатарына тал (ива), бакбақ (одуванчик), ақ беде (белый эцпарцет), көк гүлкекіре (василек синий) және басқа көптеген өсімдіктер жатады. Бал жинау - арауясының жылы маусымдағы гүл шірнесі мен тозаңын жинап, бал өндіруі; табиғи процесс.

Бал өнімінің сапалық көрсеткіші

Ара балының химиялық құрамы шырын жинаған өсімдіктердің түріне, ол өскен топыраққа, сол жердің ауа-райының жағдайына және балдың түрлеріне тығыз байланысты.

Гүл балының құрамында 12-13 пайыз су, 0,4 пайыз белок, 0,3 пайыз күл, көмір сутегі, глюкоза, жүзім қанты, сахароза, мальтоза және дәрумендер В3, В5, А, С, Н, Е, К дәрумендері, минералды тұздар, ферменттер, сондай-ақ химиялық элементтер (калий, кальций, фосфор, хлор, күкірт, натрий, темір, марганец, мыс, т.б.) кездеседі. Бұлардан басқа алма, жүзім, қымыздық тәрізді қышқылдар да болады. Ара балының сапасын, негізінен, хош иісі, дәмі, түсі, тығыздығы, ылғалдығы, қоректік, жабысқақтық қасиеттері арқылы анықтайды. Ара балының қуаты жоғары. Балды құрғақ, жақсы желдетілген бөлмеде 5°-10° дейінгі температурада сақтайды.

Нектар бермейтін өсімдіктердің екінші тобы насекомдармен тозаңданатын айқын ашық гүлділер. Олардың химиялық құрамы 1-кестеде көрсетілген.

1-кесте

Өсімдік	Құрамы				
	Су	Белок	Май	Көмірсулар	Күлдер
Кәдімгі қарағай	7,7	13,1	1,2	-	2,1
Қандыағаш	26,4	-	30,	-	-
Тал	12,3	22,3	4,1	32,2	2,6
Грек жаңғағы	7,2	23,9	2,3	-	3,8
Қайың	5,0	21,9	2,7	-	2,8
Жүгері	-	3,8	1,4	30,3	3,1
Капуста	9,9	25,8	9,6	24,7	2,8
Алмұрт	9,8	28,6	3,1	28,3	2,6
Ақбеде	11,5	23,7	3,4	26,9	3,1
Бақбақ	10,9	11,1	14,4	34,9	0,9

Әртүрлі өсімдіктер тозаңындағы витаминдер мөлшері (2-кесте)

2-кесте



Өсімдік	Тиамин	Рибофлавин	Никотин қышқылы	Гиптотен қышқылы	Аскорбин қышқылы
Бақ-бақ	10,8	19,2	132	16,0	152,0
Алмұрт	6,3	16,3	197	22,6	76,0
Беде	9,3	18,5	200	27,6	161,0
Күнбағыс	4,6	-	-	-	-
Жүгері	7,7	-	-	-	-

Балдың физикалық қасиеті

Құрамындағы бояғыш заттарға байланысты бал ақ (мақталы), жасыл түсті (жоңышқалы), кәріптас (күнбағысты), қараңғы–кәріптас (таулы), қызыл-қоңыр (қарақұмығы) және т.б. түрлерге бөлінеді. Қою (қараңғы) бал құрамында минералды заттардың мөлшері көбірек, ашық түсті бал құрамында қою балмен салыстырғанда темір 4 есе кем, мыс элементі 2 есе және марганец 14 есе кем болып келеді. Бал құрамындағы минералды заттар биологиялық құнды заттар болып табылады. Солардың арқасында адамның тыныс алуы мен жүйке жүйесінің қозуына әсер ететін бірқатар ферменттердің өзара қатынасы жүреді. Олар балдың дәміне әсер етеді, балдың түсін, ферменттерінің белсенділігін анықтайды, кристалдану жылдамдылығына әсер етеді және т.б.

