



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



1. Ахмедьярова К.К., Жаркынбекова Ш.К. Русский язык. Учебное пособие для студентов казахских отделений университета (бакалавриат). Қазақ университеті – Алматы, 2008.- 59-61 с.
2. Валгина Н.С. Актуальные процессы в современном русском языке. - М., 2001, - 97 с.
3. Асмус Н.Г. Лингвистические особенности виртуального коммуникативного пространства: соцсетях. – М, 2013- 112 с.
4. А.Кенжебекова. Сленг социальных сетей засоряет нашу речь. - Алматы, 2014, - 87 с.

УДК 663.6/8.

**Бугубаева Г.О., Изтелиева Р.А, Асилова Г.М, Жельдыбаева А.А,
А.С. Мухамбеткалиева**

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ

Аннотация. Качество сокосодержащих напитков характеризуют органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и показатели безопасности. Экспертиза сокосодержащих напитков включает оценку состояния тары и маркировки объединенной пробы, отобранной из конкретной партии «случайным» методом, проверку документов и оценку качества.

Ключевые слова: сокосодержащие напитки, физико-химические и микробиологические показатели, отбор.

В настоящее время для расширения ассортимента выпускаемой продукции в производстве безалкогольных и алкогольных напитков широко используется растительное сырье. Наличие в нем большого количества биологически активных веществ: витамины, аминокислоты, дубильные вещества, макро- и микроэлементы и т.д. позволяют придать напиткам определенные функциональные свойства, например, лечебно-профилактические. Однако при этом возникает проблема экологической чистоты растительного сырья и изделий, вырабатываемых из них, так как неизбежно проявляется воздействие негативных факторов внешней среды. Напитки с растительной основой частично можно отнести к одному из возможных факторов поступления в организм человека ксенобиотиков (радионуклидов, пестицидов, нитратов и т.д.). [2] Содержание токсичных элементов в сырье зависит от особенностей растений, от географических, климатических и экологических особенностей местности. Некоторые виды растений обладают свойством связывать соли тяжелых металлов с образованием комплексов, которые выводятся из организма. С обеспечением безопасности сырья необходимо исследовать закономерности накопления и распределения токсичных элементов в растениях, что поможет выявить экологически более благополучные регионы для сбора растительного сырья. Основным идентифицирующим признаком ассортиментной принадлежности напитков к этой группе является высокая массовая доля сухих веществ: в сиропах — не менее 50 %, в экстрактах 44-62 %, в концентрате кваса - не менее 57 %, в концентрате квасного суслу - не менее 68 %. Такое высокое содержание сухих веществ обуславливает вязкую сиропообразную консистенцию большинства напитков, являющуюся их характерным признаком. [3] Порошкообразные концентраты должны иметь однородную сыпучую консистенцию, без признаков слеживания и комкования.

При ассортиментной идентификации устанавливают также соответствие органолептических свойств заявленному составу и наименованию. Цвет, вкус и аромат экстрактов сиропа и концентратов должны соответствовать характерным признакам, присущим исходному сырью и установленной рецептуре для каждого наименования.



Сиропы могут быть выработаны на основе плодово-ягодного, растительного или ароматического сырья (на эссенциях, эфирных маслах, цитрусовых настоях, ароматических добавках), могут содержать физиологически ценные ингредиенты (сиропы специального назначения - витаминизированные, тонизирующие, изотонические, диабетические и др.).

Для выработки экстрактов используют осветленные плодово-ягодные соки, а для изготовления концентратов — концентрированные соки, эфирные масла, вкусовые и ароматические вещества, красители, стабилизаторы, сухой или свежепроросший ржаной или ячменный солод, ржаную, кукурузную или ячменную муку и другие ингредиенты. [4]

При квалитетической идентификации определяют массовую долю сухих веществ и кислотность, подтверждают достоверность информации о составе сырья путем исследований на наличие красителей, консервантов, подсластителей. [5] Для этих целей используют различные инструментальные методы, в том числе арбитражный метод высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ), предусмотренный ГОСТ 30059-93 «Напитки безалкогольные. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина и бензоата натрия» и позволяющий одновременно определять концентрацию всех перечисленных добавок.

Использование натуральных ингредиентов в составе сырья подтверждают на основе исследований характерных групп соединений (органических кислот, сахаров, антоцианов, и др.), присущих конкретному виду природного сырья. Важное значение имеет установление стойкости напитков по состоянию прозрачности и отсутствию (наличию) осадков, поскольку любое изменение состава (например, разбавление водой) приводит к дестабилизации коллоидной системы напитков, сопровождающейся нарушением прозрачности (появлением опалесценции, мути) и появлением осадков.

