

**Міністерство освіти і науки України
Рівненський державний гуманітарний університет**

Наукове товариство здобувачів вищої освіти та молодих учених



МАТЕРІАЛИ

***XV Всеукраїнської науково-практичної
конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених***

**«НАУКА, ОСВІТА, СУСПІЛЬСТВО
ОЧИМА МОЛОДИХ»**

17 травня 2022 року

м. Рівне

УДК 001+37+316.3
Н 34

НАУКА, ОСВІТА, СУСПІЛЬСТВО ОЧИМА МОЛОДИХ: збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених, м. Рівне, 17 травня 2022 р. Рівне: Рівненський державний гуманітарний університет, 2022. 188 с.

Оргкомітет конференції:

Постоловський Руслан Михайлович – кандидат історичних наук, професор – **голова оргкомітету**

Дейнега Олександр Вікторович – доктор економічних наук, професор – **заступник голови оргкомітету**

Поліщук Ольга Павлівна – доктор філософії, доцент – **заступник голови оргкомітету**

Павелків Роман Володимирович – доктор психологічних наук, професор

Петренко Оксана Борисівна – доктор педагогічних наук, професор

Войтович Ігор Станіславович – доктор педагогічних наук, професор

Петрівський Ярослав Борисович – доктор технічних наук, професор

Юхименко-Назарук Ірина Анатоліївна – доктор економічних наук, професор

Павелків Віталій Романович – доктор психологічних наук, професор

Виткалов Сергій Володимирович – доктор культурології, професор

Грицай Наталія Богданівна – доктор педагогічних наук, професор

Батишкіна Юлія Валеріївна – кандидат технічних наук, доцент

Баліка Людмила Миколаївна – кандидат педагогічних наук, доцент

Михальчук Роман Юрійович – кандидат історичних наук, доцент

Гамза Анна Володимирівна – кандидат педагогічних наук, доцент

Станіславчук Наталія Іванівна – здобувач ступеня доктора філософії PhD

Мовчко Олег Петрович – здобувач ступеня вищої освіти «бакалавр»

Кулакевич Людмила Миколаївна – здобувач ступеня вищої освіти «магістр»

Важлива інформація: відповідальність за достовірність фактів, цитат, власних імен та дотримання норм академічної доброчесності несуть автори публікацій. Оргкомітет конференції залишає за собою право незначного редагування та скорочення поданих для публікації чи опублікування матеріалів.

Рекомендовано до друку
вченою радою Рівненського державного гуманітарного університету
(протокол № 5 від 26 травня 2022 р.)

ВИРОБНИЦТВО ШОКОЛАДУ В УКРАЇНІ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ**Маринич І. Д., здобувач ступеня вищої освіти «бакалавр»****Шевчук О. А., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри ЗТД, Т та ЦБ*****Рівненський державний гуманітарний університет***

Розглянута нами тема не перестає бути актуальною і по сьогоднішній день.

Асортимент виробів із шоколаду є надзвичайно різноманітним: від високоякісних виробів до низькопробних підробок.

Шоколад – виріб, приготований з шоколадної маси з начинкою або без неї. Від інших кондитерських виробів шоколад відрізняється високою енергетичною цінністю – 100 г його відповідають 540-547 Ккал (2259-2289 кДж). Шоколад легко засвоюється організмом людини. Алкалоїди – теобромін і кофеїн, – надають збудливу дію, знижують втому, підвищують працездатність.

У шоколаду довга й багата історія, протягом якої його склад неодноразово змінювався. Основна частина шоколаду – це продукти з какао-бобів, – саме вони надають шоколаду специфічні властивості й роблять його корисним для здоров'я. У південноамериканських племен шоколад був холодним напоєм. Його готували з дрібних какао-бобів, води й перця чилі. Після того, як шоколад з'явився в Європі, а точніше, в Іспанії, – цілих шістдесят років склад його не змінювався. Пізніше за шоколад узялися монахи–сзуїти, вони істотно змінили шоколадну масу, склад, забравши з неї чилі, і додавши мед і корицю. Згодом склад шоколаду знову змінився – цього разу в нього замість меду почали додавати цукор [1].

Для приємного запаху до шоколадної маси почали додавати ваніль. На початку сімнадцятого сторіччя склад шоколаду перестав бути винятково іспанським надбанням, про цей напій довідалися й в інших країнах Європи. У 1631 році виявили, що до складу шоколаду входять речовини, що позитивно впливають на здоров'я. Увесь цей час шоколад залишався у рідкому вигляді.

Сьогодні поняття «склад шоколаду» є відносним, тому що в нього почали додавати начинки й синтетичні продукти, що зробило шоколад дуже різноманітним.

Чорний шоколад містить більшу частку какао-порошку й не містить молока, молочний – менше порошку й молоко. До складу шоколаду, який ми називаємо білим, входить: цукор, молоко, ванілін, какао-масло без какао-порошку. Якщо до складу шоколаду додають лише натуральні продукти, то такий шоколад завжди буде відмінним подарунком до будь-якого свята [2].

Підприємства по виготовленню шоколаду розміщуються поблизу великих міст та судноплавних річок для вигідного експорту продукції.

Стабільність української кондитерської галузі сьогодні забезпечують дев'ять підприємств, такі як: «Рошен», «Конті», «АВК», «Крафт Фудз Україна», «Полтавакондитер», КФ «Світоч», «Житомирські ласощі», корпорація «Бісквіт-шоколад» та «Черкаська БФ», які виробляють понад дві третини всієї продукції.

Ведучими підприємствами, виробниками кондитерської галузі на сьогодні є: Доля Рошен (27 %), АВК (25 %), Конті (15 %), Бісквіт-шоколад (12 %), ЗАТ Житомирські ласощі (6 %), ВАТ Полтава-кондитер (5 %), КФ Лагода (3 %), Крафт Фудз Україна (2 %), ЗАТ Одеса-кондитер (2 %), Нестле Україна (1 %) та інші (2 %).

Продукцією з шоколаду користуються в Україні, Росії, Азербайджані, Вірменії, Казахстані, Узбекистані, Киргизстані, Молдавії, Естонії, Латвії, Литві, США, Канаді, Німеччині, Ізраїлі та в інших країнах.

На сьогоднішній день Україна не має власної сировинної бази для виробництва шоколаду і змушена завозити какао продукти з інших країн. Разом з тим, вітчизняний ринок кондитерських виробів є досить перспективним та конкурентоспроможним [2].

Основною сировиною є боби какао – плоди тропічного дерева. Для того, щоб дерево росло, йому необхідні тінь і захист від вітру. Перш ніж дерево почне плодоносити, знадобиться 3-4 роки. Лише потім починають з'являтися рожеві і білі квіти. Подібно іншим тропічним деревам, дерево какао цвіте цілий рік, але не кожній квітці призначено стати бобом какао. Річний врожай становить близько 30 плодів на рік, боби какао ростуть прямо зі стовбура дерева.

Збирають какао 2 рази на рік. Кожен плід треба зрізати, а якщо він розташований високо, використовують спеціальні пристрої з закріпленими на них ножами.