Бал үшін тағы бір үлкен құндылық оның құрамындағы өсімдіктердің аталығы. Балдағы аталықтың құрамы гүлденген өсімдікке, аталық ұрықтардың көлеміне және аралардың аталықты қаншалықты мөлшерде жинайтынына байланысты. Әдетте, бір грамм балда орта есеппен 90 түрлі өсімдіктің 3000 аталық ұрығы жиналады. Мысалы, бал жөңке балы болу үшін оған жөңкенің 20-40% аталық ұрығы жеткілікті. Қарақұмық үшін 35-40%, жоңышқа үшін –45 %, қоза–75%, цитрусті–10%. Өсімдіктердегі аталық ұрықтың мөлшері 7–150 микро аралығында. Бал құрамындағы аталық – бұл бояғыш, хош иісті және минералды заттардың, ферменттер мен дәрумендердің негізі болып табылады. Зерттеушілер 1 кг ара балының құрамында: В2 (рибофламин) дәрумені–1,5мг, В1 (аневрин) дәрумені–0,1мг, В3 (пантетондық қышқыл) дәрумені–2мг, В6 және РР (никотиндік қышқыл) дәрумендері–1мг, В6 (пиридоксин)–5мг, С (аскорбин қышқылы) дәрумені 30-54мг дейін жететінін анықтады. Қантты (фальсифицирленген) балда дәрумендер болмайды. Сол себептен табиғи балды жасанды балдан ажырата білген жөн. Бал – энергия негізі. 1 кг бал–3150 ккал ие. 100 г балдың сіңімділік құндылығы 450 г балық майына немесе 180 г май жаңғағына, 8 апельсинге, 240 жаңғақ бөрткендеріне, не болмаса 350 г тартылған етке тең. Желінген еттің 90-95% ғана денеге таралса, бал толығымен таралады. Табиғи ара балының құрамында ферменттер, амин қышқылдар, антибактериялық заттар – ингибиторлар (inhibio – тоқтату, бөгеу) бар, олар балдың зарасыздандырады. Балдың кристалдануы – табиғи процесс болып табылады, ол осы өнімнің астық, биологиялық және жұғымдылық қасиеттерін өзгертпейді. Ботаникалық шығу тегіне немесе химиялық құрамына байланысты бал ұзақ сақталған кезде сұйық немесе кристалданған күйге айналады. Ол ірі тұқымды, ұсақ тұқымды немесе сало тәріздес болады. Мысылы: 10-150°С бал неғұрлым тез кристаллданады. Кейде ұсақ тұқымды садқаны жасанды түрде болдырады. Ол үшін кристаллдары толықтай езілген және 140°Сдейін салқындатылған балға ұсақ тұқымды балдың ашытқысын құйып араластырады да, кристалдану үшін 40°С 12-14 сағатқа қалдырады, сондан соң 10-12 күнге 140°С температурада ұстайды. Осының нәтижесінде жеген кезде кристаллдары білінбейтін дәмі ауыздан кетпейтін ұсақ кристаллды сало тәріздес сұйықтық алынады.

Балды бөлме температурасында сақтаған кезде кристаллизация толықтай жүрмейді, глюкоза кристаллдары іріленіп, ірі агломерат күйінде ыдыстың түбіне орнығады. Үстіңгі



қабаттарында кристалл аралас сұйықтық жиналып, бал бөлшектенеді. Балды иісті заттар (керосин, балық, бояулар) сақталатын немесе гипс, жүн, цемент, ұн, жеміс-жидек және т.б. сияқты заттар орналасқан жерде сақтауға болмайды. Бал басқа иістерді, аэрозольді заттарды сіңіріп алу қасиетіне ие. Ылғалды жерде сақталған бал ылғалдықты сіңіріп алып, ашып кетуі мүмкін. Ашудың себебі ашытқы - өте ұсақ ГРИБ болып табылады.

Балды қаптаудағы жиі қолданылатын ыдыстың түрлері – шыны, керамикалық (ішінен глазурьмен қапталған), пластмасса, ағаш және металл (тат баспайтын болат жақсы келеді, алюминийден жасалған ыдысты қолданудың қажеті жоқ). Балды сондай-ақ шыны банкілерде, стакандарда және іші тағамдық лакпен боялған алюминий фальгасынан жасалған тубада сақтауға болады. Полиэтилен су буын жақсы өткізетіндіктен, бал сақтағыш ыдыс ретінде пайдалануға келмейді, одан да полистиролды қолданған жөн. Суды конденсациялайтын балдың гигроскопиялық қасиетіне байланысты температурасы төмен камераларда (тоңазытқыш, жертөлеу) сақтауға болмайды. Балдың сапасын арнайы аппаратпен анықтай

Балдың құрамындағы токсиндік элементтерді, № 299,17.08.2010 жылы бекітілген Техникалық регламентпен анықталады. Токсиндік элементтер 3-кестеде көрсетілген.

