

**ИНТЕГРАЦИЯ НАУКИ И ПРАКТИКИ
КАК МЕХАНИЗМ ЭФФЕКТИВНОГО РАЗВИТИЯ
СОВРЕМЕННОГО ОБЩЕСТВА**

*МАТЕРИАЛЫ
XVI МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ*

30 июня 2015 г.

Москва 2015

УДК 67.02+93+330+340+80+371+61+615.1+7.01+72+159.9+316+32+008

ББК 72

И73

*Полное или частичное воспроизведение или размножение
каким бы то ни было способом материалов, опубликованных в настоящем издании,
допускается только с письменного разрешения авторов.*

И73 Интеграция науки и практики как механизм эффективного развития современного общества [Текст] : материалы XVI международной научно-практической конференции, г. Москва, 30 июня 2015 г. / Науч.-инф. издат. центр «Институт стратегических исследований». – Москва: Изд-во «Институт стратегических исследований»: Изд-во «Перо», 2015. – 212 с.

ISBN 978-5-00086-640-5

Повышение эффективности и качества обучения специалистов в современных условиях непосредственно связано с реализацией коренной задачи – интеграции науки и практики, их новейших достижений. По существу сегодня речь должна идти о новом уровне интеграции важнейших элементов системы, которая обеспечит современный уровень и конкурентоспособность экономики.

В сборнике представлены материалы докладов шестнадцатой международной научно-практической конференции «Интеграция науки и практики как механизм эффективного развития современного общества». Статьи, опубликованные в сборнике, показывают, что спектр возможных форм и механизмов интеграции чрезвычайно широк, а ее выбор определяется конкретно-историческими особенностями страны, сложившимися в ней моделями образования и науки.

**УДК 67.02+93+330+340+80+371+61+615.1+7.01+72+159.9+
+316+32+008
ББК 72**

ISBN 978-5-00086-640-5



© Авторы научных статей, 2015

© Перо, 2015

© Институт стратегических исследований, 2015

Бубырь И.В.¹, Кононович М.И.²©

¹Старший преподаватель; ²студент.

Кафедра промышленного рыбоводства и переработки рыбной продукции,
Полесский государственный университет

ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ

Исследования проводились с целью определения влияния вида исходного сырья на качество готового продукта при производстве пресервов из рыбы.

Контроль производства — составная часть технологического процесса.

Технологический контроль — это проверка соответствия материала или процесса установленным требованиям, что относится к системе государственных испытаний, а значит, подчиняется правилам стандартизации и сертификации.

Назначение контроля — обеспечение высокого качества рыбных пресервов при минимальном расходе материалов, а также предупреждение выпуска продукции низкого качества [1, 9].

Качество продукции — это совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением.

В качестве материала для исследований были взяты следующие образцы:

1. Сельдь мороженая (ТНПА производителя);
2. Скумбрия мороженая (ТНПА производителя);
3. Пресервы из филе рыбного с гарниром (ТУ РБ 05770234.009-99) — «Рулеты из сельди» с морковью;
4. Пресервы из разделанной рыбы (ТУ РБ 05770234.011-99) — «Скумбрия филе-кусочки» в масле.;
5. Пресервы из филе сельди «Maties» (ТУ РБ 05770234.010-99) — «Филе сельди особое «Матье»».

Методика проведения испытаний осуществлялась в соответствии с нормативно технической документацией на продукцию.

Качество входящего сырья — мороженой рыбы определялось органолептическими и физико-химическими методами в замороженном и подмороженном состоянии, затем продукты размораживались до температуры в толще мышц от -1 °С до 5 °С [2,4].

Осматривался внешний вид и цвет продукции. Цвет определялся на поверхности. Для определения подкожного пожелтения проводилось удаление кожи у сельди со всей поверхности, а у скумбрии в местах пожелтения. Для определения пожелтения, проникшего в толщу мяса, рыбу надрезали [2,8].

Консистенция мороженой рыбы определялась путем надавливания пальцами на поверхность продукции, обращая внимание на способность сохранять форму и возвращаться в первоначальное состояние после снятия надавливания.

