

International Science Group
ISG-KONF.COM

ACTUAL ASPECTS OF
DEVELOPMENT IN THE CONTEXT
OF GLOBALIZATION

23 MARCH 24 **X** SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
CONFERENCE
FLORENCE, ITALY



Florence

ISBN 978-1-64826-024-7

ACTUAL ASPECTS OF DEVELOPMENT IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION

Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference

Florence, Italy
23-24 March 2020

Library of Congress Cataloging-in-Publication Data

The IX th International scientific and practical conference « ACTUAL ASPECTS OF DEVELOPMENT IN THE CONTEXT OF GLOBALIZATION » (March 23-24, 2020). Florence, Italy 2020. 279 p.

ISBN 978-1-64826-024-7

UDC 01.1
BBK 91

Published by Primedia eLaunch
<https://primediaelaunch.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).[©]

All rights reserved. Printed in the United States of America. No part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted, in any form or by any means, or stored in a data base or retrieval system, without the prior written permission of the publisher.

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, Russia and from neighbouring countries and beyond. 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:

Kazachiner O., Pedagogical rehabilitation of children with diabetes// Actual aspects of development in the context of globalization. Abstracts of IX International Scientific and Practical Conference. Florence, Italy 2020. Pp. 10-12.

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

25.	Новосад О. В. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ НА ГАЗОРОЗПОДІЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ РЕГІОНУ	98
ENGINEERING SCIENCES		
26.	Horetska I., Glowacki S., Hutsol T. BIOMASS ENERGY POTENTIAL AFTER BEER PRODUCTION	100
27.	Мочурад Л. І., Потокій М. С. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНОГО РОДУ ЗАВАД НА ЦИФРОВІ ЗОБРАЖЕННЯ	102
28.	Savva O., Fesenko O., Karbazin M. GLASS-CERAMIC MATERIALS ON THE LITHIUM DISILICATE BASIS	105
29.	Корчак М. М. ТЕХНОЛОГІЯ СПАЛЮВАННЯ СОЛОМИ З ПОПЕРЕДНЬОЮ ПІДГОТОВКОЮ БІОМАСИ	107
30.	Буличева Т. В., Буткалюк К. О., Гринюк Т. А. РИНОК ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ГЛОБАЛІЗАЦІЯ	111
31.	Lapta S., Fetyuhina L., Holod O. MODELING OF PHYSIOLOGICAL PROCESSES FOR BUILDING BIOTECHNOLOGICAL SYSTEMS OF THERAPY	114
32.	Негоденко О. ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ПОШУКУ НАЙКОРОТШОГО ШЛЯХУ У ГРАФАХ ЗА ДОПОМОГОЮ ГНУЧКОЇ СКРИПТОВОЇ СИСТЕМИ НА UNITY	118
33.	Білановська Л. П. МЕТОДИ ОРГАНІЗАЦІЇ ТРАНСПОРТНОГО ПРОЦЕСУ МІСЬКИХ ПАСАЖИРСЬКИХ ПЕРЕВЕЗЕНЬ В НОВІТНІХ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ	121
34.	Melnykova N., Melnykov V., Melnykova K. SEMANTIC APPROACH TO PERSONALIZATION OF MEDICAL DATA	126
35.	Белкин Л. М. КРУШЕНИЕ ВОЕING НА ДОНБАССЕ В СВЕТЕ СТАНДАРТОВ И РЕКОМЕНДУЕМОЙ ПРАКТИКИ ИКАО	130
LAW		
36.	Завадська Т. І. ПРАВОВІ ПРОБЛЕМИ В РЕГЛАМЕНТАЦІЇ АБОРТІВ В ІСЛАМСЬКІЙ РЕСПУБЛІЦІ ІРАН	134
37.	Бортняк В. А., Бортняк К. В. ФІНАНСОВО-ПРАВОВИЙ АСПЕКТ ВЗАЄМОДІЇ ДЕРЖФІНМОНІТОРИНГУ ТА ДЕРЖАВНОГО БЮРО РОЗСЛІДУВАНЬ ЩОДО МІЖВІДОМЧОГО СПІВРОБІТНИЦТВА	138

