



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ТҰҢҒЫШ ПРЕЗИДЕНТІ - ЕЛБАСЫНЫҢ ҚОРЫ

«ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ БІЛІМ – 2017»

студенттер мен жас ғалымдардың
XII Халықаралық ғылыми конференциясының
БАЯНДАМАЛАР ЖИНАҒЫ

СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ

XII Международной научной конференции
студентов и молодых ученых
«НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ – 2017»

PROCEEDINGS

of the XII International Scientific Conference
for students and young scholars
«SCIENCE AND EDUCATION - 2017»



14th April 2017, Astana



**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
Л.Н. ГУМИЛЕВ АТЫНДАҒЫ ЕУРАЗИЯ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ**

**«Ғылым және білім - 2017»
студенттер мен жас ғалымдардың
XII Халықаралық ғылыми конференциясының
БАЯНДАМАЛАР ЖИНАҒЫ**

**СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ
XII Международной научной конференции
студентов и молодых ученых
«Наука и образование - 2017»**

**PROCEEDINGS
of the XII International Scientific Conference
for students and young scholars
«Science and education - 2017»**

2017 жыл 14 сәуір

Астана

УДК 378

ББК 74.58

Ғ 96

Ғ 96

«Ғылым және білім – 2017» студенттер мен жас ғалымдардың XII Халықаралық ғылыми конференциясы = The XII International Scientific Conference for students and young scholars «Science and education - 2017» = XII Международная научная конференция студентов и молодых ученых «Наука и образование - 2017». – Астана: <http://www.eni.kz/ru/nauka/nauka-i-obrazovanie/>, 2017. – 7466 стр. (қазақша, орысша, ағылшынша).

ISBN 978-9965-31-827-6

Жинаққа студенттердің, магистранттардың, докторанттардың және жас ғалымдардың жаратылыстану-техникалық және гуманитарлық ғылымдардың өзекті мәселелері бойынша баяндамалары енгізілген.

The proceedings are the papers of students, undergraduates, doctoral students and young researchers on topical issues of natural and technical sciences and humanities.

В сборник вошли доклады студентов, магистрантов, докторантов и молодых ученых по актуальным вопросам естественно-технических и гуманитарных наук.

УДК 378

ББК 74.58

ISBN 978-9965-31-827-6

©Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия
ұлттық университеті, 2017

ИЛ по ТР ТС). В Республике создана лабораторная база почти по всем 35 вступившим в силу техническим регламентам Таможенного союза, за исключением технического регламента в области маломерных судов. По данному техническому регламенту имеется возможность покрытия по отдельным показателям безопасности, основной проблемой развития является дороговизна оснащения необходимыми оборудованием и практическое отсутствие спроса на данный вид деятельности.

На сегодняшний день в стране тенденция перехода на интегрированную европейскую модель и существует один орган по аккредитации, потому как данная структура не предполагает конкуренции, здесь единые требования, единые нормы. Казахстан идет вслед по европейскому опыту, предполагающему один орган в одной стране. Хотя мир многополярен, например, в США есть два органа, у каждой страны – свои правила. К сожалению, у нас нет региональной организации стран СНГ, которая улучшила бы положение. Сейчас на стадии обсуждения – создание региональной организации в рамках ЕАЭС. Данный переход позволил бы регулировать и технические регламенты Таможенного союза между странами. «Нужно внедрять лучшие стандарты и практики развитых стран. Особенно важно эту работу провести на региональном уровне» - так отметил в своем послании Президент страны (31 января 2017).

Наше будущее неразрывно связано с новыми технологиями, развитием автоматизации, роботизации во всех сферах, в том числе и логистической. Внедрение этих новшеств невозможно без менеджмента, научной организации труда, управления. И НЦА, внедряя в каждой лаборатории, в каждом органе систему менеджмента качества, пропагандирует качество. Бизнес пока настроен, увы, только на прибыль. Но это не обеспечит ему поступательного развития. Совсем скоро начнется проведение Международной выставки «ЭКСПО-2017», а это повод подтянуть и качество обслуживания, будь то пункты общественного питания, транспорт, гостиницы, медицинские, социальные учреждения. Будущее Казахстана мы связываем именно с повышением качества, только тогда будет увеличиваться производительность труда, внедряться новые технологии. Все это взаимосвязано. Качество снижает себестоимость, повышает производительность труда, и появляются деньги для внедрения автоматизации, роботизации, перехода на новые технологии.