Після збирання врожаю плоди дерева какао повинні пройти наступний процес обробки. Їх виймають із стручків (у кожному стручку знаходиться близько 20 бобів какао), звільняють від клейкого желатинового шару і дають побродити кілька днів. Існує два способи проведення процесу ферментації. При першому способі боби какао викладають на листя банану чи подорожника і зверху накривають ними. Процес ферментації триває до 6 днів. При другому способі боби какао засипаються у великі дерев'яні ящики. Їм потрібне повітря, тому використовуються ящики зі спеціальними отворами. Процес ферментації в даному випадку триває близько 8 діб. Протягом цього часу відбуваються перетворення в хімічному складі. Зокрема, відбувається гідроліз фенольних сполук глікозидазами, частина поліфенолів взаємодіє з білками, що призводить до утворення нерозчинних білково-фенольних комплексів. Сахароза гідролізується до інвертного цукру, а арабіноза і галактоза виділяються з антоціанів. Потім боби какао просушують і укладають в мішки.

Найстаріший процес обробки – обсмажування. Його застосовували корінні жителі Америки ще до її відкриття. Однак при обсмажуванні боби не набувають специфічного смаку. Це досягається тільки після ферментації і сушки [5].

Розглянемо технологічну схему виробництва шоколаду (див. табл. 1) [3].

Таблиця 1

Технологічна схема виробництва шоколаду

Найменування етапу	Найменування операції	Режими, параметри	Мета, яка досягається	Визначення проблемного елементу
Переробка какао-бобів	Сортування	-	очищення від сторонніх домішок	Якість зерен та наявність домішок

Термічне оброблення какао-бобів	Нагрівання повітрям, $t=130-170\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 23-50 хвилин, після охолоджують до температури близько $30\text{ }^{\circ}\text{C}$	Зменшення вмісту вологи з 6...8 до 2...3 %, какаовела стає крихкою і добре відділяється від ядра, стерилізація і накопичення смако-ароматичних речовин, зменшення кислого та в'язкого присмаку	Температура і час нагрівання	
Одрібнення какао-бобів	чиста крупка з вмістом какаовели не більше 1,5%	подрібнення бобів, розподіл отриманої крупки за розмірами та відокремлення какао вели повітряною сепарацією від крупки	Розмір часток	
Подрібнення какао-крупки	вологість какао тертого становить 2-2,5 %, дисперсність твердої фази – 90-95 % частин розміром менше 30 мкм.	руйнування клітинної тканини, що полегшує звільнення із клітин какаової олії і отримання какао тертого (суспензія при $35\text{ }^{\circ}\text{C}$)	Розмір часток	
Темперування і збереження какао тертого	нагрівання до $85...90\text{ }^{\circ}\text{C}$ і зберігають при безперервному помішуванні	Збереження емульсійної структури від руйнування	Температура і ступінь механічного впливу	
Пресування какао тертого	вологість какао тертого не перевищує 1,5 %, $t=100\text{ }^{\circ}\text{C}$ і тиску до 4,5-5,5 МПа. Цикл пресування - від 15 до 40 хв.	Одержання какаової макухи і какаової олії	Тиск і час	
Збереження какаової олії	зберігання при температурі $50...60\text{ }^{\circ}\text{C}$	Збереження какао олії в рідкому стані	Температура	
Одержання какао-порошку	Подрібнення макухи	На дезінтеграторі	Відокремлення дрібних фракцій	Розмір часток
Охолодження макухи	$t=35-40\text{ }^{\circ}\text{C}$	Охолодження	температура	
Сортування	Розмір частинок менше 35 мкм, вологість 5 %	Отримання какао-порошку	Розмір часток і вологість	
Приготування шоком. маси	Подрібнення цукру-піску	Вологість не більше 0,15 %	Подрібнення цукру	Дисперсність (розмір часток)
Змішування	надходить до змішувача какао, потім цукрова пудра та інші добавки, в останню чергу завантажується какаова олія, але щоб загальний вміст жиру в шоколадній масі становив 26-29 %	Одержання однорідної пластичної тістоподібної маси	Час, температура і механічний вплив	
Подрібнення шоколадної маси	частоту обертання валок 20...350 хв-1	подрібнення твердої фази - цукру, какао тертого, горіхів, сухого молока та ін.	Дисперсність	
Розведення шоколадної маси какаовою олією	Нагрівання $t=60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ (маси з добавками $45-55\text{ }^{\circ}\text{C}$)	Перехід шоколадної маси із порошкоподібного стану в рідкий	температура	

Введення фосфатного концентрату	-	утворення рідкої мало в'язкої шоколадної маси	В'язкість	
Гомогенізація шоколадної маси	при $t=60-70^{\circ}\text{C}$ маса без добавок і шоколадна глазурь, $t=45-50^{\circ}\text{C}$ маса з добавками молока, горіхів тощо.	одержання однорідної маси, рівномірний розподіл твердих найдрібніших частинок у какаовій олії і зменшення в'язкості.	Дисперсність	
Коншування шоколадної маси	В млинах від 24 до 72 год	перетворення дубильних і ароматичних речовин, зменшується вологість і в'язкість маси	Механічний вплив і час	
Збереження шоколадної маси	$t=42-45^{\circ}\text{C}$	Збереження маси для подальших операцій	температура	
Темперування	1 етап – $28-31^{\circ}\text{C}$, 2 етап – $40-5^{\circ}\text{C}$	Утворення структури з кристалізованою какаовою олією при t плавлення $33-34^{\circ}\text{C}$	Температура і час	
Формування шоколаду	$t=40-45^{\circ}\text{C}$	Затвердіння шоколадної маси, надання форми і обгортання	Температура і форма виробу	

Відомо, що шоколад корисний для здоров'я людини.

Нутрієнтний склад шоколаду: вуглеводи – від 48 до 55 г; жири – 32-38 г; білки – 4, 7 - 6, 2 г.

Також шоколад містить алкалоїди (теобромін і кофеїн – до 1%) і фенілетиламін (до 0, 5 %).

Саме дані речовини в складі шоколаду впливають на емоційні центри мозку, викликаючи відчуття якоїсь ейфорії, що сприяють підвищенню настрою, а також визначають властивості шоколаду як антидепресанту. Концентрація даних речовин в шоколаді мізерно мала, що робить даний продукт абсолютно безпечним для людини.

Калорійність шоколаду в 100 г продукту досягає 680 Калорій і залежатиме від складу і наповнювачів ласощів. Разом з тим, калорійність шоколадних цукерок трохи нижче і досягає 480 калорій на 100 г продукту.

Шоколад містить ряд вітамінів, мікро- і макроелементів, найбільш важливими серед яких є – калій, магній, залізо, фосфор, а також вітаміни PP, B1, B2, E [1].