Запах оценивался на поверхности вынутаго ножа. Нож нагревался погружением в горячую воду в течение 1-2 мин. и вводился в наиболее мясистую часть между спинным плавником и приголовком и вблизи анального отверстия, со стороны брюшка по направлению к позвоночнику, во внутренности, через анальное отверстие. После каждой пробы нож промывался.

Жабры у подмороженной и мороженой рыбы вырезались и опускались для размораживания в воду температурой 85 °С, при этом определялся запах образующихся паров.

Продукция подвергалась пробной варке, при соотношении продукции и воды 1:2.

Отваренная продукция выкладывалась на тарелку, отделялась от бульона, и определялись в горячем виде запах и вкус продукции и бульона.

Результаты исследования представлены в таблице 1.

Органолептические показатели качества мороженой рыбы

Наименование	Сельдь мороженая	Скумбрия мороженая
1	2	3
Внешний вид	Форма блока правильная. Равномерное нанесение защитных покрытий. Плотная укладка рыбы блоками. Целостность блоков. Отсутствие посторонних примесей.	Форма блока правильная. Равномерное нанесение защитных покрытий. Плотная укладка рыбы блоками. Целостность блоков. Отсутствие посторонних примесей.
Цвет	Свойственный данному виду рыбы.	Соответствует данному виду рыбы.
Состояние кожного покрова	Незначительные механические повреждения. Брюшко цельное. Желудок пустой.	Механические повреждения отсутствуют. Брюшко цельное. Желудок пустой.
Подкожное пожелтение	Незначительное пожелтение, несвязанное с окислением жира.	Пожелтения отсутствуют.
Запах	Свойственный свежей рыбе. Запах жабр присущ данному виду рыбы.	Соответствует свежей рыбе. Запах жабр присущ данному виду рыбы.
Консистенция	Плотная.	Плотная.
Вкус	Свойственный данной рыбе.	Свойственный данной рыбе.

Анализ качества мороженой рыбы физико-химическими методами определяется согласно требованиям ГОСТ 7631-2008, ГОСТ 7636-85 и ГОСТ 1368-2003.

Определялась температура, длина и масса мороженой рыбы сразу после выемки из камер, одновременно с отбором проб. Наличие аммиака, сероводорода – после размораживания рыбы.

Метод определения аммиака основан на взаимодействии аммиака, образующегося при порче рыбы, с соляной кислотой и появлении при этом облачка хлористого аммония.

В пробирке, где находилось мясо сельди, образовалось быстро исчезающее расплывчатое облачко – реакция слабоположительная, а в пробирке с мясом скумбрии, облачко не образовалось – реакция отрицательная.

Метод определения сероводорода основан на взаимодействии сероводорода, образующегося при порче рыбы, со свинцовой солью с появлением темного окрашивания, вследствие образования сернистого свинца.

В пробирке № 1 (мясо сельди) полоска фильтровальной бумаги с реактивом показала следы окрашивания капли, что не соответствовало показателям свежей рыбе, а в пробирке № 2, (мясо скумбрии) полоска фильтровальной бумаги с реактивом не изменилась – реакция отрицательная, что характеризует свежую рыбу.

Исследования рыбных пресервов

Органолептические испытания проводились через 10 дней после изготовления образцов пресервов.

При оценке внешнего вида основного продукта, среды, гарнира, добавок, содержимое банки помещалось в тарелку и проверялось следующим образом:

1. Для основного продукта – характеристика разделки, состояние кожных покровов, порядок укладывания, наличие налета белкового происхождения, количество кусков, размер, наличие посторонних примесей, наличие чешуи, цвет, отклонение в размере;

2. Для среды – прозрачность, состояние, цвет;

3. Для гарнира – состояние и цвет круп, овощей, бобовых, добавок.

Запах и цвет содержимого банки определялся сразу после ее вскрытия и выкладывания на тарелку, при этом устанавливались различные отклонения.

Консистенция основного продукта, среды, гарнира и добавок определялась опробованием, и с помощью столовых приборов – нажатием, надавливанием, растиранием, размазыванием. В зависимости от вида пресервов устанавливались характерные признаки: нежность, плотность, твердость, волокнистость, однородность, густота, вязкость, присутствие твердых частиц и другие.

