

Литература:

1. Педагогика: Учеб.пособие для студентов высш.учеб.зав. /В.А.Сластенин и др. – 3-е изд. – М.: Школа-Пресс, 2000
2. Подласый И.П. Педагогика: Учеб. Для студ.высш.учеб.зав.: В 2 кн. – М.: Гуманит.изд.центр ВЛАДОС, 2003 – Кн. 1: Общие основы. Процесс обучения.
3. Столяренко Л.Д. Педагогика. Ростов н/Дону: «Феникс», 2000

ТҮЙІН

Мақалада білікті педагогикалық әрекетке қажет педагогтың жеке тұлғасы ерекшелігі, оның кәсіби қасиеттері мен іскерлігі қарастырылады.

SUMMARY

In given article opens the teachers personality and their professional quality and skills, which in case of need for pedagogical activities.

А.К. КУРЖЕМБАЕВ

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ШУБАТА

Актюбинский университет «Дуние», г. Актобе

Кроме молока коров, в питании населения используется и молоко животных других видов, в частности молоко верблюдиц. Молоко различных видов сельскохозяйственных животных резко различается по составу, свойствам отдельных компонентов, что связано с видовыми особенностями, различными условиями кормления и сождержания животных и другими факторами. Молоко верблюдиц входит в число основных пищевых продуктов населения пустынных и полупустынных районов нашей страны.

Издrevле верблюдоводство развивалось вдали от городов и районов, хозяйство велось в основном экстенсивными методами. Слабая кормовая база, низкая материальная оснащенность отрасли не давали возможности внедрить современные проекты и технологии, какие были выработаны и действовали в других отраслях животноводства. Поэтому в Казахстане существовавшие верблюдоводческие хозяйства не смогли создать мощную сырьевую базу и получать молоко верблюдицпроизводства шубата для обеспечения всего населения страны этим ценнейшим продуктом питания. Мы и сейчас пока не обеспечиваем население страны молочными продуктами в соответствии с научно обоснованными нормами питания. Решение этих вопросов немыслимо без дальнейшего научно-технического прогресса, обработки, хранения и транспортировки молока. Все это непосредственно со всесторонним использованием глубоких научных знаний.

Производство молока и улучшение его качества людей интересовало еще до нашей эры. Людей привлекало и то, что наряду с высокой питательной ценностью молоку присущи диетические и лечебно-профилактические свойства. Исследованиями в области молочного дела занимались с давних времен, но особенно большой вклад в развитие молочного дела внесла плеяда русских ученых.

Выдающийся ученый И.И. Мечников в своих исследованиях сделал вывод о важном значении кисломолочных продуктов при систематическом потреблении их в предотвращении преждевременного старения организма. Эта теория сыграла важную роль в популяризации кисломолочных продуктов, что способствовало увеличению их производства во многих странах.

Для казахов молоко, кумыс, шубат и, конечно же, мясо всегда будут оставаться основными пищевыми продуктами.

В настоящее время ценнейшая молочная продукция, получаемая от верблюдов, используется в основном самими производителями продукции и

небольшой частью населения, тогда как большая часть населения нашей страны из-за неразвития рынков сбыта и доставки продукции до центров не может воспользоваться этой продукцией. Всем известно, что шубат является кладезем витаминов минеральных веществ, белков, жиров и молочного сахара.

В Казахстане разводят одногорбых (дромедары) и двугорбых (бактрианы) верблюдов. Продуктивность одногорбых верблюдов по молоку выше чем у двугорбых (1 500- 2 000 кг). Продолжительность лактационного периода у верблюдиц составляет 15-19 месяцев.

В молоке двугорбых верблюдиц находится больше сухого вещества, жира других компонентов, чем в молоке одногорбых. Молоко верблюдиц используют в свежем виде и для приготовления кисломолочных продуктов (сузбе-творог, айран, катык, чал-кислая сыворотка, шубат), балкаймак сыра и масла.