Количественная идентификация заключается в установлении номинальной вместимости тары, полноты налива и достоверности информации о количественных характеристиках. В зависимости от вида тары (банки, бутылки) и ее номинальной вместимости допустимые отклонения по объему могут составлять +2-3 %. Как правило, фальсификация сиропов, экстрактов и концентратов имеет технологический характер и осуществляется путем разбавления, а также полной или частичной замены натуральных ингредиентов на эссенции, подсластители, красители и другие добавки. Утрату первоначальных органолептических свойств маскируют введением повышенной концентрацией сахара и пищевых кислот, а также красителей для восстановления интенсивности цвета. Поэтому в большинстве случаев подобная фальсификация не приводит к существенному изменению массовой доли сухих веществ. Для обнаружения указанных способов фальсификации целесообразно определять массовую концентрацию приведенного экстракта, т. е. сумму всех экстрактивных веществ за вычетом сахара. Основным способом количественной фальсификации является недолив. [6] Безалкогольные напитки, готовые к употреблению, в зависимости от используемого сырья, технологии изготовления и назначения подразделяют на соки плодово-ягодные и овощные, сокосодержащие напитки, напитки на зерновом, пряно ароматическом растительном сырье, на ароматизаторах, напитки брожения, напитки специального назначения, столовые воды.

Основной задачей ассортиментной идентификации напитков, готовых к употреблению, является определение групповой принадлежности напитка и его соответствия заявленному наименованию. Для этих целей изучают состав напитка, указанный изготовителем, и соотносят его с характерными идентифицирующими признаками той или иной группы.

Согласно терминологическому стандарту соком может называться напиток на 100 % состоящий из продуктов переработки плодов и овощей. Если массовая доля фруктового сока и/или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части плодов составляет не менее 25—50 % (в зависимости от вида плодов), напиток должен называться фруктовым нектаром. В сокосодержащих напитках массовая доля фруктового или овощного сока или доведенной



до пюреобразного состояния съедобной мякоти свежих плодов должна составлять не менее 10 %.

При ассортиментной идентификации газированных напитков определяют степень насыщенности диоксидом углерода, в зависимости от которой напиток может быть слабогазированным, среднегазированным или сильногазированным. Устанавливают также способ его обработки — пастеризованный и непастеризованный, с применением консервантов и без применения консервантов, холодного и горячего розлива — и его соответствие указанному сроку годности.

Поскольку информация о составе и технологии производства может быть недостоверной, необходимо подтвердить заявленные изготовителем характеристики на основе исследования органолептических и физико-химических показателей. Органолептические показатели должны соответствовать заявленному наименованию и отражать типичные свойства использованного для изготовления напитка сырья. Квас должен иметь выраженные аромат и вкус ржаного хлеба, соки и сокодержательные напитки — характерные оттенки вкуса и аромата тех плодов и ягод, которые использованы для их изготовления, напитки на пряноароматическом сырье — эфиромасличные оттенки аромата и вкуса и т. д.

Эффективным методом подтверждения подлинности красно-окрашенных фруктовых соков и нектаров является определение состава антоцианов. Их качественный состав (в настоящее время они выделены из растений и идентифицировано приблизительно 70 антоцианов) специфичен для конкретного вида плодов и относительно стабилен. Влияние сорта и места произрастания плодов отражается только на изменении общего количества антоцианов и соотношением отдельных соединений между собой. Этот принцип относительной устойчивости состава антоцианов лег в основу хроматографического метода подтверждения подлинности краснокрашенных соков, принятого Международным соковым союзом.

Для подтверждения природы напитков брожения (квасов) целесообразно применять метод микроскопии, наличие живых или мертвых клеток дрожжей. Марочная идентификация предполагает подтверждение основных отличительных признаков упаковки и маркировки, зарегистрированных за правообладателем определенной марки, а также специфических характеристик состава в том случае, если есть подлинный образец или зафиксированы его характеристики. [7] При квалитетической идентификации большинства безалкогольных напитков органолептические показатели оценивают по балльным шкалам и на основе общего количества набранных баллов определяют уровень качества. Для всех безалкогольных напитков, кроме соков и квасов, применяют 25-балльную шкалу, а для квасов — 19-балльную. Если суммарная оценка ниже 15 баллов у безалкогольных напитков или 10 баллов у квасов, их качество признают неудовлетворительным.

