



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



ӘОЖ 637.5:006

КӘДІ ҚОСЫЛҒАН ЕТТІ АСПАЗДЫҚ ӨНІМНІҢ ФИЗИКА-ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМЫ

Асилова Гульжан Мухангалиевна

Алматы технологиялық университетінің доцент м. а.,
Алматы қаласы, Қазақстан

Жельдыбаева Айнур Амангельдиевна

Алматы технологиялық университетінің доцент м. а.,
Алматы қаласы, Қазақстан

Изтелиева Раушан Акмуратовна

Алматы технологиялық университетінің доцент м. а.,
Алматы қаласы, Қазақстан

Бугубаева Гульнар Оспанакунновна

Алматы технологиялық университетінің доцент м. а.,
Алматы қаласы, Қазақстан

Жарылкасынова Жулдыз Адиловна

Алматы технологиялық университетінің PhD докторанты,
Алматы қаласы, Қазақстан

Қазіргі таңда Қазақстан Республикасының нарығында жартылай фабрикаттарға деген сұраныс жыл сайын 10-15%-ға артып келеді [1]. Осыған байланысты қазіргі өнеркәсіптер жартылай фабрикаттардың ассортиментін арттыруға тырысуда, сонымен қатар жартылай фабрикаттардың сапасына көп көңіл бөлуде [1]. Өнеркәсіп иелері жаңа технологияларды пайдаланып, бұрынғы дәстүрлі рецептура мен шығыс дәмін сақтауға тырысады.

Жартылай фабрикат – бүкіл халық тұтынатын тағам, сондықтан өндірушілер жартылай фабрикаттың дәмінің жақсы болуын бірінші кезекте қадағалайды. Қазіргі таңда Қазақстан нарығында өндірушілер көп көңілді котлетке және тұшпараға беріп отыр.

Дұрыс тамақтанудағы ең басты ролі ақуызға және биологиялық активті заттарға, соның ішінде дәрумендерге және микроэлементтерге беріледі, себебі адамзат қауымының тамақтануында нақты осы заттардың жетіспеушілігі туындайды және бұл өз кезегінде адам организміне кері әсер етеді.

Қазақстан халқының тағамдық қажеттіліктерін қамтамасыз ету барысында, ең маңызды орынды қоғамдық тамақтану өнеркәсіптері алады. Олар өз өнеркәсіптерінде ғылыми негізде теңестірілген рациондар мен жеке шикізаттарды аз мөлшерде қолдану арқылы дұрыс тамақтануды қамтамасыз ете алып отыр. Етті тағамдардың ассортиментінде алдыңғы орындарды ұсақталған ет алып отыр, себебі ұсақталған етті қазіргі кезде дұрыс тамақтануда және диеталық тамақтануда да кең қолданады.

Ұсақталған еттен жасалған өнімдер ассортиментін арттыру мен шығарудың негізгі бағыты, ол ұсақталған ет өніміндегі ақуыз мөлшерін арттыратын әртүрлі толықтырғыштар, дәрумендер, минералды қоспалар қосу болып табылады. Мұндай толықтырғыштардың көбісі дайын өнімнің құрылымдық және дәмдік қасиеттеріне жақсы әсер етеді.

Қазіргі кезде еліміздегі өнеркәсіптерде ғылыми - технологиялық прогресс нәтижелері енгізіле бастады, соның нәтижесінде организмнің физиологиялық қажеттіліктері – майға



деген, ақуызға деген және де басқа биологиялық белсенді заттарға деген қажеттіліктері төмендеді. Соңғы уақытты әлем жұртшылығының артық салмақтан зардап шегуіне байланысты, бұрын ұсақталған ет өнеркәсібінде қолданылып келген ұлттық қоспаларды төмен калориялы қоспаларға ауыстыруды арттыру өзекті мәселе болып отыр. Соған байланысты соңғы өнім ретінде көкөністерді қолдану жақсы нәтижеге қол жеткізеді. Соның ішінде қазіргі кезде әдебиеттерде көптеп кездесіп жүрген кәдіні қолдану жақсы нәтиже береді. Әдебиеттерде көрсетілгендей [2,3] кәді: жақсы эмульгатор, стабилизатор, дәрумендерге, макро- және микроэлементтерге, сіңірілмейтін полисахаридтерге және басқада заттарға өте бай. Сонымен қатар, кәді астың қорытылуын және ет белоктарының шығарылуын жақсартады.