Вкус пресервов определялся опробованием. Прозрачность масла определялась сливанием содержимого из банки в мерный цилиндр и оставлением в покое в течение 24 ч при температуре 20 – 23 °С. Отстоявшееся масло рассматривалось в проходящем свете на белом фоне.

Результаты определения органолептических показателей представлены в таблице 2.

Таблица 2

Органолептические показатели качества пресервов из рыбы

Наименование	Пресервы «Рулеты из сельди» с морковью (№1)	Пресервы «Филе сельди «Maties»(№2)	Пресервы «Скумбрия филе-кусочки» в масле (№3)
1	2	3	4
1. Вкус	Приятный, свойственный созревшей рыбе	Приятный, свойственный созревшей рыбе	Приятный, свойственный созревшей рыбе
2. Запах	Приятный, свойственный созревшей рыбе с ароматом моркови	Приятный, свойственный созревшей рыбе	Приятный, свойственный созревшей рыбе
3. Консистенция мяса рыбы	Нежная, сочная. Морковь мягкая.	Нежная, сочная	Нежная, сочная, солоноватая
4. Состояние рыбы	Рулеты цельные с ровными разрезами, цилиндрической формы.	Филе цельное с ровными разрезами	Филе-кусочки с ровными разрезами. Незначительное расслоение мяса.
5. Наличие налёта белкового происхождения	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
6. Состояние кожных покровов	Незначительное повреждение	Целое	Целое
7. Наличие чешуи	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
8. Состояние заливки	Соответствует данному виду	Соответствует данному виду	Соответствует данному виду
9. Порядок укладки	Рулеты уложены плотными рядами	Филе уложено плотными рядами	Филе-кусочки уложены плотными рядами
10. Наличие посторонних примесей	Отсутствует	Отсутствует	Отсутствует
11. Характеристика разделки.	Правильная	Правильная	Правильная

На предприятии изготовителе, в лаборатории, проводился анализ качества рыбных пресервов физико-химическими методами, согласно требованиям ГОСТ 26664, ГОСТ 27207, ГОСТ 27082, ГОСТ 27001и ГОСТ 7636.

Определялась масса нетто, массовая доля составных частей пресервов, массовая доля поваренной соли, количество бензойнокислого натрия, общая кислотность пресервов.