3-кесте

Токсиндік элементтер	Жіберілетін мөлшері %
Қорғасын	1,0
Мышьяк	0,5
Қалайы	0,05
Оксиметилфурфурол	25
Антибиотиктер(тетрациклді топтығы)	Рұқсат етілмейді

Ара балының сапасын, негізінен, хош иісі, дәмі, түсі, тығыздығы, ылғалдығы, қоректік, жабысқақтық қасиеттері арқылы анықтайды. Ара балының қуаты жоғары. Оның 1кг-ы 3150 кал қуат береді. Балды құрғақ, жақсы желдетілетін бөлмеде, 5 градустан 10 градусқа дейінгі температурада сақтау керек.

Бал құрамында адам денсаулығына пайдалы заттар өте көп және ол көптеген ауруларға, жарақаттарға пайдасы мол:

1. Кішігірім жарақаттар мен күйіктерді балдың көмегімен емдеуге болады. Өйткені ол инфекцияны өлтіріп, қабынуды азайтады.

2. Қарақұмық балы қатты жөтелмен белсенді күреседі. Жатар алдында бұл балдың бір қасығын жеп жатсаңыз, көк жөтелдің алдын аласыз.

3. Даршын қосылған бал жүрек-қан тамыр ауруларына қарсы көмек көрсетеді. Және холестиринді азайтып, қан тамырларын қатайтады.

4. Балды адамдар құрғақ тері мен қайызғаққа қарсы да қолданады.

5. Сонымен қатар безеулі беттерге маска ретінде пайдаланады. Жатар алдында балды мақтаға жағып, безеудің үстіне қойсаңыз болды.

6. Қан қысымының көтеріліп кетпеуіне де әсер етеді. Оны жақында америкалық ғалымдар анықтады. Екі ас қасығы сізді қалыпты күйде ұстайды.

7. Балдың құрамында пайдалы заттар өте көп. Мысалы: темір, калий, кальций, магний, мырыш. Күнделікті тағамыңызға немесе шайыңызға бір қасық бал қоссаңыз, көптеген ауруға төтеп бересіз.

8. Бал адамдарға табиғи күш-қуат береді. Салауатты өмір салтын ұстанып, спортпен шұғылданатын болсаңыз, бұл өнімнің сізге пайдасы мол.

9. Көп адам балды ағзаның тітіркенуіне қарсы пайдаланады.

Қорытынды

Қорытындылай келе бал адам үшін өте пайдалы өнім. Бал құрамында 12-13% су, 0,4% ақуыз, 0,3% көмір сутегі, және де В3, В5, А, С, Н, Е, К дәрумендері бар. Бал құрамы қанға,



одан жасушалар мен тіндерге тез сіңіп кететін көмірсулар (глюкоза, жүзім қанты, сахароза, мальтоза т.б.) ақуыздар, протеиндер (аминқышқылдары мен органикалық қышқылдар), минералды тұздар (калий, кальций, натрий, темір, хлор тұздары және күкірт т.б.), пайдалы микро-элементтер мен ферменттерге (каталаз, липаз, амилаз) өте бай. Құрамындағы фруктоза, глюкоза және құрақ қант бұлардың барлығы да адам ағзасына аса қажетті.

Балдың құрамында пайдалы заттар өте көп. Күнделікті тағамыңызға немесе шайыңызға бір қасық бал қоссаңыз, көптеген ауруға төтеп бересіз. Сонымен қатар кішігірім жарақаттар мен күйіктерді балдың көмегімен емдеуге болады. Өйткені ол инфекцияны өлтіріп, қабынуды азайтады.

Әдебиеттер тізімі

/1/Кузьминых А.П. Пчеловодству учись у пчел. - Литературно-художественное издание, 2013 год. - 152 стр.ил.

/2/Корж В.Н. Полный справочник пчеловода. – Книжный клуб «Клуб семейного досуга», Харьков; Белгород, 2010 – 217с.

/3/Vereschaka I. To a question on influence of radiation on bees. – The 34-th international congress of bee keeping, August 1519, Lausanne, Sweden. Apimonder, Bucharest, Romania, page 451.