Ет пен кәдінің қосындысынан жасалған кулинарлық өнімдер диеталық тағам ретінде, сонымен қатар қосымша белок және су көздері жоғары, төмен калориялы тағамдарға жатады.

Отандық және шетелдік әдебиеттерде осы бағыттағы зерттеу жұмыстары кездеспейді. Ет және көкөніс қосылған кулинарлық өнімдердің ұлттық технологиясы шикізатқа деген жоғары талаптар қояды, қолмен порцияларға бөлу мен өнімнің формасын қолмен жасау сияқты шикіліктері байқалады.

Жоғарыда айтылғандай осы жұмыстың мақсаты кәді қосылған етті аспаздық өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасын зерттеу, олардың рецептурасы мен өндіру технологиясын заманауи, индустриалды деңгейде жасау, олардың биологиялық құндылығын арттыру, қоғамдық тамақтану өнеркәсіптеріндегі экономикалық жағдайын жақсарту.

Кәді қосылған етті аспаздық өнімдердің сапасын және қауіпсіздігін зерттеу барысында өнімнің тағамдық құндылығы, химиялық құрамы, микробиологиялық қауіпсіздігі, аминқышқылдық құрамы, токсинді элементтер мен дәрумендері анықталды.

Қазіргі дүние жүзі бойынша денсаулықты сақтау және қалыптастыру үшін тағамның тағамдық құндылығы және физика-химиялық сапасы өте маңызды [4]. Сондықтан кәді қосылған етті аспаздық өнімнің физика-химиялық көрсеткіші анықталды (Кесте 1).

Кесте 1 - Кәді қосылған етті аспаздық өнімнің физика-химиялық көрсеткіші

Физика-химиялық көрсеткіштер	Нақты нәтижелер	Зерттеу методна арналған НҚ
Ақуыздың массалық мөлшері,%	11,53	ГОСТ 25011-81
Майдың массалық мөлшері,%	12,3	ГОСТ 23042-86
Көмірсудың массалық мөлшері, %	2,3	ГОСТ
Тағамдық құндылығы:166кДж		
Антиоксидантты жылдамдық, мг/л	0,75	Прибор Цвет Яуза 01-АА

Қолданылған әдебиеттер көздері

1.Производства мясных полуфабрикатов / И.А.Рогов, П. А.Г.Забашта, Р.М.Ибрагимов, Л.К.Забашта. –М. Колос-Пресс, 2001.-336с.

2.Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г.Забашта, Г.П. Казюлин. –М.: Колос, 2000. – 367 с.



3.Рогов И.А., Забашга Г.П., Казюлин Технология мяса и мясных продуктов. – М.: Колос, 2009. – 711 с.

4.Реферативный журнал/08.19-19P1.248. Добавка для стабилизации качества мясных продуктов./Кзнецова Л.С., Михеева Н.В./ Мясная технология. -2007.- № 6.- С.50-53.

