

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым
министрлігі

Ахмет Байтұрсынов атындағы
Қостанай мемлекеттік
университеті



Министерство
образования и науки
Республики Казахстан

Костанайский
государственный университет
имени Ахмета Байтурсынова



Байтұрсынов оқулары Байтұрсыновские чтения

ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-ПРАКТИКАЛЫҚ
КОНФЕРЕНЦИЯ МАТЕРИАЛДАРЫ

МАТЕРИАЛЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ



Часть 1

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым
министрлігі

Ахмет Байтұрсынов атындағы
Қостанай мемлекеттік
университеті



Министерство
образования и науки
Республики Казахстан

Костанайский
государственный университет
имени Ахмета Байтурсынова

Байтұрсынов оқулары Байтурсыновские ЧТЕНИЯ

ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-ПРАКТИКАЛЫҚ
КОНФЕРЕНЦИЯ МАТЕРИАЛДАРЫ

МАТЕРИАЛЫ МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ



апрель, 2014

Часть 1

МАЗМҮНҮ – СОДЕРЖАНИЕ

ПЛЕНАРНОЕ ЗАСЕДАНИЕ

ВАЛИЕВ Х.Х.	О ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫХ АСПЕКТАХ РАЗВИТИЯ НАУКИ.....
НАМЕТОВ А. М.	УНИВЕРСИТЕТ КАК ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕГИОНАЛЬНОГО НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПОЛЯ.....
M. GIORGI	HOW TO IMPROVE THE UNIVERSITY'S PERFORMANCE: THE KEY ROLE OF INTERNATIONAL COOPERATION МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО КАК КЛЮЧЕВОЙ ФАКТОР РАЗВИТИЯ УНИВЕРСИТЕТА.....
A. MAKEROVA	LES PARTICULARITES DU SYSTEME DE CREDITS DANS L'ENSEIGNEMENT FRANCAIS ОСОБЕННОСТИ СИСТЕМЫ КРЕДИТНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВО ФРАНЦИИ.....
ОМИРБАЕВ С.М.	ПОСТУПАТЕЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ВУЗА – ОСНОВА ЭФФЕКТИВНОЙ СИСТЕМЫ ОБРАЗОВАНИЯ.....
БАЙМЫРЗАЕВ К.М. АБИЛЬ Е.А.	ПОДГОТОВКА ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ В РЕГИОНЕ: СОСТОЯНИЕ ПРОБЛЕМЫ, ПЕРСПЕКТИВЫ.....
АНАРКУЛОВ Х.Ф. АНАРКУЛОВ Р.П.	ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФИЗКУЛЬТУРНОГО ОБРАЗОВАНИЯ В КЫРГЫЗСТАНЕ.....

ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ АПК КАЗАХСТАНА: ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ, ВЕТЕРИНАРНЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК

GIORGI MARIO KIM TAE WON CHUNGMAN DELLA ROCCAGIORGIA DI SALVO ALESSANDRA RAUSHANOVA RAUSHAN SGORBINI MICAELA	THE PHARMACOKINETICS AND EX VIVO CYCLOOXYGENASE SELECTIVITY OF CIMICOXIB IN HORSES.....
ЖУБАНТАЕВА А. Н. ТЕГЗА А. А. ШООН ХАЙНС-АДОЛЬФ	К ВОПРОСУ О ЦИТОМЕТРИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКЕ ТКАНЕЙ ПРЯМОКОПЫТНОЙ ГНИЛИ У ОВЕЦ.....
КАЛЬНАУС В.И.	ЭКСТЕРЬЕР И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ ЧИСТОПОРОДНЫХ КОРОВ.....
ПАПУША Н.В. НАЙМАНОВ Д.К.	СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ОТРАСЛИ МОЛОЧНОГО СКОТОВОДСТВА В КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ.....
KĘSTUTIS MAŽEIKA ALBINA ANIULIENĖ ALEXANDRA TEGZA	THE COLLAGENOUS NETWORK PARAMETERS IN THE BOAR'S TESTES.....
G.A. NOVRUZLU	THE ASSESMENT OF THE RESISTANCE OF BARLEY GERMPLASMS INTRODUCED FROM ICARDA TO YELLOW RUST (<i>Puccinia striiformis</i> West.) IN AZERBAIJAN CONDITION.....
МЕЛЬНИКОВ В.А. АГИБАЕВА З.К. ШУГУРОВ И.М. БАИМБАЕВ Б.Ж.	ВОЗДЕЛЫВАНИЕ ПОДСОЛНЕЧНИКА ПО НУЛЕВОЙ ТЕХНОЛОГИИ НА СЕВЕРЕ КАЗАХСТАНА.....

