



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



Үшінші топта емдеудің 3-4-ші күні жалпы жақсару белгілері байқалды. Сауықтыру процесі біршама баяу болды. Сиырлардың сауығуы негізінен емдеудің 5-8-ші күні басталды. Жануарлардың барлығы да сауықты.

Сүт сынамалар зерттеулері жануарлардың сауыққан бөліктері сүт сынамаларының зерттеулері димастиннің 2% ерітіндісімен теріс реакцияны және сынамалар тұнбасын, сүттің рН 6,7 төмендігін көрсетті. Сүттегі соматикалық жасушалардың саны сауыққаннан кейін 1 см³-да 385-490 мың. құрады.

Сауыққан жануарлардың гематологиялық зерттеулері барлық топтардағы жануарлардың морфологиялық және биохимиялық параметрлері қалыпты жағдайды көрсетті.

Сонымен, өсімдіктен жасалынып алынған фитопрепараттарды сиырлардың сірі желінсауын емдеуге қолдану барысында оң нәтижелерге қол жеткіздік және аталған ауруды емдеуде әсері айқын екендігін айта аламыз.

Қорытынды

«Астана-Өнім»АҚ шарушылығында желінсау ауруына зерттелінген сиырлардың көрсеткіштері бойынша шаруашылықтағы желінсау ауруының таралуы шамамен 9,9% құрап отыр.

Бактериологиялық зерттеулер кезінде стафилакокктар, стептакокктар, ішек таяқшасы, тетрацеклинге, левомецитинге сезімталдығын көрсетті.

Дайындалған өсімдік препаратының стерилділік және токсикалық қасиеттері зерттелініп, оң нәтиже көрсетті.

ҚОЛДАНЫЛҒАН ӘДЕБИЕТТЕР ТІЗІМІ

1. *Гавриш В.Г.* Справочник ветеринарного врача / В.Г. Гавриш, И.И. Калюжный. – Изд-е 3-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2001. – 576 б.
2. *Гончаров В.П.* Профилактика и лечение маститов у животных / В.П. Гончаров, В.А. Карпов, Л.Л. Якимчук. – М. : Россельхозиздат, 1987. – 208 б.
3. *Ивашура А.И.* Система мероприятий по борьбе с маститами коров / А.И. Ивашута. – М. : Росагропромиздат, 1991. – 240 б.
4. *Шкиль Ю.А.* Новый противомаститный препарат перкутан / Ю.А. Шкиль, И.Г. Попов // Ветеринария. – М., 2004. – № 2. 36–38 б.
5. *Миролюбов М.Г.* Прополис и мастит / М.Г. Миролюбов, А.А. Баринов // Ветеринария. – М., 1980. – № 2. – 45–46 б.
6. *Навашин С.М.* Рациональная антибиотикотерапия : справочник / С.М. Навашин, И.П. Фомина. – М. : Медицина, 1982. – 496 б.
7. *Кондрахин И.П.* Клиническая лабораторная диагностика в ветеринарии / И.П. Кондрахин [и др.]. – М. : Агропромиздат, 1985. – 287 б.

УДК 637.071

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РИСКОВ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

Изтелиева Р.А. доктор PhD., Асилова Г.М. к.х.н., Бугубаева Г.О. к.х.н.,
Жельдыбаева А.А. к.х.н., Кадыр Е. магистрант

Алматинский технологический университет
Алматы, Республика Казахстан



В статье рассмотрено исследование критических и производственных локальных рисков качества мясных консервов из кролика с добавлением плодов джиде, отвечающие требованиям пищевой безопасности. Проведен анализ содержания санитарно-микробиологического состава опытных образцов.

Сделав анализ существующих технологических схем производства мясных стерилизованных консервов, были выбраны отправные точки для выполнения дальнейших исследований в определении критериев безопасности по биологическому фактору риска (определенное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное (и/или качественное) значение показателя, характеризующего тот или иной фактор окружающей среды с позиций его безопасности для здоровья человека) на предприятии по производству консервов. Для этого изучено сырьё, ингредиенты, а также каждая стадия технологического процесса брались по очереди, с рассмотрением уместности каждого этапа риска. Для определения вероятности степени риска на консервном производстве отправными моментами являлись:

1. Мясное сырьё;
2. Немысные ингредиенты, используемые в производстве консервов;
3. Рецептурные смеси;
4. Вода, используемая в производстве консервов, система водоснабжения цеха;
5. Поверхности тары оборудования инвентаря, холодильных камер и ограждающих конструкций;
6. Мясные консервы.

