

АХМЕТ БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ
ҚОСТАНАЙ МЕМЛЕКЕТТІК УНИВЕРСИТЕТІ

КОСТАНАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АХМЕТА БАЙТУРСЫНОВА

«2050: ЖАСТАР БОЛАШАҚҚА ҚАРАЙДЫ»
ғылыми-практикалық конференция
материалдарының жиынтығы



Сборник материалов
научно-практической конференции
«2050: МОЛОДЫЕ СМОТРЯТ В БУДУЩЕЕ»

ҚОСТАНАЙ, 2014

**АХМЕТ БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ МЕМЛЕКЕТТІК
УНИВЕРСИТЕТІ
КОСТАНАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
А.БАЙТҰРСЫНОВА**

**«2050: ЖАСТАР БОЛАШАҚҚА ҚАРАЙДЫ»
ғылыми-практикалық конференция материалдарының жиынтығы**

**Сборник материалов научно-практической конференции
«2050: МОЛОДЫЕ СМОТРЯТ В БУДУЩЕЕ»**

КОСТАНАЙ, 2014

УДК 378:001 (574)

ББК 74.58 (5Каз)

С 88

Редакционная коллегия:

Ким Н.П., д.пед.н., профессор, проректор по научной работе и внешним связям; **Пионтковский В.И.**, д.вет.н., профессор кафедры ветеринарной медицины; **Кушнир В.Г.**, д.т.н., профессор кафедры машин, тракторов и автомобилей; **Калимов Н.Е.**, к.с.-х.н., начальник управления науки и послевузовского образования; **Сейтова Р.С.**, к.п.н., главный специалист управления науки и послевузовского образования; **Кандалина Е.М.**, к.пед.н., начальник отдела международных связей; **Коваль А.П.**, к.э.н., директор Центра экономических исследований;

Секретарь редакционной коллегии:

Нурғалиева Р.К., специалист управления науки и послевузовского образования

С 88 «2050: МОЛОДЫЕ СМОТРЯТ В БУДУЩЕЕ»: мат-лы студ. науч.-практ. конф. – Костанай: Костанайский государственный университет имени А.Байтурсынова, 2014. – 278 с.

ISBN 978-601 7385-56-9

В данном сборнике представлены материалы студенческой научно-практической конференции «2050: МОЛОДЫЕ СМОТРЯТ В БУДУЩЕЕ». В сборнике представлены научные статьи, посвященные актуальным вопросам ветеринарных, сельскохозяйственных, естественных, технических, информационных, юридических, экономических наук, педагогики и психологии.

Материалы данного сборника предназначены для студентов и магистрантов высших учебных заведений.

УДК 378:001(574)

ББК 74.58 (5Каз)

Мнение авторов не всегда отражает точку зрения редакции. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. За достоверность предоставленных материалов ответственность несет автор. При перепечатке материалов ссылка на журнал обязательна.

ISBN 978-601 7385-56-9

© Костанайский государственный университет им. А.Байтурсынова, 2014

Вариант	Длина стебля		Длина колоса	
	см	в % к контролю	см	в % к контролю
Контроль	83	24	8	18
Гербицид «Октиген»	91,2	26	9,2	22

Обработка баковыми смесями позволила существенно увеличить урожайность пшеницы (табл 2).

Таблица 2 - Влияние на урожайность яровой пшеницы сорта Омская, ц/га.

