

СБОРНИК ВКЛЮЧЕН
В НАУКО-
МЕТРИЧЕСКУЮ БАЗУ
РИНЦ

ISSN 2415 - 8771

ИНТЕРНАУКА
internauka.org

XXI МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



19(21)

МОЛОДОЙ УЧЕНЫЙ: ВЫЗОВЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Москва, 2016

«МОЛОДОЙ УЧЕНЫЙ: ВЫЗОВЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ»

*Сборник статей по материалам XXI международной
научно-практической конференции*

№ 19 (21)
Октябрь 2016 г.

Издается с декабря 2015 г.

Москва
2016

УДК 08
ББК 97
М75

Ответственный редактор: Красовская Н.Р.

Председатель редакционной коллегии:

Ходакова Нина Павловна – д-р пед. наук, проф. Московского городского педагогического университета, чл.-кор. Академии информатизации образования, проф. Европейской и международной Академии Естествознания, почетный профессор и почетный доктор наук Российской Академии Естествознания.

Редакционная коллегия:

Виштак Ольга Васильевна – д-р пед. наук, канд. тех. наук, зав. кафедрой Информационных систем и технологии Балаковского института техники, технологии и управления (филиал) ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный технический университет им. Гагарина Ю.А.»;

Дейкина Алевтина Дмитриевна – д-р пед. наук, проф. кафедры теории и практики преподавания русского языка и русского языка как иностранного (ТТПРЯиРКИ) Московского государственного педагогического университета (МПГУ). Руководитель научной школы «Аксиологическая лингвометодика: мировоззренческие и ценностные аспекты в школьном и вузовском преподавании»;

Добротин Дмитрий Юрьевич – канд. пед. наук, доц. Московского городского педагогического университета;

Напалков Сергей Васильевич – канд. пед. наук, ст. препод. Арзамасского филиала ФГАОУ ВО «Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского».

М75 Молодой ученый: вызовы и перспективы. сб. ст. по материалам XXI междунар. заочной науч.-практ. конф. – № 19 (21). – М., Изд. «Интернаука», 2016. – 144 с.

ISSN 2415-8771

Сборник статей «Молодой ученый: вызовы и перспективы» включен в систему Российского индекса научного цитирования (РИНЦ).

ББК 97

ISSN 2415-8771

Оглавление

Гуманитарные науки	7
Секция 1. Лингвистика	7
АНАЛИЗ ЗАИМСТВОВАНИЙ КОМПЬЮТЕРНОЙ ТЕРМИНОЛОГИИ ИЗ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА В РУССКИЙ И ИТАЛЬЯНСКИЙ ЯЗЫКИ Долгоновская Лилия Яковлевна	7
Секция 2. Психология	12
ХРОНИЧЕСКИЙ СТРЕСС КАК ВАЖНЕЙШИЙ ФАКТОР ИЗМЕНЕНИЯ БАЗИСНЫХ УБЕЖДЕНИЙ РОДИТЕЛЕЙ ДЕТЕЙ- ИНВАЛИДОВ Альтемирова Мадина Хож-Ахметовна	12
ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ФОРМИРОВАНИЯ ЛИДЕРСКИХ СПОСОБНОСТЕЙ У СТАРШЕКЛАССНИКОВ Дмитренко Людмила Сергеевна Ярая Т.А.	20
Секция 3. Филология	24
ТЕРМИН «СЛЕНГ» КАК ПРЕДМЕТ ЭТИМОЛОГИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ Гамов Антон Николаевич	24
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ МУЛЬТИМЕДИЙНЫЙ КОМПЛЕКС КАК СРЕДСТВО ОБУЧЕНИЯ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ Захарова Ксения Андреевна	31
Секция 4. Юриспруденция	38
ПРОБЛЕМЫ НЕЗАКОННОЙ МИГРАЦИИ (НА МАТЕРИАЛАХ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ) Кочетова Анастасия Васильевна	38
О НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМАХ ПЕРЕСМОТРА СУДЕБНЫХ АКТОВ ПО ВНОВЬ ОТКРЫВШИМСЯ ИЛИ НОВЫМ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ В ГРАЖДАНСКОМ И АРБИТРАЖНОМ ПРОЦЕССАХ Сокрутина Диана Александровна	43
ТРАНСПОРТНАЯ ИНФРАСТРУКТУРА С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ПРАВОВОЙ РЕГЛАМЕНТАЦИИ Уварова Александра Олеговна	48
ПОНЯТИЕ ЛИЦЕНЗИРОВАНИЯ НА МОРСКОМ ТРАНСПОРТЕ Шальнева Елена Ивановна	54

