

International Science Group
ISG-KONF.COM

MODERN SCIENCE, PRACTICE,
SOCIETY

25
MAY
26

XVIII

SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
CONFERENCE
BOSTON, USA



DOI 10.46299/ISG.2020.XVIII
ISBN 978-1-64871-446-7

MODERN SCIENCE, PRACTICE, SOCIETY

Abstracts of XVIII International Scientific and Practical Conference

Boston, USA
25-26 May 2020

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

UDC 01.1

The 18 th International scientific and practical conference « MODERN SCIENCE, PRACTICE, SOCIETY » (25-26 May 2020). Boston, USA 2020. 514 p.

ISBN - 978-1-64871-446-7

Published on **Bookwire**[™]
by Bowker
<https://www.bookwire.com/>

Text Copyright © 2020 by the International Science Group(isg-konf.com).

Illustrations © 2020 by the International Science Group.

Cover design: International Science Group(isg-konf.com). ©

Cover art: International Science Group(isg-konf.com). ©

The content and reliability of the articles are the responsibility of the authors. When using and borrowing materials reference to the publication is required.

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

The recommended citation for this publication is:

Aleksandrova N.,the role of managerial culture in the educator's professional growth
// Impact of modernity on science and practice. Abstracts of XVIII International Scientific and Practical Conference. Boston, USA 2020. pp. 14-18 pp..

URL: <http://isg-konf.com> .

TABLE OF CONTENTS

1.	Aleksandrova N. THE ROLE OF MANAGERIAL CULTURE IN THE EDUCATOR'S PROFESSIONAL GROWTH	15
2.	Al-Jameel H.A., Hannawi A.H. FUSION OF VISUAL TRACKING AND INERTIAL MEASUREMENT UNITS FOR MOVEMENT ANALYSIS	20
3.	Astakhov V. A MODERN VIEW OF JUVENILE PREGNANCY	23
4.	Boichuk O., Riabokin O., Pershina K. USING ELECTROCHEMICAL IMPEDANCE SPECTROSCOPY TO ESTIMATION OF THE CHANGES IN PRIMARY BATTERIES AFTER CURRENT IMPACT	26
5.	Boyko V., Klimova O., Kordon T. BIOMARKERS OF METABOLIC DISORDERS ON THE BACKGROUND OF VARIOUS VIRUSES PERSISTENCY IN PATIENTS WITH HEPATOSPLENOMEGALY COMPLICATED BY PORTAL HYPERTENSION AND RECURRENT BLEEDING	29
6.	Chernyushok O., Shevchenko I., Biryuk J. MEAT SEMI-FINISHED PRODUCTS FOR A HEALTHY LIFESTYLE	32
7.	Chugunov I., Markuts Y. BUDGET MECHANISM AS A TOOL FOR SOCIAL DEVELOPMENT	35
8.	Chuyeva S. TENDENCY OF IMPLEMENTATION ARTIFICIAL INTELLIGENCE INTO WEB-DESIGN	40
9.	Dipanshu WORLD WAR II WARBIRDS: ALLIES IN THE SKIES	42
10.	Dolia K. ENGINEERING PATTERNS OF CHANGES IN THE PARAMETERS OF FUNCTIONING OF INTERCITY PASSENGER TRANSPORTATION SYSTEM	45
11.	Dolia K. PLANNING PARAMETERS OF TRANSPORT SYSTEMS	47
12.	Gryshchenko V. COLOSTRUM ROLE IN THE FORMATION OF IMMUNITY IN NEWBORN CALVES	49
13.	Hamad S.H. MODULE BASED ON WAVELET-TRANSFORM FOR ELECTROMYOGRAPHY SIGNALS PROCESSING	53