38.	Бондар В. В., Шевченко Н. Л. ПРАВА І СВОБОДИ ЛЮДИНИ ТА СТАНДАРТИ ЇХ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОРГАНАМИ НАЦІОНАЛЬНОЇ ПОЛІЦІЇ УКРАЇНИ В УМОВАХ КАРАНТИНУ	141
39.	Лихова С. Я., Майстро Д. М. ОКРЕМІ АСПЕКТИ ПОКАРАННЯ ЗА САНКЦІЄЮ СТАТТІ 299 КРИМІНАЛЬНОГО КОДЕКСУ УКРАЇНИ	144
40.	Стецюк С.П. УДОСКОНАЛЕННЯ ФУНКЦІЙ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ	147
41.	Кулик С. О. ЗАПОВІТ ПОДРУЖЖЯ: ПРОБЛЕМНІ АСПЕКТИ	150
42.	Сіводін О. О. ПУБЛІЧНІ ЗАКУПІВЛІ ЯК ІНСТИТУТ ФІНАНСОВОГО ПРАВА	153
43.	Колісникова Г.В., Гончарук Д.С. ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЦИВІЛЬНО-ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ЕВТАНАЗІЇ В УКРАЇНІ, КРАЇНАХ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ, США ТА АВСТРАЛІЇ	155
44.	Бригінець О. О., Сарана С. В. ПОДАТКОВІ РЕЖИМИ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ	158
45.	Дарчин В. Б., Сарана С. В. НЕОБХІДНІСТЬ СПЕЦІАЛЬНИХ ПОДАТКОВИХ РЕЖИМІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ	162
46.	Белкін М. Л. ПРОБЛЕМИ ВІДВОДУ СУДДІВ В КОНТЕКСТІ ПОЗИЦІЇ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СУДУ З ПРАВ ЛЮДИНИ	166
47.	Усенко А. А. РЕАЛІЗАЦІЯ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ ЗА ДОТРИМАННЯМ ЗАКОНОДАВСТВА ПРО БЕЗПЕКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ ТА СВІТІ: ПОРІВНЯЛЬНИЙ АСПЕКТ	170
48.	Юринець Ю. Л. КУЛЬТУРНО-МЕНТАЛЬНІ ЧИННИКИ УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ ЯК ЗАСАДИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ	174
MEDICINE		
49.	Ливенцова Е. В., Морозюк Д. М., Синяченко О. В. ВЛИЯНИЕ ИНСУЛИНОРЕЗИСТЕНТНОСТИ НА ТЕЧЕНИЕ ОСТЕОДЕФИЦИТА У ЖЕНЩИН	179
50.	Сенаторова Г.С., Хапченкова Д.С., Шевченко Є.С. КЛІНІЧНИЙ ВИПАДОК ПОЄДНАННЯ У ДИТИНИ КОАРКТАЦІЇ АОРТИ З СИНДРОМОМ ДЕНДІ-УОКЕРА	182

