

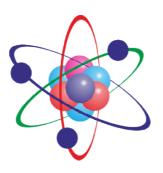
BECTHUK HAYKU

Сборник научных статей по материалам Международной научно-практической конференции

ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ И ПРИКЛАДНЫЕ НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ, ДОСТИЖЕНИЯ И ИННОВАЦИИ



K-092-0



ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ И ПРИКЛАДНЫЕ НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ, ДОСТИЖЕНИЯ И ИННОВАЦИИ

Сборник научных статей по материалам III - Международной научно-практической конференции

13 июня 2020г.

Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы современной науки, достижения и инновации / Сборник научных статей по материалам III Международной научно-практической конференции (13 июня 2020 г., г. Уфа) / – Уфа: Изд. НИЦ Вестник науки, 2020. – 321 с.

В сборнике представлены материалы II Международной научнопрактической конференции «Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы современной науки, достижения и инновации», где нашли свое отражение доклады студентов, магистрантов, аспирантов, преподавателей и научных сотрудников ВУЗов по химическим, техническим, экономическим, филологическим, медицинским и другим наукам. Материалы сборника актуальны для всех интересующихся перспективными и инновационными направлениям развития науки и техники, и могут быть применены при выполнении научно-исследовательских работ, а также в преподавании соответствующих дисциплин.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за интерпретацию и изложение результатов научно-исследовательских работ, подбор и точность приведенных статистических данных, фактов, цитат, подлежащих открытой публикации.

Материалы размещены в сборнике в авторской правке.

При перепечатке материалов издания ссылка на сборник статей обязательна.

УДК 001 ББК 72

[©] Корректура и верстка ООО «НИЦ Вестник науки», 2020

[©] Коллектив авторов, 2020

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Соловьев Игорь Алексеевич

д.ф.-м.н., профессор, академик Российской академии естественных наук

Бондарев Борис Владимирович

к.ф.-м.н., доцент

Сонькин Валентин Дмитриевич

д.б.н, профессор, зав.кафедрой физиологии

Оськин Сергей Владимирович

д.т.н., профессор кафедры ЭМиЭП **Токарева Юлия Александровна**

д.п.н., профессор

Половеня Сергей Иванович

к.т.н. доцент, зав. каф.

Телекоммуникационных систем,

Белорусская государственная академия

связи

Шадманов Курбан Бадриддинович

д.ф.н., профессор

Слободчиков Илья Михайлович

профессор, д.п.н., в.н.с.

Баньков Валерий Иванович

д.б.н., профессор

Фирсова Ирина Валерьевна

д.м.н. доцент, зав. кафедрой терапевтической стоматологии

Агаркова Любовь Васильевна

д.э.н., профессор

Лапина Татьяна Ивановна

д.б.н, профессор

Хуторова Людмила Михайловна

к.и.н., доцент

Литвиненко Нинель Анисимовна

д.ф.н., профессор кафедры истории зарубежных литератур

Рязанцев Владимир Евгеньевич

к.м.н., доцент

Рязанцев Евгений Владимирович

к.м.н., доцент

Громова Анастасия Евгеньевна

доцент, кандидат культурологии Мазина Юлия Ильинична

кандидат искусствоведения

Камзина Надежда Еновна

Кандидат искусствоведения

Гарапшина Лейля Рамилевна

к.соц.н., ассистент кафедры истории, философии и социологии

Зайцева Екатерина Васильевна

к.с.н., доцент

Дьяков Сергей Иванович

к.психол.н., доцент, доцент кафедры «Психология» ФГАОУ ВО

«Севастопольский государственный

университет». Севастополь. Крым.

Россия

Шендерей Павел Эдуардович

к.п.н., доцент,

проректор по научной и учебной работе, Институт менеджмента, маркетинга и

права, г. Тольятти

Халиков Альберт Рашитович

(ответственный редактор)

к.ф.-м.н.

АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ

И.В. Бубырь, к.т.н., доц., ПолесГУ, г. Пинск

Аннотация: В данной статье приведены результаты исследований качества рыбных консервов из кильки в томатном соусе разных производителей, представлен их сравнительный анализ. Исследования показали, что у разных изготовителей при производстве рыбных консервов одного наименования, можно получить готовый продукт с различными показателями качества, что обусловлено всевозможными факторами, от требований при подготовке сырья до технологических особенностей конкретного производства.