БЕРМАГАМБЕТОВА Н.Н. НАЙМАНОВ Д.К. ПАПУША Н.В.	РИВЕРСОН 671850 ЖӘНЕ ОМВЕТО 673099 ӨНДІРУШІ-БҰҚАЛАРЫНАН АЛЫНҒАН БАСПАҚТАРДЫҢ ТУҒАН КЕЗІНЕН БАСТАП 18 АЙЛЫҚҚА ДЕЙІНГІ ТІРІЛЕЙ САЛМАҒЫНЫҢ ӨЗГЕРУІНІҢ ДИНАМИКАСЫ.....	43
ЖҮГІНІС Н.	КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІС-ЖИДЕКТЕРДІ ЗИЯНДЫ ФАКТОРЛАРДАН ҚОРҒАУДЫҢ БИОТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ТӘСІЛДЕРІ.....	47
ГАВРЮШЕНКО Т.Н. ИСКАКОВА Г.К.	ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА С ПРИМЕНЕНИЕМ КОМПОЗИТНОЙ МУКИ.....	51
ШПИС А. А. ГЛАЗЕВ А. А.	ВЛИЯНИЕ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ И ГАЗОМОДИФИЦИРОВАННОЙ СРЕДЫ НА СРОКИ ХРАНЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ КОНСКИХ ИЗДЕЛИЙ	56
НАМЕТОВ А.М. ДЖАКИПОВ Е.С. СЫЗДЫКОВ Ж.С.	ТҰЯҚ АУРУЛАРЫНА ШАЛДЫҚҚАН СИЫРЛАРДЫ ШАРУАШЫЛЫҚТА ҚАБЫЛДАНҒАН ӘДІСПЕН ЕМДЕУДІҢ НӘТИЖЕЛЕРІ.....	59
ЖЕМПИИСОВ Ш.С.	ҚЫЗҒЫЛТ УЕКІРЕ МЕН ГЕРБИЦИДТЕР АРҚЫЛЫ КҮРЕСУ ТӘСІЛІ.....	62
КАКИМОВ М.М. КАСЕНОВ А.Л. АБДИЛОВА Г.Б. МУРСАЛЫКОВА М.Т. ТОХТАРОВ Ж.Х.	ПРОЦЕСС ПРЕССОВАНИЯ МЯСОКОСТНОГО СЫРЬЯ.....	65
ТЮЕКПАЕВА З.Б. ШАКИРОВ А.Т.	«ХАЛАЛ» – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ.....	67
ИВАЩЕНКО О. М. ПОДУГОЛЬНИКОВА Е. Г.	ОПЫТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ «ХОЛОДНОГО» МЕТОДА ВЫРАЩИВАНИЯ ТЕЛЯТ.....	69
АУБАКИРОВА Г.Т. БАЙКЕНОВ М.Т.	СИЫРЛАРДЫҢ СУТ БЕЗІНІҢ ХИРУРГИЯЛЫҚ АУРУЛАРЫНЫҢ ЭТИОПАТОГЕНЕЗІ ЖӘНЕ МОНИТОРИНГІ.....	71
ПИОНТКОВСКИЙ В.И. БАИСЕЕВ Г.А. МАДИЕВ Д.Ж.	ПРОТИВОЭПИЗООТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПРИ ХЛАМИДИОЗЕ СВИНЕЙ И ИХ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	74
ДАВЛЕТКАЛИЕВА Б.С. СУЛЕЙМАНОВА К.У.	МОНИТОРИНГ КИШЕЧНЫХ ГЕЛЬМИНТОЗОВ ПЛОТОЯДНЫХ В ГОРОДЕ КОСТАНАЙ.....	80
МЕКЕБАЕВА С.Ж. БАЙКЕНОВ М.Т.	ЭТИОПАТОГЕНЕЗ БОЛЕЗНЕЙ СУСТАВОВ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА В ТОО "АК-КУДУК".....	84
САХНО Ю.Н. ПЛУЩЕНКО Т.И.	ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПТИМАЛЬНОГО УГЛА НАКЛОНА И ОРИЕНТАЦИИ В ПРОСТРАНСТВЕ ГЕЛИОПРИЁМНИКОВ ДЛЯ г. КОСТАНАЙ.....	88
YERTAI S. YERZHANOV DASKARS KOZINDA ASKAR M. NAMETOV	ABOUT RESULTS OF PHYSICAL AND CHEMICAL RESEARCHES OF THE NATURAL SORBENT OF SCHUNGITE.....	92