Естественные и медицинские науки	59
Секция 5. Биологические науки	59
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫСШИХ РАСТЕНИЙ И ИХ СООБЩЕСТВ В КАЧЕСТВЕ ИНДИКАТОРОВ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ Романова Анастасия Павловна	59
Секция 6. Медицинские науки	65
ИНТРАОПЕРАЦИОННАЯ КОРРЕКЦИЯ ГЕМОРРАГИЧЕСКОГО ШОКА ПРИ ТУПЫХ ТРАВМАХ ЖИВОТА Андыбаева Алина Еркиновна Альжаппарова Салтанат Курмангалиевна Мухсунов Мейрам Муратбекович Нурмухамбетова Айганым Нурмухамбетовна Васильева Наталья Николаевна	65
ОЦЕНКА КИСЛОТНО-ЩЕЛОЧНОГО СОСТОЯНИЯ ПРИ ВНЕБОЛЬНИЧНОЙ ПНЕВМОНИИ У ДЕТЕЙ Галкина Ольга Сергеевна Андреева Алёна Сергеевна Садртдинов Ильгам Рафкатович Сүйінтаева Фарида Алтынбекқызы Васильева Наталья Николаевна	69
Секция 7. Сельскохозяйственные науки	75
ЭФЕКТИВНОСТЬ ПРИМИНЕНИЯ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ «ПРОТОСУБТИЛИНГЗХ» И «ЦЕЛЛОЛЮКС-Ф» В КОРМЛЕНИИ ПЕРЕПЕЛОК-НЕСУШЕК Демурова Альбина Руслановна Хасиева Томара Любомировна Бидеев Бексолтан Александрович Кастуева Дина	75
Секция 8. Науки о земле	83
КОМПЛЕКСНЫЙ АНАЛИЗ ОСНОВНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ СИСТЕМЫ СБОРА И ПОДГОТОВКИ СКВАЖИННОЙ ПРОДУКЦИИ ЮЖНО-ЯГУНСКОГО МЕСТОРОЖДЕНИЯ Панченко Мария Сергеевна	83
АНАЛИЗ ПОНЯТИЯ УРБОСИСТЕМА Сулкарнаева Лилия Даулятовна	89

Секция 9. Менеджмент	97
ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПЛЕКСНОЙ СИСТЕМЫ ОБРАЩЕНИЯ С ТВЕРДЫМИ БЫТОВЫМИ ОТХОДАМИ	97
Третьякова Елена Петровна Шестаков Николай Александрович	
Секция 10. Экономика	103
ПРОБЛЕМЫ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ РЕГИОНА	103
Гребенкина Светлана Александровна	
ПОНЯТИЕ, СТРУКТУРА И ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ СОБСТВЕННОГО И ЗАЕМНОГО КАПИТАЛА ПРЕДПРИЯТИЯ	107
Дикушина Анастасия Юрьевна Павлов Виктор Сергеевич	
СТАНОВЛЕНИЕ АУДИТА В РОССИИ	113
Крутских Олег Вячеславович Арапова Ангелина Евгеньевна Николаева Ирина Владимировна	
ВЗАИМОСВЯЗЬ УПРАВЛЕНЧЕСКОГО УЧЁТА И МЕНЕДЖМЕНТА, КАК ОСНОВА СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ	117
Соловьева Елена Вячеславовна	
ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ В РЕСПУБЛИКЕ КАЗАХСТАН	122
Адилова Динар Абеуовна Цхай Кристина Игоревна	
Технические и математические науки	129
Секция 11. Биотехнологии	129
ПАРАМЕТРЫ РОСТА И РАЗВИТИЯ РАСТЕНИЙ КАРТОФЕЛЯ IN VITRO ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РАЗЛИЧНЫХ ПИТАТЕЛЬНЫХ СРЕД	129
Рубцов Сергей Леонидович Бакунов Алексей Львович Вовчук Оксана Александровна Дмитриева Надежда Николаевна Милехин Алексей Викторович	