Ключевые слова: килька, консервы, качество, пищевая ценность, томатный соус

Несмотря на популяризацию здорового питания, рыбные консервы остаются востребованным продуктом у многих слоев населения, за счет их сравнительно невысокой стоимости, удобства

употребления, наличия полезных веществ – белков, жиров, углеводов, зависит от минералов и витаминов, количество которых используемого сырья, вида консервов, т. е. режимов обработки и стерилизации.

Рыбными консервами называется пищевая рыбная продукция, рыбы, водных беспозвоночных, ИЗ изготовленная млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений, массовая доля которых от массы нетто составляет не менее 50 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок и ароматизаторов, соусов, гарниров, заливок, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации [1].

В соответствие с ГОСТ 16978 [2] из кильки в томатном соусе

может производиться продукция следующих наименований:

- килька балтийская неразделанная обжаренная (или нет) в томатном соусе, остром, с чесноком;
- килька каспийская неразделанная бланшированная (или или обжаренная (или нет) в томатном соусе и его разновидностях – в остром, с чесноком;
- килька каспийская разделанная обжаренная в томатном coyce;
- килька черноморская неразделанная бланшированная (или или обжаренная (или нет) в томатном соусе и его разновидностях – в остром, с чесноком;
- килька черноморская разделанная обжаренная в томатном coyce.

Оценку качества консервов проводят по органолептическим, ским, химическим, микробиологическим показателям и физическим, химическим, показателям безопасности.

Целью настоящей работы являлось исследование качества и безопасности рыбных консервов из кильки в томатном соусе разных производителей и установление соответствия полученных результатов требованиям ТР 040 / 2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021 / 2011 «О безопасности пищевой продукции» [3] и СанПиНиГН № 52 от 21.06.2013 [4].

Материалы и методы. Объектом исследований являлись

рыбные консервы:

• килька балтийская неразделанная в томатном соусе;

- килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе;
- килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе ГОСТ (производитель $\Pi\Phi$ «Браславрыба» ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», Республика Беларусь);
- килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе (производитель Рыбокомбинат «За Родину», Калининград, Российская Федерация);
- килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе (производитель ООО «Балт-Фиш Плюс», Псковская обл., Российская Федерация).

Методы отбора проб осуществляли по ГОСТ 8756.0 [5]. Герметичность и состояние внутренней поверхности металлической тары, органолептические показатели, массу нетто и массовую доли составных частей исследовали в соответствие с ГОСТ 8756.18 [6], ГОСТ 26664 [7], ГОСТ 7631 [8].

Химические показатели определяли по стандартным методикам:

- массовую долю сухих веществ по ГОСТ 26808 [9];
- общую кислотность по ГОСТ 27082 [10];
- массовую долю поваренной соли по ГОСТ 27207 [11].

Методы отбора проб и подготовка проб для определения микробиологических анализов – по ГОСТ 31904 [12], ГОСТ 26669 [13], культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670 [14], приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов – по ГОСТ 10444.1 [15].

Определение показателей качества и безопасности проводили в специализированной лаборатории УО «Полесский государственный университет» и лабораторном отделе ГУ «Пинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» г. Пинска.

Результаты и их обсуждение. Для проведения испытаний были выбраны рыбные консервы трех наименований, изготовленные в Республике Беларусь и двух наименований ведущих производителей Российской Федерации, которые представлены на рисунке 1: а, б, в — консервы от $\Pi\Phi$ «Браславрыба» OAO «Глубокский молочноконсервный комбинат», Γ — от Рыбокомбината «За Родину»; д

- от Компании «Балт-Фиш Плюс».



д Рисунок 1 – Образцы рыбных консервов

Результаты проведенных исследований представлены в таблицах 1-3. Номера образцов присваивались в порядке, представленном на рисунке 1.

Анализируя данные таблицы 1 можно сделать вывод, что по органолептическим показателям все образцы, кроме образца № 5, где имеется привкус и запах прогорклого масла соответствуют требованиям ГОСТ 16978 [2].