Вариант	2013 г.	Прибавка
		%
Контроль	11,2	-
Гербицид «Октиген»	18,6	20,0

Таким образом, результаты проведенных в 2013 году опытов показали выраженную активность гербицида «Октиген» и препарата Новалон Фолиар на яровой пшенице, которая проявлялась в улучшении развития растений и существенном повышении урожайности. При контакте протравливателя семян ПС-10АМ с семенным материалом уничтожаются, практически все патогены на поверхности и при полном увлажнении, подавляется инфекция внутри, активизируются ферменты зародыша и эндосперма. Наблюдается равномерное, дружное появление всходов, с мощной корневой системой. Смесь микроэлементов способствует быстрому образованию вторичной корневой системы, что в наших условиях дает растению более эффективно использовать влагу и переносить критический период в июле месяце. После обработки гербицидом «Октиген», наблюдается увеличение коэффициента кущения до 2,5-4,5. Увеличивается количество зерен в колосе, что повышает урожайность. Растение более устойчиво к болезням, легче переносят засушливые условия. Урожай созревает быстрее, чем у контрольных посевов, на 5-6 дней. При соблюдении сроков обработки и технологии увлажнения прибавка урожая составляет 25-40% [3].

Фенологические наблюдения и показали подтверждают, что растения обработанные раствором гербицида «Октигена», лучше кустятся, у них формируется более мощная корневая система и увеличивается количество продуктивных боковых побегов [4].

Литература:

- 1 Гилев С.Д. Эффективность биологических препаратов на зерновых культурах в условиях Курганской области: Автореферат на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук. Курган, 1998.
- 2 Касьянов П.Ф., Карасева В.М. Возможность совместного применения электроактивированного раствора анолита и озона, Многопрофильный научный журнал «3I: intellect.idea.innovation – интеллект, идея, инновация»-2012.-№1, Костанайский государственный университет
- 3 Касьянов П.Ф., Карасева В.М. Влияние обработки семян яровой пшеницы анолитом на всхожесть и энергию прорастания, Многопрофильный научный журнал «3 I : intellect.idea.innovation – интеллект, идея, инновация»-2011.-№3, Костанайский государственный университет
- 4 Касьянов П.Ф., Карасева В.М. Зависимость качества и количества клейковины в зерне яровой пшеницы в отдельных хозяйствах Костанайской области, Вестник науки Костанайского социально-технического университета имени академика З.Алдамжар.- 2010.- № 3.- с. 321-329.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ВАРеноЙ КОЛБАСЫ 1 СОРТА «ИГЕСЕНОВСКАЯ»

*Игесенова Б.С. - студентка 4 курса КГУ имени А. Байтурсынова.
Научный руководитель: Молдахметова З.К. - к.т.н., КГУ имени А. Байтурсынова*

Перспективность и целесообразность использования растительного сырья при производстве мясосодержащих продуктов определяется рядом положительных моментов - расширением сырьевых ресурсов мясной промышленности, обогащением изделий витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами и снижением стоимости. В настоящее время ученые и работники мясной промышленности создали многообразие мясорастительных комбинированных продуктов, расширяющих ассортимент и улучшающих структуру питания населения [1, 2].

Данная научная работа посвящена исследованию возможности применения белкового препарата чечевицы в производстве вареных колбас, основным сырьем которого является говядина.

При производстве нового комбинированного мясного продукта в качестве контрольного образца для вареной колбасы принята рецептура и технология вареной колбасы 1 сорта «Отдельная». В процессе эксперимента основное сырье (говядину 1 сорта) заменяли белковым препаратом чечевицы в количестве 5, 10, 15, 20, 25% и проводились исследования по изучению изменения функционально-технологических, физико-химических и органолептических показателей. Рецептура вареной колбасы 1 сорта «Отдельная» представлена в таблице 1.

Таблица 1- Рецептура вареной колбасы «Отдельная»

Наименование сырья	в кг на 100 кг несоленого сырья
Говядина жилованная I сорта	60,0
Свинина жилованная п/ж	25,0
Шпик свиной	15,0
ИТОГО:	100
Специи и пряности, г на 100 кг сырья	
Соль поваренная пищевая	2500
Нитрит натрия	6,4
Сахар-песок или глюкоза	150
Перец черный или белый молотый	100
Перец душистый молотый	100
Чеснок свежий или консервированный	120
Чеснок сушеный	60
ИТОГО:	3036,4

Введение белкового препарата чечевицы при замене основного сырья в исследуемую вареную колбасу «Отдельная» должно вызывать изменение всех функционально-технологических и структурно-механических свойств фарша и соответственно качественные показатели готового изделия. Поэтому для определения оптимальной рецептуры комбинированной вареной колбасы с белковым препаратом чечевицы нами были проведены исследования по изучению влияния количества вводимого белкового препарата чечевицы на качество фарша и готовой колбасы.