Секция 12. Пищевая промышленность	136
ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ И ПОКУПКЕ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ	136
Бубырь Ирина Валерьевна	
Гвоздь Екатерина Сергеевна	
Лихота Владислав Юрьевич	

СЕКЦИЯ 12.

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ И ПОКУПКЕ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Бубырь Ирина Валерьевна

*старший преподаватель Полесского государственного университета,
Республика Беларусь, г. Пинск*

Гвоздь Екатерина Сергеевна

*студентка 5 курса биотехнологического факультета
Полесского государственного университета,
Республика Беларусь, г. Пинск*

Лихота Владислав Юрьевич

*студент 5 курса биотехнологического факультета
Полесского государственного университета,
Республика Беларусь, г. Пинск*

Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (FAO) еще в 2009 г. проводила форум под названием «Как накормить мир: 2050». Рост населения планеты, согласно озвученным на форуме прогнозам FAO, к 2050 г. приблизится к 9,1 млрд. человек и потребует 70%-ного увеличения объемов производства продуктов питания, в том числе и белковой пищи [1]. Этот дополнительный источник может быть обеспечен за счет продукции аквакультуры.

Рыба и рыбные продукты составляют основную часть животного белка рациона у населения многих стран земного шара. Ценность рыбы заключается в ее химическом составе, а именно в высоком содержании белка, витаминов и минеральных веществ в мышечных волокнах, и в сравнительно высоком выходе мяса (тех самых мышечных волокон) при разделке к массе целой рыбы, причем белки гидробионтов, как правило, являются полноценными.

В основных концептуальных положениях развития агропромышленного комплекса Республики Беларусь до 2020 года дан средний прогноз объемов

производства продукции в хозяйствах всех категорий, и по рыбе, к 2020 году он спрогнозирован в количестве 27,8 тыс.т, при средних темпах производства в 20,5 тыс.т за период 2011-2015гг. [2].

Можно отметить структуру использования мирового улова, анализируя опыт ведущих рыбодобывающих стран. На производство продукции в свежем, охлажденном и мороженом виде во всем мире направляется в среднем 60,5 % пищевого сырья из гидробионтов и только около 20% сырья используется для производства соленой, копченой, сушеной продукции, оставшиеся 19,5% – для производства консервов [3].

Разработка новых видов рыбной продукции, которая будет конкурентоспособной не только в Республике Беларусь, но и на внешнем продовольственном рынке, не возможна без участия потребителей, поэтому для совершенствования имеющихся технологий производства, успешной разработки и внедрения новых продуктов, необходимо изучение потребительских предпочтений, определение желаемых характеристик, которые полностью удовлетворят покупателя того или иного продукта из рыбы.

Для увеличения сроков хранения рыбной продукции целесообразно применять такие виды технологической обработки, как вяление, копчение, сушку. Например, в процессе копчения рыба обрабатывается продуктами термического разложения древесины, которые обладают консервирующим, антиокислительным, бактерицидным и бактериостатическим действием, что повышает сроки хранения рыбы, а также влияют на органолептические характеристики продукта. Копчение позволяет расширить возможности пищевого использования новых объектов промысла, в том числе и обладающих пониженными товарными свойствами, при обработке которых значительно улучшается их товарное качество.

Целью исследований являлось изучение потребительских предпочтений копченой рыбной продукции на продовольственном рынке Республики Беларусь.

Исследования проводились на основе опроса 200 жителей Брестской, Минской и Гомельской областей разного социального положения, в возрасте от 16 до 61 (и более) лет (рисунок 1,2).