К основным физико-химическим показателям, используемым при проведении квалитетической идентификации, относят массовую долю сухих веществ (%), кислотность, стойкость. Для напитков брожения (квасов) определяют массовую долю спирта (%), для газированных напитков - массовую долю диоксида углерода (%). Для подтверждения натуральности состава определяют наличие подсластителей, консервантов, красителей и других пищевых добавок.

В результате теоретического анализа была выявлена необходимость изыскания наиболее эффективных методов воздействия, направленных на снижение фальсификации безалкогольных напитков. Идентификация сокодержательных напитков является необходимым, так как рынок напитков пополняется все большим количеством напитков.

Внешний вид напитков определяется визуально на соответствие требований нормативно-технической документации на готовую продукцию. По внешнему виду безалкогольные напитки подразделяют на жидкие (прозрачные и затемненные) и концентраты напитков. Напитки должны быть без осадка и посторонних взвешенных частиц.



Цвет напитков должен соответствовать установленным эталонам цветности для каждого вида напитка. Прозрачность, цвет и возможное наличие посторонних включений для напитков в прозрачной таре определяют, просматривая закупоренные емкости с напитком, переворачивая их, в подходящем дневном свете, а также налив пробу в цилиндрический бокал вместимостью 200 см³ и диаметром 70 мм. Прозрачные напитки должны быть прозрачными жидкостями, без осадка и посторонних включений, не свойственных продукту. Концентраты напитков представляют собой однородный, равномерно окрашенный сыпучий порошок, таблетки, увлажненную кристаллическую или пастообразную массу, вязкую жидкость; гранулы разного размера. [8]

Вкус и аромат должны соответствовать исходному сырью, из которого изготовлены напитки, быть достаточно выраженными и свойственными данному напитку. Эти показатели оценивают при температуре 10-14°C, немедленно после налива пробы напитка в дегустационный бокал.

Насыщенность напитка диоксидом углерода (для газированных напитков) выражается в обильном и продолжительном выделении газа, вызывающего покалывание поверхности языка. Устанавливают ее по выделению пузырьков, которое должно быть обильным и продолжительным после падения давления.

Вывод. В производстве напитков, в том числе соков, нектаров и сокосодержащих напитков сегодня широко применяются различные пищевые добавки (консерванты, красители, ароматизаторы, стабилизаторы и др.), которые относятся к веществам, не свойственным пищевым натуральным продуктам. Согласно закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов», безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений [1].

Список использованных источников

1. Л.Я. Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой Технология безалкогольных напитков-Учебное пособие, 2016 год. - 175 стр. ил.
2. А.Помозова Производство кваса и безалкогольных напитков-Учебное пособие 2006 год- 125 стр
3. ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия»
4. В.А. Помозова, Т.Ф. Киселева, В.М. Позняковский "Экспертиза напитков, качество и безопасность" учебно-справочное пособие. 8-е издание 2010г.
5. Г. Шуман "Безалкогольные напитки, сырье и технологические нормативы" СПб: Профессия, 2001г. 278с.
6. Габинская, О.С. Потребительские предпочтения в оценке критериев и факторов конкурентоспособности напитков: монография / Кемеровский институт (филиал) РГТЭУ. - Кемерово, 2011. - 200 с.
7. Голуб, О.В. Товароведение и экспертиза напитков и продуктов брожения: учебное пособие. В 2-х частях.
8. The Non-Alcoholic Drink Book, Dolores M. DuNah/ H. Jean Groudle-1971-128 p
9. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service
– United States. General Accounting Office. Office of the General Counsel. – Washington, D.C. – 2000.