51.	Сулим Ю. В. ЗАСТОСУВАННЯ СТОМАТОЛОГІЧНИХ ПЛІВОК У КЛІНІЦІ ТЕРАПЕВТИЧНОЇ СТОМАТОЛОГІЇ	184
52.	Огоренко В.В., Гненна О.М. ПСИХОСОЦІАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ВІЛ-ІНФІКОВАНИХ З НЕПСИХОТИЧНИМИ ПСИХІЧНИМИ РОЗЛАДАМИ	187
53.	Шабаш С. П., Белікова М. С., Штогрин Ю. Г. ФЕНОМЕН ЗДОРОВ'Я ТА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ ЛІШЮДСТВА	189
54.	Shelestova L., Ayziatulova E., Ayziatulova D. PREGNANCY AND CHILDBIRTH IN WOMEN WITH DIFFUSE NON-TOXIC GOITER	193
TECHNOLOGIES		
55.	Маковська Т., Ткаченко Н., Севастьянова О. PROSPECTS FOR THE USE OF <i>TARACSA-CUM OFFICINALE</i> WHEY EXTRACT IN THE COSMETIC INDUSTRY	197
56.	Мошаренков В. В., Кожушко Я. Н., Сапельников А. А. РАЗРАБОТКА МАТЕМАТИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ КАЛИБРОВКИ ЭЛЕКТРОИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ ПЕРЕМЕННОГО ТОКА СИГНАЛАМИ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ ТИПА «МЕАНДР»	200
57.	Мочурад Л. І. РОЗПАРАЛЕЛЕННЯ МЕТОДУ РЕЛАКСАЦІЇ ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕХНОЛОГІЇ OPENMP	204
58.	Островський М. М., Іщенко О. А. ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КІЛЬКОСТІ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ НОРМАЛІЗАЦІЇ МОЛОКА	209
PHILOLOGICAL SCIENCES		
59.	Лемберський О. Ю. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ІНШОМОВНОЇ МЕТОДИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ВЧИТЕЛІВ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ	212
60.	Науменко Н. В. СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА ПІСЕННА ЛІРИКА У МЕДІАПРОСТОРІ	215
61.	Борбенчук І. М. ВИВЧЕННЯ ПОЕЗІЇ КАТУЛЛА В УКРАЇНІ	219
62.	Цимбалиста О. А. ЛІНГВОКОГНІТИВНІ І ДИСКУРСИВНІ АСПЕКТИ ПЕРЕКЛАДАЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	222
PHILOSOPHY		
63.	Кретов П. В., Кретова О. І. ГЕРМЕНЕВТИКА ВІДМІННОСТІ ТА ПРОБЛЕМА СУБ'ЄКТА	224

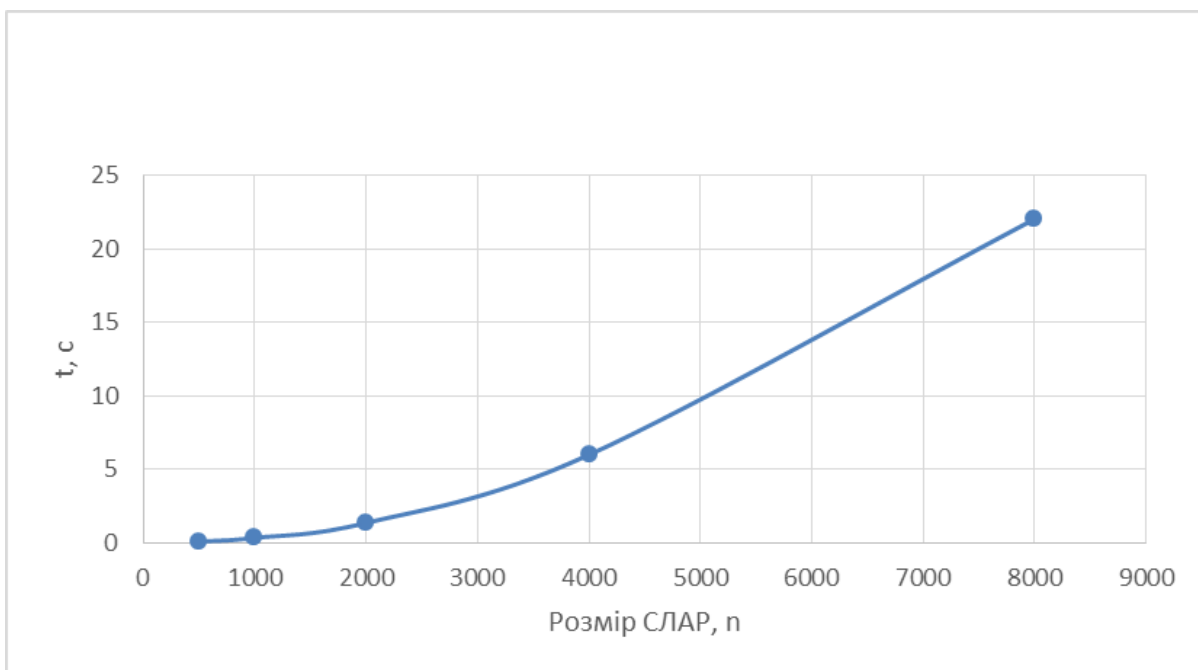


Рис. 4. Час виконання послідовного алгоритму в залежності від n

Як показали чисельні експерименти починаючи з $n = 3000$ можна спостерігати різке збільшення часу на виконання методу релаксації. Це, в свою чергу, вказує на необхідність розпаралелення розглядуваного методу. Результати часу виконання паралельного алгоритму методу релаксації на чотири ядерному процесорі при різній кількості потоків наведені на Рис. 5.