Результаты исследований представлены на рисунках 1, 2, 3,4

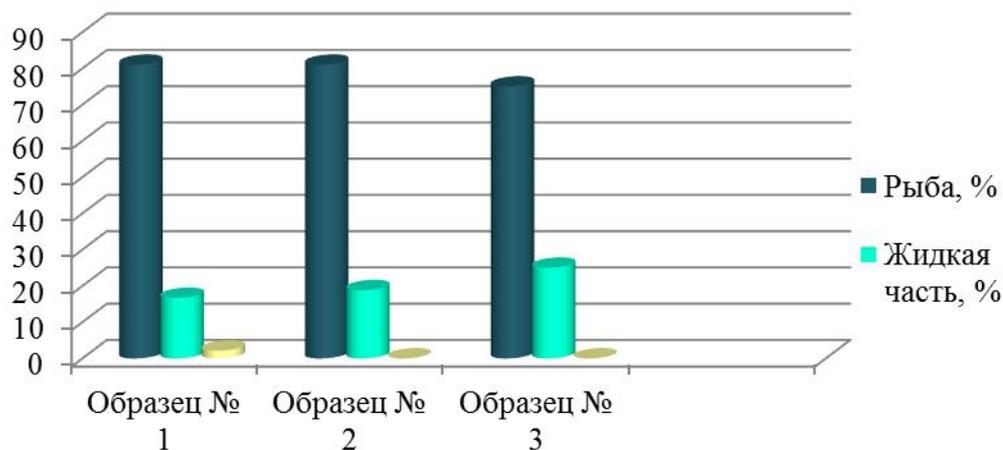


Рис.1 –Массовая доля составных частей пресервов

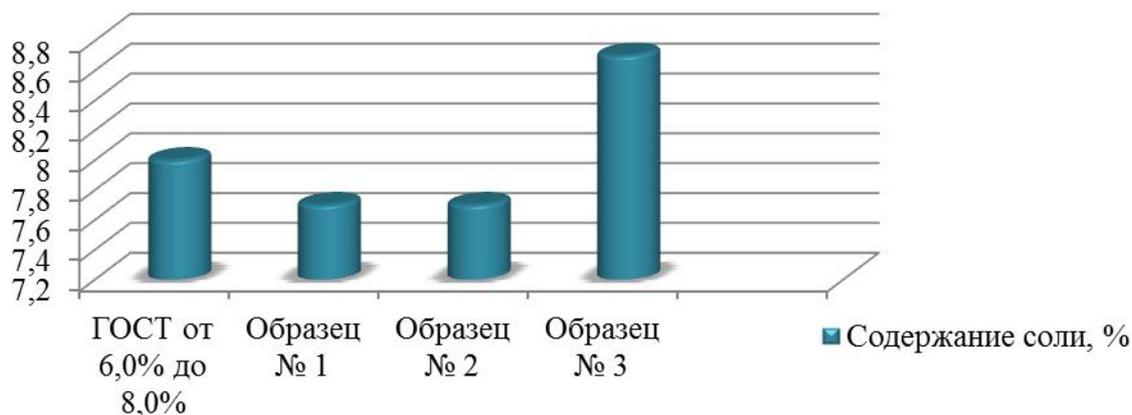


Рис 2– Массовая доля поваренной соли пресервов

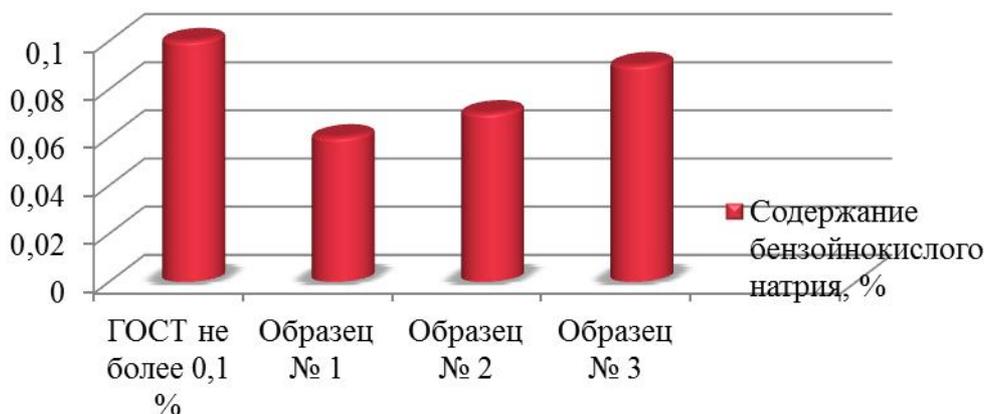


Рис. 3 – Содержание бензойнокислого натрия в пресервах

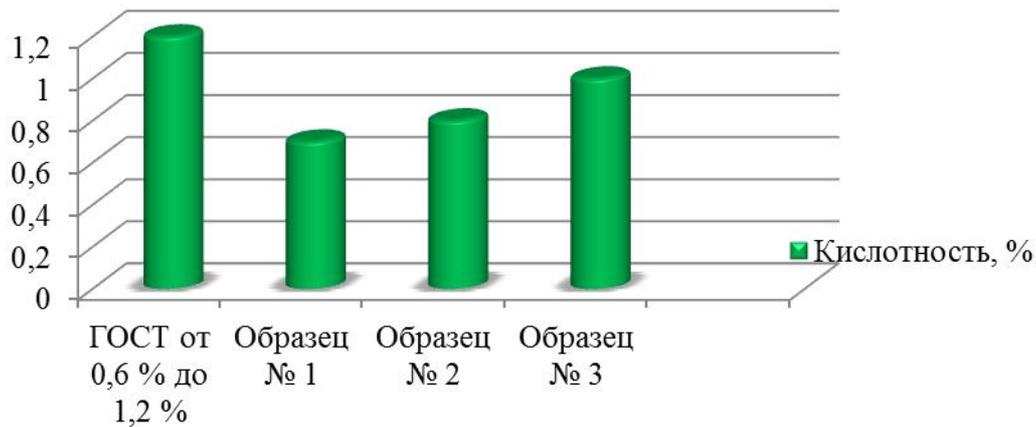


Рис.4 –Общая кислотность пресервов

Из диаграмм видно, что по всем показателям образцы пресервов не вышли за пределы допустимой нормы, как по общей кислотности, так и по содержанию бензойнокислого натрия и массовой доле составных частей, и соответствуют требованиям ГОСТ 27082-89, ГОСТ 27001-86, ГОСТ 26664, но образец № 3, по количеству поваренной соли превышает норматив, в соответствии с ГОСТ 27207-87, а образцы № 1, 2 отвечают всем требуемым показателям.

На основании проведенных исследований можно сделать следующие выводы:

1. Входящее основное сырье (мороженая рыба) по органолептическим и физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ, но качество мороженой сельди сомнительно.

2. По органолептическим показателям образцы рыбных пресервов не имеют отклонений и соответствуют требованиям ГОСТ. По физико-химическим показателям, образец – пресервы «Скумбрия филе-кусочки» в масле, превышает норму массовой доли поваренной соли, и не соответствует требованиям ГОСТ 27207. Показатели образцов: пресервы «Рулеты из сельди» с морковью, пресервы «Филе сельди особое «Матье» находятся в пределах допустимых норм. По ГОСТ 26664, ГОСТ 27082, ГОСТ 27001 и ГОСТ 7636 все исследуемые образцы отклонений не имели.

3. На предприятиях республики Беларусь пресервы изготавливаются в соответствии с НТПА. При их производстве, из одного вида сырья, при прочих равных условиях, может получаться продукция разного качества, как по органолептическим, так и по физико-химическим показателям.