Список использованных источников

1. Закон Республики Казахстан от 9 ноября 2004 года № 603-III «О техническом регулировании»
2. Закон Республики Казахстан от 5 июля 2008 года № 61-IV «Об аккредитации в области оценки соответствия»
3. ISO/IEC 17011:2004 Conformity assessment General requirements for accreditation bodies accrediting conformity assessment bodies
4. Послание Президента Республики Казахстан Н.Назарбаева народу Казахстана. 31.01.2017 г. «Третья модернизация Казахстана: глобальная конкурентоспособность»
5. Davies P. ILAC a year of progress // Accreditation and Quality Assurance: Journal for Quality, Comparability and Reliability in Chemical Measurement.-2002.-Vol. 7.-No. 12

ӘОЖ 658.014 (07)

ЕТКОНСЕРВІЛЕРІНСӘЙКЕСТЕНДІРУЖӘНЕБҰРМАЛАУ

Кенжегүл Балжан Сахиқызы

balzhan2504@mail.ru

Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университетінің студенті,

Астана, Қазақстан

Ғылыми жетекшісі – А.Т.Абылғазина

Ет консервілері - ет өнімдері, қаңылтыр немесе шыны банкаларға герметикалық

оралып ,микроорганизмдерді жою және өнім тұрақтылығын сақтау үшін жоғары температураға дейін қыздырылады. Сұйық және ыстық тағамдарды дайындау үшін консервілер пайдаланылады, сонымен қатар алдын-ала аспаздық өңдеусіз тұтынылады. Консервілердің тағамдық, биологиялық және энергетикалық құндылығы еттің аталған құндылықтарынан жоғары, өйткені оларда сүйек, сіңір, шеміршектер болмайды; дәмі және функционалдық компоненттері бойынша консервілер жағынан жас еттен кейін тұрады. Ет консервілерін өндіру үшін еттің барлық түрлерін, май, субөнімдерін, дайын ет өнімдерін, қан, әр түрлі өсімдік тектес өнімдерді, дәмдеуіштерді пайдаланады. Консервілерге арналған ыдыстар ақ қаңылтыр, шыны, алюминий қорытпалары мен полимерлі материалдарынан жасалады.

Астана қаласының нарығында бұқтырылған сиыр еті консервілерін өндірушілер саны жетерлік. Зерттеу жүргізуге сауда желісіненмынадай үлгілер сатып алынды: бұқтырылған сиыр еті ЖШС "Кублей", бұқтырылған сиыр етіЖАҚ "Орелпродукт", бұқтырылған сиыр еті "ЖШС Өскемен ет-консерві зауыты - Ұлан".

Қазіргі уақытта ет консервілері нарығында кейбіртұтыну көрсеткішінің тұрақтылығы байқалады, алайда осы нарықтың жекелеген сегменттеріндеүрдістер әр түрлі. Балаларға арналған ет консервілері және паштеттер, ет консервілері өнімдерінің негізгі перспективалы бағыттарының бірі болып табылады, осы өнімдердің сұраныс және ұсыныс сегментінде оң өзгерістер байқалып келеді.

Қазақстан Республикасының ет консервілерінің нарық үлесіннегізінсиыр еті консервілері құрайды. Ең алдымен қалыптасқан таңдауы бойынша тұтыну құрылымы анықталады.Бұқтырылған сиыр етініңкөптеген сапалық көрсеткіштері тұтынушылар үшін тиімді.

Қазіргі уақытта Қазақстан нарығына түсетін барлық ет түрлеріне сәйкестік туралы сараптаманы жүргізу проблемалары орын алып отыр, бұл өнімнің бұрмаланушылығын табу зерттеу жұмысыныңөзектілігін анықтайды.

Сиыр етінен жасалған ет консервілерінсәйкестендіружәне бұрмалаушылығын анықтау ГОСТ 9959-2015 "Ет және Ет өнімдері. Органолептикалық бағалау жүргізудің жалпы шарттары" бойынша жүргізіледі. Зерттеу міндеттеріне мыналар кіреді: өнім таңбасын сәйкестендіру және сәйкессіздікті анықтау; сиыр етінен жасалған ет консервілерінің органолептикалық сапа көрсеткіштерін зерттеу және қателігін анықтау; ет және сорпа дәмін татып, сапасы бойынша бағалау. Зерттеу көрсеткіштері 1 кестеде берілген.