14.	Hamada A.E., Selim M.T. MODULE FOR THE PSYCHOLOGICAL ASSESSMENT OF THE MENTAL AND EMOTIONAL STATE OF THE MEDICAL STAFF DURING THE COVID-19 PANDEMIC	56
15.	Kamarali K. METHODOLOGY OF FORENSIC FACIAL RECONSTRUCTION IN CRIMINALISTICS	59
16.	Kazakov Y., Chekalina N., Manusha Y. THE ACTIVITY OF CHRONIC SYSTEMIC INFLAMMATION AND BLOOD FLOW VELOCITIES IN PORTAL AND HEPATIC VEINS IN NON-ALCOHOLIC FATTY LIVER DISEASE	63
17.	Khachai S. DIE ÜBERSETZUNG DER IDIOMATISCHEN TITELN VOM MODERNEN DEUTSCHEN MEDIADISKURS INS UKRAINISCHE	65
18.	Khudolii T. THE ISSUE OF PERSONAL DATA PROTECTION IN THE EUROPEAN UNION	69
19.	Kovalev A. DEVELOPMENT THROWER SOIL STRUCTURE USED WITH A TRACTOR	72
20.	Krasovska Y. LEXIKALISCHE UND SYNTAKTISCHE MERKMALE DER WERBETEXTE IN DEUTSCHLAND UND BESONDERHEITEN IHRER ÜBERSETZUNG IN DIE UKRAINISCHE SPRACHE	77
21.	Kurey O., Karabiniuk M. THE ECOLOGICAL PROBLEMS OF THE UPPER REACHES OF THE UZH RIVER BASIN WITHIN THE VELYKYI BEREZNYI DISTRICT OF TRANS-CARPATHIAN REGION (UKRAINE)	80
22.	Lotfy M.Y. STEREOSCOPIC IMAGE FEATURE MATCHING DURING ENDOSCOPIC PROCEDURE	83
23.	Lutsenko O., Polyvana L., Polyvana A. ANALYSIS OF THE INSURANCE MARKET OF UKRAINE	87
24.	Malinoshevska K. STRATEGIC DIRECTIONS OF DEVELOPMENT OF AGRO-INDUSTRIAL ENTERPRISES	90
25.	Mashkina A. KNOWLEDGE ECONOMY: ESSENCE AND FORMATION	93
26.	Melnykova N., Kolomyi A. INFORMATION SYSTEM FOR DETERMINATION OF EARLY SYMPTOMS OF DEMENTIA BASE ON MINI-COG TEST AND MINI-MENTAL STATE EXAMINATION	95

27.	Мищенко В., Другова О., Домніна І. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУМЕНТОВ АНТИКРИЗИСНОГО КОНТРОЛЛИНГА В НЕОПРЕДЕЛЕННОЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЕ	98
28.	Nemchenko O. DIRECTIONS OF HUMANITARIAN ACTIVITIES OF ZEMSTVO ESTABLISHMENTS IN CHERNIHIV PROVINCE DURING WORLD WAR I (1914–1918)	102
29.	Oktysyuk Y., Avakov V., Cherepiuk O. MORPHOLOGY OF DRIED DROP PATTERNS OF SALIVA IN YOUNG CHILDREN WITH DENTAL CARIES	105
30.	Olshevska O., Olshevskiy V. FEATURES AND PATHOGENESIS OF THYROID HORMONOGENESIS IN PARTURIENTS WITH CHRONIC PYELONEPHRITIS AND PREECLAMPSIA ON THE BACKGROUND OF CHRONIC PYELONEPHRITIS	108
31.	Pantschuk L. SPRACHINTERAKTIONSPROBLEME BEIM FREMDSPRACHENLERNEN	113
32.	Pet'ko L., Turchynova G., Sokolov T. THE WILLIAM SHAKESPEARE ROSE AND THE ROSE IN SHAKESPEARE'S WORKS	116
33.	Poberezhny L., Poberezhna L., Markhalevych V. INFLUENCE OF OPERATIONAL DEGRADATION ON THE BEARING CAPACITY OF THE MATERIAL OF GAS PIPELINES	126
34.	Poberezhny L., Poberezhna L., Hrytsanchuk A. INFLUENCE OF OPERATIONAL DEGRADATION ON THE BEARING CAPACITY OF THE MATERIAL OF GAS PIPELINES	129
35.	Polishchuk T. JOURNALISTIC PRACTICE IN ACTIVITY OF UKRAINIAN INFORMATION AND LIBRARY INSTITUTIONS DURING THE PANDEMIC PERIOD	132
36.	Prykaziuk N., Trygub O., Zahorodniuk Y. TRENDS OF THE UKRAINIAN COLLECTIVE INVESTMENT INSTITUTIONS' MARKET	135
37.	Perkhach R., Petrovych I. ABBREVIATION IN MODERN LINGUISTIC STUDIES	140
38.	Rozlutska G., Sokol M., Horenko I. MULTICULTURAL IMPACT INTO UKRAINIAN PRESCHOOL EDUCATIONAL SPACE FORMATION	142
39.	Rykov S., Venediktova O., Mogilevskiy S. SOME MARKERS OF OCCURRENCE OF RETINAL VEIN OCCLUSION AFTER CARDIAC SURGERY USING CARDIOPULMONARY BYPASS	145