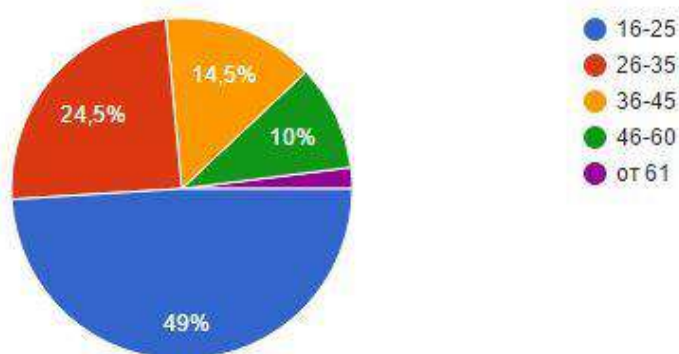


Рисунок 1. Возрастная структура респондентов

Основной возраст респондентов составил от 16 до 25 лет (49% от числа опрошенных), 24,5 % от числа опрошенных – лица в возрасте от 26 до 35 лет и столько же приняло участие в опросе в возрасте от 36 до 60 лет, причем количество женщин составило 55%, а мужчин, соответственно – 45%.

По социальному статусу в опросе участвовали студенты (39,2% от числа опрошенных), рабочие (19,6% от числа опрошенных), служащие (16,6% от числа опрошенных) и руководители (8 % от числа опрошенных). Предприниматели составили 6% респондентов, пенсионеры и другие, соответственно 4% и 4,5%, а безработные – 2% от числа анкетированных. Респондентов с высшим образованием среди опрошенных было 53,3%.

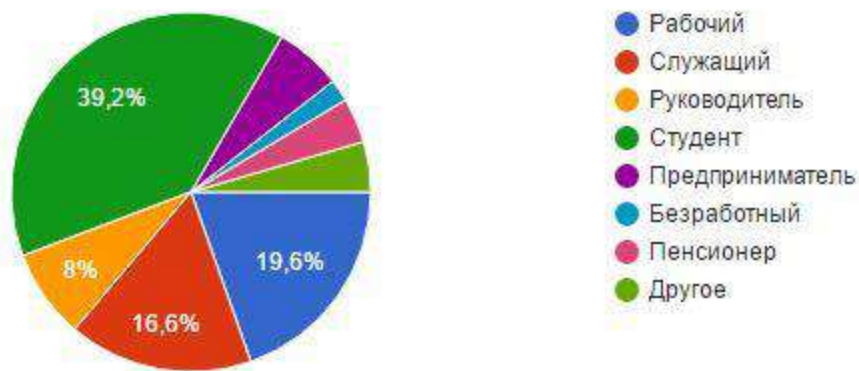


Рисунок 2. Социальное положение респондентов

По результатам опроса было выявлено, что потребитель отдает предпочтение рыбе холодного копчения (58,3% от числа опрошенных), а рыбу горячего копчения с удовольствием употребляют 41,7% респондентов. И все лица, принявшие участие в анкетировании четко понимали различие между рыбой холодного и горячего копчения (рисунок 3).

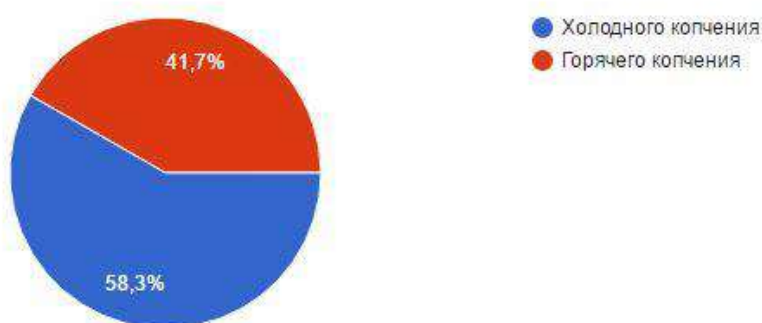


Рисунок 3. Предпочтения потребителей по виду копчения

Большинство респондентов – 74%, при покупке копченой продукции отдают предпочтения морской рыбе, 19,5 % – пресноводной рыбе, остальным опрошенным (6,5%) абсолютно не принципиально какую рыбу употреблять в качестве копченой (рисунок 4).