Подробный анализ этих зон позволил нам определить критические контрольные точки – точки безопасности и производственные контрольные точки, устанавливаемые на всех этапах цикла производства консервов в процессе проведения производственного контроля.

Результаты влияния на санитарно-микробиологические показатели мясного сырья и рецептурных смесей технических задержек производственного процесса представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Санитарно-микробиологические показатели сырьевого набора консервов в зависимости от продолжительности технических задержек технологического процесса (до закупорки)

Показатели	Продолжительность технических задержек, час					
	0	30	60	120	180	240
Сальмонелла, в 25 г.	Не обнаружено					
Листериоз, в 25 г.	Не обнаружено					
Кишечные палочки (E.coli), КОЕ/г	<10					
Стафилококки, КОЕ/г	<50					
Клостридиум, КОЕ/г	<10	<10	<20	<20	<20	<30
Мезофильные бактерии, КОЕ/г	$1,2 \times 10^6$	$1,5 \times 10^6$	$1,2 \times 10^6$	$1,5 \times 10^6$	$1,3 \times 10^6$	$2,2 \times 10^6$
Энтеробактерии, КОЕ/г	$5,5 \times 10^4$	$5,5 \times 10^4$	$5,5 \times 10^5$	$5,5 \times 10^5$	$5,5 \times 10^5$	$5,5 \times 10^6$

Непосредственно после измельчения мяса КМАФАнМ составляло до $(1,2 \pm 0,4) \times 10^5$ КОЕ/г, через 30 мин после измельчения – до $(1,5 \pm 0,5) \times 10^5$ КОЕ/г, в последнем единично выявляли споровые формы Clostridium, Bacillus, кишечные палочки (E.coli), КОЕ/г. и стафилококки во всех случаях обнаруживались в 0,00001- 0,00005 г., сальмонелла и листериоз (в 25 г.) – не присутствуют.



При увеличении технического простоя с задержкой фасовки до 4 ч КМАФАнМ возросло до $(2,2 \pm 0,5) \times 10^6$ КОЕ/г, БГКП присутствовали в 0,0000001, обнаруживались споровые формы Clostridium, Bacillus до $(3 \pm 0,5) \times 10^7$ КОЕ/г. Также отмечалось снижение величины рН (с 6,1 до 5,8) в кислую сторону, что можно объяснить развитием микрофлоры, влияющей на процесс закисания. Salmonella – не обнаружены.

Установлено, что увеличение длительности задержки технического процесса после измельчения мясного сырья и перед наполнением консервной тары от 30 мин до 4 ч приводило к увеличению КМАФАнМ в 1 г. мясного сырья на 1-2 порядка, в том числе БГКП, а также росту количества термоустойчивых бацилл и клостридий.

В таблице 2 приведены данные по санитарно-биологическим показателям содержимого консервных банок непосредственно после укупорки до стерилизации, при этом по сравнению с мясным сырьем до фасовки отмечалось некоторое увеличение общего количества микроорганизмов – до $(1,1 \pm 0,2) \times 10^5$ КОЕ/г., БГКП присутствовали в 0,00001 г, выявлялись споровые формы бацилл не более 2 КОЕ/г.

Подобное увеличение содержания микробных клеток объясняется введением рецептурных ингредиентов, которые, возможно, имеют некоторую степень микробной обсемененности, а также определенным развитием микробных процессов в смесях.

При технической задержке наполненных и укупоренных банок консервов перед стерилизацией до 30 мин, как показали исследования, не наблюдается резкий рост микрофлоры в содержимом: КМАФАнМ не более $(1,8 \pm 0,2) \times 10^5$ КОЕ/г, БГКП – присутствовали в 0,00001 г, выявляли споровые формы Clostridium, Bacillus до 2 КОЕ/1 г.