40.	Shaban N.E., Abousetta V.S. ONLINE EMG SIGNAL ANALYSIS FOR PARKINSON'S TREMOR DETERMINATION	148
41.	Shatska O. THE REVIEW OF MULTICULTURAL EDUCATION VIA ENGLISH IN ASIAN COUNTRIES	152
42.	Shmatok O. THE REVIEW OF MULTICULTURAL EDUCATION VIA ENGLISH IN ASIAN COUNTRIES HYPERBEL IN DEN DEUTSCHEN LITERARISCHEN TEXTEN IHRE ÜBERSETZUNG IN DIE UKRAINISCHE SPRACHE	154
43.	Sinchuk A., Bestsinna L. SPECIFICITY AND EMOTIONAL CONTENT OF MUSICAL ACCOMPANIMENT IN CLASSICAL DANCE CLASSES	157
44.	Соколовська Т.В. ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ УЧНІВ ЯК НАПРЯМОК ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ВЧИТЕЛЯ ГЕОГРАФІЇ	160
45.	Stetsyk T. ВАРІАНТИ МОДАЛЬНОЇ НЕОБХІДНОСТІ В АНГЛОМОВНОМУ ДИСКУРСІ	163
46.	Suprun O. BUILDING ROBOT FOR AUTOMATED ROOM CLEANING USING COMMON COMPONENTS	166
47.	Tannor O.A. HEARING AID COMBINED WITH VIRTUAL REALITY FUNCTION	170
48.	Toryanik L. PROJECT-BASED LEARNING ENGLISH: CLASSROOM PRACTICE	174
49.	Tsekhmistrenko S., Bityutskyy V., Tsekhmistrenko O. MARKERS OF OXIDATIVE STRESS IN THE BLOOD OF QUAILS UNDER THE INFLUENCE OF SELENIUM NANOPARTICLES	177
50.	Ulyanova V., Roshchenko O. CREATIVE POTENTIAL OF FUTURE TEACHERS OF MUSICAL ART IN THE PROCESS OF INTEGRATION STUDY OF MUSICAL AND THEORETICAL DISCIPLINES	181
51.	Vdovychenko V., Ivanov I. LEVELS OF FORMATION OF SERVICE QUALITY OF URBAN PASSENGER TRANSPORT SERVICES	183

52.	Velychko V. FORMATION OF THEORETICAL AND METHODOLOGICAL PRINCIPLES FOR THE DEVELOPMENT OF STAKEHOLDER-ORIENTED STRATEGY OF MANAGEMENT OF CONSTRUCTION ENTERPRISES	187
53.	Адаменко С. ЗАВИСИМОСТЬ ФАЗ РАЗВИТИЯ PINUS NIGRA ARN. ОТ СУММЫ АКТИВНЫХ ТЕМПЕРАТУР	189
54.	Андрієнко І. ФОРМИ ДЕРЖАВНОЇ СОЦІАЛЬНОЇ ДОПОМОГИ: ОКРЕМІ АСПЕКТИ	192
55.	Барановська О.В. ІНФОРМАЦІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ ЯК ОСНОВА ПЕДАГОГІЧНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГУМАНІТАРНОГО СПРЯМУВАННЯ	195
56.	Башинська М.І., Горщенко К.О. ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЗЕРВІВ ВІДНОВЛЕННЯ ФІНАНСОВОЇ СТІЙКОСТІ ПІДПРИЄМСТВА	199
57.	Беліков І.О. ПЕДАГОГІЧНІ ЗАСАДИ НАВЧАННЯ СИЛОВИХ ВПРАВ З ПАУЄРЛІФТИНГУ КУРСАНТІВ ВВНЗ (ВНП ЗВО) В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ З ФІЗИЧНОГО ВИХОВАННЯ	204
58.	Білик О.А., Васильченко Т.О., Корчинський М.П. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО ГЕРОДІСТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	206
59.	Біліба А.В. РОЛЬ РІШЕНЬ КОНСТИТУЦІЙНОГО СУДУ УКРАЇНИ	211
60.	Бобирева Ю.С. ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ МАЙБУТНЬОГО ЛОГОПЕДА	213
61.	Богачова О.С., Бугай Є.А. ОЦІНКА ФАКТОРІВ РИЗИКУ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЗДОРОВ'Я СТУДЕНТІВ ПІД ЧАС ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ	216
62.	Богуцька Д.Д. ДО 140-РІЧЧЯ ВІД ДНЯ НАРОДЖЕННЯ ТАЛАНОВИТОГО ХІРУРГА МИКОЛИ ІВАНОВИЧА ПИРОГОВА (1810-1881)	218
63.	Бойко Р.М. ОСНОВИ МЕНЕДЖМЕНТУ В ДІЯЛЬНОСТІ ДИРЕКТОРА ШКОЛИ	221
64.	Борецька Н.П., Крапівіна Г.О. ДЕТЕРМІНАНТИ ПОВЕДІНКИ СКЛАДОВИХ НЕСТАНДАРТНОЇ ФОРМИ ЗАЙНЯТОСТІ «ВОЛОНТЕРСТВО»	225