УДК 621.436:543.272

К ВОПРОСУ СНИЖЕНИЯ ТОКСИЧНЫХ КОМПОНЕНТОВ В ОТРАБОТАВШИХ ГАЗАХ ДИЗЕЛЬНЫХ ДВИГАТЕЛЕЙ

Садуакасова Гульнара Болатовна

Докторант кафедры Теплоэнергетика КАТУ им.С.Сейфуллина

Астана, Казахстан

Научный руководитель - д.т.н., профессор А.М. Достияров

Опасные последствия загрязнения окружающей среды выбросами автотракторных двигателей, с которыми крупные агрохолдинги столкнулись 10 лет назад, представляют сейчас предмет серьезной озабоченности в сельской местности. Транспортная техника, оборудованная двигателями внутреннего сгорания, в мире ежегодно выбрасывает до 300 млн. тонн окиси углерода, около 2,5 млн. тонн углеводородов, до 9,0 млн. тонн окиси азота, 150-190 тыс. тонн соединений серы и до 100 тыс. тонн сажи [1]. В Республике Казахстан ежегодно увеличивается количество сельскохозяйственной техники, оборудованные дизельными двигателями. В отработавших газах (ОГ) дизельных двигателей содержатся большое количество вредных компонентов. Наибольший удельный вес токсичных компонентов к объему ОГ дизеля имеют: окись углерода (СО), окислы азота (NO_x), сажа и несгоревшие углеводороды (C_nH_m). На экологические показатели дизеля оказывают влияние такие факторы, как качество смесеобразования и сгорания, температура рабочего процесса, степень сжатия, давление впрыска топлива, качество форсунок, угол опережения впрыска, режим работы дизеля и др. Большинство дизельных двигателей по токсичности ОГ эксплуатируемых в сельском хозяйстве не удовлетворяют нормам «Евро3». Поэтому актуальность решения экологических проблем автотракторных хозяйств приобретает все большее значение в Казахстане.

Среди множества известных способов уменьшения токсичности ОГ выбрано малозатратное техническое решение: рециркуляция ОГ в дизельном двигателе, которое можно осуществить в условиях мастерских агрохолдингов. Анализ научной литературы и практика показывает, что недостатками технологий уменьшения токсичности для дизелей в большинстве случаев являются сложная конструкция и высокая стоимость, большое газодинамическое (гидравлическое) сопротивление и снижение их эффективности в процессе эксплуатации. Достоинство системы рециркуляции ОГ как средства снижения токсичности выхлопных газов в том, что она проста в исполнении и не требует внесения существенных изменений в конструкцию двигателя. Это обстоятельство делает её самым доступным способом улучшения экологических показателей дизельных двигателей агротехнического назначения. Для регулирования системы рециркуляции ОГ целесообразно использовать конструкции, содержащие регулируемые клапаны, охладители, системы, позволяющие регулировать рециркуляцию в зависимости от частоты вращения коленчатого вала, положения управляющего органа топливного насоса высокого давления, нагрузки двигателя.

Анализ способов снижения токсичности отработавших газов двигателей внутреннего сгорания и систем рециркуляции отработавших газов дизельных двигателей показал, что