/4/С.Ангелов. Радиация и пчелы //Научно-производственный журнал «Пчеловодство» ISSN 0369-8629. – август 2014. - №5 – 199 с.

/5/Гост 26929-94. Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

УДК 669.337.111

ЗАВИСИМОСТЬ СВОЙСТВ АГЛОМЕРАТА ОТ РАСХОДА ТОПЛИВА И ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА ВОЗДУХА

Баисов Данияр Карибаевич

Студент факультета инновационных технологий КарГТУ

Караганда, Казахстан

Научный руководитель – Д.К. Исин

Одним из основных резервов увеличения производительности доменных печей и улучшения технико-экономических показателей их работы является дальнейшее совершенствование существующих и изыскание новых технологических схем подготовки сырых материалов. В настоящее время доменная печь, как агрегат высокой производительности и весьма экономичный, не имеет конкурентов.

Были проведены исследования агломератов, спеченных с использованием холодного и нагретого воздуха. Получение агломерата проводилось на установке, которая состоит из цилиндрической спекательной чаши с внутренним диаметром 115 мм и электрического нагревателя воздуха. Нагреватель воздуха представляет собой футерованный шамотным кирпичом цилиндрический кожух диаметром 450 мм и высотой 650 мм, внутри которого по высоте расположены огнеупорные плитки с нагревательными спиралями.

Температура воздуха в опытах изменялась от 500 до 950⁰С и поддерживалась постоянным подмешиванием холодного воздуха, поступающего в нижнюю часть нагревателя.



МАЗМУНЫ СОДЕРЖАНИЕ

Оспанов Т.М. (Шымкент, Қазақстан)МОНОМЕНТАЛЬНОЕ ИСКУССТВО И ЕЕ МЕСТО В АРХИТЕКТУРЕ КАЗАХСТАНА.....	4
Калабина А.А. (г.Алматы, Қазақстан)ОНЛАЙН ОБУЧЕНИЕ И САМООБУЧЕНИЕ.....	8
Шаншабаев Н.А. (Тараз, Қазақстан) О РАСЧЕТНОЙ ОЦЕНКЕ НЕСУЩЕЙ СПОСОБНОСТИ ЗАБИВНЫХ СВАЙ С ПИРАМИДАЛЬНЫМ УЧАСТКОМ СТВОЛА.....	10
Аманбай Ж.Б. (Талдықорған, Қазақстан), Байжанова Б.Қ. (Қызылорда, Қазақстан)СЫБАЙЛАС ЖЕМҚОРЛЫҚТЫҚ ҚЫЛМЫСТЫҢ СЕБЕПТІК-КЕШЕНДІК ФАКТОРЛАРЫН ЗЕРТТЕУДІҢ НЫСАНДАРЫ.....	15
Ускеленова А.Т. (Астана, Қазақстан)ТЕНДЕНЦИИ СТАНОВЛЕНИЯ НАУКОЕМКОЙ ЭКОНОМИКИ: ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ.....	17