4. При использовании охлажденного сырья производителю легче осуществлять входной контроль качества, чем при работе с замороженным сырьем, где недобросовестные поставщики могут маскировать рыбу сомнительной свежести, что, и получено в результате исследования. Из такого сырья и готовая продукция получается не высшего качества, а переработчикам приходится использовать различные уловки, чтобы маскировать погрешности сырья и реализовать свой товар.

5. Для обеспечения выпуска продукции отличного качества необходимо соблюдение технологических [3,21] и санитарно-ветеринарных правил производства, контроль на каждом его этапе, с определением различных технологических показателей. Превышение соли в пресервах из скумбрии объясняется слабым контролем на этапе посола рыбы.

Литература

1. Современный уровень и перспективы производства пресервов / Г. Н. Ким, Ю. М. Колмогоров, О. Я. Мезенова // Известия Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра. - Т.: 120: Технология и биотехнология обработки гидробионтов. – Владивосток, 2001. – 259 с.
2. ГОСТ 7631-2008. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей. Введен: 01.09.2009 - М: Изд-во стандартов, 2008. – 16 с.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.Н. Николаева, Л.Г. Елисеева и др.; под ред Т.Г. Родиной - М.: Колос, 2003. – С. 577–585.

СОДЕРЖАНИЕ

ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИЕ НАУКИ

Сыромясов А.О., Ульмов М.М.
РЕШЕНИЕ УРАВНЕНИЙ МЕТОДОМ ДЕЛЕНИЯ ОТРЕЗКА НА N ЧАСТЕЙ.....9

ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ

Бобков А.И.
ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ МИКРОЧАСТИЦ, СОЕДИНЕНИЙ И СМЕСЕЙ
В СВЕТЕ ИНТЕГРАЦИОННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ В НАУКЕ И ПРАКТИКЕ.....13

БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Каурова З.Г., Трохов Е.С.
ИССЛЕДОВАНИЯ СПЕКТРА ПИЩЕВЫХ ПРИСТРАСТИЙ САМШИТОВОЙ ОГНЕВКИ
(*CYDALIMA PERSPECTALIS*).....17

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

Абакумов М.И., Савченко А.В.
ОБЗОР КОМПАНИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ДИЗЕЛЬНЫХ ГЕНЕРАТОРОВ НА 1000 КВТ.....21

Анциферова В.К., Алексеева М.И., Навесов А.В.
АКТУАЛЬНОСТЬ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МГЭС В РФ.....22