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



М.Т.Бекбаева (Қазақстан, г.Алматы) ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ ДЕТЯМ С ТРУДНОСТЯМИ АДАПТАЦИИ И ОБУЧЕНИЯ В ШКОЛЕ.....	70
Сарыпбекова Ақерке Әбілханқызы (Шымкент, Қазақстан) БЕЙНЕЛЕУ ӨНЕРІ САБАҒЫНДА ІТ ТЕХНОЛОГИЯЛАРЫН ҚОЛДАНУ ӘДІСТЕМЕСІ.....	74
Serikbaeva Elmira Asylbekovna (Almaty, Kazakhstan) PERSONNELMANAGEMENTIN PHARMASY.....	77
Т.Ә.Тәубеева (Алматы, Қазақстан) БІЛІМ АЛУШЫЛАРҒА ШЕТ ТІЛІН ҮЙРЕТУДЕГІ «КЕЙС СТАДИ» ӘДІСІНІҢ АРТЫҚШЫЛЫҚТАРЫ.....	80
Дюсембаева Лаззат Каиратовна (Астана, Қазақстан) АНАЛИЗ СОСТОЯНИЯ МАЛОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН.....	84
Таспулатова Қ. Т. (Алматы, Қазақстан) Қазақстандық патриотизм – мемлекет халықтарының ажырамас бөлігі.....	88
Тураева Сурия Тельмановна (Қазақстан) ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В УЗБЕКИСТАНЕ.....	91
Ахмет Ғалымжан Бауржанұлы (Талдықорған қ., Қазақстан) ЕЖЕЛГІ ЗАҢДАР ЖИНАҒЫНЫҢ ҚАЗІРГІ ҚОҒАМҒА ҚАЖЕТТІЛІГІНІҢ ҚҰҚЫҚТЫҚ НЕГІЗДЕРІ.....	94
Серикбаева Орынбике Жусуповна (ЗКО, Қазақстан) Задачи на смеси и сплавы.....	98
Шаяхметова Айгуль Асылхановна (г.Арқалық, Қазақстан) ОСОБЕННОСТИ МУЗЫКАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ И ТВОРЧЕСТВА НА УРОКАХ МУЗЫКИ.....	101
Абижановой Асем Шаймерденовна (Қазақстан, Алматы) ФИЛОСОФСКАЯ ОСНОВА ИЗДЕЛИЙ ДЕКОРАТИВНО - ПРИКЛАДНОГО ИСКУССТВА КАЗАХОВ ДЕКОРИРОВАННЫХ ВЫШИВКОЙ.....	105
Бекишева Жанна Таукеновна (Астана, Қазақстан) БКЗ-420 ҚАЗАНДЫҚ АГРЕГАТЫНЫҢ КОНВЕКТИВТІ БЕТТЕРІНІҢ ҚЫЗУЫНЫҢ АБРАЗИВТІ ТОЗУЫ.....	109
Алибекова Жанар Ділдәбекқызы (Түркістан, Қазақстан) ЖОО-ЛАРДА БІЛІМ БЕРУ ҚЫЗМЕТТЕРІНІҢ САПАСЫН ЖЕТІЛДІРУ ЖОЛДАРЫ.....	113
Ахметов Даурен Тулегенович, Нургалиев Бахыт Молдатьяевич, Рысмагамбетова Гульнара Мусиевна (г. Караганда, Қазақстан) ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОПЕРАТИВНО-РОЗЫСКНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ОРГАНАМИ ВНУТРЕННИХ ДЕЛ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН В ОСОБЫХ УСЛОВИЯХ.....	117
Артикбекова Фотима Кучкаровна, Уразмухамедова Зиёда Валижоновна, Ахматов Фарход Дилшод ўгли (Тошкент) Оқим харакатини моделлаштиришдаги чекланишлар.....	120
Дуйсенова Шолпан Турановна (Алматы, Қазақстан) ИССЛЕДОВАНИЕ УГЛА ЕСТЕСТВЕННОГО ОТКОСА СОРТОВ СОИ.....	124
Cherepanova Anna Sergeevna (Almaty, Kazakhstan) PROBLEMS OF TEACHING THE SPECIALTY LANGUAGE AT NOT LANGUAGE INSTITUTIONS.....	128
Асилова Гульжан Мухангалиевна, Жельдыбаева Айнур Амангельдиевна, Изтелиева Раушан Акмуратовна, Бугубаева Гульнар Оспанакунуовна, Жарылкасынова ЖулдызАдилевна (Алматы қаласы, Қазақстан) Кәді қосылған етті аспаздық өнімнің ФИЗИКА-ХИМИЯЛЫҚ ҚҰРАМЫ.....	131
Садуақасова Гульнара Болатовна (Астана, Қазақстан) К ВОПРОСУ СНИЖЕНИЯ ТОКСИЧНЫХ КОМПОНЕНТОВ В ОТРАБОТАВШИХ ГАЗАХ ДИЗЕЛЬНЫХ ДВИГАТЕЛЕЙ.....	133
Оразкелдиев Айболат Жанболатұлы (Астана, Қазақстан) ИНТЕРНЕТ-ЗАТТАРҒА (ІОТ) ТӨНЕТІН ҚАУІПТЕР ЖӘНЕ АҚПАРАТТЫҚ ҚАУІПСІЗДІГІН ҚАМТАМАСЫЗ ЕТУ ЖОЛДАРЫ.....	137
Асилова Гульжан Мухангалиевна, Жельдыбаева Айнур Амангельдиевна, Изтелиева Раушан Акмуратовна, Бугубаева Гульнар Оспанакунуовна, ЖУМАДИЛЛАЕВ АЛМАТ	



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