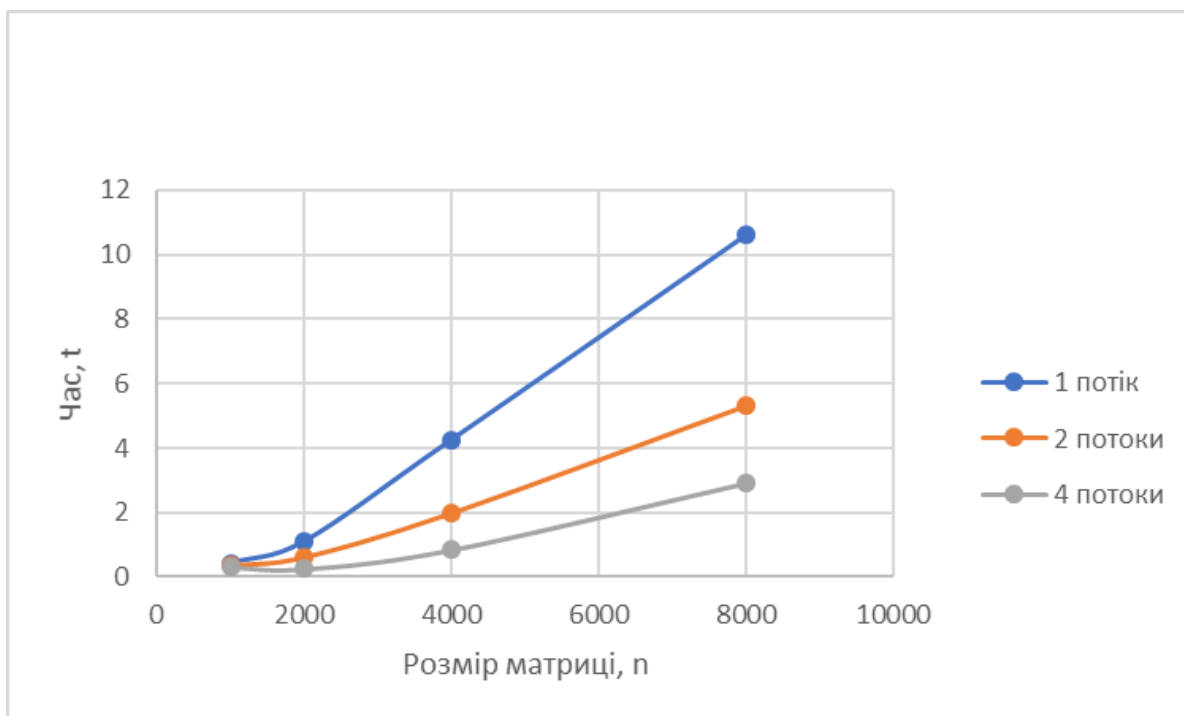


Рис. 5. Результати розпаралелення методу релаксації

Отже, використовуючи технологію OpenMP вдалось вже при $n = 8000$ отримати прискорення $S \approx 3,5$. Отримані результати вказують на можливість подальшої оптимізації програмного забезпечення шляхом варіації кількості

паралельних потоків та ядер процесора, що є актуальним при сучасному розвитку багатоядерних систем