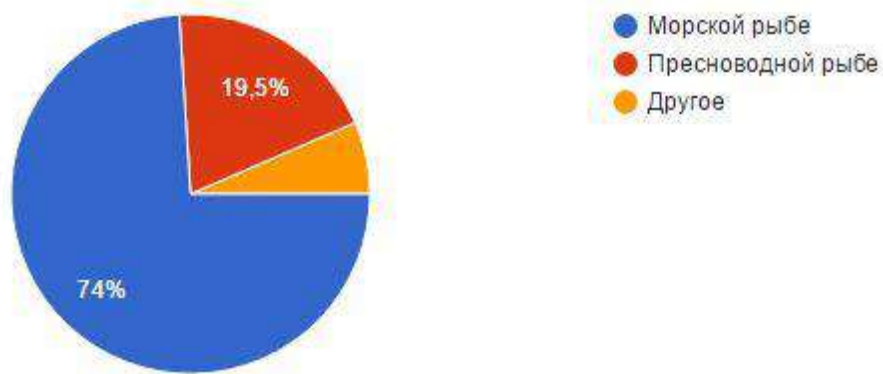


Рисунок 4. Предпочтения потребителей по виду копченой рыбы

Исследования показали, что по частоте приобретения (рисунок 5) копченой рыбной продукции самую многочисленную группу (46,5%) составили респонденты, которые покупают копченую продукцию только по праздникам, 19% от числа опрошенных приобретают её пару раз в месяц, 17,5% – один раз в месяц, а 11% респондентов не приобретают копченую рыбу вообще.

Остальные опрошенные, которые совершают покупку продукцию несколько раз или один раз в неделю, либо реже/чаще составили соответственно 2,5%, 1,5% и 2% от числа участников опроса.

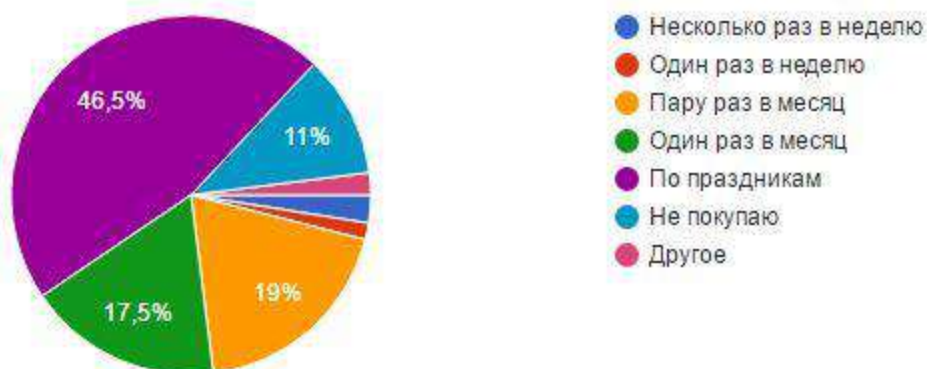


Рисунок 5. Частота покупки респондентами копченой продукции

Исследования позволили установить, что большая группа опрошенных употребляет копченую рыбу как отдельный продукт – 81,5%, 14,9% респондентов использует копченую рыбу для приготовления салатов,

бутербродов и прочего, и только 3,6% участников опроса не едят её вообще (рисунок 6).



Рисунок 6. Способ употребления респондентами копченой рыбы

В ходе исследования изучалось, какие характеристики копченой рыбы важны для респондентов при совершении покупки. Прежде всего потребитель обращает внимание на органолептические показатели (78,5% от числа опрошенных), затем его внимание привлекает дата производства продукта (63,5% участников опроса). На третьем месте стоит цена (59,5% опрошенных), а меньше всего внимания обращают на то, кто производитель (30,5%) (рисунок 7).