Таблица 2 - Влияние количества добавляемого белкового препарата чечевицы на изменение функционально-технологических свойств исследуемых колбас

Исследуемые объекты	Значения функционально-технологических свойств	
	Влажность готового продукта, %	Выход готового продукта, %
Контроль	64,22±1,00	110,0±1,2
Замена основного сырья, %	5	64,58±0,90
	10	64,97±0,80
	15	65,32±0,12
	20	65,84±0,01
	25	66,18±0,80
		112,0±1,6
		114,8±1,7
		115,4±1,5
		115,9±1,7
		116,1±1,7

Влажность фарша является важной функционально-технологической характеристикой, от которой в конечном итоге зависит качество готовой продукции и её выход [5,6]. Из результатов экспериментальных исследований видно, что самая оптимальная влажность, близкая к контрольному образцу имеет место при введении белкового препарата чечевицы в количестве 15-25 % (рисунок 1).

На кафедре технологии переработки и стандартизации была проведена органолептическая оценка исследуемого продукта с целью окончательного уточнения процентных границ введения белкового препарата чечевицы, необходимых для дальнейшей оптимизации рецептуры по аминокислотному составу.

Балльная система предусматривает классификацию продукции по группам, причем каждой группе соответствует своя максимальная группа баллов. Оценка будет более точной, если в качестве

основы для сопоставления выбирается стандартный образец (контроль), имеющий определенную сумму баллов. Непременным условием научного подхода к оценке исследуемых образцов является ее повторность, что позволяет вывести окончательную сумму баллов как среднюю. В нашем эксперименте повторность равнялась пяти.

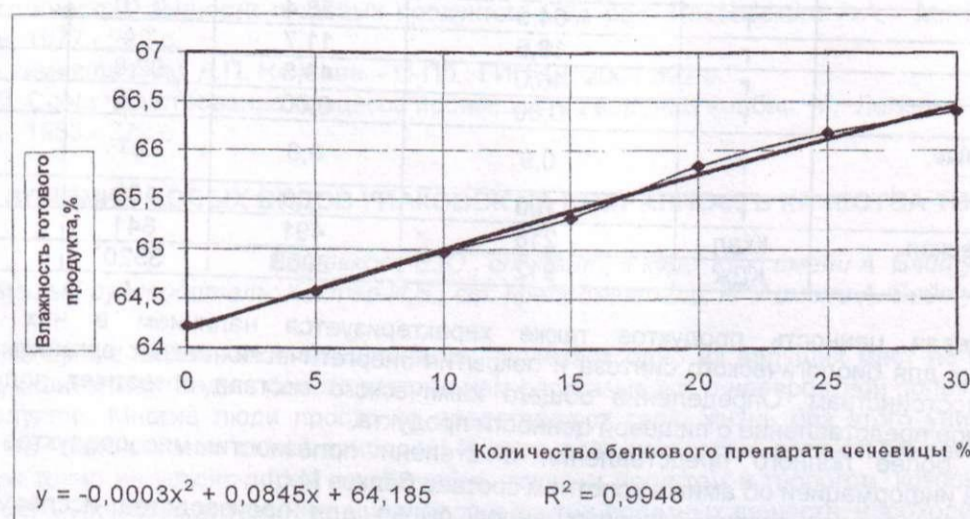


Рис. 1 – Зависимость влажности готового продукта от количества добавляемого белкового препарата чечевицы

Качество готовой продукции оценивали по изменению цвета, вкуса, запаха, консистенции и внешнего вида. Органолептическую оценку всех опытных и контрольных образцов проводили по пятибалльной шкале (таблица 3).