Список літератури

1. Benner P. Solving large-scale control problems // IEEE Control Systems, 2004. – № 24(1). – pp. 44 – 59. DOI: [10.1109/MCS.2004.1272745](https://doi.org/10.1109/MCS.2004.1272745).
2. Lesia Mochurad, Khrystyna Shakhovska, Sergio Montenegro. Parallel Solving of Fredholm Integral Equations of the First Kind by Tikhonov Regularization Method Using OpenMP Technology // Advances in Intelligent Systems and Computing IV, 2004. – 11 p. DOI: [10.1007/978-3-030-33695-0_3](https://doi.org/10.1007/978-3-030-33695-0_3).
3. Баландин М.Ю., Шурина Э.П. Методы решения СЛАУ большой размерности. Новосибирск: Изд - во НГТУ, 2000. – 69 с.
4. Mochurad L., Solomiia A. Optimizing the Computational Modeling of Modern Electronic Optical Systems // In: Lytvynenko V., Babichev S., Wójcik W., Vynokurova O., Vyshemyrskaya S., Radetskaya S. (eds) Lecture Notes in Computational Intelligence and Decision Making. ISDMCI 2019. Advances in Intelligent Systems and Computing, 2020. - vol 1020. Springer, Cham. – pp. 597-608. DOI: [10.1007/978-3-030-26474-1_41](https://doi.org/10.1007/978-3-030-26474-1_41).
5. Заболотна Н.І., Мусійчук І.В., Костюк С.В. Концепції та підходи до побудови спецпроцесорів для ітераційного розв'язання систем лінійних алгебраїчних рівнянь // Оптико-електронні інформаційно-енергетичні технології. – 2008. – № 2. – С. 34-41.
6. Немнюгин С.А., Стесик О.Л. Параллельное программирование для многопроцессорных вычислительных систем. – СПб.: БХВ-Петербург, 2002. – 400 с.
7. Voss M.J. OpenMP share memory parallel programming / M.J. Voss. – Toronto, Kanada, 2003. – 270 p.
8. Дияк І.І., Макар І., Прокопишин І. Числова ефективність гібридних скінченнограничноелементних апроксимацій задач теорії пружності на основі методу декомпозиції області // Вісник Львів. ун-ту. Сер. прикл. матем. та інф. – 2006. – Вип. 12. – С. 93-100.

ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИМАЛЬНОЇ КІЛЬКОСТІ КОМПОНЕНТІВ ДЛЯ НОРМАЛІЗАЦІЇ МОЛОКА

Островський Микола Миколайович

студент

Таврійського державного агротехнологічного університету
імені Дмитра Моторного

Іщенко Ольга Анатоліївна

старший викладач

Таврійського державного агротехнологічного університету
імені Дмитра Моторного

Постановка проблеми. Необхідність підвищення виробництва сирів є важливим завданням харчової промисловості у зв'язку з тим, що він займає особливе місце серед молочних продуктів. За харчовою й енергетичною цінністю сир займає високі місця, бо має у своєму складі всі життєво необхідні компоненти харчування. Це продукт з високим вмістом білка є повноцінний харчовий продукт, який можна отримати в результаті ферментативного згортання молока, виділення сирної маси з подальшим концентруванням і дозріванням. [1].

При виготовленні особливе значення має якість молока. Молоко оцінюється згідно за ДСТУ [2]. Додатково проводять бродильну, сичужно-бродильну пробу на маслянокислі бактерії, встановлюють сичужне згортання для того, щоби визначити його сиропридатність. Кількість необхідних компонентів та їх дозування, як правило, визначають практичним методом.

Актуальною є задача теоретичного узагальнення закономірностей процесу нормалізації, виявлених дослідним шляхом, оптимізація розрахунків його компонентів.

Мета статті. Проаналізувати етапи технології виробництва сиру, різні методивизначення показників на стадії нормалізації; виявити їх залежність від якості молока.

Основні матеріали дослідження. Сир отримують із коров'ячого, козячого, овечого та інших видів молока шляхом згортання й обробки. У процесі виготовлення він зберігає всі основні поживні речовини молока, за винятком вуглеводів. Під час сироваріння з молока виходить велика кількість води, у результаті чого отримуємо концентрований харчовий продукт. Технологія виготовлення сиру включає кілька стадій, зображених на схемі (рис.1).