Кесте 1

Сиыр етінен жасалған ет консервілерінің органолептикалық көрсеткіштерінің сапасы бойынша сәйкестендіру

Көрсеткіштертер	Өнім және ұйымның атауы		
	№1 үлгі Бұқтырылған сиыр еті ЖШС "Кублей"	№2 үлгі Бұқтырылған сиыр еті ЖАҚ "Орелпродукт"	№3 үлгі Бұқтырылған сиыр еті "ЖШС Өскемент-консервіз ауыты - Ұлан"
Таңбалау жағдайы	+	+	+
Герметикалығы	+	+	+
Еттің сыртқы түрі	Өте жақсы	Орташа	Өте жақсы
Иісі(хош иісі)	Өте жағымды және хош иісті	Өткір иіс	Өте жағымды
Дәмі	Жеткілікті дәмді	Дәмсіз	Дәмді

Консистенциясы (шырынды)	Өте жұмсақ	Сәл қатты-лау	Жеткі-лікті жұмсақ
Шырындылығы	Шырынды	Сәл құрғақ	Шырынды
Сорпа сапасы (қайнатылуы)	Өте майлы	Майсыз	Майлы
Жалпы бағалау сапасы	5	3	4

Сапаның органолептикалық көрсеткіштер бойынша "Бұқтырылған сиыр еті" дайындау бойынша ЖШС, "Кублей" ЖШС, "Өскемен ет-консерві зауыты - Ұлан" кәсіпорыны ГОСТ 9959-2015 "Ет және Ет өнімдері. Органолептикалық бағалау жүргізудің жалпы шарттары" бойынша барлық талаптарына жауап беретіні анықталды, ал ЖАҚ "Орелпродукт" өнімі бірнеше параметрлері бойынша сәйкес келмеді.

Өнімнің бұрмаланушылығы мынадай түрлері бойынша жүргізілді: ақпараттық, ассортиментті, сандық, сапалық және құндық.

Ақпараттық және ассортименттік бұрмалау бойынша ЖШС "Орелпродукт" бұқтырылған сиыр еті консервісі үлгі бойынша сиыр етінің жоғарғы сорты пайдаланғаны көрсетілген, ал зерттеу бойынша бірінші сортты еті екені анықталды, өйткені ЖШС "Орелпродукт" үлгілерінде өткіріс, еттің сыртқы түрі орташа, ет шырынсыз, сорпа сапасы орташа екені байқалды. Сандық бұрмалау бойынша үлгілер анықталған жоқ, массалық үлесі ГОСТ 32125-2013 «Ет консервілері. Бұқтырылған ет. Техникалық шарттар» сәйкес келеді. ЖШС "Орелпродукт" үлгісінде құндық сәйкестендіруі анықталды, өйткені өнім қаптамада жазылған тиісті сортқа сәйкес келмейді.

Осылайша, өнімді ЖШС "Кублей", ЖШС "Өскемен ет-консерві зауыты - Ұлан" бұрмаланған және жоғары сортқа ГОСТ 32125-2013 «Ет консервілері. Бұқтырылған ет. Техникалық шарттар» бойынша сәйкес келеді. Ал №2 үлгідегі ЖШС "Орелпродукт" үлгілері ақпараттық, ассортименттік және құндық бұрмалау бойынша сәйкессіздіктер анықталды, мұндай өнімдерді өндіріске жіберуге рұқсат етілмейді.

Бәсекеге қабілеттілікті жоғарылату үшін отандық өндірушілердің өнімдерінің өндірісі мен ассортименттерін кеңейту керек. Сондай-ақ қымбат шетелдік ет консервілерінің сауда бағасын төмендету ұсынылады.

Пайдаланған әдебиеттер тізімі

1. Кажгалиев, Н. Ж. Мал шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау технологиясы оқу құралы. Орал, 2006 : БҚАТУ, 94 с. -
2. Поздняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность/ Учебно-справочное пособие. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 527 с.
3. ГОСТ 9959-2015 «Ет және ет өнімдері. Органолептикалық бағалау жүргізудің жалпы шарттары».
4. ГОСТ 32125-2013 «Ет консервілері. Бұқтырылған ет. Техникалық шарттар».

УДК 658.562(575.2)

КАЧЕСТВО - КАК ИНСТРУМЕНТ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Колесников Анатолий Сергеевич

Студент Кыргызского экономического университета им. М. Рыскулбекова,
Бишкек, Кыргызстан

Научный руководитель – И.М. Барановская

Несмотря на растущее количество предприятий, и услуг общественного питания, а