Таблица 3 - Влияние количества добавляемого белкового препарата чечевицы на органолептические показатели колбасы

Наименование показателей	Контрольный	Количество заменяемого сырья белковым препаратом чечевицы, %				
		активным препаратом из яиц				
		5	10	15	20	25
Внешний вид	4,20	4,21	4,23	4,31	4,35	4,25
Цвет на разрезе	4,45	4,47	4,50	4,55	4,61	4,53
Запах	4,30	4,32	4,35	4,37	4,41	4,33
Вкус	4,44	4,45	4,46	4,49	4,53	4,40
Консистенция	4,24	4,28	4,32	4,39	4,44	4,51
Среднее значение суммы показателей	4,3	4,3	4,3	4,4	4,4	4,4

Химический состав пищевых продуктов играет большую роль при оценке пищевой и энергетической ценности продукта [4,5]. Энергетическая ценность является одним из основных свойств пищевого продукта, определяющих его пищевую ценность. В настоящее время необходимо иметь четкое представление о химическом составе продукта с точки зрения его потребления. Необходимо иметь знания о количественном соотношении питательных веществ и биологических активных компонентов в пищевом продукте, с точки зрения соответствия продукта современным требованиям рационального, сбалансированного, адекватного и функционального питания.

В таблице 4 представлен химический состав компонентов вареных колбас.

Таблица 4- Химический состав компонентов вареных колбас

Наименование	Ед. изм.	Говядина 1 категории	Свинина жирная	Шпик	Белковый препарат чечевицы
Вода	г	64,5	38,4	5,70	12
Белки	г	18,6	11,7	1,4	32
Жиры	г	16,0	49,3	92,8	1,1
Углеводы	г	0,00	0,00	0,00	51,6
Минеральные вещества	г	0,9	0,6	0,1	3,3
Итого	г	100	100	100	100
Энергетическая ценность	Ккал	218	491	841	337
	КДж	912	2053	3520	1411

Пищевая ценность продуктов также характеризуется наличием в них компонентов, необходимых для биологического синтеза и покрытия энергетических затрат организма, а также их вкусовым достоинствам. Определение общего химического состава позволяет получить первое приближенное представление о пищевой ценности продукта.

Для более полного представления о степени полезности мясopодуkтов необходимо располагать информацией об аминокислотном составе белков [4,5].

Аминокислотный состав основных видов сырья для производства исследуемых колбас представлен в таблице 5. Анализ аминокислотного состава свидетельствует о богатом наборе незаменимых аминокислот в белках сырья для изготовления исследуемых колбас.

Таблица 5 - Аминокислотный состав исследуемых объектов

Наименование аминокислоты	Чечевичная мука	Говядина II категории
Незаменимые аминокислоты	9509	7696
Валин	802	1100
Изолейцин	1049	862
Лейцин	2437	1657
Лизин	2367	1672
Метионин	351	515
Треонин	1273	859
Триптофан	169	228
Фенилаланин	1061	803
Заменимые аминокислоты	12644	12240
Аланин	-	1153
Аргинин	1960	1083
Аспарагиновая кислота	2237	1947
Гистидин	664	657
Глицин	1109	986
Глутаминовая кислота	3630	3310
Оксипролин	-	60
Пролин	822	859
Серин	987	882
Тирозин	923	699
Цистин	312	296
Общее количество аминокислот	22153	19936
Лимитирующая аминокислота, скор, %	Нет	Нет

Литература.

- 1 <http://rastenye-msk.ru/e25.htm>
- 2 <http://фундук.com/collection/prochieie/product/chechevitsa>
- 3 <http://zdoroveda.ru/-qq/107>
- 4 Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под ред. Покровского А.А.- М.: Пищевая промышленность, 1977.- 228 с.
- 5 Пищевая химия/под ред А.П. Нечаева .- С-Пб.: ГИОРД, 2001.592 с.
- 6 Косой В.Д. Совершенствование процесса производства вареных колбас. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983.- 272 с.

АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ НОВЫХ ВИДОВ УПАКОВОК НА СОХРАННОСТЬ КАЧЕСТВА ТВОРОГА

*Вишнякова Е.Ю., студент, 4 курс, КГУ имени А. Байтурсынова
Научный руководитель: Кехтер И.В., ст. преподаватель, КГУ имени А. Байтурсынова*

В настоящее время молочная промышленность занимает одно из ведущих мест на мировом рынке. И это не удивительно! Ведь с самого детства нам рассказывают о невероятной пользе молока и молочных продуктов. Многие люди просто не представляют свою жизнь без этого уникального продукта. Продукта - данного нам самой природой! И даже если некоторые дети отказываются пить молоко, то они уж точно не устоят перед необычайно вкусным йогуртом и творогом, которые также содержат огромное количество витаминов, минералов и других полезных веществ, необходимых для нормального развития организма человека.

Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека. Они обладают не только питательной ценностью, но еще и диетическими, и лечебными свойствами. Эти продукты в результате изменения свойств белков молока в процессе сквашивания усваиваются лучше и быстрее, чем обычное питьевое молоко. Содержащаяся в них молочная кислота возбуждает аппетит, удаляет жажду, улучшает работу почек и желудочно-кишечного тракта человека.

Творог – является одним из самых распространенных кисломолочных продуктов и пользуется большой популярностью среди населения. Это белковый продукт, который вырабатывается из пастеризованного нормализованного или обезжиренного молока, а также из пахты путем сквашивания закваской с последующим удалением из полученного сгустка части сыворотки. В настоящее время предприятия молочной отрасли выпускают следующие виды творога: жирный – 18 %, полужирный – 9 %, крестьянский – 5 %, столовый – 2 % и нежирный. Кроме того, вырабатывают мягкий диетический творог с разной массовой долей жира, а также с плодово-ягодными наполнителями. В твороге высокое содержание полноценного молочного белка, оптимальное соотношение содержания кальция и фосфора. Белки, содержащиеся в нем, находятся в легкоусвояемой форме и содержат все незаменимые аминокислоты. Все это делает творог, продуктом незаменимым в потреблении. Его пищевая ценность и отличительные органолептические свойства обеспечивают стабильный спрос [1].

Но следует помнить, что творог – продукт скоропортящийся и нестойкий при хранении. Даже при пониженной температуре хранения (0-2°C) его качество быстро ухудшается. Все это происходит по причине высокой биологической активности молочного сырья. Органолептические свойства творога и творожных продуктов при хранении могут ухудшаться по следующим причинам: жизнедеятельность заквасочной или посторонней микрофлоры; несоблюдение температурных режимов при транспортировке и хранении; активность ферментов, влияние свойств упаковочного материала. Так, под действием света и температуры развиваются патогенные бактерии и плесневые грибы, что приводит к разрушению в твороге белков и жиров. В результате действия этих и ряда других факторов возникают пороки творога, которые сказываются на вкусе, аромате, консистенции и цвете продукта. В дальнейшем такие пороки приводят к потере качества и снижению пищевой безопасности творога. Для продления сроков годности можно использовать технологию замораживания продукта до температуры -18°C и ниже. Но такой метод не подходит для реализации творога через систему розничной торговли, да и вкусовые качества после разморозки теряют первоначальные свойства. Также следует учитывать и то, что предприятие реализовывает свою продукцию в отдаленные районы и поставляет товар на экспорт, и здесь имеет большое значение доставка продукта в надлежащем качестве. А это возможно лишь в том случае, когда срок хранения позволяет транспортировать товар на дальние расстояния. Поэтому важнейшую задачу по сохранению качества творога может и должна взять на себя потребительская упаковка.