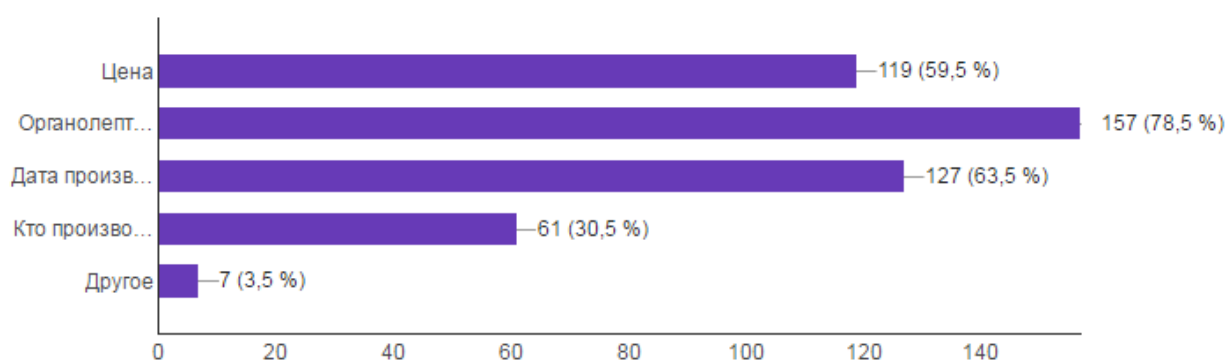


Рисунок 7. Предпочтения респондентов при совершении покупки

Так же в ходе исследования респондентам задавался вопрос о максимальной цене, которую они готовы уплатить за 1 кг качественной копченой рыбы. Исходя из ответов респондентов можно сказать, что средняя цена

которую готов заплатить потребитель за качественный копченый продукт составляет 10-15 BYN.

Копченая рыба воспринимается как продукт, который должен нести гастрономическое удовольствие при его употреблении, вот почему большинство покупателей предпочитает лучше вкусную продукцию, хоть и дорогую, чем дешевую.

В ходе исследований возник вопрос о предпочтении производителя рыбной копченой продукции. Ответы разделились следующим образом: 65,5% респондентов при покупке рыбы отдадут предпочтение рыбе белорусского производителя, 31,5% от числа опрошенных – рыбе, поставленной из зарубежья и 28,5% – рыбе, изготовленной в странах СНГ.

Как показал опрос, наиболее известными отечественными производителями являются ОАО «Белрыба», «Вкус рыбы плюс» СООО, ОАО «Рыбокомплекс», ООО «Фауна».

В зависимости от места проживания респондентов, они знакомы и с продукцией своих рыбхозов, таких как, ОАО «Опытный рыбхоз «Селец», ОАО «Рыбхоз «Полесье», ОАО «Рыбокомбинат «Любань», ОАО «Рыбхоз Волма».

Копченая продукция, особенно рыба холодного копчения, отличается от других видов рыбной продукции повышенным содержанием ароматических углеводов, в том числе обладающих канцерогенными свойствами (бензапирен, флуорентен и др.), поэтому необходимо совершенствовать технологии копченой продукции для снижения степени экологической и токсигенной нагрузки, оказываемой коптильными производствами.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что потребители с готовностью попробуют копченую рыбу отечественного производителя, изготовленную по новым технологиям, если это будет отменное качество, не смотря на её цену. Чтобы выявить вкусовые предпочтения потребителей по рыбе холодного копчения необходимо провести дополнительные исследования для изучения сенсорных характеристик продукта.

Список литературы:

1. Краткий обзор препятствий, стоящих перед сельским хозяйством в связи с проблемой 2050 г. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dairynews.ru/news/kratkiy-obzor-prepyatstviy-stoyashchikh-pered-sels.html>– Дата доступа: 20.10.2016.
2. Рыбная промышленность Республики Беларусь. Сельскохозяйственный обзор ОЭСР-ФАО на 2011–2020 гг. / Бюллетень Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь – 2013. – 8 с.
3. Мухамедова Т.О. Экономическое обоснование создания и функционирования оптового рынка рыбных товаров // Экономика, труд, управление в сельском хозяйстве. – 2013. №2. С. 77–81.