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



С.Б Жұмабай (Қазақстан, Астанақ.) «ҚЫЗЫЛОРДА ОБЛЫСЫ "АҚЖАРМА И К» ЖШС ЖАҒДАЙЫНДА ТОПЫРАҚТЫҢ ФИЗИКАЛЫҚ-ХИМИЯЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫҢ ЖАҚСARTУ ЖОЛДАРЫ.....	201
Шамеева У.Г, Джанабеков К.Д, Джанабекова Г.К, Калкеннова Ш.С, Майкотова Б.Н, Бименова Ж.Ж. (Алматы, Қазақстан)Қара африкалық түйеқұстарды және балапандарын клиникалық тексеру, жаңа азықтық қоспаның құрама жемге енгізудің оңтайлы нормасын анықтау.....	202
Sandugash Tleubay, Moiseenko Yana (Almaty, Kazakhstan)PSYCHOLOGICAL ASPECTS OF TRILINGUAL EDUCATION.....	206
Gelmanova Zoia Salikhovna, YekelAlexey Sergeevich (Temirtau, Kazakhstan) Results of monitoring and measurement of production processes at JSC«ArcelorMittal Temirtau».....	211
Зуева Екатерина Александровна (Минск, Беларусь) ПРИЧИНЫ, ОБУСЛАВЛИВАЮЩИЕ ПРОЦЕССУНИВЕРБАЦИИВ РУССКОМ И БЕЛОРУССКОМ ЯЗЫКАХ.....	214
Сарманова Фарида Тогызбаевна (Қостанай, Қазақстан) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗГОВОРНОГО СТИЛЯ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ.....	217
Бугубаева Г.О., Изтелиева Р.А, Асилова Г.М, Жельдыбаева А.А, А.С. Мухамбеткалиева (Қазақстан) ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ.....	220
Искакбаева Айнура Алибаевна, Марунова Ирина Павловна (Алматы, Қазақстан) ESTIMATINGLIST КАК СРЕДСТВО ИНТЕРАКТИВНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	224
Якупова Ақмарал Толеубайқызы (Қостанай, Қазақстан)ІРІ ҚАРА МАЛДЫ ЕКІ ҚАНАТТЫ ҚАН СОРҒЫШ ЖӘНДІКТЕР МЕН ЗООФИЛЬДІ ШЫБЫНДАРЫНЫҢ ШАБУЫЛЫНАН ҚОРҒАУҒА АРНАЛҒАН ИНСЕКТИЦИДТІК ЖӘНЕ РЕПЕЛЛЕНТТІК ПРЕПАРАТТАРДЫҢ ТИІМДІЛІГІ ТУРАЛЫ.....	227
Төлегенұлы Нұржан (Алматы қаласы, Қазақстан), Қасымов Сұлтан Берікұлы (Тараз қаласы, Қазақстан)ЖАС МАМАНДАРДЫҢ КӘСІБИ САНА-СЕЗІМДЕРІН ДАМУЫ.....	231
Лакбаев Канат Саметович, Ахметов Даурен Тулегенович, Рысмагамбетова Гульнара Мусиевна (Республики Қазақстан, г. Караганда) К МЕТОДИКЕ ПОИСКА ОПЕРАТИВНО-РОЗЫСКНОЙ ИНФОРМАЦИИ О ПРИЗНАКАХ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ОСОБЫХ УСЛОВИЙ.....	235
Гайрат Шарифов, Ахтам Амонов, Абубакир Шерматов (Самарканд, Узбекистан) ИЗУЧЕНИЕ ПРОЦЕССОВ МЕЖМОЛЕКУЛЯРНЫХ ВЗАИМОДЕЙСТВИЙ В РАСТВОРАХ КСИЛОЛА С ПОМОЩЬЮ СПЕКТРОВ КОМБИНАЦИОННОГО РАССЕЯНИЯ.....	239
Мухтаров С.М., Мурсалимова А.З. (Ақтөбе, Қазақстан) Развитие зимних видов спорта в Актюбинской области.....	242
Якупова Ақмарал Толеубайқызы (Қостанай, Қазақстан) ІРІ ҚАРА МАЛДЫ ЕКІ ҚАНАТТЫ ҚАН СОРҒЫШ ЖӘНДІКТЕР МЕН ЗООФИЛЬДІ ШЫБЫНДАРЫНЫҢ ШАБУЫЛЫНАН ҚОРҒАУҒА АРНАЛҒАН ИНСЕКТИЦИДТІК ЖӘНЕ РЕПЕЛЛЕНТТІК ПРЕПАРАТТАРДЫҢ ТИІМДІЛІГІ ТУРАЛЫ.....	247
Казангельдина Ж.Б., Изтелиева Р.А, Байболова Л.К., Кулажанов Е.Т., Тютөбаева К.Е. (г.Алматы, Республика Қазақстан) СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВОЙЦЕННОСТИ ПРЭСНОВОДНЫХ РЫБ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН.....	250
Сейтпенбетова Гульферуз Маирамбековна (Астана қ., Қазақстан)АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ ДАҚЫЛДАРЫ ҮШІН ОРГАНИКАЛЫҚ ТЫҢАЙТҚЫШТАРДЫҢ МАҢЫЗЫ.....	254
Ахметғалиева Людмила Анатольевна (г. Уральск, Республика Қазақстан)СПОСОБ ЛЕЧЕНИЯ НЕКРОБАКТЕРИОЗА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА.....	258



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