Таблица 1 — Органолептические показатели качества рыбных консервов

| Наимено- | Характеристика | | | | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------|--|--|
| вание показа- теля | Обра- зец № 1 | Обра- зец № 2 | Обра- зец № 3 | Обра- зец № 4 | Образец № 5 | | |
| Вкус | Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса | | | | | | |
| Запах | | Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха | | | Прогорк- лого раститель- ного масла | | |
| Консистенция: - рыбы, - костей | Сочная, плотная Мягкая | Сочная, Мяг | | Сочная плотная Мягкая | | | |
| Состояние: -рыбы, -coyca | Разламывание легкое разваренность рыбы Однородный, без водянистой части | | | Однор | Целая родный, не янистый | | |
| Цвет соуса | От с | ранжевог | о до свет | ло-коричі | невого | | |
| Порядок укладыва- ния: | Безрядово уклады- вание | е пл | Тушки рыб ул плашмя, вза перекрещиваю рядам | | Безрядо- вое укладыв ание | | |
| Посторон- ние примеси | | Н | Не обнаружено | | | | |

Анализируя данные таблицы 2, можно сделать вывод, что по физико-химическим показателям образцы № 2 (массовая доля соли) и № 5 (общая кислотность) не соответствуют требованиям ГОСТ 16978 [2].

Исследования консервов на соответствие требованиям безопасности по микробиологическим показателям проводили после

их осмотра, санитарной обработки, проверки герметичности, термостатирования и определения внешнего вида консервов после термостатирования.

Таблица 2 — Физические и химические показатели исследуемых консервов

| Помисоморомию момерожения | Полученные результаты | | | | | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|----------|----------|----------|----------|--|--|
| Наименование показателя | № 1 | № 2 | № 3 | № 4 | № 5 | | |
| Массовая доля сухих веществ, % | 22 | 28 | 27 | 26 | 25 | | |
| Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %: | 0,3 | 0,4 | 0,6 | 0,5 | 0,8 | | |
| Массовая доля поваренной соли, % | 2,2 | 1,7 | 1,8 | 1,6 | 1,5 | | |
| Массовая доля составных частей, %: - рыбы, | 75 25 | 82 18 | 85 15 | 80 20 | 78 18 | | |
| - coyca | +5.1 | +10.2 | - 6 | 12.5 | 140 | | |
| Отклонение массы нетто, г | +5,1 | +10,2 | - 0 | +3,5 | +4,8 | | |

Результаты проведенных микробиологических исследований представлены в таблице 3.

Анализ полученных данных, представленных в таблице 3, свидетельствует о доброкачественности рыбных консервов всех производителей и соответствие их требованиям ТНПА.

Нами была изучена маркировка готовой продукции, и по данным, представленным производителями, оценена пищевая ценность консервов (рис. 2). Энергетическая ценность, ккал, составила: образец № 1-69, № 2-182, № 3-151, № 4-182, № 5-50.

Таблица 3 – Микробиологические показатели качества рыбных консервов

| | Полученные значения | | | | | _ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----|-----|-------------------|------|------------------------|
| Микроорганизмы | | № 2 | № 3 | № 4 | Ne 5 | Допустимые значения |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы В. subtilis, в 1 г (см ³) продукта | 2 | 3 | 4 | 1 | 4 | Не более 11 клеток |
| Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В. сегеиѕ и (или) В. Роlутуха, в 1 г (см³) продукта | Не обнаружено | | | Не допускаются | | |
| Мезофильные клостридии С. botulinum и С. Perfringens, в 1 г (см³) продукта | Не обнаружено | | | Не допускаются | | |
| Другие мезофильные клостридии, в 1 г (см ³) продукта | _ | 1 | _ | _ | _ | Не более 1 клетки |
| Неспорообразующие микрмы, в т.ч. молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи, в 1 г (см ³) продукта | Не обнаружено | | | Не допускаются | | |

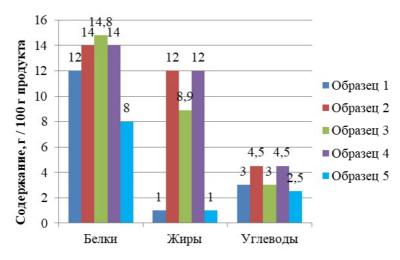


Рисунок 2 – Пищевая ценность рыбных консервов

Анализ данных, представленных на рисунке 2, показывает, что химический состав консервов из обжаренного полуфабриката и сырого не однозначен и зависит от качества, химического состава входящего сырья, режимов технологического процесса, массовой доли составных частей готового продукта и т.д.