При порівнянні високої калорійності шоколаду, даний продукт має унікальні властивості: танін стимулює роботу ШКТ, сприяє виведенню шлаків з організму, надаючи м'яку проносну дію; калій і магній активізують м'язову і нервову системи, що робить шоколад особливо корисним продуктом для людей, що займаються спортом. Магній стимулює ритмічність роботи серця, забезпечує передачу нервових імпульсів. Калій нормалізує вплив на тиск; глюкоза покращує діяльність мозку, підвищує працездатність, знижує психічну стомлюваність; поєднання какао-масла і цукру надає стимулюючу дію на процеси вироблення серотоніну і ендорфіну в мозку; феноли в складі шоколаду перешкоджають звуженню кровоносних судин, утворення тромбів, стимулюють кровообіг, тим самим зменшуючи навантаження на серце; теобромін і кофеїн підвищують опірність організму до стресу.

Висока калорійність шоколаду будь-якого сорту сприяє швидкому насиченню організму і більш тривалому збереженню ситості.

Незважаючи на високу калорійність шоколаду, даний продукт не призводить до ожиріння при помірному споживанні. Також рекомендують вживати шоколад в обмежених кількостях при гіпертоніях, діабеті, різних захворюваннях серця.

Результати деяких незалежних досліджень показали, що регулярне вживання шоколаду в невеликих кількостях знижує ризик розвитку виразкових хвороб ШКТ, різних новоутворень, а також підсилює захисні функції організму.

Згідно сучасним стандартам, шоколад, що містить 60 % какао-порошку та більше, є гірким.

У 100 г гіркого шоколаду міститься до 40 % цукру, до 30 % какао-масла і близько 30 % какао, що визначає склад справжнього шоколаду. Е гіркий шоколад, калорійність якого трохи нижче енергетичної цінності молочних сортів даного продукту, також можуть бути додані горіхи, зерна кави, цукати, вафлі та інші компоненти, що змінюють калорійність шоколаду. Останнім часом особливою популярністю користується шоколад з різними цукерковими начинками. Купуючи шоколад, необхідно особливо увагу приділяти його складу. Какао-масло – дорогий інгредієнт і часто замінюється більш дешевими жирами (пальмова, кокосова, арахісове масло, тваринні жири), які суттєво збільшують калорійність шоколаду, знижуючи його якість і смакові властивості.

Молочний шоколад, калорійність якого досягає 550 калорій, містить 20 % молочного порошку, 30 % – какао, 15 % – какао-масла і до 35 % цукру. В силу більш низького вмісту какао, молочний шоколад не має таких корисних властивостей, як гіркий шоколад. Однак саме молочний шоколад рекомендований дітям, оскільки не сильно збуджує нервову систему [1].

Молоко та вершки, що входять до складу молочного шоколаду, калорійність якого досить висока, мають заспокійливу дію і допомагають ефективно впоратися з безсонням, надмірним збудженням. Молочний шоколад, на відміну від гіркого, рекомендують виключати з дієтичного раціону.

Слід зазначити, що при дієті допускається вживання лише гіркого шоколаду без смакових добавок (горіхів, сухофруктів, цукатів, помадних начинок). Шоколад впливає на мозкові центри задоволення, тому викликає почуття задоволення. Деякі дієтологи рекомендують завершувати кожний прийом їжі під час дієти невеликим шматочком шоколаду,

в якому буде достатньо стимулюючих речовин для забезпечення почуття насичення. При такому споживанні ласощів, під час дієти, можна не враховувати кількості вмісту калорій в шоколаді.

Молочний шоколад та інші шоколадні вироби слід виключити з дієтичного раціону повністю, а також знизити кількість їх вживання в звичайному раціоні. Для складання дієтичного раціону дієтологи рекомендують віддавати перевагу сортам гіркого шоколаду з високим вмістом какао (від 72 % і вище), яскравий смак і поживні властивості яких здатні забезпечити тривале насичення і задоволення [4].

Розглянемо характеристику властивостей шоколаду (див. табл. 2).

Таблиця 2

Характеристика властивостей шоколаду

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку і запаху
Зовнішній вигляд	Поверхня блискуча. Для шоколадних медалей, шоколаду з тонкоподрібненими добавленнями молочних продуктів і горіхів, шоколаду, що формується у фольгу, і вагового- допускається матова поверхня. У шоколаді з крупними добавленнями у вигляді цілих або подрібнених горіхів, нарізаних цукатів, родзинок, зірваних круп тощо та у пористому шоколаді допускається нерівна поверхня. Дopusкаються посивіння шоколаду і пошкодження його шкідниками хлібних запасів; вироби надломані (більше 4 % – для шоколаду з начинками; не більше 2 % – для шоколаду з крупними добавками. Для вагового, не загорнутого шоколаду допускається лом у розмірі 1/3 плити, лом дрібніший не повинен перевищувати 3,0 %.
Форма	Згідно з рецептурою, без деформації для всіх видів шоколаду крім вагового
Консистенція	Тверда
Структура	Однорідна. Для пористого шоколаду – комірчаста

Відходів у виробництві немає, може бути лише брак, який в подальшому продається так само, як і повноцінна продукція просто трохи дешевше!

Висновок. Отже, виробництво шоколаду в Україні перебуває в стадії вдосконалення. Хоча якість продукції здебільшого є досить високою, що дає можливість вийти на світовий ринок з власною продукцією.

Ми дізналися, що шоколад позитивно діє на здоров'я. Щоб шоколад не діяв негативно, необхідно: дотримуватися рекомендацій лікаря-дієтолога щодо вживання шоколадних виробів (не зловживати шоколадними виробами; вживати лише якісну продукцію; їсти шоколад згідно віку тощо).

Список використаних джерел:

1. Дослідницька робота «Все про шоколад. Шкода та користь шоколаду». URL: <https://naurok.com.ua/doslidnicka-robota-vse-pro-shokolad-shkoda-ta-korist-shokoladu-92047.html>.
2. Кондитерські вироби: виробництво, споживання, сировина. URL: https://pidru4niki.com/12070512/tovarovnavstvo/konditerski_virobi_virobnitstvo_spozhyvannya_sirovina.
3. Технологічна схема виробництва шоколаду. URL: <https://studfile.net/preview/5193413/page:17/>
4. Товарознавча характеристика і експертиза шоколаду. URL: <https://ua-referat.com/>.
5. Формування якості шоколаду і шоколадних виробів. URL: https://pidru4niki.com/12671005/tovarovnavstvo/formuvannya_yakosti_shokoladu_shokoladnih_virobiv.

ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ВОЛИНСЬКОГО ПОЛІССЯ

Нечитайло Д. В., здобувач ступеня вищої освіти «бакалавр»

Велесик Т. А., кандидат економічних наук, доцент кафедри екології, географії та туризму

Рівненський державний гуманітарний університет

Туризм – це галузь національного господарства, яка займається задоволенням потреб споживача стосовно відвідування нових місць, відпочинку та ознайомлення з історичними та природними пам'ятками. Дана сфера займається відновленням самопочуття, набуття нової пізнавальної інформації тощо.

У багатьох країнах світу туризм розвивається як система, що надає всі можливості пізнавати історію, культуру, звичаї, духовні та релігійні цінності країни та її народу, а також дає прибутки до національної скарбниці. Не кажучи вже про те, що ця система обслуговує багатьох фізичних та юридичних осіб і певним чином пов'язана з наданням туристичних послуг. Туристична галузь у розвинених країнах є важливим джерелом національного та народного добробуту.