Ахметова Г., Акжолова А., Кауымбаев Р.Т.
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ АКТИВАЦИИ ПРОЦЕССОВ ДИФФУЗИИ И СОРБЦИИ ПРИ
КРАШЕНИИ МЕХОВОЙ ОВЧИНЫ КИСЛОТНЫМИ И АКТИВНЫМИ КРАСИТЕЛЯМИ.....24

Барина Л.Э., Забалканская Л.Э.
ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УПРАВЛЕНИЯ ТРАНСПОРТНЫМИ ПОТОКАМИ МЕГАПОЛИСА С
ПОЗИЦИЙ КОНЦЕПЦИИ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ.....26

Бубырь И.В., Кононович М.И.
ВЛИЯНИЕ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ НА ГОТОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ.....30

<i>Гатитулин М.Н.</i> ТЕХНОЛОГИЯ РОТАЦИОННОЙ ОБРАБОТКИ УГЛЕРОДНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ОСОБЕННОСТИ И ПЕРСПЕКТИВЫ.....	35
<i>Дмитренко И.П., Гуляева Е.М.</i> УСТРОЙСТВО С СЕТЕВЫМ ДОСТУПОМ ДЛЯ РАСЧЕТА И МОНИТОРИНГА ГОТОВНОСТИ ТЕХНОЛОГИЙ.....	38
<i>Дмитренко И.П.</i> МАТЕМАТИЧЕСКАЯ ФОРМАЛИЗАЦИЯ АЛГОРИТМА РАСЧЕТА ГОТОВНОСТИ ТЕХНОЛОГИЙ (TR) ДЛЯ КАЛЬКУЛЯТОРОВ TRL.....	51
<i>Иванчик А.М., Иванчик М.В.</i> ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ РАБОТЫ АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ СИСТЕМ МОРСКОГО ПРОГНОЗА.....	52
<i>Киркин А.М., Курьиндин А.В., Есарева Ю.В., Строганов А.А.</i> ОБ ОСОБЕННОСТЯХ РАСЧЕТНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЯДЕРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ОЯТ В ГАЗОНАПОЛНЕННЫХ ТРАНСПОРТНЫХ УПАКОВОЧНЫХ КОМПЛЕКТАХ (НА ПРИМЕРЕ ТУК-153).....	55
<i>Криворученко В.С., Дмитренко И.П.</i> МЕТОД РАСЧЕТА ГОТОВНОСТИ ТЕХНОЛОГИЙ (TR).....	61
<i>Семенов П.К., Поляков Ю.А.</i> К ВОПРОСУ МАТЕМАТИЧЕСКОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ ПРОЦЕССА ДЕФОРМИРОВАНИЯ И РАЗРУШЕНИЯ НЕЛИНЕЙНО-УПРУГИХ ПЛАСТИН, ВЗАИМОДЕЙСТВУЮЩИХ С ТЕМПЕРАТУРНЫМ ПОЛЕМ.....	63
<i>Семенов П.К., Поляков Ю.А.</i> ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДА ВАРИАЦИОННЫХ ИНТЕРАЦИЙ В СОЧЕТАНИИ С МЕТОДОМ ДВОЙНОЙ АППРОКСИМАЦИИ К РАСЧЁТУ НЕЛИНЕЙНО-УПРУГИХ ПЛАСТИН ПРИ ТЕРМОСИЛОВОМ НАГРУЖЕНИИ.....	65
<i>Смолина О.А.</i> ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ СОЗДАНИЯ КОРПОРАТИВНОЙ ОДЕЖДЫ ДЛЯ СМОТРИТЕЛЕЙ МУЗЕЯ.....	66
<i>Сухих С.А., Райс В.В., Носкова С.Ю., Бабич О.О., Просеков А.Ю.</i> ИЗУЧЕНИЕ ОПТИМАЛЬНОГО СОСТАВА ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ ДЛЯ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ КОНСОРЦИУМА МИКРООРГАНИЗМОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ ИЗ ЖЕЛУДОЧНО-КИШЕЧНОГО ТРАКТА ЧЕЛОВЕКА С ЦЕЛЬЮ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ОНКОЛОГИЧЕСКИМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ.....	67
<i>Сысоев С.Н., Бакутов А.В., Сарвас И.М.</i> АГРЕГАТНО-МОДУЛЬНЫЕ ЗАХВАТНЫЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ЛЕГКОПОВРЕЖДАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	71
<i>Шайдуллина А.А., Гарифуллина А.Р., Белоусова Е.В.</i> ПРИМЕНЕНИЕ НЕИЗОЦИАНАТНЫХ УРЕТАНОВ ПРИ ДУБЛЕНИИ ШКУРОК НОРКИ.....	75

