

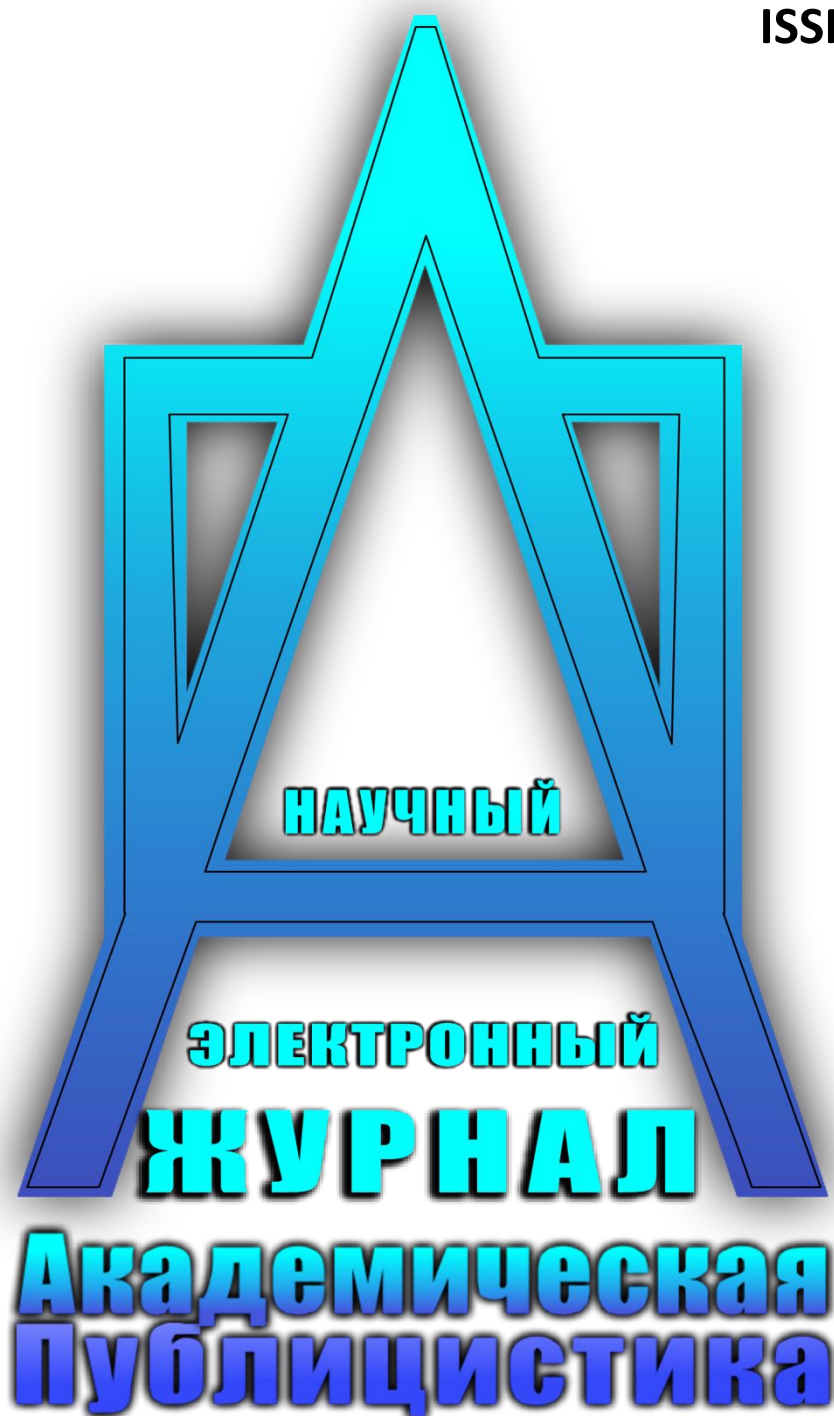


АЭТЕРНА

НАУЧНО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР

ISSN 2541-8076

№ 4-2/2022



НАУЧНЫЙ ЭЛЕКТРОННЫЙ ЖУРНАЛ «АКАДЕМИЧЕСКАЯ ПУБЛИЦИСТИКА»