На основании проведенных исследований пяти образцов рыбных консервов из кильки в томатном соусе, можно сделать вывод, что они соответствуют требованиям ГОСТ 16978, кроме консервов «Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе» (производитель ООО «Балт-Фиш Плюс», образец № 5 и производитель ПФ «Браславрыба» ОАО «Глубокский молочноконсервный комбинат», образец № 1).

В образце № 5 превышена общая кислотность, которая составила в пересчете на яблочную кислоту 0.8 %, при норме 0.3-0.6 %, и при органолептической оценке имелись отклонения по вкусу и запаху. В образце № 2 массовая доля соли составила 2.2 %, при норме 1.2-2 %.

В целом, консервы из кильки в томате являются безопасным полноценным пищевым продуктом, который можно использовать как холодную и горячую закуску, а также применять при изготовлении

различной кулинарной продукции – первых И вторых ассортимент которых каждый потребитель выбирает в соответствии со своими вкусовыми предпочтениями.

Список литературы

- [1] О безопасности рыбы и рыбной продукции : ТР ЕАЭС 040/2016: принят 24.04.2017: вступ. в силу 01.09.2017 / Евраз. экон. комис. – Минск: Госстандарт, 2017. – 76 с.
- [2] ГОСТ 16978-99. Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия. [Текст]. - Взамен ГОСТ 16978-87; Введ. с 24.04.2000. – Минск: Госстандарт, 2000. – 18 с.
- [3] О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011: принят 09.12.2011 : вступ. в силу 01.07.2013 / Евраз. экон. комис. – Минск : Госстандарт, 2011. – 160 с.
- [4] Требования к продовольственному сырью продуктам. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов : СанПиН и ГН : утв. постановлением М-ва здравоохранения Респ. Беларусь, 21 июня 2013 г, № 52. – Минск : [б. и.], 2013. – 430 с.
- [5] ГОСТ 8756.0-70. Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию. [Текст]. – Взамен ГОСТ 8756.0-58; Введ. с 17.12. 92. – Минск: Госстандарт, 1992, с изм. 2018. – 8 с.
- [6] ГОСТ 8756.18-2017. Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки. [Текст]. – Взамен ГОСТ 8756.18-70; Введ. с 01.07.2019. – Минск: Госстандарт, 2019. – 12 с.
- [7] ΓOCT 26664-85. Консервы пресервы рыбы И ИЗ морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей. [Текст]. - Взамен ГОСТ ГОСТ 8756.1-79; Введ. с 01.01.87. – Минск : Госстандарт, 1987. -8 c.
- [8] ГОСТ 7631-2008. Рыба, нерыбные объекты и продукция из органолептическихи физических определения Метолы показателей [Текст]. – Взамен ГОСТ 7631-85; введ. 01.01.2009. – М.: Стандартинформ, 2011. – 16 с.

- [9] ГОСТ 26808-86. Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ. [Текст]. Взамен 8756.2-82; Введ. с 01.01.87 по 01.06.2021. М.: Стандартинформ, 1089. 8 с.
- [10] ГОСТ 27082-2014. Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности. [Текст]. Взамен ГОСТ 27082-89; Введ. с 01.06.2017. Минск: Госстандарт, 2017. 8 с.
- [11] ГОСТ 27207-87. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли. [Текст]. Взамен ГОСТ 8756.20-70; Введ. с 01.01.1988. М.: Госстандарт СССР. 10 с.
- [12] ГОСТ 31904-2012. Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний. [Текст]. Введ. 01.07.2013. М. : Стандартинформ, 2014. 6 с.
- [13] ГОСТ 26669-85. Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов. [Текст]. Взамен ГОСТ 10444.0-75; введ. 30.06.1986. М.: Стандартинформ, 2010. 10 с.
- [14] ГОСТ 26670-91. Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов. [Текст]. Взамен ГОСТ 26670-85; введ. 01.01.1993. Минск : Госстандарт, 1991. 17 с.
- [15] ГОСТ 10444.1.-84. Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе. [Текст]. Взамен ГОСТ 10444.0-75; введ. 01.07.1985. Минск: Госстандарт, 1985. 26 с.