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

Белякова А.А.
ПОТЕНЦИАЛ ФИЛАНТРОПИИ В XXI ВЕКЕ.....77

Бурцева И.А., Романова В.Ю., Спиридонова Р.Ф.
ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ).....82

Жакупова М.Г.
ПРОБЛЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ МАЛОГО БИЗНЕСА.....86

Ломакина А.В., Никулаева М.М.
СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ЛЕСОПРОМЫШЛЕННОГО
КОМПЛЕКСА НА ПРИМЕРЕ РЕСПУБЛИКИ КАРЕЛИЯ.....88

Осипова И.В., Ермолаева О.В., Михелашвили Н.Р.
ФИНАНСОВАЯ ОТЧЕТНОСТЬ СОГЛАСНО РСБУ И МСФО: ПРОБЛЕМЫ И
ПЕРСПЕКТИВЫ.....96

Трошин А.Н., Федорова Л.А.
РОЛЬ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ПОТЕНЦИАЛА В ПОВЫШЕНИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАУЧНО-ТЕНИЧЕСКИХ ЗАДЕЛОВ ПРЕДПРИЯТИЙ АВИАЦИОННОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ.....100

ФИЛОСОФСКИЕ НАУКИ

Федотова Л.Ф.
МЫСЛИТЕЛИ ПРОШЛОГО О ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОМ ВОСПИТАНИИ МОЛОДЕЖИ....104

Хахалова А.А.
ДВА ПОЛОЖЕНИЯ ЭКСТЕРНАЛИЗМА.....108

Яковлева Е.В.
ЭВРИСТИЧЕСКИЕ ПЕРСПЕКТИВЫ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ.....112

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Акаева Х.А.
РАССМОТРЕНИЕ ОСОБЕННОСТЕЙ И ГРАНИЦ ПОНЯТИЙНОГО ПРОСТРАНСТВА В
ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ ФУНДАМЕНТАЛЬНОГО И ПРИКЛАДНОГО
ХАРАКТЕРА.....115

Закизянова Л.Х.
ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ МЕЖДОМЕТИЙ ВО ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКОМ ФОНДЕ
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА.....119

Маслова М.И.
«СКАЧУТ ЛОШАДКИ БОРИСА И ГЛЕБА»: ОБ ИСТОЧНИКАХ ОДНОГО
СТИХОТВОРЕНИЯ Б.ЧИЧИБАБИНА.....122

<i>Пахонина Е.В.</i> ВЫЯВЛЕНИЕ ИСТИНЫ И ПРАВДЫ В ФИЛОЛОГИЧЕСКОМ ПОЗНАНИИ.....	127
<i>Салахитдинова Э.Д.</i> ПЕРЕДАЧА ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЫ МИРА ПРИ ПЕРЕВОДЕ ПОЭТИЧЕСКИХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ.....	130
<i>Салахитдинова Э.Д.</i> ПЕРЕВОД И МЕЖКУЛЬТУРНАЯ КОММУНИКАЦИЯ.....	136
<i>Царикаева Ф.А.</i> СЛОЖНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ В ИСПАНСКОМ ЯЗЫКЕ.....	140

ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ

<i>Дзиковская С.Г.</i> ГЕНДЕРНАЯ АСИММЕТРИЯ В ИСТОЧНИКАХ ДРЕВНЕРУССКОГО ПРАВА (УГОЛОВНО-ПРАВОВОЙ АСПЕКТ).....	143
<i>Сарасова М.Н.</i> ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РЕАЛИЗАЦИИ ИМУЩЕСТВА ДОЛЖНИКОМ.....	146