ISSN 2541-8076

Учредитель, издатель и редакция
научного электронного журнала
«Академическая публицистика»:

Общество с ограниченной ответственностью «Аэтерна»

450057, г. Уфа, ул. Пушкина 120

+7 347 266 60 68

<https://aeterna-ufa.ru>

info@aeterna-ufa.ru

Верстка / корректура: Мартиросян О.В. / Некрасова Е.В.

Подписано для публикации на сайте

<https://aeterna-ufa.ru>

26.04.2022 г.

Формат 60x90/8.

Усл. печ. л. 32.32.

Электронные текстовые данные (5.2 Мб).

Цена свободная.

Распространяется по подписке.

Все статьи проходят экспертную оценку. Точка зрения редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов публикуемых статей. Авторы статей несут полную ответственность за содержание статей и за сам факт их публикации. Учредитель, издатель и редакция не несет ответственности перед авторами и/или третьими лицами и организациями за возможный ущерб, вызванный публикацией статьи.

При использовании и заимствовании материалов
ссылка обязательна

Главный редактор:

Сукиасян А. А., кандидат экономических наук, доцент.

Редакционный совет:

Абидова Гулмира Шухратовна, доктор технических наук (DSc)

Агафонов Юрий Алексеевич, доктор медицинских наук

Алдакушева Алла Брониславовна, кандидат экономических наук

Алейникова Елена Владимировна, доктор государств. управления

Алиев Закир Гусейн оглы, доктор философии аграрных наук

Бабаян Анжела Владиславовна, доктор педагогических наук

Баишева Зия Вагизовна, доктор филологических наук

Байгузина Люза Закиевна, кандидат экономических наук

Булатова Айсылу Ильдаровна, кандидат социологических наук

Бурак Леонид Чеславович, кандидат технических наук

Ванесян Ашот Саркисович, доктор медицинских наук

Васильев Федор Петрович, доктор юридических наук

Вельчинская Елена Васильевна, доктор фармацевтических наук

Виневская Анна Вячеславовна, кандидат педагогических наук

Габрусь Андрей Александрович, кандидат экономических наук

Галимова Гузалия Абкадировна, кандидат экономических наук

Гетманская Елена Валентиновна, доктор педагогических наук

Гимранова Гузель Хамидулловна, кандидат экономических наук

Григорьев Михаил Федосеевич, кандидат сельскохозяйственных наук

Грузинская Екатерина Игоревна, кандидат юридических наук

Гулиев Игбал Адилевич, кандидат экономических наук

Датий Алексей Васильевич, доктор медицинских наук

Долгов Дмитрий Иванович, кандидат экономических наук

Ежкова Нина Сергеевна, доктор педагогических наук, доцент

Екшикеев Тагер Кадырович, кандидат экономических наук

Епхиева Марина Константиновна, кандидат педагогических наук

Ефременко Евгений Сергеевич, кандидат медицинских наук

Закиров Мунавир Закиевич, кандидат технических наук

Зарипов Хусан Баходирович, доктор философии по экономическим наукам

Иванова Нионила Ивановна, доктор сельскохозяйственных наук

Калужина Светлана Анатольевна, доктор химических наук

Касимова Дилара Фаритовна, кандидат экономических наук

Киракосян Сусана Арсеновна, кандидат юридических наук

Киркимбаева Жумагуль Слямбековна, доктор ветеринарных наук

Кленина Елена Анатольевна, кандидат философских наук

Козлов Юрий Павлович, доктор биологических наук

Колесников Александр Сергеевич, кандидат технических наук

Кондрашихин Андрей Борисович, доктор экономических наук

Копопачкова Ольга Михайловна, доктор медицинских наук

Куликова Татьяна Ивановна, кандидат психологических наук

Курбанаева Лилия Хамматовна, кандидат экономических наук

Курманова Лилия Рашидовна, доктор экономических наук

Ларионов Максим Викторович, доктор биологических наук