В настоящее время для упаковки творога и творожных продуктов используют следующие упаковочные материалы:

- пергамент и подпергамент;
- кашированная фольга (фольга, кашированная пергаментом или подпергаментом);

СОДЕРЖАНИЕ

Социально-гуманитарные науки

Утетлеуова К., Утебаева А.К.	ҚАЗАҚТЫҢ ТЫЙЫМ СӨЗДЕРІНІҢ ҚОЛДАНЫС АЯСЫ.....	3
Мельникова И.В. Пархоменко И.А.	УВЕРЕННОСТЬ В СЕБЕ КАК ФАКТОР СОЦИАЛЬНОЙ УСПЕШНОСТИ СОВРЕМЕННОГО ПОДРОСТКА.....	8
Аубакирова Г.З. Самамбет М.К.	THE WOMAN QUESTION IN «JANE EYRE» BY CHARLOTTE BRONTE.....	10
Айкенов Д. Колдыбаев С.А.	О ПРОБЛЕМАХ НАЦИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ В СОВРЕМЕННОМ КАЗАХСТАНЕ.....	12
Бисимбаева Б., Жусупов Д., Румянцева М.В.,	КОНЦЕПТ «ДОМ» В ОБРАЗНЫХ СРАВНЕНИЯХ РУССКИХ, КАЗАХСКИХ И НЕМЕЦКИХ ПИСАТЕЛЕЙ (НА МАТЕРИАЛЕ ПРОИЗВЕДЕНИЙ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ).....	15
Уразбекова Г.Б. Мустафина К.Е.	КОНЦЕПТ «ДРУЖБА» В АНГЛОЯЗЫЧНОЙ И РУССКОЯЗЫЧНОЙ КАРТИНАХ МИРА.....	20
Ещанов Т.С. Молдахметова Г.М.	ҚАРЫМ-ҚАТЫНАС ҮДЕРІСІНДЕ ВЕРБАЛДЫ ЕМЕС КОММУНИКАЦИЯ МАҢЫЗЫ.....	22
Лысяк А. Жусупова А.М.	СОВРЕМЕННАЯ СПОРТИВНАЯ ЖУРНАЛИСТИКА В ИНТЕРНЕТЕ И НА ТЕЛЕВИДЕНИИ.....	25
Смагулова С. Шурентаев А.М.	ЖУРНАЛИСТ МЕМЛЕКЕТТЕ ЕМЕС ПЛАНЕТАДА ӨМІР СҮРУІ ҚАЖЕТ.....	27
Багдаулет А. Уразғалиева С.Б.	ЖАСТАРДЫҢ РУХАНИ МӘДЕНИЕТІ ЖӘНЕ СӨЗ ӨНЕРІ.....	31
Насульская М. Тошоманова Д.О.	ОБ ЭФФЕКТИВНЫХ МЕТОДАХ ПРЕПОДАВАНИЯ ЛИТЕРАТУРЫ В ШКОЛЕ.....	33
Юридические науки		
Асқаров А.К. Байтасова М.Ж.	БОСҚЫНДАР МӘСЕЛЕСІ БОЙЫНША МЕМЛЕКЕТТЕРДІҢ ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ЫНТЫМАҚТАСТЫҒЫНА ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҚАТЫСУЫНЫҢ ҚҰҚЫҚТЫҚ АСПЕКТІЛЕРІ.....	36
Кубенов Б., Жусупова Г.Б.	БОЛЬШИЕ ПРАВА МАЛЕНЬКИХ ГРАЖДАН.....	39
Муляк К.Н. Укин С.К.	ДОКАЗАТЕЛЬСТВА ПО ДЕЛАМ ОБ АДМИНИСТРАТИВНЫХ ПРАВОНАРУШЕНИЯХ.....	42
Есламов Р.С. Хакимова Г.Е.	СОЦИЛЬНО-ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЛИЧНОСТИ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНЕГО ПРЕСТУПНИКА.....	45
Новосельцев С. Демежанова С.М.	АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ВХОЖДЕНИЯ КАЗАХСТАНА В 20-КУ САМЫХ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫХ СТРАН МИРА ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ.....	49
Дюсупова К.А. Балгабаева С. А.	НЕКОТОРЫЕ АСПЕКТЫ ПРАВОВОЙ РЕГЛАМЕНТАЦИИ НАЛОГОВЫХ ЛЬГОТ ПО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ РК.....	52
Шпарковская Е.П.	НЕКОТОРЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РЫНОЧНОГО	