Оспанов М.М. (г.Алматы, Қазақстан) ДИВЕРСИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОРНО-МЕТАЛУРГИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ КАК ФАКТОР КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ ЭКОНОМИКИ.....	21
Сахова А.С., Қалманбай М.А. (Шымкент, Қазақстан)КЕСКІНДЕМЕ ӨНЕРІНДЕГІ ҰЛТТЫҚ БАҒЫТ АРҚЫЛЫ ТӘЛІМ-ТӘРБИЕ БЕРУДІҢ ЖОЛДАРЫ МЕН МАҢЫЗЫ.....	25
Сагалбеков Е.У., Жанбыршина Н.Ж. (Астана, Қазақстан)ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПОВЫШЕНИЯ ПРОДУКТИВНОГО ДОЛГОЛЕТИЯ ЛЮЦЕРНЫ.....	29
Муканова Г.М. (Петропавловск, Қазақстан)ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ОТЧУЖДЕНИЯ ЧЕЛОВЕКА В РАССКАЗАХ А. П. ЧЕХОВА.....	31
Филимоненко Р.А. (Петропавловск, Қазақстан) ЭВОЛЮЦИЯ ОБРАЗА МАЛЕНЬКОГО ЧЕЛОВЕКА В ТВОРЧЕСТВЕ ПИСАТЕЛЕЙ НАЧАЛА ХХ В.....	34
N.N.Abdygaliyeva (Almaty, Kazakhstan) USING INNOVATIVE TECHNOLOGIES OF TEACHING FOREIGN LANGUAGES IN HIGH SCHOOLS.....	38
Тагиманова Д.Б. (Астана, Қазақстан) Сиырлардың сірі желінсауын емдеу кезінде өсімдік препараттардың қолдану тиімділігін анықтау.....	41
Изтелиева Р.А., Асилова Г.М., Бугубаева Г.О., Жельдыбаева А.А., Кадыр Е. (Алматы, Қазақстан) ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РИСКОВ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ.....	44
Изтелиева Р.А., Бугубаева Г.О., Асилова Г.М., Жельдыбаева А.А., Байсарина Ж.К. (Алматы, Қазақстан) ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ.....	47
Ищанова Г.Е. (Қазақстан, г.Атырау) СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ИЗУЧЕНИЮ СЕМЬИ.....	50
Ищанова Г.Е. (Қазақстан, г.Атырау) ВЛИЯНИЕ СЕМЬИ НА СТАТУС СОВРЕМЕННОГО УЧИТЕЛЯ.....	52
Кинжибаева Ф.Б. (Алматы, Қазақстан) СИСТЕМА РАБОТЫ УЧИТЕЛЯ ПО АДАПТАЦИИ ПЕРВОКЛАССНИКОВ К ШКОЛЕ.....	54
Утеуова Алтынгүль Бактигереевна (г.Алматы, Қазақстан), Ныгманова Динара Каримовна (г.Астана, Қазақстан)ФОРМИРОВАНИЕ ЛИНГВО-КОМУНИКАТИВНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ У СТУДЕНТОВ ЯЗЫКОВЫХ ВУЗОВ.....	58
Коекеева Дана Жандарқызы (Алматы, Қазақстан) Разработка модуля работы с графическими электронными копиями бухгалтерских документов на базе SAP ERP.....	60
Рыскалиев Саят Нурболатович (Алматы, Қазақстан)БОЛАШАҚ ДЕНЕ МӘДЕНИЕТІ МҰҒАЛІМІНІҢ БАСҚАРУШЫЛЫҚ ҚҰЗЫРЕТТІЛІГІНІҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ.....	68