Значення туристичного бізнесу продовжує зростати. Це пов'язано з тим, що туристична галузь набуває все більшого значення в міжнародних відносинах і вона є рушійною силою пожевлення економічного становища країни та регіону.

Міжнародний туризм є постійним джерелом для поповнення валютних надходжень до державного бюджету. Туризм є стабілізатором налагодження та зміцнення відносин між країнами, дієвим чинником підвищення репутації країни в міжнародному співтоваристві та ділових колах.

Надання туристичних послуг сприяє використанню країною рекреаційних ресурсів. Таким чином, іноземний турист платить за туристичні послуги, при цьому не вивозячи рекреаційні ресурси за межі країни. Країна отримує прибутки, зберігаючи свої природні та культурно-історичні цінності.

Конкуренція на міжнародному туристичному ринку на даному етапі жорстка. Великі туристичні компанії намагаються розширити свій вплив. Наглядним прикладом є просування свого капіталу на зовнішні ринки. Тому вони позитивно впливають на розвиток туризму та допомагають країнам, що розвиваються, закріпити стабільні позиції на міжнародному ринку туристичних послуг.

В Україні Волинське Полісся має всі можливості для розвитку. Це є одна з найбільш заозерних фізико-географічних областей України, яка багата на мальовничі ландшафти, велику кількість заповідників та вирізняється розгалуженням гідрографічної сітки.

Матеріали XV Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти та молодих учених

З М І С Т

МОЛОДИЙ ПЕДАГОГ

Безека С. С., Поліщук О. П. РОЛЬ ВЧИТЕЛЯ ПОЧАТКОВОЇ ШКОЛИ У ТОЛЕРАНТНОМУ ВИХОВАННІ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ.....	3
Бернар І. М., Горобаха Н. М. ЕКОЛОГІЧНИЙ ТРЕНІНГ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ У СТАРШИХ ДОШКІЛЬНИКІВ НАВИЧОК, ОРІЄНТОВАНИХ НА СТАЛІЙ РОЗВИТОК.....	4
Ваконюк А. М. ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ВИХОВНИЙ ПРОЦЕС ПОЗАШКІЛЬНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ.....	5
Варейчук К. В., Косарева О. І. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЕМОЦІЙНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ДІТЕЙ З ЗАТРИМКОЮ ПСИХІЧНОГО РОЗВИТКУ В УМОВАХ ІНКЛЮЗИВНОЇ ГРУПИ	6
Воронова І. В., Коваль В. В. МЕТОДИКА РОЗВ'ЯЗУВАННЯ ПЛАНІМЕТРИЧНИХ ЗАДАЧ НА ПОБУДОВУ З ВИКОРИСТАННЯМ ІКТ	7
Гоголь Т. В., Кіндрат В. К. КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД У ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНЬОГО ТРЕНЕРА-ВИКЛАДАЧА.....	8
Голя Г. М., Бричок С. Б. СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНІ УМОВИ ПІДГОТОВКИ УЧИТЕЛІВ ЦЕРКОВНОПАРАФІЯЛЬНИХ ШКІЛ ВОЛИНСЬКОЇ ГУБЕРНІЇ (ДРУГА ПОЛОВИНА ХІХ – ПОЧАТОК ХХ СТОЛІТТЯ)	9
Гомоль Т. П., Сілкова Е. О. ВИХОВНИЙ АСПЕКТ ТЕКСТОВИХ ЗАДАЧ У ПІДРУЧНИКУ МАТЕМАТИКИ У ПОЧАТКОВІЙ ШКОЛІ С. ЛОГАЧЕВСЬКОЇ.....	11
Гопанчук В. В., Дубич К. П. ГУРТКОВА РОБОТА З ІНФОРМАТИКИ У ЗАКЛАДАХ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ	12
Данилюк Т. В., Стельмашук Ж. Г. СТРУКТУРНІ КОМПОНЕНТИ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ПОЧАТКОВИХ КЛАСІВ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЕВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ	13
Дацьо А. В., Павлюк Т. О. ФОРМУВАННЯ У ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ ФІНАНСОВОЇ ГРАМОТНОСТІ.....	14
Демянчук В. І., Генсіцька-Антонюк Н. О. ЗНАЧУЩІСТЬ ТЕОРЕМИ ПРО ТРИ ПЕРПЕНДИКУЛЯРИ В ШКІЛЬНОМУ КУРСІ МАТЕМАТИКИ.....	14
Джурик К. І., Баліка Л. М. ЗМІСТОВЕ НАПОВНЕННЯ ПОНЯТТЯ «ОСВІТНЯ ДИСКРИМІНАЦІЯ»	15
Долганик М. І., Поліщук О. П. ТРАДИЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ПРЕВЕНТИВНОГО ВИХОВАННЯ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ.....	17
Дяденчук А. Ф. ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ БАКАЛАВРІВ-ЕНЕРГЕТИКІВ ДО САМООСВІТИ ПІД ЧАС НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	18
Жирун А. В., Синьчук О. М. СУТНІСТЬ ІГРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ ПОЧАТКОВОЇ ШКОЛИ	19
Жулінська О. О., Свиріпа Л. К. СПЕЦИФІКА ОЗНАЙОМЛЕННЯ УЧНІВ ІЗ ЕЛЕМЕНТАМИ РЕКЛАМНОГО ОГОЛОШЕННЯ В 4 КЛАСІ НУШ.....	20
Зух О. В., Горобаха Н. М. LEGO-КОНСТРУЮВАННЯ ЯК ЗАСІБ РОЗВИТКУ КРЕАТИВНОСТІ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ.....	22
Ісаєва Д. Ю., Суятникова К. Є. ОСОБЛИВОСТІ ГЕНДЕРНОГО ВИХОВАННЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ	22
Капран Ю. В., Крайчук О. В. ФОРМУВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ ВИВЧЕННІ РІВНЯНЬ ТА НЕРІВНОСТЕЙ У КУРСІ МАТЕМАТИКИ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ШКОЛИ	23
Кіндрат Т. М., Горобаха Н. М. ОСОБЛИВОСТІ ЛОГОПЕДИЧНОЇ РОБОТИ ТА ПОШУК ІНДИВІДУАЛЬНИХ ПІДХОДІВ ДО ДІТЕЙ З РОЗЛАДАМИ АУТИСТИЧНОГО СПЕКТРУ.....	25
Ковтунович Т. А., Маліновська Н. В. ОЗНАЙОМЛЕННЯ ДІТЕЙ ІЗ ПРАВАМИ ТА ОБОВ'ЯЗКАМИ В ЗАКЛАДІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ.....	27
Ковтунович Т. О., Баліка Л. М. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ ГРУПИ ПОДОВЖЕНОГО ДНЯ В ПОЧАТКОВІЙ ШКОЛІ.....	28
Кожарко М. В., Поліщук О. П. ЦІНІСНО-ВИХОВНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ЕТНОПЕДАГОГІКИ: РЕАЛІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	29
Козлинець М. С., Баліка Л. М. ОСОБЛИВОСТІ ТА ЧИННИКИ ВИНИКНЕННЯ ГІПЕРАКТИВНОЇ ПОВЕДІНКИ У ДІТЕЙ МОЛОДШОГО ШКІЛЬНОГО ВІКУ	31
Козловська Х. Р., Свиріпа Л. К. ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ ТА ІНТЕРАКТИВНІ МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ У ПОЧАТКОВІЙ ЛАНЦІ НУШ.....	32