Алдабергенова А.И.	РЕФОРМИРОВАНИЯ ИННОВАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ КАЗАХСТАНА.....	55
Асқаров А.К. Байсарин Б.З.	ДІНИ ЭКСТРЕМИЗМЕН КҮРЕС.....	58
Муляк К.Н. Калчев Е.В.	ИССЛЕДОВАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ РЕЧИ С ПОМОЩЬЮ СТАТИСТИЧЕСКИХ МЕТОДОВ И ЭЛЕКТРОННО-ВЫЧИСЛИТЕЛЬНОЙ ТЕХНИКИ.....	64
Сулекешова Д.Б. Саламатова Б.З.,	ПРОБЛЕМЫ УЧАСТИЯ В УГОЛОВНОМ ПРОЦЕССЕ СВИДЕТЕЛЕЙ ПОД ПСЕВДОНИМОМ.....	69
Канатбаева М. Саламатова Б.З.	О ПРОБЛЕМНЫХ ВОПРОСАХ ДОПРОСА СВИДЕТЕЛЯ В УГОЛОВНОМ СУДОПРОИЗВОДСТВЕ.....	72
Новосельцев С. Колпашникова В.М.	ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ ЮВЕНАЛЬНОЙ ЮСТИЦИИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН.....	76
Толухан Н. Жумабаева А.М.	ЖАҢА ҚАУІП-ҚАТЕРЛЕРДІҢ АЛДЫН-АЛУ САЯСАТЫ.....	79
Экономические науки		
Абдрахманов К. Кенжебекова Д.С.	РОЛЬ НАЛОГОВОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В ФИНАНСОВОЙ СИСТЕМЕ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН.....	84
Серикбаева А. Сартанова Н.Т.	УГРОЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВСТУПЛЕНИИ КАЗАХСТАНА В ВТО.....	87
Абикеева Д. Абжанова А.К. Оспанова Э. Муратова Д.Д.	ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНДАҒЫ ИНФЛЯЦИЯНЫҢ ҚАЗІРГІ ДЕҢГЕЙІ..... ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ СТРАХОВОГО РЫНКА В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАНЕ.....	91 93
Ргебаева С. Алимова Д.Ж.	РАЗВИТИЕ БЮДЖЕТИРОВАНИЯ В КАЗАХСТАНЕ.....	96
Жабаева М. Ладаненко Е.И.	ЗАЕМНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И ПРОЦЕНТЫ ПО НИМ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА.....	99
Долбня Е. Васильчук Е.В.	ВЛИЯНИЕ НАЛОГОВОГО АУДИТА НА ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ.....	102
Тагленова М. Даулетбаева Г.Т.	PROBLEMS OF SUSTAINABLE DEVELOPMENT OF MICROFINANCE INSTITUTIONS IN KAZAKHSTAN.....	105
Нуржанов С. Тобылов К.Т.	ПОВЫШЕНИЕ САМОЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ НА ОСНОВЕ ГОСУДАРСТВЕННО-ЧАСТНОГО ПАРТНЕРСТВА.....	108
Кирюткина А. Тобылов К.Т.	ABOUT KAZAKHSTANs CONCEPTION OF TRANSITION TO «GREEN ECONOMY».....	111
Шукпарова Ш. Турежанов С.У.	ВСТУПЛЕНИЕ КАЗАХСТАНА В ВТО: РИСКИ И ВОЗМОЖНОСТИ.....	114
Башкентаев Н. Есімхан Г.Е.	ШАҒЫН ҚАЛАЛАРДЫҢ ДАМУ МӘСЕЛЕРІ.....	118
Каримова М.	АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ МОДЕРНИЗАЦИИ ГОССЛУЖБЫ В	