65.	Борисюк І.Ю., Физор Н.С., Валиводзь І.П. РАЗРАБОТКА ЛЕКАРСТВЕННОЙ ФОРМЫ НА ОСНОВЕ ПОЛИФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСА БУДРЫ ПЛЮЩЕВИДНОЙ (<i>Glechoma hederacea</i> L.) В КОМПЛЕКСЕ С F-MELT	230
66.	Борщенко В. МЕДИКО-БІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ	233
67.	Бровко К.А. КОРПОРАТИВНИЙ КОМПОНЕНТ ВИКЛАДАЧА УНІВЕРСИТЕТУ	238
68.	Бубела А.В. ВПЛИВ ТРИВАЛОСТІ ВОДОВІДВЕДЕННЯ В ДРЕНАЖНИХ КОНСТРУКЦІЯХ НА ТРАНСПОРТНО-ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ СТАН АВТОМОБІЛЬНОЇ ДОРОГИ	242
69.	Бурменко О.А., Сошинський О.І., Шевченко Р.І. РОЗРОБКА ПРОЦЕДУР РЕАЛІЗАЦІЇ КЕРУЮЧОГО АЛГОРИТМУ ЕКСПЕРТНО-СТАТИСТИЧНОЇ МЕТОДИКИ ОЦІНКИ ПОТЕНЦІЙНИХ МОЖЛИВОСТЕЙ АВАРІЙНО-РЯТУВАЛЬНИХ ПІДРОЗДІЛІВ	244
70.	Ванденко О.А. ВПЛИВ РОМАНТИЧНИХ ТРАДИЦІЙ НА НІМЕЦЬКИХ ПИСЬМЕННИКІВ 1960-80-х рр.	246
71.	Гащук О.І., Москалюк О.Є. ВИКОРИСТАННЯ КРОВІ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	248
72.	Глушук С.В. СПЕЦИФІКА ОРГАНІЗАЦІЇ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ НА БАЗІ ПЛАТФОРМИ MOODLE	251
73.	Гречана С. СУЧАСНА ПРОБЛЕМАТИКА ІДЕНТИФІКАЦІЇ ОБ'ЄДНАНИХ ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАД	253
74.	Гринь Ю.М. МУЗИЧНО-ПЕДАГОГІЧНЕ КРАСЗНАВСТВО – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ ВЧИТЕЛЯ МУЗИЧНОГО МИСТЕЦТВА	256
75.	Гринькова Н.М., Стельмашук Ж.Г. ДОСВІД ВОЛОНТЕРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ ПЕДАГОГІЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ – МАЙБУТНІХ ВЧИТЕЛІВ ПОЧАТКОВОЇ ШКОЛИ	259

ВИКОРИСТАННЯ КРОВІ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Гащук О. І.,

к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій, Україна, Київ

Москалюк О. Є.

к.т.н., ст. викладач

Національний університет харчових технологій, Україна, Київ

Продукти спеціального призначення – це продукти, які, насамперед, компенсують дефіцит біологічно активних компонентів в організмі та підтримують нормальну функціональну активність органів і систем, знижують ризик різноманітних захворювань і можуть споживатися регулярно у складі щоденного раціону харчування. Вони містять інгредієнти, які приносять користь здоров'ю людини, підвищують стійкість організму до захворювань, дозволяють тривалий час зберігати активний спосіб життя, попереджувати хвороби і запобігати передчасному старінню організму [1].

При розробці складу продуктів спеціального призначення широко використовуються різні види тваринної і рослинної сировини, поліненасичені жирні кислоти, мінеральні речовини, вітаміни, клітковина та ін. Ринок продуктів спеціального призначення постійно розширюється. Необхідність задоволення зростаючих потреб споживачів у якісних і різноманітних спеціальних продуктах вимагає від виробників розширення сировинної бази.