«ХАЛАЛ» – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Тюекпаева З.Б. – магистрант, Казахский агротехнический университет им. С. Сейфуллина, г. Астана

Шакиров А.Т. – д.т.н., профессор, Казахский агротехнический университет им. С. Сейфуллина, г. Астана

В данной статье рассмотрена проблема технического регулирования продуктов «халал», их маркировка и идентификация на прилавках магазинов. Составлен алгоритм распознавания товаров «халал» для заинтересованных потребителей. Сделаны глубокие выводы и соответствующие предложения по данному вопросу.

Ключевые слова: халал, техническое регулирование, стандартизация, качество, безопасность.

На мировом рынке не так давно стала развиваться новая, но довольно рентабельная «халал» индустрия, которая уже успела затронуть и казахстанский рынок. Согласно данным Всемирного банка, рынок «халал» на сегодняшний день оценивается в 693 млрд. долларов США, а его ежегодный рост приближается к 25% [1]. В 2003 году Совет муфтиев России разработал и ввел в действие первый в истории России и всего СНГ стандарт «Халаль»: «Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации продукции «Халаль» — ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР» [2]. Разработанный стандарт впоследствии был взят за основу территориальными комитетами «Халаль» республик Татарстан, Башкортостан, а также Техническим комитетом № 57 по стандартизации «Халал» Республики Казахстан.

Стоит отметить, что изготовление «халал» продукции в Центральной Азии возникло еще во второй половине XX века. В начале 2000-х годов страна стала вводить международные стандарты халал. Наиболее активно в этом направлении развивается пищевая промышленность: сертификаты на производство халальной продукции имеют более 140 предприятий по всей стране [3]. Лидерами этого рынка являются предприятия Алматы и Алматинской области (ИП «Дюсекенова» «Агайынды», колбасная продукция; ТОО «Илийский молочный завод»; ТОО «Масло-Дел» и др.).

Разработкой универсальных стандартов и процедуры сертификации продукции «халал» занимаются специалисты по всему миру. В мусульманских странах практика нескольких столетий отточена до совершенства. «Но в государствах, где нормы шариата соблюдаются не так строго, должны быть введены дополнительные механизмы отслеживания и контроля», - считают эксперты. В настоящее время глобальный стандарт «халал» уже разработан [4]. Он включает в себя практически все аспекты, которые обязательны при производстве продукции и услуг, включая безопас-

ность, качество и духовную сторону. Данный документ утвердили 54 государства. Интересно, что современный стандарт халал запрещает генномодифицированные продукты. Для универсализации процедуры надзора за рынком халал в 2009 году был создан Всемирный форум халальной продукции. К работе привлекаются государства – члены Организации исламской конференции, эксперты в этой области, производители товаров, теологи и т.д.

В Казахстане государственный стандарт на изготовление продукции «халал» был введен в 2006 году. По данным статистики около 30% казахстанского пищевого рынка представлено продуктами «халал» (ТОО «Шарбакты-Кус» - яйцо в Павлодаре; ТОО «Мастер Колобок» - производство сэндвичей в Астане; АО «Усть-Каменогорская птицефабрика» в ВКО; ТОО «Rido» переработка семян подсолнуха и тыквы в Шымкенте и др.).

20 апреля 2012 года в г. Астана был подписан меморандум Евразийского союза стандартизации и сертификации «Халаль» между ОЮЛ Ассоциация «Халал Индустрия Казахстана» (Республика Казахстан, г. Астана), ООО «Международный центр стандартизации и сертификации «Халаль» (Российская Федерация, г. Москва) и ООО «СабилуИман» (Республика Беларусь, г. Минск). При Евразийском союзе были утверждены евразийский стандарт ЕС-1:2012, «Общие требования к производству, изготовлению, обработке, хранению, транспортировке и реализации продукции «Халал», сертификат единый логотип «Халал», единый реестр и научно-образовательный центр.