Таблица 2 – Санитарно-микробиологические показатели сырьевого набора консервов в зависимости от продолжительности технических задержек технологического процесса (после закупорки)

Показатели	Продолжительность технических задержек после укупорки банки выдержка перед стерилизацией, мин					
	0	30	60	120	180	240
Сальмонелла, в 25 г.	Не обнаружено					
Листерия, в 25 г.	Не обнаружено					
Кишечные палочки (E.coli), КОЕ/г	0,00001	0,00001	0,000001	0,000001	0,000001	0,0000001
Стафилококки, КОЕ/г	<50					
Клостридиум, КОЕ/г	-	-	-	в 0,1 г 1,0±1,0	в 0,1 г 2,0±1,0	в 0,1 г 2,0±1,0
Мезофильные бактерии. КОЕ/г	$0,1 \times 10^5$	$0,2 \times 10^5$	$1,1 \times 10^5$	$1,3 \times 10^6$	$1,3 \times 10^7$	$2,1 \times 10^7$

Увеличение сроков выдержки консервной продукции непосредственно перед стерилизацией до 4 ч способствовало увеличению КМАФАнМ до $(2,1 \pm 0,1) \times 10^7$ КОЕ/г, БГКП присутствовали в 0,0000001. Помимо этого, обнаруживались споровые формы термоустойчивых бацилл и клостридий до 2 КОЕ в 0,1 г.

Результаты исследований показали, что увеличение периода выдержки наполненных и укупоренных банок консервов перед стерилизацией от 30 мин до 4 ч провоцирует увеличение КОЕ/г на 1-2 порядка, а также способствует появлению споровых форм сульфитредуцирующих клостридий в 0,1 г продукта перед стерилизацией, в конечном счете – выработку консервов низкого качества. Всё это является основой при



проведении анализа производственных локальных рисков и определению мероприятий по созданию эффективной системы их контроля при производстве мясных стерилизованных консервов.

Наряду с санитарно-микробиологическими показателями были исследовано содержание токсичных элементов – таблица 3.5. Полученные результаты коррелируются с результатами санитарно-микробиологических показателей.

Список использованных источников

1.Изтелиева Р.А., Байболова Л.К, Кизатова М.Ж., Адмаева А.М. «Анализ оценки качества консервов из мяса кролика». Международная научно-практическая конференция, 8-11 сентября, 2015г. Харьков. С.271

2.Хайдаров Х. К. К морфологии и систематике видов рода ELAEAGNUS L., произрастающих в Средней Азии, НИЦ "Ботаника" АН РУЗ, г. Ташкент, Узбекистан

3.Великанов В. В. Влияние препарата экокфилтрума на качество мяса кроликов / В. В. Великанов, Т. В. Бондарь, А. А.Малков // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. – 2011. – N 3 (31), ч. 1. – С. 120-121

4.Бакшеев, П.Д. Поточное производство мяса кроликов / Е.П. Наймитенко М.: Колос, 1990-С. 110.

УДК 664.934.9/ 664.649

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ СТЕРИЛИЗОВАННЫХ КОНСЕРВОВ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ

Изтелиева Р.А. доктор PhD., Бугубаева Г.О. к.х.н., Асилова Г.М. к.х.н.,
Жельдыбаева А.А. к.х.н., Байсарина Ж.К. магистрант.

Алматинский технологический университет
Алматы, Республика Казахстан

Мясные консервы являются самыми стабильными среди готовых к употреблению мясопродуктов с точки зрения сохранения качественных показателей. Это обусловлено, во-первых, высокой температурой при стерилизации, уничтожающей гнилостную микрофлору и инактивирующей основные ферментные системы; во-вторых, наличием герметичной упаковки, препятствующей попаданию внутрь микрофлоры и кислорода воздуха, что уменьшает вероятность протекания процессов гнилостной порчи и окисления липидов. При соблюдении санитарных требований при производстве, режимов стерилизации, наличия материала банок с достаточной химической стойкостью и механической прочностью консервы можно хранить продолжительное время и транспортировать в самых неблагоприятных условиях.

Объектами исследования послужили породы кроликов Советская шиншилла, Белый великан и Фландер, разводимых на фермах Алматинской области, Карасайского района в г.Каскелен, а также растительное местное сырье, в частности, плоды джиде рода лох (*Elaeagnus L.*), собранные на территории Казахстана, выработанные образцы консервов «Кролик по-Алматински» на основе плодов джиде (лох *Elaeagnus L.*), «Кролик в томатном соусе с добавлением муки джиде» и «Кролик диетический со вкусом джиде». В качестве контрольного образца были приняты консервы «Кролик в собственном соку» производства г.Санкт-Петербург, ООО «Балтийский», куски мяса, полученные от обвалки кроликов, измельченном плоды ягод джиде в виде муки. Контролем служили образцы,



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



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