Крук Т. М., Поліщук О. П. ПОЗАКЛАСНА ВИХОВНА РОБОТА ТА ЇЇ ЗНАЧЕННЯ У ФОРМУВАННІ ОСОБИСТОСТІ МОЛОДШОГО ШКОЛЯРА.....	34
Кузьмич А. О., Петренко О. Б. ЗМISTОВЕ НАПОВНЕННЯ ПОНЯТТЯ «АВТОРСЬКА ШКОЛА» В ПЕДАГОГІЧНІЙ НАУЦІ	36
Кулакевич Л. М., Присяжнюк І. М. ВИКОРИСТАННЯ ДОШКИ PADLET ПРИ ВИВЧЕННІ МАТЕМАТИЧНИХ ДИСЦИПЛІН В УМОВАХ ONLINE-НАВЧАННЯ.....	37
Kurylenko Dana CREATIVE POTENTIAL AS A CREATIVE CONCEPT OF STUDENT'S CONSCIOUSNESS.....	38
Леонтьєва К. М., Шадюк О. І. ЛЕПБУК ЯК ЗАСІБ РОЗВИТКУ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДІТЕЙ СТАРШОЇ ГРУП.....	39
Леончук О. В., Коваль В. В. МЕТОДИКА ВИВЧЕННЯ ТЕМИ: «ТІЛА ОБЕРТАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ІКТ»	40
Лукомська Ю. В., Галатюк Ю. М. МЕТОДИКА НАВЧАННЯ УЧНІВ РОЗВ'ЯЗУВАТИ ФІЗИЧНІ ЗАДАЧІ З МЕХАНІКИ ВЕКТОРНО-ГЕОМЕТРИЧНИМ МЕТОДОМ	41
Лясковець О. П., Безкоровайна О. В. ЗАСОБИ ФОРМУВАННЯ ІНШОМОВНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ В ГОВОРІННІ СТАРШОКЛАСНИКІВ	43
Магурська Л. В., Боровець О. В. ІГРОВІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ У ПРОЦЕСІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ВЧИТЕЛІВ ПОЧАТКОВОЇ ОСВІТИ	44
Макарець А. Л., Маліновська Н. В. ВИКОРИСТАННЯ ХУДОЖНІХ ТВОРІВ З ДІТЬМИ ТРЕТЬОГО РОКУ ЖИТТЯ.....	45
Манзик Л. Ф., Стельмашук Ж. Г. ПРОБЛЕМА НАЦІОНАЛЬНО-ПАТРІОТИЧНОГО ВИХОВАННЯ ОСОБИСТОСТІ В СУЧАСНИХ НОРМАТИВНО-ПРАВОВИХ АКТАХ	46
Мартінова С. О., Маліновська Н. В. УМОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНКЛЮЗИВНОЇ ОСВІТИ ДОШКІЛЬНИКІВ З ПОРУШЕННЯМИ ПСИХОФІЗИЧНОГО РОЗВИТКУ	47
Матвієнко С. П., Оксенюк О. В. ПЕРЕВАГИ І РИЗИКИ ВПРОВАДЖЕННЯ ДУАЛЬНОЇ ОСВІТИ В УКРАЇНІ.....	47
Мельничук Н. В., Дубич К. П. ВИКОРИСТАННЯ КОМП'ЮТЕРНИХ ДИДАКТИЧНИХ ІГОР НА УРОКАХ ІНФОРМАТИКИ У КУРСІ ПОЧАТКОВОЇ ШКОЛИ.....	49
Московчик І. М., Горобаха Н. М. РОЛЬ БАТЬКІВ У ВИХОВАННІ ПРАЦЕЛЮБНОСТІ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ	50
Музика М. А., Шевчук О. А. ШУМОВЕ ЗАБРУДНЕННЯ ТА ЙОГО УНИКНЕННЯ В СЕРЕДОВИЩІ ІСНУВАННЯ	51
Музичук Ю. А., Павлюк Т. О. ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ МОВЛЕННЯ У ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ З ДИЗАРТРИЄЮ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КОМП'ЮТЕРНИХ ТРЕНАЖЕРІВ	53
Мурдза Х. В., Маліновська Н. В. РОЗВИТОК ОБРАЗНОГО МОВЛЕННЯ СТАРШИХ ДОШКІЛЬНИКІВ ЗАСОБАМИ УСНОЇ НАРОДНОЇ ТВОРЧОСТІ	54
Мурдза Х. В., Руденко Н. М. УСНА НАРОДНА ТВОРЧІСТЬ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ВИРАЗНОСТІ МОВЛЕННЯ У ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ ІЗ ЗАГАЛЬНИМ НЕДОРОЗВИТКОМ МОВЛЕННЯ ІІІ РІВНЯ.....	55
Наумич В. М., Сілкova Е. О. МЕТОДИКА ВИКОРИСТАННЯ ІНТЕРАКТИВНИХ ІГОР ПРИ ВИВЧЕННІ НУМЕРАЦІЇ ЦІЛИХ НЕВІД'ЄМНИХ ЧИСЕЛ В КУРСІ МАТЕМАТИКИ ПОЧАТКОВИХ КЛАСІВ	56
Петрица Ю. І., Чайка В. М. ПРОЄКТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ТВОРЧИХ ЗДІБНОСТЕЙ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ	56
Пилипчук Н. О., Стельмашук Ж. Г. ПЕДАГОГІЧНІ СИТУАЦІЇ ЯК СКЛАДОВА ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ НУШ.....	58
Пікун О. Р., Клекоць Г. Я. МЕТОДИКА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРИКЛАДНОЇ СПРЯМОВУВАНOSTІ ГЕОМЕТРІЇ У ПРОФІЛЬНІЙ ШКОЛІ	59
Плюта В. А., Плюта Н. В. ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ ТА РОЗВИТКУ АКВАФІТНЕСУ	60
Поліщук Н. П., Галатюк Ю. М. ДИДАКТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИВЧЕННЯ ФУНДАМЕНТАЛЬНИХ ДОСЛІДІВ У КУРСІ ФІЗИКИ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ШКОЛИ	62
Полюхович Д. В., Павелків О. М. МЕТОДИКА РОЗВ'ЯЗУВАННЯ АЛГЕБРАЇЧНИХ ЗАДАЧ З КОМПЕТЕНТНІСНИМ ПІДХОДОМ В СУЧАСНІЙ ШКОЛІ.....	64
Попова К. В., Гон М. М. ЕВОЛЮЦІЯ (НЕ) ПРИСУТНОСТІ КРИМСЬКОГО ПІВОСТРОВА У ШКІЛЬНОМУ КУРСІ ІСТОРІЇ УКРАЇНИ (1991 – 2016 РР.)	65