Малышкина Елена Владимировна, кандидат исторических наук

Маркова Надежда Григорьевна, доктор педагогических наук

Мухамадеева Зинфира Фанисовна, кандидат социологических наук

Норчаев Даврон Рустамович, доктор технических наук

Нурдавлитова Эльвира Фанизовна, кандидат экономических наук

Песков Аркадий Евгеньевич, кандидат политических наук

Половения Сергей Иванович, кандидат технических наук

Пономарева Лариса Николаевна, кандидат экономических наук

Почивалов Александр Владимирович, доктор медицинских наук

Прошин Иван Александрович, доктор технических наук

Равшанов Махмуд, доктор филологических наук,

Сафина Зия Забировна, кандидат экономических наук

Симонович Надежда Николаевна, кандидат психологических наук

Симонович Николай Евгеньевич, доктор психологических наук

Сирик Марина Сергеевна, кандидат юридических наук

Смирнов Павел Геннадьевич, кандидат педагогических наук

Старцев Андрей Васильевич, доктор технических наук

Танаева Замфира Рафисовна, доктор педагогических наук

Терзиев Венелин Кръстев, доктор экономических наук

Чиладзе Георгий Бидзинович, доктор экономических наук

Шилкина Елена Леонидовна, доктор социологических наук

Шляхов Станислав Михайлович, доктор физико-математических наук

Шошин Сергей Владимирович, кандидат юридических наук

Юсупов Рахимьян Галимьянович, доктор исторических наук

Янгиров Азат Вазирович, доктор экономических наук

Яруллин Рауль Рафаэлович, доктор экономических наук

УДК 664.958.2; 641.5**Бубырь И.В.**

канд. тех. наук, доцент, УО ПолесГУ,
г. Пинск, Республика Беларусь

АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ РЫБНЫХ САЛАТОВ

Аннотация

В статье представлена характеристика рыбных салатов, проведен сравнительный анализ качества продукции СП «Леор Пластик» ООО, даны органолептические, физико-химические, микробиологические оценки готовых продуктов, рассчитана фактическая масса нетто. Установлены массовые доли соли, общая кислотность в образцах рыбных салатов, показана безопасность и соответствие требованиям ТНПА выпускаемой предприятием продукции.

Ключевые слова

Салат, рыба, качество, пищевая ценность, ассортимент, безопасность

Введение. Одним из любимых пищевых продуктов человека является рыба, польза которой очевидна из-за ее физиологической ценности, химического состава, органолептических показателей и др. В мире насчитывается большое разнообразие продуктов переработки рыбы – пресервы, консервы, вяленые, копченые, сушеные, кулинарные, балычные изделия, которые позволяют питанию быть полноценным и сбалансированным.

Самыми простыми рыбными кулинарными изделиями считаются салаты.

В темпе современной жизни очень сложно выделить время на полноценное питание, поэтому рыбные салаты стали неотъемлемым продуктом на столе человека, их все чаще включают в свой рацион. Они являются источником витаминов, аминокислот, фосфора, калия, кальция и других минералов. Как

известно, не только белки, но и жиры рыбы легко усваиваются организмом человека, тем более в сочетании со свежими овощами и зеленью, поэтому они прекрасно подходят для диетического и детского питания. В зависимости от вида используемой рыбы, состава остальных компонентов и, в особенности, соуса для заправки, вкус салата может быть абсолютно разным: пикантным, острым или, наоборот, – свежим и мягким.

Несмотря на широкий и разнообразный ассортимент рыбных салатов в качестве основного сырья чаще используется морская, чем пресноводная рыба.

Целью данной работы являлся анализ качества и безопасности рыбных салатов, выпускаемых СП «Леор Пластик» ООО.