На сегодняшний день на территории Республики Казахстан утверждены и действуют два государственных стандарта: СТ РК 1353-2005 «Колбасы вареные «халаль». Общие технические условия» и СТ РК 1632-2007 «Туристско-экскурсионное обслуживание гостиницы «Халал». Классификация» [5]. Согласно СТ РК 1353-2005, колбасы вырабатываются в следующем ассортименте: Сарыарқа; Астана; Алатау; Тараз; Жайық;

Түркістан; Есіл; Ертіс. Колбасы должны вырабатываться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденными в установленном порядке, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке. Изготовитель гарантирует соответствие колбас требованиям стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования [6]. Кроме этого, разрешено применение малайзийского стандарта MS 1500-2009 «Продукты питания халал - производство, приготовление, доставка и хранение – общие инструкции», в котором изложены основные требования к гигиене, санитарии, пищевой безопасности, ответственности уполномоченных лиц и многое другое [7]; а также Халяль Стандарта ICCI-ИНИАльянса «Забой и обработка» INIAS 0600-2010 [4].

В соответствии с Законом Республики Казахстан «О техническом регулировании» критерии «халал» не относятся к обязательным требованиям безопасности продукции, и, в связи с этим, правомочность использования марки «халал», государственным надзором Комитета технического регулирования и метрологии не контролируется. Данные стандарты не являются обязательными, так как не входят в перечень стандартов, обеспечивающих безопасность продукции и жизнедеятельности людей, и применение этих стандартов носит добровольный характер. Однако, согласно Закону Республики Казахстан «О защите прав потребителей»: «потребитель имеет право на получение полной, достоверной и своевременной информации о товаре (работе, услуге), а также о продавце (изготовителе, исполнителе) в соответствии со статьей 25 этого Закона [8].

К сожалению, частые случаи злоупотребления маркировкой «халал» сделали потребителей довольно осторожными в выборе халальной продукции и ее логотипов. Это создало тенденцию тщательной проверки потребителями этикетки каждого продукта. При выборе халал продукта на прилавках магазина предлагаем использовать следующую последовательность действий:

1. Выбор продукта « халал».
2. Проверка логотипа и (или) маркировки «халал» на упаковке продукта.
3. Проверка перечня ингредиентов.
4. При сомнениях, обратиться к производителю за разъяснениями о статусе сомнительного ингредиента.
5. В случае отказа производителя предоставить документы о подтверждении маркировки «халал» или, если предоставленные документы вызывают сомнения, записать свои претензии в книге жалоб и предложений торгового предприятия.

6. Подготовить обращение ОЮЛ в «Территориальное отделение министерства по антимонопольной деятельности и поддержке предпринимательства» по факту проверки на предмет недобросовестной конкуренции, и в «территориальные органы торговых инспекций».

7. Подготовить заявление о проведении проверки данных организаций по поводу введения в заблуждение потребителя.

Таким образом, для успешного и корректного функционирования «халал» индустрии в стране предлагается:

- Создать нормативно-техническую базу «халал» для проведения единой технической политики в области «халал» продукции и услуг.

- Для объективной и достоверной сертификации «халяль» продукции необходимо создать орган сертификации и испытательной лаборатории системы «халал». При этом испытание должно проводиться не только на физико-химические, микробиологические показатели, но и на генетически модифицированные источники (ГМИ) и наличие свинины и других запрещенных ингредиентов.

- Подготовить профессиональных экспертов-аудиторов, знакомых не только с общепринятыми показателями качества и безопасности, но и с необходимыми духовными аспектами.

- Классифицировать индустрию «халал» (по отраслевому, территориальному признаку либо по значимости).

- Сформулировать четкие требования и принципы « халал» индустрии.

- Ввести номинацию «качество халяльной продукции» в ежегодный республиканский конкурс качества продукции и услуг.

Во всем мире давно уловили тенденции быстрого роста прибыли от халальной продукции. У Казахстана с его культурой и историей, богатым наследием приготовления традиционных халальных блюд, все шансы, чтобы занять достойное место в этой индустрии и наладить экспорт «казахстанского халала». Только путем изготовления действительно безопасной и качественной пищи, можно организовать рентабельное производство, приносящее доход на долгие годы. Гоняясь же за легкими деньгами и пренебрегая правами потребителей, производители рискуют нанести урон не только халяльной индустрии в нашей стране, но и подорвать доверие международного сообщества к казахстанской продукции в целом.