Радзевич Ю. Ю., Оксенюк О. В. РОЗВИТОК ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ОСВІТОЮ	67
Сад М. О., Шевчук О. А. ПРОБЛЕМИ ТЕПЛОЕНЕРГЕТИКИ В УКРАЇНІ ТА ШЛЯХИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛОЕНЕРГЕТИЧНИХ РЕСУРСІВ	69
Свистун В. П., Пустовіт Г. П. МОРАЛЬНЕ ВИХОВАННЯ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ: ЗМІСТ ТА ЗАВДАННЯ	70
Сидорчук Т. В., Шадюк О. І. МНЕМОТЕХНІКА – ЕФЕКТИВНИЙ ЗАСІБ РОЗВИТКУ МОВЛЕННЯ ДОШКІЛЬНИКА	72
Стельмах Н. Г., Галатюк Ю. М. ФОРМУВАННЯ МЕТОДОЛОГІЧНИХ ЗНАНЬ У КУРСІ ФІЗИКИ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ШКОЛИ.....	73
Стельмах Н. Г., Генсіцька-Антонюк Н. О. ВИКОРИСТАННЯ ДИДАКТИЧНИХ КАРТОК НА УРОКАХ МАТЕМАТИКИ ПРИ ВИВЧЕННІ ТЕМИ «ІНТЕГРАЛ ТА ЙОГО ЗАСТОСУВАННЯ»	75
Тертична Г. В., Косарева О. І. ОСОБЛИВОСТІ ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНОГО СУПРОВОДУ ДІТЕЙ З РОЗЛАДАМИ АУТИСТИЧНОГО СПЕКТРА В УМОВАХ ІНКЛЮЗИВНОЇ ГРУПИ	76
Тишкун В. А., Павлюк Т. О. РОЛЬ КАЗКОТЕРАПІЇ У РОЗВИТКУ ЗВ'ЯЗНОГО МОВЛЕННЯ У ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ ІЗ ЗНМ....	77
Трачук М. В. ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПІДХІД У ПРОЦЕСІ ВИХОВАННЯ І НАВЧАННЯ ДІТЕЙ З РІЗНИМИ ОСВІТНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ.....	78
Фалко І. І., Шадюк О. І. БІЗБОРД – ЕФЕКТИВНИЙ ЗАСІБ СЕНСОРНОГО РОЗВИТКУ ДІТЕЙ РАНЬОГО ВІКУ	80
Чудінович В. О., Баліка Л. М. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ЦІННІСНОГО СТАВЛЕННЯ ДО СОЦІАЛЬНОЇ ДІЙНОСТІ У МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ	81
Швед В. М., Павлюк Т. О. ВИХІДНІ РІВНІ РОЗВИТКУ МОВЛЕННЯ У ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ З ДИЗАРТРИЄЮ ЗАСОБАМИ МАЛИХ ФОЛЬКЛОРНИХ ЖАНРІВ	82
Шевчук Н. К., Маліновська Н. В. ФОРМУВАННЯ ЕЛЕМЕНТАРНИХ ЕКОНОМІЧНИХ УЯВЛЕНЬ У ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ.....	83
Шевчук О. А. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ СИТУАЦІЙНОГО НАВЧАННЯ НА ПРАКТИЧНИХ ОНЛАЙН ЗАНЯТТЯХ З БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ТА ОСНОВ ОХОРОНИ ПРАЦІ В ЗАКЛАДІ ВИЩОЇ ОСВІТИ	84
Шишак А. М., Чайка В. М. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ПОЧАТКОВОЇ ОСВІТИ: ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ.....	85
Штокало О. Л., Ничипорук І. А., Глінчук Ю. О. ОХОРОНА ПРАЦІ В ЗАКЛАДІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ ПІД ЧАС ВОЄННОГО ЧАСУ.....	86
Штокало О. Л., Павлюк Т. О. ОСОБЛИВОСТІ ВИХОВАННЯ ДРУЖНИХ ВЗАЄМИН ДІТЕЙ СТАРШОГО ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ У ПРАКТИЦІ СУЧАСНОГО ЗАКЛАДУ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ.....	88
Шумелянко М. В., Павелків О. М. ФОРМУВАННЯ КЛЮЧОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПРИ РОЗВ'ЯЗУВАНІ ГЕОМЕТРИЧНИХ ЗАДАЧ У СУЧАСНІЙ ШКОЛІ.....	90
Юрчик Н. В., Шадюк О. І. ВПЛИВ АВТОРСЬКОЇ КАЗКИ НА МОРАЛЬНИЙ РОЗВИТОК ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ	91
Яремович М. А., Сойчук Р. Л. ГРОМАДЯНСЬКА ОСВІТА – ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ГРОМАДЯНСЬКОЇ СОЛІДАРНОСТІ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ В УМОВАХ СУПЕРЕЧЛИВИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ВИКЛИКІВ	92

МОЛОДИЙ ПСИХОЛОГ

Волошина О. В., Кулакова Л. М. ПСИХОЛОГІЧНА ГОТОВНІСТЬ МОЛОДІ ДО СТВОРЕННЯ СІМ'Ї (ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ)	93
Воробей О. М., Ямницький В. М. ПСИХОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВПЛИВУ ЕМПАТІЇ НА ПСИХОЛОГІЧНИЙ КЛІМАТ МОЛОДОЇ СІМ'Ї	94
Главінська Е. С., Михальчук Н. О. ПЕРЕДУМОВИ ТА ФАКТОРИ КОНФЛІКТНОСТІ В ПІДЛІТКОВОМУ ВІЦІ	95
Зайчук О. С., Камінська О. В. ВЗАЄМОЗВ'ЯЗОК КОПІНГ-СТРАТЕГІЙ ТА РІВНЯ КОНФЛІКТНОСТІ В ПІДЛІТКОВОМУ ВІЦІ	96
Карпенко М. С., Суятінова К. Є. ПСИХОЛОГІЧНА ГОТОВНІСТЬ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ З СИНДРОМОМ ДАУНА ДО НАВЧАННЯ В ШКОЛІ	97
Левандовська А. В., Ямницький В. М. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАТИВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ У СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ.....	99

Максимчук М. Ю., Камінська О. В. СИСТЕМНИЙ ПІДХІД ЯК ПЕРЕДУМОВА УСПІШНОЇ ПСИХОПРОФІЛАКТИЧНОЇ РОБОТИ З ПІДЛІТКОВОЮ ІНТЕРНЕТ-ЗАЛЕЖНІСТЮ	100
Подерня Н. К., Главінська О. Д. СОЦІАЛЬНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ ОСОБИСТОСТІ: ОСНОВНІ ПІДХОДИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ ЗМІСТУ ПОНЯТТЯ.....	101
Романюк О. В., Главінська О. Д. ЕМПАТІЯ ЯК СКЛАДОВА КОМУНІКАТИВНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ СТУДЕНТІВ.....	102
Хомюк І. Я., Ямницький В. М. МІЖОСОБИСТІСНІ СТОСУНКИ ЯК ФАКТОР РОЗВИТКУ ОСОБИСТОСТІ	103