Методика и материалы исследований

При исследовании применялись стандартные методы и методики определения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

В качестве материала были взяты образцы следующих рыбных салатов: «Сельдь в грибном соусе»; «Сельдь по-французски»; «Для гурмана».

Результаты и их обсуждение

Для определения органолептических показателей вскрывали банки с салатами, все содержимое переносили во взвешенные фарфоровые чашки, и взвешивали чашки с продуктом с точностью до 0,5 %. Внешний вид продукта устанавливали тщательным визуальным осмотром крышек, маркировочных знаков, корпуса и содержимого банки. Запах определяли сразу после вскрытия банки и выкладывания салата на тарелку. При оценке запаха рыбных салатов фиксировали характерный аромат и наличие посторонних запахов. Консистенцию и вкус основного продукта определяли опробованием, и с помощью столовых приборов – нажатием, надавливанием, растиранием, размазыванием. В зависимости от вида рыбного салата отмечали характерные признаки: нежность, плотность, твердость, волокнистость, однородность, густоту, вязкость, присутствие

твердых частиц и другое. Устанавливали наличие посторонних привкусов, определяли характерность, приятность вкуса для данного вида рыбного салата. При исследовании цвета выявляли различные отклонения. Оценка качества рыбных салатов при характеристике органолептических показателей проводилась по бальной шкале от 5 до 2, в соответствии с ГОСТ 31986 [1].

Общую оценку качества анализируемых рыбных салатов рассчитывали как среднее арифметическое значение оценок, с точностью до первого знака после запятой. Результаты определения органолептических показателей исследуемых образцов представлены в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели исследуемых образцов салатов

Наименование показателя	Салат «Сельдь в грибном соусе»		Салат «Сельдь по-французски»		Салат «Для гурмана»	
	Показатели	Баллы	Показатели	Баллы	Показатели	Баллы
Внешний вид	Смесь нарезанных овощей, в виде кусочков с размером граней не более 50 мм с добавлением кусочков рыбы и грибного соуса	5	Смесь нарезанных овощей, в виде кусочков с добавлением кусочков рыбы	4	Смесь нарезанных овощей, в виде кусочков произвольной формы с добавлением кусочков рыбы и кетчупа	5
Запах	Характерный для данного вида салата	4	Характерный для данного вида салата	5	Характерный для данного вида салата	4
Консистенция: - мяса рыбы; - овощей	Сочная, нежная Грибы плотные, остальные компоненты мягкие	4	Нежная, сочная Мягкая, разваристая	4	Нежная, сочная Перец имеет твердую консистенцию, морковь мягкую	4

Наименование показателя	Салат «Сельдь в грибном соусе»		Салат «Сельдь по-французски»		Салат «Для гурмана»	
	Показатели	Баллы	Показатели	Баллы	Показатели	Баллы
Вкус	Приятный, свойственный для данного вида салата	4	Характерный солено-кислый вкус ингредиентов, входящих в состав салата, вкус свойственный данному виду салата	4	Приятные, свойственные для данного вида салата	5
Цвет	Характерный для данного вида салата	4	Характерный для данного вида салата	5	Характерный для данного вида салата	5
Итого	-	4,2	-	4,4	-	4,8

Источник: разработано автором

Из полученных данных видно, что исследуемые образцы рыбных салатов по органолептическим требованиям соответствуют ТНПА, отклонений не выявлено, а выставленные оценки говорят о хорошем качестве.

Оценку рыбных салатов физико-химическими методами осуществляли согласно требованиям ГОСТ 7636 [2].

Фиксировали фактическую массу нетто продукта и сравнивали ее с массой нетто на упаковке. Метод основан на определении массы продукта по разности между массой продукта в банке и массой пустой банки. Заявленная масса нетто – 200 г. Взвешивание проводили с погрешностью не более: $\pm 0,5$ г, при определении массы от 100 до 500 г, согласно требованиям ГОСТ 26664 [3]. Результаты исследований представлены в таблице 2.