Литература:

- 1 Данные Всемирного банка [www.worldbank.org].
- 2 Стандарт организации РФ «Совет муфтиев России» «Требования к производству, изготовлению, обработке, хранению и реализации».

ции продукции «Халяль» — ХАЛЯЛЬ-ППТ-СМР» - 2003.

3 www.kihi.kz сайт ОЮЛ «Ассоциация «Халал индустрия Казахстана».

4 Стандарт международного ССИ-ИНАльянса Халяль «Забой и обработка». IHIAS 0600:2010.

5 СТ РК 1632-2007 «Туристско-экскурсионное обслуживание гостиницы «халал». Классификация».

6 СТ РК 1353-2005 «Колбасы вареные «халяль». Общие технические условия».

7 Малазийский стандарт. МС 1500:2009 «Продукты питания халал - производство, приготовление, доставка и хранение – общие инструкции».

8 Закон РК № 274-IV «О защите прав потребителей» от 04.05.2010.

ОПЫТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ «ХОЛОДНОГО» МЕТОДА ВЫРАЩИВАНИЯ ТЕЛЯТ

Иващенко О. М. - к.с.-х. н., доцент, ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», г. Троицк

Подугольникова Е. Г. - к.б.н., доцент, ФГБОУ ВПО «Уральская государственная академия ветеринарной медицины», г. Троицк

В статье рассматриваются условия содержания и кормления телят при использовании «холодного» метода выращивания, а также приводятся результаты изучения выживаемости и динамики приростов, полученных после введения данного метода в хозяйство.

Ключевые слова: «холодный» метод, выращивание, телята, прирост, выживаемость.

Выбор технологии выращивания телят молочного периода очень важен для здоровья и продуктивности будущего стада. Однако существующая традиционная технология выращивания, при которой телята первые 15–20 дней после рождения находятся в профилактории в индивидуальных клетках, а затем — в групповых на деревянных полах, имеет ряд существенных недостатков. Влажность и загрязненность помещений способствует развитию патогенной микрофлоры и, как следствие, постоянные инфекционные заболевания, падеж телят [1].

На зимне-весенний период приходится до 63% родившихся телят, поэтому все большее внимание и интерес животноводов привлекает выращивание новорожденных телят при умеренно низких температурах — «холодный метод» [2,3].

Эффективность данного метода определяется совокупностью таких факторов как: учет физиологических особенностей телят в разных возрастных категориях; применение накопленных знаний мирового животноводства; о уязвимых местах в цепочке воспитания; оснащение оборудованием для современного сервиса телят [4].

Необходимыми условиями «холодного» метода выращивания телят являются:

- достаточное и полноценное кормление; как источник тепла. подогрев молока;
- холодный воздух должен быть сухим, без сквозняков;
- теплообразующая подстилка - «теплая постель»;
- возможность движения теленка;

- удаления от наружных стен, чтобы уменьшить теплоизлучение организма.

По ряду данных выращивание телят в индивидуальныхдомиках в зимне-весенний период способствует созданию оптимальных условий для формирования механизмов адаптации и естественной устойчивости к болезням. Устойчивость к болезням этих телят на 9-11% выше, чем у животных, выращиваемых в профилактории [5,6].

Данный метод был внедрен в федеральное государственное унитарное предприятие «Троицкое» Троицкого района Челябинской области.

Новорожденных телят содержат на подсосе под коровой в течение 2 суток. С 3 дня жизни их переводят в расположенные вне помещения «индивидуальные домики», при каждом из которых имеется выгульная площадка. Домики выполнены из стеклопластика, укрепленного стекловолокном, чем обеспечивается легкость дезинфекции и долговечность.

Новорожденный теленок получает чистый воздух, без примеси аммиака, естественную инсоляцию, которые способствуют формированию иммунитета. Молодняк изолирован друг от друга в течение достаточно продолжительного времени, что позволяет избежать передачи возбудителей болезней от больного теленка к здоровому. Домики установлены входом на юг, с подветренной стороны. Для создания комфортных условий содержания телят в возрасте до трех недель длина клетки составляет 150 см, ширина — 80 и высота — 120 см, что обеспечивает возможность телятам двигаться. Телят со-