МОЛОДИЙ ПРИРОДОДОСЛІДНИК

Ажнюк І. В., Петрівський Я. Б. АЛГОРИТМИ І МЕТОДИ ЛІНІЙНОГО ПРОГРАМУВАННЯ В ЗАДАЧАХ МОДЕЛЮВАННЯ ДЕТЕРМІНОВАНИХ ПРОЦЕСІВ.....	105
Берега О. А., Присяжнюк І. М. ВИКЛАДАННЯ КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ГЕОМЕТРІЯ В ПРОСТОРІ» В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ	106
Boahen P. A., Naborets O. A FORMAL LOGIC IN SOLVING PROBLEMS OF DIAGNOSIS, TREATMENT AND PREVENTION OF DISEASES.....	107
Гончарук О. О., Петрівський Я. Б. ВИКОРИСТАННЯ W-ФУНКЦІЇ ЛАМБЕРТА ТА ЇЇ ЗАСТОСУВАННЯ	108
Гошко А. С., Денисюк Н. В. СТАТЕНЕ ВИХОВАННЯ УЧНІВ 8 КЛАСУ НА УРОКАХ БІОЛОГІЇ ТА В ПОЗАКЛАСНІЙ РОБОТІ.....	109
Єфимець Д. Я., Шевчук О. А. ЕКОЛОГІЧНІ НЕДОЛІКИ ТА ПЕРЕВАГИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВЕРШКОВОГО МАСЛА В УКРАЇНІ	110
Зеленяк М. В., Шевчук О. А. ДОТРИМАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ У ПРОЦЕСІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ В УКРАЇНІ	112
Земба Я. В., Петрівський Я. Б. ДЕТЕРМІНОВАНІ МОДЕЛІ ДИНАМІЧНОГО ПРОГРАМУВАННЯ.....	114
Кашернюк А. О., Портухай О. І. ЕКОЛОГІЧНІ РИЗИКИ ВИКОРИСТАННЯ ЯДЕРНОЇ ЕНЕРГЕТИКИ В УКРАЇНІ	115
Маринич І. Д., Шевчук О. А. ВИРОБНИЦТВО ШОКОЛАДУ В УКРАЇНІ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	117
Нечитайло Д. В., Велесик Т. А. ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ВОЛИНСЬКОГО ПОЛІССЯ	120
Приймак О. О., Костолович М. І. ПРИРОДНИЙ ТА КУЛЬТУРНИЙ ПОТЕНЦІАЛ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ ЯК ЧИННИК АКТИВІЗАЦІЇ ТУРИСТСЬКО-КРАЄЗНАВЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УЧНІВСЬКОЇ МОЛОДІ	122
Процькова І. В., Шевчук О. А. СТАН ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЕКОЛОГІЮ	123
Стрілець Я. І., Павелків О. М. МЕТОДИКА РОЗВ'ЯЗУВАННЯ МАТЕМАТИЧНИХ ЗАДАЧ ТА ЇХ РОЛЬ В ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОМУ РОЗВИТКУ УЧНІВ	125
Тимошук І. М., Петрівський Я. Б. НЕЛІНІЙНЕ ПРОГРАМУВАННЯ. МЕТОД МНОЖНИКІВ ЛАГРАНЖА.....	126
Тищенко О. Л., Безрук Ю. М. ГЕОГРАФІЯ ПОШИРЕННЯ БАЛЬНЕОЛОГІЧНИХ РЕСУРСІВ У ЄВРОПІ.....	127
Толба Омар Алі Мухамед Тавакал, Лунгол О. М. СУЧАСНІ ДОСЯГЕННЯ В ГАЛУЗІ МЕДИЧНОЇ ФІЗИКИ	128
Холодюк І. О., Шевчук О. А. ГІПОДИНАМІЯ ТА ЇЇ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК СКОЛІОЗУ В УЧНІВ ОСНОВНОЇ ШКОЛИ.....	129
Шимчук Б. Р., Портухай О. І. ВПЛИВ КЛІМАТИЧНИХ РЕСУРСІВ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ НА РОЗВИТОК РОСЛИННИЦТВА	130
Юрим І. Л., Шевчук О. А. ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СИРОВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ ЩОДО ПЕРСПЕКТИВИ ЗДОРОВ'Я- ТА ЖИТТЄЗБЕРЕЖЕННЯ.....	132

МОЛОДИЙ ІТ-СПЕЦІАЛІСТ

Крохмаль Г. В., Петрівський Я. Б. ДЕТЕРМІНОВАНІ МОДЕЛІ ЦІЛОЧИСЛОВОГО ЛІНІЙНОГО ПРОГРАМУВАННЯ	134
Сіранчук В. О., Дубич К. П. СТВОРЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ «IOT_ALL» ДЛЯ ВИВЧЕННЯ IOT	135

Ушаков М. А., Сінчук А. М. ВИКОРИСТАННЯ СЕРЕДОВИЩА «UNITY 3D» ДЛЯ РОЗРОБКИ ГРИ В КУБИК-РУБИК	136
Цехмейструк В. М., Паламарчук О. С. РОЗВИТОК ДІДЖИТАЛІЗАЦІЇ ТА ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕГІОНАЛЬНІЙ ЕКОНОМІЦІ	137
Шинкарчук Н. В. АПАРАТНО-ПРОГРАМНА ОРГАНІЗАЦІЯ ВІРТУАЛЬНИХ РОБОЧИХ СТОЛІВ	138