Таблица 2

Определение массы нетто салатов

Наименование	Масса брутто, г	Масса упаковки, г	Масса нетто, г	Отклонения (Δm), г	Отклонения Δm , %
Салат «Сельдь в грибном соусе»	241	30	211	+11	5,5
Салат «Сельдь по-французски»	237	25	212	+12	6,0
Салат «Для гурмана»	239	25	214	+14	7,0

Источник: разработано автором

Из расчетов видно, что масса нетто, указанная на упаковке соответствует фактической массе исследуемых образцов рыбных салатов. Согласно ТНПА отклонение по массе в положительную сторону допустимо.

Определение массовой доли поваренной соли проводили для оценки качества рыбных салатов. Метод основан на титровании хлоридов в нейтральной среде раствором азотнокислого серебра в присутствии индикатора хромовокислого калия. Результаты определения в образцах рыбных салатов массовой доли поваренной соли представлены на рисунке 1.

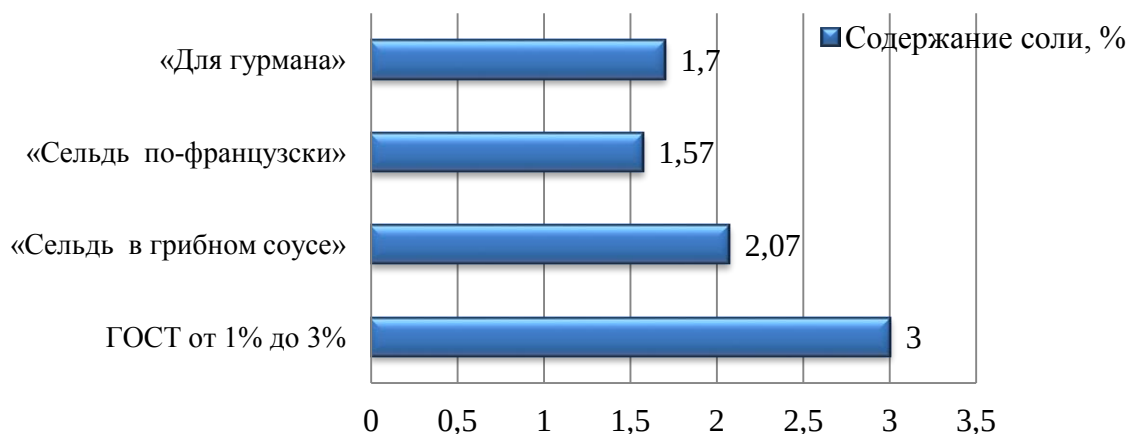


Рисунок 1 – Массовая доля поваренной соли в исследуемых образцах рыбных салатов

Источник: разработано автором

Анализ рисунка 1 показал, что массовая доля поваренной соли в исследуемых образцах рыбных салатов находится в пределах норм (1–3 % включительно), согласно требованиям ТНПА [4, 5].

Общая кислотность. Метод определения заключается в титровании раствором гидроокиси натрия водорастворимых кислот, находящихся в продукте, в присутствии индикатора фенолфталеина. Результаты определения в образцах рыбных салатов общей кислотности представлены на рисунке 2.

