|  |  |
| --- | --- |
| **ҒТАМР ХХ.ХХ.ХХ** | **Doi:ХХХХХХХХХХХ** |

**О.Ә.Сулейменов \*[C:\Users\Пользователь\Downloads\orcid-logo.png](https://orcid.org/0009-0007-7725-7356)****Д.Б. Джылысбаев[C:\Users\Пользователь\Downloads\orcid-logo.png](https://orcid.org/0000-0002-4606-4355)**

*Ғылыми дәрежесі, ғылыми атағы немесе қызметі (әр авторға жеке)*

*1,2,3Жұмыс орны,*

*Қала, Ел*

*электрондық пошта@*

**МАҚАЛА ТАҚЫРЫБЫ**

***Аңдатпа****Бұл бөлімде мақаланың қысқаша мазмұны жазылуы тиіс. Ол үшін «...қарастырылды, ...зерттелді, ...анықталды, ...айқындалды, ...сипатталды» деген сияқты және т.б. тұжырымдайтын сөздерді қолдана отырып, нақты жазу керек. Мұнда жалпылама кіріспе сөздерді жазудың және әдебиетке сілтеме берудің қажеті жоқ. Аңдатпа көлемі 100-150 сөз аралығында болғаны жөн*

***Тірек сөздер:****5-10 сөз немесе сөз тіркестері. Әрқайсысы үтір арқылы жазылады.*

**Кіріспе.** Бұл бөлімде мақала тақырыбын таңдау қажеттілігі, оның өзектілігі мен жаңалығы көрсетілуі керек. Тақырыптың өзектілігі – мәселенің жалпы маңыздылығын сипаттай отырып, оның толық ашылмағандығын, қосымша теориялық және тәжірибелік зерттеулер қажеттілігін баяндауды қамтиды. Қажет болған жағдайда әдебиет көздеріне сілтеме жасалуы тиіс, мысалы: [1,2] немесе [1-3].

Мәтін арасында кесте берілсе, оған сілтемені былайша жазу қажет, мысалы: (1-кесте).

Кесте 1

Кесте аты

|  |  |
| --- | --- |
| Көрсеткіш аты | 1 көрсеткіш |
| 1 көрсеткіш |  |
| 2 көрсеткіш |  |
| 3 көрсеткіш |  |
| 4 көрсеткіш |  |

**Зерттеу шарттары мен әдістері**. Бұл бөлімде қолданылған материалдар мен жұмыс барысының сипаттамасы және қолданылған зерттеу әдістері көрсетілуі керек.

**Зерттеу нәтижелері және талқылау.** Бұл бөлімде зерттеу барысында алынған нәтижелер баяндалады. Алынған нәтижелердің ерекшеліктері мен оларды бұрын алынған белгілі мәліметтермен салыстыра отырып талдау нәтижелері келтіріледі.

Суретке сілтеме жасау қажет болса, оны келесідей етіп беру керек, мысалы: зерттеу нәтижелері 1-суретте берілген.

Сурет 1. Сурет аты

**Қорытынды.** Бұл бөлімде зерттеу нәтижелеріне жалпылама түсінік беріліп, қорытынды жасалады.

**Әдебиеттер тізімі**

1. Никифорова, Т.А. Рациональное использование вторичного сырья крупяного производства [Текст] / Т.А. Никифорова, И.А. Хон, В.Г. Байков // Хлебопродукты. – 2014. – №6. – С.50-51.
2. Нилова, Л.П. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий за счет натуральных обогащающих добавок [Текст]/ Л.П. Нилова, К.Ю. Маркова// Хлебопродукты. –2012.–№7. –С.50-51.
3. Бұлғыр [Электрондық ресурс]. ˗ Қол жеткізу режимі: http://shop.soyka.ru/article/bulgur. Пайдалану күні: 23.02.24.
4. Булгур [Электронный ресурс]. ˗ Режим доступа: https://foodandhealth.ru/krupy/bulgur. Дата обращения: 20.02.24.
5. Никинорова, Ю.Ю. Исследование реологических свойств теста и хлеба из смеси муки пшеничной высшего сорта и сорговой муки [Текст] / Ю.Ю.Никинорова, А.В.Волкова, А.Н. Макушин // Вестник КрасГАУ. – 2021. –№4. – С.155-160.

*Материал ХХ.ХХ.ХХ редакцияға түсті.*

**О.А.Сулейменов, Д.Б. Джылысбаев**

*1Место работы, Город, Страна*

**НАЗВАНИЕ СТАТЬИ**

**Аннотация.** **В** Излагается аннотация статьи на русском языке. При этом желательно излогать краткое содержание статьи, используя глаголы «...рассмотрено», «...выявлено», «...установлено», «...определено» и т.д. Здесь нет необходимости описывать общие вводные положения и ссылаться на литературу. Объем аннотации должен составлять от 100 до 150 слов.

**Ключевые слова:** перечисляются ключевые слова через запятую.

**O. A. Suleimenov, D. B. Zhylysbayev**

*1Affilation, City, Country*

**TITLE OF THE ARTICLE**

**Abstract.** The abstract of the article is presented in English. In this case, it is advisable to present a brief summary of the article using the verbs “...considered,” “...identified,” “...established,” “...determined,” etc. There is no need to describe general introductory provisions or refer to literature here. The abstract should be between 100 and 150 words.

**Keywords:** keywords are listed separated by commas.

**References**

1. Nikiforova T.A., Khon I.A., Baykov V.G. Racional'noe ispol'zovanie vtorichnogo syr'ya krupyanogo proizvodstva [Rational use of secondary raw materials of cereal production] // Khleboprodukty [Bread products]. 2014. No.6. Р.50-51 [in Russian]
2. Nilova L.P., Markova K.Yu. Rasshirenie assortimenta hlebobulochnyh izdelij za schet natural'nyh obogashchayushchih dobavok [Expanding the range of bakery products due to natural enriching additives] // Khleboprodukty [Bread products]. 2012. No7. Р.50-51 [in Russian]
3. Bulgur [Electronic resource]. ˗ Access mode: http://shop.soyka.ru/article/bulgur. Access date: 23.02.24. [in Kazakh]
4. Bulgur [Electronic resource]. ˗˗ Access mode: https://foodandhealth.ru/krupy/bulgur. Access date: 20.02.24. [in Russian]
5. Nikinorova Yu.Yu., Volkova A.V., Makushin A.N. Issledovanie reologicheskih svojstv testa i hleba iz smesi muki pshenichnoj vysshego sorta i sorgovoj muki [Investigation of rheological properties of dough and bread from a mixture of wheat flour of the highest grade and sorghum flour] // Bulletin of KrasGAU. 2021. No.4. Р.155-160 [in Russian]

*Хат алмасуға жауапты автордың WhatsApp +7 7хх ххх хх хх*