© И.В. Бубырь, 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

| СЕКЦИЯ 1. ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИЕ НАУКИ9 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| К РЕШЕНИЮ ОДНОГО ОСОБОГО ИНТЕГРАЛЬНОГО УРАВНЕНИЯ ТИПА ВОЛЬТЕРРА М.Т. Омаров9 |
| СЕКЦИЯ 2. ХИМИЧЕСКИЕ НАУКИ16 |
| ОПРЕДЕЛЕНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КРОВИ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ А.В. Нагметова, Е.А. Кунавина |
| ПРОТЕКАНИЕ ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ КОНВЕРСИИ МЕТАНА НА КАТАЛИЗАТОРАХ ИЗ ТЕТРАЭДРОВ WO4 И ОКТАЭДРОВ WO6 А.Д. Супина, С.О. Ковтун21 |
| СОЗДАНИЕ ЗАЩИТНЫХ МАТЕРИАЛОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ Р.Э. Мухаматдинова, О.В. Барнягина, В.Ю. Матвеева, Р.Р.Самигуллина 25 |
| СЕКЦИЯ З. БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ |
| ЗНАЧЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ В.В. Колоденская, О.В. Манченкова31 |
| ДООЧИСТКА СТОЧНЫХ ВОД ВОДНЫМИ РАСТЕНИЯМИ К.М. Аббазова |
| СЕКЦИЯ 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ |
| СРЕДСТВА КРИПТОГРАФИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ ИНФОРМАЦИИ В СИСТЕМЕ ЭДО С.М. Арванова, З.А. Шогенова, А.Р. Маремшаова, М.А. Цавкилова |
| ВЛИЯНИЕ ВЫСШИХ ГАРМОНИЧЕСКИХ СОТАВЛЯЮЩИХ НАПРЯЖЕНИЯ НА РАБОТУ СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ |
| А.А. Дадалян |
| ЗАСУХА НА СТАВРОПОЛЬЕ: ПРИЧИНЫ, ПОСЛЕДСТВИЯ, МЕРЫ БОРЬБЫ А.О. Кутин, В.А. Емельянова53 |
| АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ И.В. Бубырь56 |
| АНАЛИЗ МЕТОДОВ ОБРАБОТКИ ПОВЕРХНОСТНЫМ ПЛАСТИЧЕСКИМ ДЕФОРМИРОВАНИЕМ ДЕТАЛЕЙ КПП М.М. Кылышбай, Б.Н. Жаналинов |
| МЕТОДИКА СОЗДАНИЯ ПРОГРАММНОГО ПРОДУКТА ПО ОНЛАЙН ПРИМЕРКЕ ВЕЩЕЙ Н.Г. Прокопьев |

| | АНАЛИЗ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ СКЛАДНЫХ СОЛНЕЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ НА ВЕРТОЛЁТНЫХ ПЛОЩАДКАХ МОРСКИХ НЕФТЕГАЗОВЫХ ПЛАТФОРМ Р.В. Ванифатьев | 74 |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| | ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ МЕЖДУ БЕСПИЛОТНЫМ ЛЕТАТЕЛЬНЫМ АППАРАТОМ И ПУНКТОМ УПРАВЛЕНИЯ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА ОСНОВНЫЕ ВАРИАНТЫ И ОПТИМИЗАЦИОННЫЙ ВЫБОР КОНФИГУРАЦИИ Е.Ф. Лядова | ۸: |
| | МЕТОДИКА ПОСТРОЕНИЯ БЕЗОПАСНЫХ МУЛЬТИМЕДИЙНЫХ СЦЕНАРИЕВ А.Р. Маремшаова, М.А. Цавкилова | 95 |
| | ПРОЕКТИРОВАНИЕ ИНФОТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ НА БАЗЕ РАДИОВОЛН УКВ ДИАПАЗОНА Н.В. Шадрин | 99 |
| | ИМИТАЦИОННАЯ МОДЕЛЬ РАБОТЫ СИСТЕМЫ АВТОНОМНЫЙ ИНВЕРТОР НАПРЯЖЕНИЯ – АСИНХРОННЫЙ ДВИГАТЕЛЬ А.М. Султанов, А.И. Сираева | |
| CE | КЦИЯ 5. ИСТОРИЧЕСКИЕ НАУКИ И АРХЕОЛОГИЯ1 | 10 |
| | ВЛИЯНИЕ ИМПЕРАТОРА ЮЛИАНА ОТСТУПНИКА НА МЕДИЦИНСКИЕ ДОСТИЖЕНИЯ ОРИБАСИЯ ИЗ ПЕРГАМА <i>А.А. Андреев</i> 1 | |
| CE | КЦИЯ 6. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ1 | 16 |
| | СУЩНОСТЬ ПОНЯТИЯ «ЧЕЛОВЕЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ» ОРГАНИЗАЦИИ К.С. Батракова | 16 |
| | ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ | 24 |
| | Ю.И. Войнич | 21 |
| | ПРОБЛЕМЫ ВНЕДРЕНИЯ КОНЦЕПЦИИ ИНТЕРНЕТА ВЕЩЕЙ Л.М. Максутова1 | 29 |
| | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАТИСТИЧЕСКИХ МЕТОДОВ ДЛЯ АНАЛИЗА ФИНАНСИРОВАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ В СИСТЕМЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОГО МЕДИЦИНСКОГО СТРАХОВАНИЯ В.В. Милованова | |
| | | J -4 |
| | ФОРМИРОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ НЕЗАВЕРШЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В УПРАВЛЕНЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ О.А. Обухова | 42 |
| | ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ ЦИФРОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ | |
| | А.А. Сурина, С.А. Шевченко | 46 |