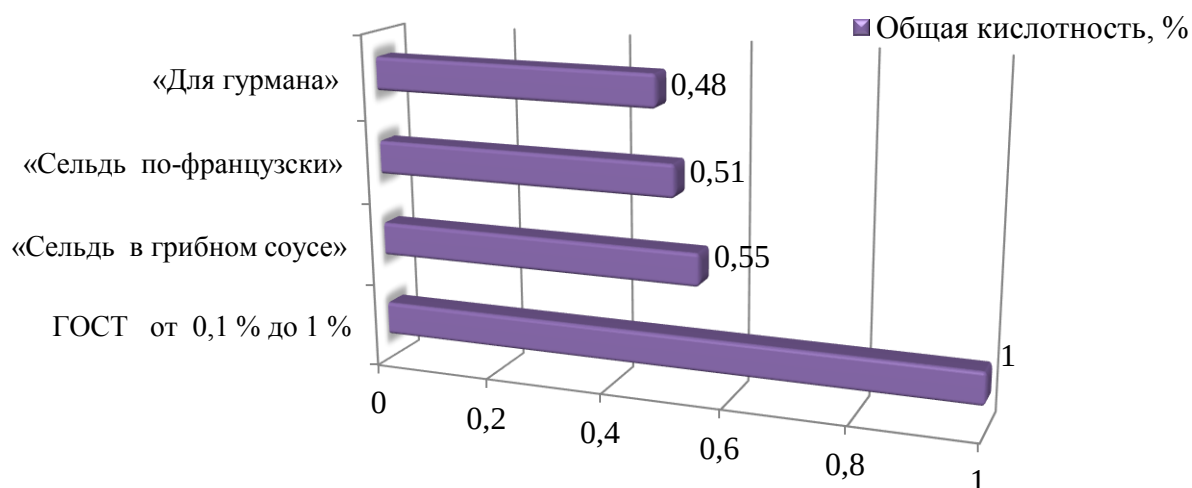


Рисунок 2 – Общая кислотность в исследуемых образцах рыбных салатов

Источник: разработано автором

Из данных рисунка 2 видно, что общая кислотность в исследуемых образцах рыбных салатов находилась в пределах норм.

В результате проведенных физико-химических исследований, было установлено, что все отобранные образцы соответствуют требованиям ТНПА.

При определении микробиологических показателей отмечено, что общая микробная обсемененность исследуемых образцов составляла в среднем 250–290 КОЕ/г, что значительно ниже допустимого норматива.

Выводы. Как видно из данных исследований, салатная продукция, выпускаемая предприятием СП «Леор Пластик» ООО (г. Новогрудок, Республика Беларусь) по показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011, СанПиНиГН № 52 от 21.06.2013 [4, 5].

Список использованной литературы:

1. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: ГОСТ 31986-2012. – М. : Стандартинформ, 2013. – 12 с.
2. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа: ГОСТ 7636-85. – Взамен ГОСТ 7636-55; введ.

Республикой Беларусь 01.01.1986. – Минск: Гос. комитет по стандартизации Республики Беларусь, 1986. – 94 с.

3. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей: ГОСТ 26664-85. – Взамен ГОСТ 8756.1-79; введ. 01.01.1987. – М.: Стандартиформ, 1987. – 10 с.

4. 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.

5. Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам. Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов: СанПиН и ГН: утв. постановлением М-ва здрав. Респ. Беларусь, 21 июня 2013 г, № 52. – Минск: [б. и.], 2013. – 430 с.

© Бубырь И.В., 2022

СОДЕРЖАНИЕ**ФИЗИКО-МАТЕМАТИЧЕСКИЕ НАУКИ**

- Алексеев Н.В.** 8
ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ВРАЩАЮЩИХСЯ ТЕЛ

- Семигал Н.В.** 15
ДАЛЬНОСТЬ РАДИОСВЯЗИ В УКВ-ДИАПАЗОНЕ

БИОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Кровякова Е.А.** 21
ФИЗИЧЕСКАЯ ЗАРЯДКА: ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПОДХОД И ЗНАЧЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Бубырь И.В.** 27
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ РЫБНЫХ САЛАТОВ

- Гостев Е.А.** 34
ПОЛИМЕРКОМПОЗИТНАЯ АРМАТУРА: ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА И ХАРАКТЕРИСТИКИ.
ОТЛИЧИЯ ОТ СТАЛЬНОЙ АРМАТУРЫ.