МУХАМЕДАЛИУЛЫ (Алматы қаласы, Қазақстан)НАН-ТОҚАШ ӨНІМДЕРІНІҢ ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМЫН ЗЕРТТЕУ.....	142
Норкулов Б..М, Курбанова У.У.,Аширов Б.Ш., ШодиевБ. (Тошкент) СУВ ТАШЛАШ ИНШООТИНИ ГИДРАВЛИК ЛОЙИХАЛАШТИРИШ.....	143
Боранчинова Альмира Мураткалиқызы (Алматы облысы, Іле ауданы)Білім беру мазмұнын жаңарту бағдарламасы аясында педагогикалық үдерісті ұйымдастырудың тиімді әдістері.....	147
Ә.Н. Аманәлі (Қазақстан Республикасы, Астана қ.) Қазақстан РЕСПУБЛИКАСЫНДАҒЫ ЖЕР ҚОЙНАУЫН ПАЙДАЛАНУ ҚҰҚЫҒЫН ЛИЦЕНЗИЯ НЕГІЗІНДЕ БЕРУДІҢ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ.....	150
А.М.Жумакаева, И.М.Омарова (Караганда, Қазақстан)ИССЛЕДОВАНИЕ ЛИМФАТИЧЕСКИХ УЗЛОВ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРЕДОПЕРАЦИОННОЙ ЛЕКАРСТВЕННОЙ ТЕРАПИИ РАКА МОЛОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ.....	153
Турдиева Дилфуза Тиркашбоевна (Андижон, Узбекистон)ҒАЛЛА УЧУН МУҲИМ ПАЛЛА.....	156
Наумкина Елизавета Андреевна (Алматы, Қазақстан) ОСОБЕННОСТИ ИНТЕРНЕТ-ЗАВИСИМОСТИ И СОЦИАЛЬНОЙ АДАПТИВНОСТИ ПОДРОСТКОВ.....	158
Төлегенұлы Нұржан, Байғалиев Әділ Манарбекұлы (Алматы қаласы, Қазақстан) БОЛАШАҚ ПЕДАГОГ-ПСИХОЛОГТАРДЫҢ КӘСІБИ БАҒДАРЫНА ДАЙЫНДЫҒЫН ҚАЛЫПТАСТЫРУ.....	161
Амирова Меруерт Аскарровна (Семей, Қазақстан)Мировой опыт организации проведения и правового регулирования государственных закупок в Республике Казахстан.....	166
Килыбаева Г.К., Құрманова Ұ. Б. (Қазақстан Республикасы, Өскемен қаласы)«РУХАНИ ЖАҒҒЫРУ» АЯСЫНДА БАСТАУЫШ СЫНЫП ОҚУШЫЛАРЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ ҚҰНДЫЛЫҚТАРЫН ҚАЛЫПТАСТЫРУДЫҢ ТЕОРИЯСЫ.....	169
Килыбаева Г.К., Құрманова Ұ. Б. (Қазақстан Республикасы, Өскемен қаласы) ГРАФИКА ШЫҒАРМАЛАРЫ АРҚЫЛЫ БАСТАУЫШ СЫНЫП ОҚУШЫЛАРЫНЫҢ ҚИЯЛЫН ДАМЫТУ.....	171
Бугубаева Г.О., Изтелиева Р.А, Асилова Г.М, Жельдыбаева А.А, Вишнякова К. (Қазақстан г.Алматы) АРА ШАРУАШЫЛЫҒЫНЫҢ МАНЫЗЫ ЖӘНЕБАЛ ӨНІМДЕРІНІҢ ЕМДІК ПАЙДАСЫ.....	173
Баисов Данияр Карибаевич (Караганда, Қазақстан) ЗАВИСИМОСТЬ СВОЙСТВ АГЛОМЕРАТА ОТ РАСХОДА ТОПЛИВА И ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА ВОЗДУХА.....	177
Гольцев Анатолий Григорьевич, Токтарбекова Зауреш Бауыржановна, Ракижанова Жанар Каримовна (ВКГТУ им. Д. Серикбаева) ИННОВАЦИОННЫЕ СПОСОБЫ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИН ПО ТЕХНОЛОГИИ СТРОИТЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА.....	181
Ануарбеков Канат Курманович, Калиева Шолпан Касымхановна, Абикенова Салтанат Мауленовна, Мендибаева Гулистан Жеткергеневна (Кентау, Қазақстан) УСТАНОВЛЕНИЕ РЕЖИМА ОРОШЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР С УЧЕТОМ БАЛАНСА ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ.....	185
Касимова Сауле Суюндыковна, Сүлейменова Машакар Жунусовна (Қарағанды, Қазақстан)С. СЕЙФУЛЛИННІҢ «ТАР ЖОЛ, ТАЙҒАҚ КЕШУ» РОМАНЫ ҚАЗАҚ КОМИТЕТТЕРІНІҢ ТАРИХЫ МЕН ҚЫЗМЕТІН ЗЕРТТЕУ ДЕРЕГІ РЕТІНДЕ.....	190
Аширова Камила Рахимжанқызы, Кувшинникова Ольга Александровна (Усть-Каменогорск, Қазақстан) ПОЛИЯЗЫЧИЕ КАК ОДНА ИЗ СТРАТЕГИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ «РУХАНИ ЖАҒҒЫРУ» В СИСТЕМЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	194
Uskenbayeva Raiisa Kabievna, Altayeva Aigerim Bakhatkaliyevna (Almaty, Kazakhsatan) AGENT BASED INTELLIGENT DECISION MAKING SYSTEM FOR ENERGY CONSUMPTION.....	198



Научное издание

IV Международная научно-практическая
конференция
**«GLOBAL SCIENCE AND INNOVATIONS 2019:
CENTRAL ASIA»**

Сборник научных статей
Ответственный редактор – Х.Б. Маслов
Технический редактор – Е. Ешим, Е. Абиев



Подписано в печать 30.01.2019.
Формат 190x270. Бумага офсетная. Печать СР
Усл. печ. л. 25 п.л. Тираж 60 экз.
Типография «Мастер ПО», 010005, Астана, ул.Пушкина, 15-76
Тел.: 8/7172/223-418 e-mail: masterpo08@mail.ru