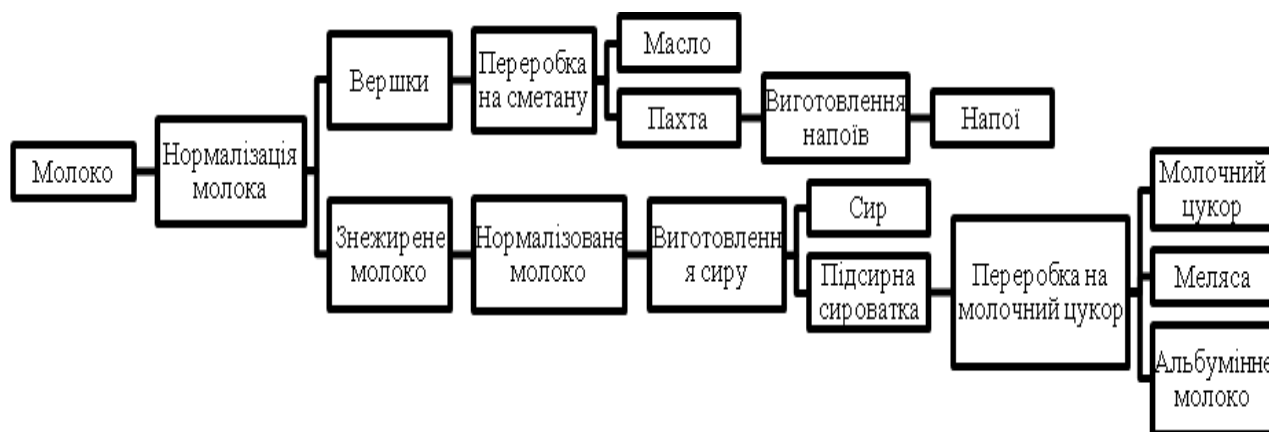


Рисунок 1. Технологічна схема виробництва сиру.

Кожна стадія процесу виробництва сиру характеризується певними параметрами, аналіз взаємозв'язку яких, визначення впливу їх на різних етапах є важливою задачею. При дослідженні процесу ферментації сичугового згортання методом дисперсійного аналізу виявлені кількісні показники впливу температурного режиму та часу згортання на кількість доданого ферменту для твердих, напівтвердих сирів. [3] Пропонований алгоритм дозволяє визначити оптимальні значення зазначених параметрів.

Першим етапом виробництва твердих сичужних сирів є нормалізація незбираного молока. Стадія нормалізації полягає в тому щоби довести відсоток жиру молока до відповідної норми. В залежності від виду продукту, що виготовляється, цей процес може здійснюватися змішенням молока з вершками або знежиреним молоком. З аналізу літератури випливає, що для розрахунків необхідних компонентів використовують різні методики.

Основними показниками молока й суміші (суха речовина) є відсоток жиру та білка, який визначаємо за формулою:

$$Ж_{сум.} = \frac{Б \cdot К \cdot Ж}{100},$$

де: $Ж_{сум.}$ - % жиру в суміші; $Б$ - % білка в молоці; $Ж$ - % жиру в сухій речовині сиру за стандартом; $К$ - коефіцієнт, який визначає ступінь використання жиру й білка (2,09-2,15 при 50% жиру в сирі; 2,02 при 45%; 1,09 при 40%).

Виробляється сир із масовою часткою жиру 3,2-5,5% у сироробній ванні ємністю $M_{сум.}$ (кг), орієнтовну жирність суміші беруть із таблиці, потім використовують формули:

$$M_з. = \frac{Ж_{сум.} \cdot M_{сум.}}{100}, \quad (1)$$

де: $M_з.$ - маса знежиреного молока, кг; $M_{сум.}$ - маса суміші, кг.

$$M_{н.м.} = M_{сум.} - M_з., \quad (2)$$

де: $M_{н.м.}$ - маса незбираного молока, кг.

За формулою (1) визначено масу знежиреного молока, за формулою (2) визначено кількість незбираного молока. Після складання суміші визначаємо масову долю білка, з його допомогою можна визначити оптимальне

співвідношення жиру й білка, щоб отримати точну масову долю жиру, яка коректується за допомогою вершків або знежиреного молока.

Якісними ознаками для дослідження були обрані жирність незбираного молока та маса знежиреного молока, необхідного для створення суміші, що використовується для виготовлення сиру певної жирності. Необхідність дотримання балансу жирності молока та суміші є основним завданням сироваріння, що здійснюється на стадії нормалізації. Для отримання показників процесу нормалізації використано табличні показники масової долі жиру в суміші залежно від масової частки жиру в молоці [1].