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ НАУКИ

- Мухтарова О.М., Мкртчян Г.В.** 39
ВОСПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КОРОВ В УСЛОВИЯХ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Ахметшина К.А.** 44
ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО КАПИТАЛА В НЕФТЯНОЙ КОМПАНИИ

- Володина М.О.** 50
ВНЕДРЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ VR И AR В ТОВАРОВЕДЕНИЕ

- Малышева Е.А.** 57
РАЗВИТИЕ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ

- Мардеян Н.А., Джигоев С.А.** 60
ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КОНЪЮНКТУРУ РЫНКА ЦЕННЫХ БУМАГ

- Мардеян Н. А., Балаева Р.Н.** 64
ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ЦЕННЫХ БУМАГ КАК ИНСТРУМЕНТА
ИНВЕСТИРОВАНИЯ В РОССИИ

- Мардеян Н.А., Бицоев Г.А.** 68
ВЕКТОР РАЗВИТИЯ РЫНКА ЦЕННЫХ БУМАГ РАЗВИВАЮЩИХСЯ СТРАН

Платонова А.П. 72
ВНУТРЕННИЙ КОНТРОЛЬ В БАНКОВСКОЙ СИСТЕМЕ

Чанышева А.М. 79
НАЛОГОВАЯ СИСТЕМА РФ: ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ

Щетинин Д.И. 84
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ И NFT: ВОЗМОЖНОСТИ И РИСКИ

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Кузьмина Т.Н. 91
КОГНИТИВНЫЕ И ПРАГМАТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ АНГЛИЙСКОГО АБСУРДА

Сукут В. 96
ПРОБЛЕМЫ И СТРАТЕГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЖУРНАЛИСТИКИ В АФГАНИСТАНЕ

ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ

Баталов Д.А. 106
ОСОБЕННОСТИ МЕХАНИЗМА ЗАЩИТЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ ТАМОЖЕННЫМИ ОРГАНАМИ РФ

Боков М.А. 111
РОЛЬ СУДЕБНОЙ РЕФОРМЫ АЛЕКСАНДРА II В СТАНОВЛЕНИИ РОССИЙСКОЙ АДВОКАТУРЫ

Боков М.А. 115
СООТНОШЕНИЕ АБСОЛЮТНОГО И ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ИММУНИТЕТА ГОСУДАРСТВ

Боков М.А. 119
НОРМАТИВНО – ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ДЕМПИНГА В РОССИИ

Вихарева В.И., Ходатович А.А. 123
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ В ЗАРУБЕЖНЫХ СТРАНАХ И В МИРОВОМ СООБЩЕСТВЕ

Войтович А.А. 134
ОСОБЕННОСТИ АДМИНИСТРАТИВНОЙ ЮСТИЦИИ В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ

Гаджиева А.С. 141
АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ДЕЕСПОСОБНОСТИ ФИЗИЧЕСКИХ ЛИЦ В ГРАЖДАНСКОМ ПРАВЕ

Драгун О.В., Кузьмин А.С., Иргашев А.У. 148
ЖЕНЩИНЫ НА СЛУЖБЕ В УГОЛОВНО-ИСПОЛНИТЕЛЬНОЙ СЛУЖБЕ

Загидулина В.А., Пасечник В.Н., Драгун О.В. 155
ОСОБЕННОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ СУБЪЕКТОВ ИНСТИТУТА ЗАЩИТЫ ПРАВ И СВОБОД ЧЕЛОВЕКА И ГРАЖДАНИНА

Инкин М.А., Дегтерев А.А. 162
СПОРНЫЕ ВОПРОСЫ КВАЛИФИКАЦИИ ПРЕСТУПЛЕНИЙ ЭКСТРЕМИСТСКОЙ
НАПРАВЛЕННОСТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

Кублякова Д.М., Туева Д.В. 173
ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ НАЛОГА НА РОСКОШЬ В 2022 ГОДУ

ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ НАУКИ

Благова Н.В. 177
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ В ПРЕПОДАВАНИИ
ГУМАНИТАРНОГО ЦИКЛА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Джалалов Р.К., Кулибеков Н.А., Келбиханов Р.К. 181
О МЕХАНИЗМЕ РЕАЛИЗАЦИИ СОДЕЙСТВИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВУ ВЫПУСКНИКОВ
УЧРЕЖДЕНИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Дубенцова В.В. 187
ПОВЫШЕНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА И САМООБРАЗОВАНИЯ ПЕДАГОГОВ

Киреева И.А. 192
ПУТИ ПРЕОДОЛЕНИЯ ТРУДНОСТЕЙ ПРИ ОБУЧЕНИИ УСТНОЙ РЕЧИ МЛАДШИХ
ШКОЛЬНИКОВ

Марчуков А.Н. 196
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА УРОКАХ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ

Мезенцева Н.А. 199
ФОРМИРОВАНИЕ ИНКЛЮЗИВНОЙ КУЛЬТУРЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Саночкина С.В. 203
КРИТИЧЕСКОЕ МЫШЛЕНИЕ В УСЛОВИЯХ СМЕШАННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тамбиева К.С. 208
АНАЛИЗ ПРОЕКТОВ В КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ УНИВЕРСИТЕТЕ,
СОДЕЙСТВУЮЩИХ ФОРМИРОВАНИЮ SOFT SKILLS У ОБУЧАЮЩИХСЯ

Хошмуратова И.П., Кеулимжаева У.К. 213
ПРИМЕНЕНИЕ ИНТЕРАКТИВНОГО МЕТОДА «ИНТЕЛЛЕКТ-КАРТА» НА ЗАНЯТИЯХ РУССКОГО
ЯЗЫКА

Шапченко Ю.И., Никулова Г.А. 219
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ОЛИМПИАДАМ ПО
ИНФОРМАТИКЕ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ МЫШЛЕНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Шашкова В.А. 234
СПЕЦИФИКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СКАЗКИ В ПРОЦЕССЕ ФОРМИРОВАНИЯ
МОНОЛОГИЧЕСКОЙ РЕЧИ С ДЕТЬМИ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
С ОБЩИМ НЕДОРАЗВИТИЕМ РЕЧИ

МЕДИЦИНСКИЕ НАУКИ

- Котенева Е.А.** 231
КОМПЛЕКС УПРАЖНЕНИЙ “5 ТИБЕТСКИХ ЖЕМЧУЖИН”

ИСКУССТВОВЕДЕНИЕ

- Мамышева В.В.** 239
ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ КАК СРЕДСТВО ПОДГОТОВКИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ К ЖИЗНЕННОМУ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ САМООПРЕДЕЛЕНИЮ

АРХИТЕКТУРА

- Кириллова А.В.** 244
ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ КОНЦЕПЦИИ “ЗЕЛЕНОГО” СТРОИТЕЛЬСТВА

ПОЛИТИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Тимирбулатов Ф.А.** 253
РАЗВИТИЕ СИСТЕМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ГРАЖДАНСКОЙ СЛУЖБЫ В РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

- Сокол М.С., Козенко Е.Ю.** 262
ВЗГЛЯД НА СОБЫТИЯ ОЛИМПИАДЫ 2022 ГОДА
- Шамсутдинова Я.Р., Загирова Л.А.** 265
К ВОПРОСУ ОБ ИСТОРИИ И СИМВОЛИКЕ ФЛАГА ГЕРМАНИИ

НАУКИ О ЗЕМЛЕ

- Волкова В.И., Бадахова Г.Х.** 272
СИНОПТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РЕЖИМ МЕТЕЛЕЙ В ЗОНЕ АЭРОПОРТА
СТАВРОПОЛЬ

ЮРИДИЧЕСКИЕ НАУКИ

- Полухин Д.В.** 280
ПРАВОВОЙ СТАТУС АДВОКАТА
- Махмутова Г.Н., Ошнокова Л.М.** 289
К ВОПРОСУ О НАМЕРЕННОМ УХУДШЕНИИ ЖИЛИЩНЫХ УСЛОВИЙ