| | ПРАКТИКА СОЗДАНИЯ КЛАСТЕРОВ В АГРОПРОМЫШЛЕННОМ КОМПЛЕКСЕ СУБЪЕКТОВ РФ <i>H.A. Ульрих</i> | . 150 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| | СОВРЕМЕННЫЕ СПОСОБЫ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ИНВЕНТАРИЗАЦИИ А.А. Дмитриева | . 154 |
| CE | кция 7. филологические науки | . 161 |
| | ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ГРАММАТИКА: ЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ И ЛИНГВОДИДАКТИЧЕСКИЙ АСПЕКТЫ И.В. Архипова | . 161 |
| | ОТ РУДИНА ДО БАЗАРОВА Т.В. Грималюк | . 165 |
| CE | кция 8. ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ | . 172 |
| | ПРИНЦИП ГРАЖДАНСТВА КАК КРИТЕРИЙ ДЕЙСТВИЯ УГОЛОВНОГО ЗАКОНА РОС В ПРОСТРАНСТВЕ | |
| | О.В. Трачук | . 172 |
| | ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО О ГОСУДАРСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ (НАДЗОРЕ) В СФЕРЕ ВНУТРЕННИХ ДЕЛ Ю.Ш. Никонова | . 176 |
| | ОСОБЕННОСТИ ПРАВОВОГО ПОЛОЖЕНИЯ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРКОВ А.А. Тюшкевич | |
| | АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ РЫНКА СТРАХОВАНИЯ: СТРАХОВОЕ МОШЕННИЧЕСТВО Д.Н. Выродова, Э.Б. Тугульдурова | - |
| CE | кция 9. ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАУКИ | . 198 |
| | УСЛОВИЯ ФОРМИРОВАНИЯ УЧЕБНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ УЧАЩИ В ПРОЦЕССЕ ПОДГОТОВКИ К ЕГЭ ПО ИСТОРИИ | |
| | Л.В. Архипова | . 198 |
| | ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОГО СТАНОВЛЕНИЯ ЛИЧНО МЛАДШЕГО ШКОЛЬНИКА В ПРОЦЕССЕ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В.Б. Беляев, К.П. Чурюмова | |
| | | . 203 |
| | РАЗВИТИЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ С СЕМЬЁЙ В ИСТОРИИ ПЕДАГОГИКИ А.С. Чепжанова, Ц.В. Джаныбекова | . 207 |
| | ШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ЕС: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ЯЗЫКОВОЙ | |
| | ПОЛИТИКИ (НА ПРИМЕРЕ НЕМЕЦКИХ ШКОЛ) | |
| | О.С. Горянина | . 212 |