При розробленні рецептури сосисок спеціального харчування обрано м'ясо індиків, яке відрізняється ніжною консистенцією, соковитістю, ароматом і високими смаковими якостями. Також, у наукових дослідженнях запропоновано використання білку крові Глобін Vepro Gel 95 HV у складі білково-жирової емульсії (БЖЕ) та цільну кров з метою підвищення вмісту заліза у продукті для профілактики та лікування анемії [2].

За результатами досліджень встановлено, що оптимальним є використання БЖЕ у кількості 40% до маси фаршу. Щоб отримати продукт з оптимальними органолептичними і фізико-хімічними показниками при додаванні до фаршу для сосисок цільну кров у кількості 0-18% та було розроблено сім рецептур.

Під час проведення органолептичної оцінки м'ясних систем залежно від досліджуваних факторів, встановлено, що використання білка глобіну краще впливає на консистенцію продукту порівняно з контрольним зразком. Часткова заміна м'ясної сировини у фарші на цільну кров сприятливо впливає на колір продукту. Проте, у зразках №5 (12%), №6 (18%) та №7 (18%) із збільшенням кількості крові спостерігається погіршення органолептичних показників. Тому

для подальших дослідження обрали зразки із наступним вмістом крові №1 (0%), №2 (5%), №3(7%) та №4 (10%) [3,4].

Визначення функціонально-технологічних показників (табл. 1) модельних фаршів дає повну уяву про м'ясну систему, її структуру, здатність поглинати та утримувати вологу під час теплової обробки, що дозволяє прогнозувати та направлено регулювати якісні характеристики готових продуктів.

Таблиця 1

Функціонально–технологічні показники модельних м'ясних фаршевих систем

Показники	Контроль	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4
pH	6,1±0,1	6,2±0,1	6,2±0,1	6,2±0,1	6,2±0,1
Граничне напруження зсуву, кг	34,87	41,80	40,01	38,06	36,68
Пластичність фаршу, см ² /кг	1,32× 10 ⁴ ±0,1	1,40× 10 ⁴ ±0,3	1,43× 10 ⁴ ±0,1	1,42× 10 ⁴ ±0,2	1,38× 10 ⁴ ±0,2
ВЗЗ до загальної вологи, %	75,11±0,11	80,22±0,32	82,33±0,36	83,44±0,31	83,11±0,22
ВЗЗ до маси сировини, %	65,01±0,41	67,37±0,34	68,34±0,44	69,04±0,39	68,88±0,27
Стійкість емульсії	56,8 ±0,5	75,5±0,4	73,4±0,5	74,4±0,8	72,1±0,1
Емульгуюча здатність	59,0	60,0	62,0	62,0	60,0

За результатами експериментальних досліджень встановлено, що додавання до фаршу БЖЕ на основі білка глобіну та додавання цільної крові у визначених кількостях створює умови до зв'язування вологи до певної точки. Так, вологозв'язуюча здатність у дослідних зразках №1, №2, №3 збільшувалась, у порівнянні зі контрольним зразком, однак у зразку №4, з додаванням крові у кількості 10% спостерігається зменшення показника ВЗЗ на 0,3%, у порівнянні зі зразком №3, ВЗЗ якого є найбільшим і становить 83,4%.

Вологозв'язуюча здатність м'ясних продуктів забезпечується вмістом білків, які є структурними і функціональними елементами м'язової тканини і мають властивості поверхнево-активних речовин. У м'ясних системах білки беруть участь в утворенні водної матриці фаршу і емульгуванні жиру.

Висновок за результатами дослідження встановлено, що вміст крові у кількості 7 % (зразок №3) сприятливо впливає на органолептичні та функціонально-технологічні показники.

Список використаної літератури

1. Функциональные продукты питания: современное состояние и перспективы развития /Капрельянц, Л.В. //Продукты и ингредиенты – 2004. – № 1. – С. 22–24.

2. Використання білково-жирової емульсії на основі курячого жиру і шкірки у виробництві сосисок /Солод, А., Гащук О.І., Москалюк О.Є. //«Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті» Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – С. 284.

3. Розроблення м'ясних продуктів для спеціального харчування /Гащук О.І., Москалюк О.Є. Грищенко А. Гуралевич А. //Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: Матеріали I Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. - С. 29-30.

4. Вплив на біологічну цінність сосисок з підвищеним вмістом гемового заліза в комплексі з сухою молочною сироваткою / Т. Хорунжа, Є. Дяченко, І. Артюх, В.Пасічний // Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1.– С. 252.