Сыр и кисломолочные продукты из этого молока отличается высоким качеством. Патент на изготовление шубата имеется у наших соседей – кыргызов.

Химический состав молока верблюдиц (по данным С.Г.Хераскова),%

Показатели	Верблюдицы	
	одногорбая	двугорбая
Сухое вещество	13,6	14,9
Жир	4,5	5,4
Белок	3,5	3,8
Молочный сахар	5,0	5,1
Минеральные вещества	0,7	0,7
Кислотность, °Т	15,5	17,0
Плотность, °А	32,0	33,0

Актуальность производство продукции верблюдоводства состоит и в том, что молоко (шубат), являясь высокобелковым продуктом питания и имея ценные лечебные свойства против ряда инфекционных желудочно –

кишечных заболеваний может быть широко использовано в сети здравоохранения республики. Для производства шубата используют парное молоко от здоровых верблюдиц. Оно должно быть чистое, без посторонних привкусов и запахов.

Технология производства шубата из верблюжьего молока заключается в следующем. Парное молоко смешивают с закваской в таких пропорциях (примерно десять частей молока и одна часть закваски), чтобы смесь имела кислотность около 20-25 от и температуру 20-240С. Заквашенное молоко перемешивают, а затем выдерживают до 3-5 часов и более при температуре 20-240С. Пастеризация не оказывает отрицательного влияния на химический и витаминный состав шубата. Перед сквашиванием молока закваской, в состав которой входят молочнокислые палочки, можно добавлять до 2,5% сахара. Консистенция шубата вязкая, слегка тягучая, вкус кислый слабомолочный. В целях дальнейшего развития отрасли верблюдоводства, увеличения молочной продуктивности верблюдиц специалистами кафедры «СХД» АУ «Дуние». В крестьянском хозяйстве «Ойсыл-кара» Мартукского района занимающемся разведением и выращиванием верблюдов начата работа по совершенствованию технологии производства шубата.

В настоящее время, специалистов практиков действительно знающих эту отрасль становится мало. Сложность и трудоемкость работы, особенно при ручном доении верблюдиц, не делает привлекательности работы, для людей выбирающих эту профессию. Поэтому нами будет реализован проект для доения верблюдиц, который соответствовал бы современным санитарно-гигиеническим нормам, удобен был для работы операторов машинного доения верблюдиц и стал в будущем образцом для создания мини-фермы по доению верблюдиц в зоне Западного Казахстана. Программа, которая положена в основу этой работы, несомненно, будет иметь не только научно-практическое значение, но и затронет патриотические чувства специалистов и практиков казахов считающих шубат, как и кумыс, национальным брендом и заставит задуматься над вопросом производства этих национальных

продуктов.

Литература:

1. Карташова В.М. Повышение качества продуктов животноводства, 1978. 54стр.
2. Иванов М.Ф. Избранные сочинения т.3 1950.471

ТҮЙІН

Шұбат өндірудің технологиясы және түйе сүтінің химиялық құрамының көрсеткіштері берілген.

SUMMARY

This article is the production of schubat and the chemical level of camel milk.

С.Ж. МУСАБАЕВА

кандидат медицинских наук

А.З. АХМЕТОВА

ВОСПИТАНИЕ КАЗАХСТАНСКОГО ПАТРИОТИЗМА В УСЛОВИЯХ МОДЕРНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ

Актобинский университет «Дуние», г. Актобе

Сегодня в полной мере можно говорить о наличии социального закона на воспитание человека современно образованного, нравственного, предприимчивого, готового самостоятельно принимать решения в ситуации выбора, способного к сотрудничеству и межкультурному взаимодействию, обладающего чувством ответственности за судьбу страны. Система образования призвана создавать условия для становления **личности нового типа** - гражданина казахстанского общества, человека соответствующего мировой информационной цивилизации и жизнеспособного в условиях