| | ПОСТНЕКЛАССИЧЕСКАЯ НАУКА: СИНЕРГЕТИЧЕСКИИ ПОДХОД В ПЕДАГОГИЧЕСКОИ ТЕОРИИ И ПРАКТИКЕ А.А. Дудкина | 0 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | ЭТАПЫ ПЕРЕВОДЧЕСКОГО АНАЛИЗА ПОЭТИЧЕСКОГО ПРОИЗВЕДЕНИЯ О.В. Силкина | 5 |
| | ОБРАЗОВАНИЕ НА САМОИЗОЛЯЦИИ: ПЛЮСЫ И МИНУСЫ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ А.В. Шевцова, Е.Е. Пойда | 5 |
| | СОВРЕМЕННЫЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ ИНОСТРАННОМУ ЯЗЫКУ В РОССИЙСКОЙ И ЗАРУБЕЖНОЙ ЛИНГВОДИДАКТИКЕ А.А. Шманцарь | 1 |
| | СОВРЕМЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПЕДАГОГИЧЕСКОМ ИННОВАЦИОННОМ ПРОЦЕССЕ В ВУЗАХ В РОССИЙСКОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ СОЦИУМЕ В.И. Колесов | 0 |
| | В.И. КОЛЕСОВ | _ |
| LE | | 5 |
| | ДИНАМИКА ВПЕРВЫЕ ВЫЯВЛЕННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ ПЕРМСКОГО КРАЯ ЗА ПЕРИОД С 2012 ПО 2018 ГОД А.А. Бурлакова, Н.В. Ваньков, Н.В. Селянина | 3 |
| | СТАТИСТИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КРОВИ ПРИ ЭРИТРЕМИИ Ю.А. Питалёва, С.А. Онищук255 | 9 |
| | АКТИВНОСТЬ ГЛУТАТИОНПЕРОКСИДАЗЫ У БОЛЬНЫХ НЕАЛКОГОЛЬНОЙ ЖИРОВОЙ БОЛЕЗНЬЮ ПЕЧЕНИ Е.А. Раскина, Е.И. Буторова, А.Н. Веревкин, К.К. Шульгин, С.С. Попов | ว |
| | | 5 |
| | ОСОБЕННОСТИ ТОМОГРАФИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ЖИРОВОЙ ТКАНИ ПРИ КОМОРБИДНОМ ТЕЧЕНИИ САХАРНОГО ДИАБЕТА И АБДОМИНАЛЬНОГО ОЖИРЕНИЯ О.А. Танченко | |
| CE | КЦИЯ 11. ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ270 | 0 |
| | ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ ДЕФОРМАЦИЯ ПОВЕДЕНИЯ ДЕТЕЙ <i>А.А. Плохова</i> | 0 |
| | МЕХАНИЗМЫ НАРУШЕНИЯ РЕЧИ И НЕРЕЧЕВЫХ ПРОЦЕССОВ У ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА С ОБЩИМ НЕДОРАЗВИТИЕМ РЕЧИ ТРЕТЬЕГО УРОВНЯ РАЗЛИЧНОЙ ЭТИОЛОГИИ | |
| | И.Ю. Шалабанова27 | 5 |

| ИССЛЕДОВАНИЕ СИМПТОМОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТРЕССА У РУКОВОДИТЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА Р.А. Дя | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| РАЗВИТИЕ КОММУНИКАТИВНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ СТУДЕНТОВ С ОВЗ В ВУЗЕ Д.Н. Петухова | . 284 |
| ОСОБЕННОСТИ ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ О ВЫБОРЕ РАБОТОДАТЕЛЯ ПРИ ТРУДОУСТРОЙСТВЕ У ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ РАЗНЫХ ПОЛОВ Ю.Н. Маркова | . 292 |
| СЕКЦИЯ 12. НАУКИ О ЗЕМЛЕ | 297 |
| РАЗРАБОТКА ЦИФРОВОЙ МОДЕЛИ РЕЛЬЕФА ДНА АРАЛЬСКОГО МОРЯ Э.Р. Мирмахмудов, Б.Ш. Тошонов, Р.Б. Миртолипов | . 297 |
| СЕКЦИЯ 13. АРХИТЕКТУРА | 311 |
| ИСТОРИЯ ФОРМИРОВАНИЯ АРХИТЕКТУРНО-ГРАДОСТРОИТЕЛЬНОГО ОБЛИКА НАХИЧЕВАНИ | 211 |
| А.А. Сенькина | 311 |
| БУЛЬВАРНАЯ ПЛОЩАДЬ — ЖЕМЧУЖИНА ГОРОДА НАХИЧЕВАНИ-НА-ДОНУ А.А. Сенькина | 316 |