Таблиця 1 – Значення показників процесу нормалізації

Жирність молока (%)	3,0	3,1	3,2	3,3	3,4	3,5	3,6	3,7	3,8	3,9	4,0
Маса знежиреного молока (кг)	85	165	240	310	365	435	495	550	600	650	695

Висновки: проаналізовано процес виготовлення сичужних сирів на етапі нормалізації молока; визначено жирність суміші, масу знежиреного молока, яка необхідна для виготовлення сиру заданої жирності. Визначено показники жирності суміші при різних значеннях жирності молока, що дає можливість виявити їх залежність та оптимізувати процес їх розрахунку при моделюванні технологічного процесу сироробства.

Перспективою дослідження є визначення виду залежності та отримання його рівняння, аналіз отриманих результатів, що значно скорочує час на розрахування необхідних складових процесу виготовлення сиру.

Список літератури

1. Харчові технологія у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ та ін.; Харків. нац. тех. ун-т. К.: Центр учбової літератури, 2008. 567 с.
2. ДСТУ 2661:2010. Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови. [Чинний від 2011-10-01]. Вид. офіц. Київ, 2010. 17 с.
3. Сидоренко Л.Д., Іщенко О.А. Кількісна оцінка параметрів ферментації твердих сирів статистичними методами. Збірник наукових праць «Наукові відкриття та фундаментальні наукові дослідження. Світовий дослід» т.5. Полтава. 2019.С.9-13.

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ІНШОМОВНОЇ МЕТОДИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ВЧИТЕЛІВ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ

Лемберський Олександр Юрійович

викладач англійської мови

ДЗ “Південноукраїнський Національний педагогічний університет
імені К.Д. Ушинського”

Методологія педагогічного дослідження, якщо йдеться про формування того чи іншого виду і типу професійної компетентності, розглядається науковцями по-різному, виходячи з поставлених перед дослідником завдань, об'єкта і предмета наукового пошуку. Так, розглядаючи формування мовленнєвої компетентності студентів технічних спеціальностей, пропонує покласти в основу методології компетентнісний та особистісно орієнтований підходи; провідним методологічним підходом до проблеми формування мовної компетентності особистості треба визначити науково-методичний підхід. На засадах компетентнісного підходу побудоване вивчення проблеми формування мовленнєвої компетентності студентів на заняттях української мови у багатьох дослідженнях, де компетентнісний підхід до навчання мови, спрямований на розвиток базових предметних компетенцій мовної особистості студента, передбачає створення внутрішніх мотивів, що визначають готовність його до такої навчально-пізнавальної діяльності, в основі якої лежать компетентності; формування розуміння суті мовних компетентностей як мети-результату мовної освіти; вироблення суб'єктивного досвіду застосування предметних компетенцій під час мовленнєвих завдань у різних навчальних і життєвих соціальнокомунікативних ситуаціях; використання рефлексії, формування мовленнєвої компетентності студентів – актуальна проблема вищої школи.. Досліджуючи мовленнєву компетентність студентів, слід визначити, що її треба розглядати на ґрунті системного підходу, шляхом реформування загальноосвітньої школи особистісно-орієнтовану, розвивальну, що зумовлене потребами цивілізованого демократичного суспільства в Україні. Оволодіння вміннями комунікативно доцільно вживати мовні засоби у різних сферах і видах мовленнєвої діяльності, що є неможливо без оволодіння мовою як засобом спілкування, пізнання, самоствердження в житті, творчого самовираження. Лінгвістичні відомості, отже розглядаються не самостійним предметом вивчення, а засобом та умовою розвитку мислення, творчих здібностей учнів, формування комунікативної компетенції, виховання на засадах гуманізму і демократизму. Особистісно-діяльнісний підхід у своєму особистісному компоненті припускає, що в центрі навчання сам навчається (його мотиви, цілі, його неповторний психологічний склад, тобто студент як особистість). Відповідно, мета кожного заняття при реалізації особистісно

Scientific publications

MATERIALS

The 9 d International scientific and practical conference
**ACTUAL ASPECTS OF DEVELOPMENT IN THE CONTEXT OF
GLOBALIZATION**
(March 23-24, 2020)