МОЛОДИЙ ІСТОРИК

Воят С. В., Крет Р. М. ОСОБЛИВОСТІ ЗОВНІШНЬОПОЛІТИЧНОЇ ВЗАЄМОДІЇ МІЖ УКРАЇНОЮ ТА ТУРЕЧЧИНОЮ ЗА ВЕРЕСЕНЬ – ГРУДЕНЬ 2021 РІК (НА ОСНОВІ ІВЕНТ-АНАЛІТИЧНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ СТОРІНКИ ПОСОЛЬСТВА ТУРЕЦЬКОЇ РЕСПУБЛІКИ В УКРАЇНІ В ТВІТЕРІ)	139
Горбунов В. В., Тенькова З. Ю. ФОРМУВАННЯ ІМПЕРСЬКИХ ГЕОПОЛІТИЧНИХ ІНТЕРЕСІВ РОСІЙСЬКОЇ ФЕДЕРАЦІЇ	139
Дацюк Ю. В., Мартинчук І. І. МІЖНАРОДНІ АНТИГІТЛЕРІВСЬКІ КОНФЕРЕНЦІЇ ТА ЇХ РІШЕННЯ	140
Дем'яненко А. А., Крет О. В. РОЛЬ НІМЕЧЧИНИ У ФОРМУВАННІ СТРАТЕГІЧНИХ ВЗАЄМОЗВ'ЯЗКІВ У ЗОВНІШНЬОПОЛІТИЧНИХ ВІДНОСИНАХ З УКРАЇНОЮ	141
Десятничук І. І., Михальчук Р. Ю. СТАНОВЛЕННЯ ПАРЛАМЕНТАРИЗМУ В РОСІЇ: ДІЯЛЬНІСТЬ І ТА ІІ ДЕРЖАВНОЇ ДУМИ	143
Добровольська В. А., Гумен С. Ф. ГРИГОРІЙ ПОЛЕТИКА – ГРОМАДСЬКИЙ ДІЯЧ, ПЕРЕКЛАДАЧ, ПУБЛІЦИСТ, ІСТОРИК, ПРОСВІТИТЕЛЬ	145
Долганова М. П., Сєверова О. В. М. С. ЛУНІН – АВТОР ПЕРШОГО СИСТЕМАТИЧНОГО АНАЛІЗУ ДІЯЛЬНОСТІ ДЕКАБРИСТСЬКИХ ОРГАНІЗАЦІЙ	146
Дудай В. Ю., Мартинчук І. І. РОЛЬ ВУДРО ВІЛЬСОНА У ВРЕГУЛЮВАННІ МІЖНАРОДНИХ ВІДНОСИН ПІСЛЯ ПЕРШОЇ СВІТОВОЇ ВІЙНИ	148
Кладько В. О., Мартинчук І. І. ПЕРЕДУМОВИ ПЕРШОЇ НАГІРНО-КАРАБАСЬКОЇ ВІЙНИ 1991-1994 РР.	150
Климовець В. В., Мартинчук І. І. ФОРМУВАННЯ ПЕРЕДУМОВ РОСІЙСЬКО-ЧЕЧЕНСЬКИХ ВОЄН	151
Ксьондзик С. М., Давидюк Р. П. ДЖЕРЕЛА З ДОСЛІДЖЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА	151
Кучеров Г. Г. МЕМУАРНА ЛІТЕРАТУРА ЯК ДЖЕРЕЛО ДОСЛІДЖЕННЯ «ПРОСВІТ» ПРАВОБЕРЕЖНОЇ УКРАЇНИ	153
Ладика Д. Є., Михальчук Р. Ю. ДИСКУСІЙНІСТЬ ПОЛЬСЬКОГО ПИТАННЯ НА ПАРИЗЬКІЙ МИРНІЙ КОНФЕРЕНЦІЇ	154
Лесняк В. Ю. ГРОМАДСЬКІ ОБ'ЄДНАННЯ ЯК ЧИННИК РОЗВИТКУ ГРОМАДЯНСЬКОГО СУСПІЛЬСТВА В СУЧАСНІЙ ПОЛЬЩІ	155
Лісовець А. П., Крет О. В. СУЧАСНІ ОСОБЛИВОСТІ ЗОВНІШНЬОПОЛІТИЧНОЇ ВЗАЄМОДІЇ МІЖ УКРАЇНОЮ ТА ФРАНЦІЄЮ	156
Мартинчук Ю. П., Бакуменко О. П. РОЛЬ В. ЧЕРЧИЛЛЯ У КОНСОЛІДАЦІЇ БРИТАНЦІВ НА ПОЧАТКУ ДРУГОЇ СВІТОВОЇ ВІЙНИ	157
Мирончук М. А., Мирончук А. С. ВНЕСОК УКРАЇНСЬКИХ ВЧЕНИХ У БОРОТЬБУ ІЗ НАСЛІДКАМИ ЧОРНОБИЛЬСЬКОЇ КАТАСТРОФИ	158
Михальчук Р. Ю. ТОРГОВА ДІЯЛЬНІСТЬ ЄВРЕЇВ В МІЗОЧІ У МІЖВОЄННИЙ ПЕРІОД (1921–1939 рр.)	159
Монич О. І., Данилець Ю. В. РОЗВИТОК АРХАНГЕЛО-МИХАЙЛІВСЬКОГО МОНАСТІРЯ У СЕЛІ GIULEȘTI (ДЖУЛИН) В 1692–1809 РР.	161
Наконечна(Яруга) К. А., Плюта Н. В. ВІЙНА ЗА НЕЗАЛЕЖНІСТЬ США: Саратога. Компанія 1777р.	162
Поліщук А. О., Михальчук Р. Ю. ЖЕРТВИ СЕРЕДНЬОВІЧНОЇ ІНКВІЗИЦІЇ	164
Рушак В. Ю., Гуменюк О. В. «ВПЛИВ КНЯЗЯ ВАСИЛЯ-КОСТЯНТИНА ОСТРОЗЬКОГО НА ПОЛІТИЧНІ ПРОЦЕСИ РЕЧІ ПОСПОЛИТОЇ»	166
Семеренко М.-В. В., Михальчук Р. Ю. ПОВСЯКДЕННЕ ЖИТТЯ СЕЛЯН ЗАХІДНОЇ ЄВРОПИ В СЕРЕДНЬОВІЧНОМУ СУСПІЛЬСТВІ	167
Сухий В. І., Сєверова О. В. ВИНИКНЕННЯ ТА ФОРМУВАННЯ ОСНОВНИХ ІДЕЙ ТЕОРІЇ МОДЕРНІЗАЦІЇ	169
Таргонська А. І., Мартинчук І. І. ВИБОРЧА РЕФОРМА 1832 Р. В АНГЛІЇ	170

Федюшко В. О., Мартинчук І. І. ОСВІТА ЖІНОК У ВІКТОРІАНСЬКУ ЕПОХУ	172
---	-----

МОЛОДИЙ ФІЛОЛОГ

Bahlai M. R., Shainer I. I. RUSSIAN LANGUAGE IN UKRAINE: REDUCTION OF ITS USE DUE TO WAR	174
Гайдук А. О., Шульжук Н. В. ВСТАВНІ ТА ВСТАВЛЕНІ КОНСТРУКЦІЇ В ХУДОЖНЬОМУ ДИСКУРСІ ВОЛОДИМИРА ЛИСА: ФУНКЦІЙНО-СТИЛІСТИЧНИЙ АСПЕКТ	175
Кіт І. Р., Струк І. В. ЛІТЕРНІ ПАРАГРАФЕМНІ ЗАСОБИ У ДИТЯЧОМУ ТВОРІ Р. ДАЛА «MATILDA» ТА СПОСОБИ ЇХ ВІДТВОРЕННЯ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ	176
Шупічук Д. В., Безкоровайна О. В. МІЖКУЛЬТУРНА КОМУНІКАТИВНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ ЯК ЗАСІБ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ НАВЧАННЯ ІНОЗЕМНИХ МОВ В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ.....	178

МОЛОДИЙ МИСТЕЦТВОЗНАВЕЦЬ

Нестерук О. І., Менделюк Т. М. ВИШИВАНКА–КУЛЬТУРНО-МИСТЕЦЬКА СПАДЩИНА УКРАЇНСЬКОГО НАРОДУ	179
Паславський М. С., Тюска В. Б. КУЛЬТУРНО-МИСТЕЦЬКЕ ЖИТТЯ ХРИСТИНОПОЛЯ (ЧЕРВОНОГРАДА) КІНЦЯ XVIII- XIX СТОЛІТЬ: СПРОБА ІСТОРИЧНОЇ РЕКОНСТРУКЦІЇ	180