Тастемирова Ж.А.	РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН.....	121
Абдрахманова Э. Калкабаева А.Е.	СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ МОНОГОРОДОВ В КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ.....	124
Зигова А. Баранова Н.А.	ПОДХОДЫ К ОЦЕНКЕ РЕГИОНАЛЬНОЙ ПОЛИТИКИ.....	128
Халық А.Б. Абжанова А.К. Погребняк А. Сартанова Н.Т.	ҚР САЛЫҚ ДАМУ ТУДЫҢ БАСТЫ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ..... ВЛИЯНИЕ «ЗЕЛЁНЫХ» ТЕХНОЛОГИЙ НА ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ.....	133 136
Физико-математические и информационные науки		
Волкова Т.М. Ильницкий В.Г.	ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ОЛИМПИАДНЫХ ЗАДАЧ.....	140
Абдильдина С.Е. Акмолдина А.И.	МУЛЬТИМЕДИЯЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАР.....	141
Кенжебеков Ш. Омарханова Ж.Т.	ҚАЗАҚ АЛФАВИТІНІҢ СИМВОЛДАР СТАТИСТИКАСЫ.....	143
Лим И., Шамовский Н.Н. Салыкова О.С.	СОЗДАНИЕ ИНСТРУМЕНТАРИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ МОБИЛЬНЫХ ИГР НА БАЗЕ ФРЕЙМВОРКА QT.....	145
Подгорнов Р.А. Салыкова О.С.	ИНСТРУМЕНТАРИЙ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ИНТЕРАКТИВНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ.....	147
Верхоланцева А.В. Вардиашвили Н.Н.	АЛГОРИТМ АВТОМАТИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ IP – АДРЕСОВ В ЧАСТНОМ ОБЛАКЕ.....	149
Чак Е.А. Доспулова У.К.	МЕТОД МОНТЕ-КАРЛО В АНАЛИЗЕ РИСКА ИНВЕСТИЦИОННЫХ ПРОЕКТОВ.....	152
Жаксылыкова А. Омарханова Ж.Т.	ОСОБЕННОСТИ РАСПОЛОЖЕНИЯ БУКВ КАЗАХСКОГО АЛФАВИТА НА КОМПЬЮТЕРНОЙ КЛАВИАТУРЕ.....	154
Кусайын О. Ысмагул Р.С.	МАТЕМАТИКА САБАҚТАРЫНДА ТАРИХИ МӘЛІМЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНУ.....	156
Попов Н. Вардиашвили Н.Н.	ОПТИМИЗАЦИОННОЕ МОДЕЛИРОВАНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА КРС.....	158
Аграрно-биологические науки		
Маликов Б.А. Касьянов П.Ф.	«ARTEMIA SALINA» - ЗАГАДОЧНЫЙ ОБИТАТЕЛЬ ВОДОЁМОВ.....	164
Абенова Д.М. Карасёва В.М.	ОБРАБОТКА ПОСЕВОВ ЯРОВОЙ ПШЕНИЦЫ ПРОТИВ СОРНОЙ РАСТИТЕЛЬНОСТИ.....	168
Игесенова Б.С. Молдахметова З.К.	РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ВАРеной КОЛБАСЫ 1 СОРТА «ИГЕСЕНОВСКАЯ».....	169
Вишнякова Е.Ю. Кехтер И.В.	АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ НОВЫХ ВИДОВ УПАКОВОК НА СОХРАННОСТЬ И КАЧЕСТВО ТВОРОГА.....	173