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

<i>Баранова Г.А.</i> ПОДГОТОВКА УЧИТЕЛЯ К РЕАЛИЗАЦИИ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ НАЧАЛЬНОЙ ШКОЛЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОБЛЕМНОГО ОБУЧЕНИЯ СРЕДСТВАМИ УЧЕБНИКА.....	150
<i>Богословская Т.В.</i> ЯЗЫК ГРАФИЧЕСКИХ ПОСТРОЕНИЙ.....	153
<i>Грибеницкова Н.Н., Степин Д.В.</i> ДОСТИЖЕНИЕ ПЛАНИРУЕМЫХ ИКТ-КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ОБУЧЕНИИ МЛАДШИХ ШКОЛЬНИКОВ В РАМКАХ ФГОС НОО.....	157
<i>Драчук Н.В.</i> КУРС «ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ» В ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОМ АСПЕКТЕ.....	159
<i>Жиндаева А.Г.</i> ПРИНЦИПЫ МОДЕЛИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННОГО МУЛЬТИМЕДИА КУРСА ДЛЯ ЯЗЫКОВОЙ ПОДГОТОВКИ ИНОСТРАННЫХ АБИТУРИЕНТОВ В СИСТЕМЕ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ.....	162
<i>Контарович Г.С., Бурнашева Э.П.</i> ДИСТАНЦИОННОЕ ОБУЧЕНИЕ ШКОЛЬНИКОВ КАК СРЕДСТВО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДОСТУПНОГО КАЧЕСТВЕННОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	165

<i>Логинова В.С.</i> К ВОПРОСУ О ПРИМЕНЕНИИ СИНЕРГЕТИЧЕСКОГО ПОДХОДА В ПЕДАГОГИКЕ.....	168
<i>Рябков В.М.</i> БИОГРАФИКА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	170
<i>Рябков В.М.</i> ЗАКОНОМЕРНОСТИ И ЗАКОНЫ БИОГРАФИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	175
<i>Сивкова О.Ю.</i> НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТУДЕНТОВ МЕДИЦИНСКОГО КОЛЛЕДЖА КАК СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ УЧЕБНОЙ МОТИВАЦИИ В ПРОЦЕССЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ.....	179
<i>Чарун Ю.П.</i> ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИКТ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ПРАВА».....	182
<i>Чумакова С.В.</i> МЕТОДИКА АНАЛИЗА ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ПРАКТИК С ПРИМЕНЕНИЕМ ОЦЕНОК АППРОКСИМАЦИИ.....	186

МЕДИЦИНСКИЕ НАУКИ

<i>Бутова В.Г., Бойков М.И., Зуев М.В.</i> ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОПЛАТЫ СТОМАТОЛОГИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ, ПРЕДОСТАВЛЯЕМОЙ ПО ПРОГРАММЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО МЕДИЦИНСКОГО СТРАХОВАНИЯ.....	188
<i>Юсупов З.Ш., Малюжинская Н.В.</i> БИОЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ ГОЛОВНОГО МОЗГА ПОДРОСТКОВ С ШЕЙНЫМ ОСТЕОХОНДРОЗОМ.....	194

ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЕ НАУКИ

<i>Зайцева Д.А., Дианова Д.Г.</i> ОЦЕНКА ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ О ЛЕКАРСТВЕННЫХ ПРЕПАРАТАХ СПЕЦИАЛИСТАМИ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ.....	198
--	-----

ИСКУССТВОВЕДЕНИЕ

<i>Ерошкин В.Ф.</i> КНИЖНАЯ ИЛЛЮСТРАЦИЯ: ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ЖАНРА.....	201
--	-----

ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Байдашева Э.М.

ПСИХОЛОГИЧЕСКОЕ ЗДОРОВЬЕ ПЕДАГОГА КАК ФАКТОР УСПЕШНОСТИ ЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....205

Подгорная И.С.

МЕТОДЫ ОПТИМИЗАЦИИ СТИЛЕЙ МЕДИАКОММУНИКАЦИИ ПОДРОСТКОВ.....206

Якубова Г.А.

ОСОБЕННОСТИ ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕПРИВАЦИИ У ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА.209