



БҰВЕК



**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



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 экофилтума 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,



изготовленные из мяса кроликов по традиционной технологии для консервов из мяса кролика с углеводным компонентом.

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

В отдельных случаях проводили непосредственный высеv навески исследуемого материала в питательные среды с последующим прогревом, как указано выше.

Анализ проводили путем посева прогретого исследуемого материала или его разведений в пептонно-солевом растворе по ГОСТ 26669-85.

Термостатирование посевов анализируемого продукта, подтверждение присутствия в них мезофильных анаэробных микроорганизмов, подсчет НВЧ проводили по ГОСТ 10444.4-85.

При определении термофильных анаэробных микроорганизмов термостатирование посевов проводили по ГОСТ 10444.6-85.

Определение количества спор мезофильных или термофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов проводили путем посева в чашки Петри с мясопептонным агаром по ГОСТ 10444.1-85, а термостатирование по ГОСТ 10444.1-85 и ГОСТ 10444.5-85.

Результаты исследований санитарно-микробиологических показателей охлажденного мясного сырья представлены в таблице 3.1. Исследования мясного сырья проводили в Лаборатории Гигиены, инспекции и контроля качества продуктов (Испания, г. Луго., в университете Сантьяго де Компостела), плоды джиде и опытные образцы консервов – в ТОО «Нутритест» на базе Казахской Академии Питания, а также в НИИ ПБ АТУ.

Установлено, что в поверхностных слоях охлажденного до 0...+4°C мяса кролика при рН от 5,5-5,6, КМАФАнМ, как правило, не превышало $(1,2 \pm 1,0) \times 10^6$ КОЕ/г., энтеробактерии – $(5,5 \pm 1,0) \times 10^4$ КОЕ/г., БГКП обнаруживали в 0,0001 г. Единично выявляли споровые формы *Bacillus* и *Clostridium* (не более 0,0001-0,0005 КОЕ/г). В глубоких слоях все показатели безопасности не превышали установленных Сан-ПиН 2.3.2.1078-01 нормативов и ГОСТ 27747-88, а именно: КМАФАнМ не более 1×10^6 %, БГКП отсутствовали в 0,1 г., *Salmonella* и *L.monocytogenes* отсутствовали в 25 г. Споровые формы *Bacillus* и *Clostridium* отсутствовали в 1 г. В глубоких слоях все показатели безопасности, как блочного сырья, так и мяса на кости не превышали критериев установленных Сан-ПиН.

Содержание токсичных элементов и микробиологические показатели мяса кролика представлены в таблицах 1-2.

Таблица 1 – Результаты токсичных элементов мясо кролика

Показатели	Результаты	Методы или процедура испытания
As, мг/кг	<0,0084	ICP-OES
Cd, мг/кг	<0,0038	ICP-OES
Cr мг/кг	-	ICP-OES
Hg мг/кг	-	ICP-OES
Pb, мг/кг	<0,0022	ICP-OES
Sr, мг/кг	-	ICP-OES
U, мг/кг	-	ICP-OES
V, мг/кг	-	ICP-OES



Анализ табличных данных показывает, что мясное сырье отвечает требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) и ГОСТу 27747-88. Мясо кроликов. Технические условия.

Дальнейшим этапом исследований было установление критических и производственных локальных рисков. Результаты влияния на микробиологические показатели мясного сырья и рецептурных смесей технических задержек производственного процесса представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты микробиологических показателей мясо кролика

Показатели	Результаты	Методы испытания
Сальмонелла, в 25г	Не обнаружено	ISO 6579:2003
Листерии, в 25г	Не обнаружено	ISO-EN 11290:1
Кишечные палочки (E.coli), КОЕ/г	<10	ISO 16649-2:2001
Стафилококки, КОЕ/г	<50	UNE-EN 68888-1:1999
Клостридий, КОЕ/г	<10	ISO 7937:2004
Мезофильные бактерии. КОЕ/г	$1,2 \times 10^6$	ISO 4833-2003
Энтеробактерии, КОЕ/г	$5,5 \times 10^4$	ISO 21528/2:2004

Таблица 3 – 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					
Листерии, в 25 г.	Не обнаружено					
Кишечные палочки (E.coli), КОЕ/г	<10					
Стафилококки, КОЕ/г	<50					
Клостридий, 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 листерии (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 pH (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.



Таким образом, результаты проведенных исследований санитарно-микробиологической оценки степени безопасности мясного сырья на различных этапах технологического процесса изготовления мясных консервов позволили в реальных условиях производства получить отправные критерии, что согласуется с данными по содержанию токсичных элементов.

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. Изтелиева Р.А., Байболова Л.К., Альберто Сепеда Саез., Оспанбаева З.А., Егимбаева И.М. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мясо кролика». Общественная научная организация "Наука и хозяйство" Международная научно -практическая конференция. Научный журнал № 1(19) / 2016. –С.4

3. Белозерцева О.Д., Адмаева А.М., Витавская А.В., Кулажанов Т.К., Байболова Л.К. «Использование плодов рода лох (*Elaeagnus L.*) для производства функциональных продуктов питания». Научный журнал Вестник АТУ, №3 (99) 2013. С.16

4. Бакшеев, П.Д. Поточное производство мяса кроликов / Е.П. Наймитенко М.: Колос, 2010. -С. 110

УДК 316.356.2 (07)

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ИЗУЧЕНИЮ СЕМЬИ

Ишанова Гүлназит Ермековна
магистр психологических наук, АГУ имени Х.Досмухамедова,
Казахстан, г.Атырау

Всеми родителями используются общие методы семейного воспитания: убеждение (объяснение, внушение, совет); личный пример; поощрение (похвала, подарки, интересная для детей перспектива), наказание (лишение удовольствий, отказ от дружбы, телесные наказания). Подготовка к семейной жизни студента, в структуре его профессиональной подготовки, основана на ценностном осмыслении значимости семьи и брака и представляет собой единство определенных знаний, умений и качеств в области психологии семейных отношений, семейной педагогики, ведения домашнего хозяйства. Психологический климат семьи, взаимоотношения между супругами зависят от характера и темперамента каждого из членов семьи.

В последнее время ученые стали изучать межличностную совместимость супругов, по этой теме можно выделить ряд работ таких психологов, как Н.Н. Обозов, В.А. Сысенко, С.И. Голод и другие.

Межличностная совместимость – аспект анализа отношений, складывающихся между членами группы, главным образом в «пространстве» диадного взаимоотношения. Подобно большинству социально-психологических, в том числе и порождённым групповым контекстом феноменов, совместимость не имеет строго однозначного определения. Тем не менее анализ формулируемых в отечественной и зарубежной литературе позволяет очертить понимание межличностной совместимости: она рассматривается преимущественно как диадный феномен и предлагает наличие момента удовлетворения членами диады потребностей и поведенческих проявлений друг друга.

Существует ещё классификация исследований в области психологической совместимости, которая обосновано на наш взгляд позволяет, более дифференцированно подойти к обсуждению совместимости, относительно данной работы.



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., Байсаринова 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